



## Вести «АВИАТЕСТА»

**С НОВЫМ 2021 ГОДОМ!**

### В этом выпуске:

Поздравление  
Генерального директора  
с.1

Профком поздравляет  
с.3

Подводим итоги года  
с.3-5

Хозяйкам на заметку  
с.6-10



**С Новым годом!  
Жизнь прекрасна!  
Праздник пусть подарит счастье,  
Чудо, радость, звонкий смех,**

*Дорогие коллеги!*

*От всей души поздравляю вас с Новым Годом! В предновогодние дни как-то по-особенному верится в то, что наш мир должен стать лучше, добрее, что счастье и успех непременно придут в каждый дом и в каждую семью.*

*Уверен, что в наших силах подарить своим близким и родным самое дорогое - это тепло, понимание и любовь.*

*Пусть в 2021 году нас ждут лишь приятные сюрпризы, замечательные новости, удача и успех!*

*Пусть коллеги, друзья, любимые и близкие люди радуют вас своим пониманием и поддержкой, надежным плечом, верной рукой. Желаю вам, вашим семьям, родным и всему нашему коллективу праздничного настроения, смеха, радости, никаких огорчений и тревог! Пусть дела идут в гору и удача с нами в ногу!*

*С новым годом! Счастья, мира и благополучия!*

Генеральный директор  
АО «НТП «Авиатест»

Д.В.Абросимов



**ПРОФКОМ ПОЗДРАВЛЯЕТ**

Стр. 2



*Дорогие друзья!*

*Сегодня я хочу поздравить вас с волшебным праздником — Новым годом!*

*Конечно же, хочу пожелать исполнения самых смелых задумок и желаний, достижения всех целей и планов.*

*Пусть Новый год откроет нам двери в новую жизнь, где есть место только радостным новостям, приятным сюрпризам, переменам к лучшему, успешным стартам и достижению вершин!*

*Пусть под бой курантов каждый загадает самое несбыточное желание и искренне поверит в его скорое осуществление!*

*Пусть в домах будут мир, забота, поддержка, взаимопонимание, радость и счастье! Здоровья, добра, гармонии, позитива и всего наилучшего!*

*Председатель профкома*

*И.Д.Вартевян*

**ПОДВОДИМ ИТОГИ ГОДА**

**«Только вперед, только на линию огня!»**

*Под таким девизом 22 февраля 2020 года на одной из закрытых площадок г.Ростова-на-Дону прошла игра «Лазертаг 2020» среди сотрудников - членов профсоюза – ППОО АО «НТП «Авиатест».*

*Ребята разделились на две команды по 9 человек и устроили настоящую дружескую битву, в финале которой победила ДРУЖБА! Широкий выбор оружия, отличный полигон и наличие девайсов (контрольные точки, аптечки) сделали сражение интересным и захватывающим!!!*

*Вот такой неординарный способ нашел профком при поддержке администрации предприятия, чтобы собрать сотрудников, активно отдохнуть, поддержать физическую форму, отметить праздник, День защитника Отечества, и весело провести время в морозный февральский день с друзьями.*



## ПОДВОДИМ ИТОГИ ГОДА

13 марта 2020 года в ТРЦ «РИО» собрались как новые участники, так и постоянные игроки - сотрудники АО «НТП «Авиатест».

В личном первенстве долго удерживал лидерство Эдуард Ушаков с результатом 159. И только в последний момент его обошли Алексей Ершов 161 и Старцев Евгений 183.

В командном первенстве победу с рекордом очков 1753 одержала команда в составе: Ушаков Эдуард, Ушакова Елена, Ершов Алексей, Калько Татьяна, Цыбанева Вероника.

Все участники турнира получили заряд бодрости, энергии, отличного самочувствия и хорошего настроения, а члены профсоюза (дополнительно) небольшое вознаграждение!

На этом замечательном событии, казалось, и закончилась привычная жизнь. С 28 марта все перешли сначала на самоизоляцию, а затем на удаленную работу.

Да, год выдался тяжелым, нарушил многие планы. Но несмотря ни на что, жизнь берет своё. Мы освоили новые понятия, которые уже прочно вошли в наш обиход: «удаленка», «дистанционное обучение», «онлайн семинары, конференции, заседания»... Однако, есть события, которые невозможно обойти или отложить.... Таким событием ста-



ла 75-я годовщина Победы в Великой Отечественной войне. К ней были приурочены разные мероприятия.

ЦК ПРОФАВИА объявило отраслевой конкурс детского рисунка «Победа глазами потомков». Среди победителей оказались ребята в возрасте от 5 до 16 лет из разных регионов, чьи родители работают на предприятиях авиационной промышленности.

Среди победителей конкурса в возрастной категории от 11 до 13 лет заслужено заняла 3 место Боткина Анна с работой «Не вернуться уже никогда». Грамоту ЦК Профавиа за участие получила Калько Дарья. А братья Показановы, Алексей и Роман, получили Благодарность ЮТПОО Профавиа.



**Поздравляем ребят и их родителей.**

Стр. 3

<https://www.profavia.ru/>

ВЕСТИ «АВИАТЕСТА»

## ПОДВОДИМ ИТОГИ ГОДА



**8 августа 2020 года завершился очередной турнир Спартакиады Дона среди трудовых коллективов, посвященный 75-летию со дня Победы в Великой Отечественной войне.**

**Любители ДАРТС из 8 команд предприятий Ростовской области «рвались» к победе на каждом этапе соревнований.**



**Команда АО «НТП «Авиатест» в составе Евгения Старцева (ОИТ) и Татьяны Калько (ОМТО) в бескомпромиссной и упорной борьбе в итоге со счётом 2:0 заняла 1 место, обыграв команду СКЖД. 30 августа состоялась награждение победителей. Диплом и кубок стали очередным «трофеем» спортсменов «Авиатест».**

**Сотрудники АО «НТП «Авиатест» проявляют себя не только в работе и спорте. Несмотря на непростые времена, они не желают останавливаться и продолжают развиваться. Ярким примером тому может служить желание самообразовываться.**

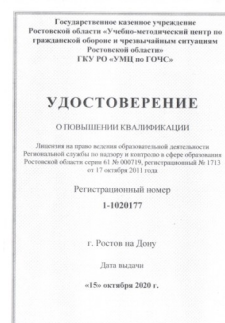


**Начальник отдела труда и заработной платы Николаева Н.С. прошла онлайн обучение в АНО ДПО «Учебный центр СКБ Контур» по программе «Управление персоналом и кадровое дело».**

**Экономист 1 категории подразделения ФЭС Е.Н.Федоренко приняла онлайн—участие во 4 Всероссийском правовом (юридическом) диктанте и во Всероссийском тесте на знание Конституции РФ. Высокие баллы—96 из 100 и 20 из 20—говорят сами за себя! Так держать!**



**Специалист по ГО и ЧС Кузнецова Н.С. прошла курсы повышения квалификации. О чем получила соответствующее удостоверение. Приятно, что новые сотрудники вливаются в коллектив на такой оптимистичной «волне».**



## ПОДВОДИМ ИТОГИ ГОДА

*Наша замечательная медицинская сестра В.Ф.Кондратьева тоже прошла курсы повышения квалификации в онлайн формате и подтвердила свою категорию. Поздравляем и желаем дальнейшего роста!*

*Советник Генерального директора Воротилов В.А. регулярно принимает участие в мероприятиях районного, городского, регионального и федерального уровней. Даже в этом непростом году он был участником Семинара Губернатора Ростовской области (май), Совета директоров предприятий Кировского района города Ростова-на-Дону (сентябрь), Семинара Национальной премии «Бизнес—Успех» (Ямало-Ненецкий автономный округ, ноябрь), 6 Стратегического форума кадрового резерва оборонно-промышленного комплекса России «Технодоктрина—2020: управленческая революция в ОПК» (декабрь).*



*Специалист по работе с акционерами 1 категории Буракова И.Е. ведет широкую общественную деятельность не только на предприятии, но и в городе. Являясь членом Территориальной избирательной комиссии Железнодорожного района города Ростова-на-Дону с правом решающего голоса, Ирина Евгеньевна неоднократно была отмечена наградами разного уровня за свою деятельность. В декабре 2020 она была награждена Благодарностью Центральной избирательной комиссии Российской Федерации.*

*Начальник БОТ Степаненко Н.А. приняла участие в разных семинарах: Всероссийская олимпиада для специалистов по охране труда -2020, Декабрь 2020г. — Вебинар на тему «Спецодежда и спецобувь: выбор, входной контроль, хранение, уход и утилизация СИЗ» — компания ООО «Смарта», Ноябрь 2020г. Онлайн-семинар "Профессиональные риски как элемент СУОТ на современном этапе" — компания ООО «Смарта», Июнь 2020 - Вебинар "Управление профессиональными рисками. Насилие на рабочем месте" — компания «Профриски», 20 марта 2020г. вебинар «Как проводить медосмотр по новым правилам» — компания Акцион.*



*Мы уже не раз говорили о тяжелом годе, о нарушенных планах и ожиданиях. Но всё-таки жизнь не стоит на месте.*

*Редакция традиционно предлагает проводить старый и радостно встретить Новый 2021 год.*

*Итак, в преддверии праздника хозяйкам есть чем занять себя. Столько всего надо сделать.... Но и мужчины не останутся без дела. Скорее всего возьмут на себя функцию Деда Мороза и позаботятся о подарках своим близким. И тут возникает вопрос: «Что же дарить на Новый 2021 год—год белого металлического быка?»*

*По мнению специалистов Института Конфуция Томского госуниверситета (ТГУ), выбирая подарки, следует придерживаться "бычьей" цветовой палитры. Кроме того, бык не любит гламура и шика.*

*"Идеально, если коричневый или белый цвета в подарке будут дополнены металлическими блестящими элементами. Это могут быть элементы одежды, памятный сувенир или предмет интерьера. Бык также любит практичные подарки, вещи, полезные для дома и семьи", – советует эксперт.*

**5 правил Быка:** Чтобы привлечь положительную энергетику символа года, надо играть по его правилам. Их немного, и они несложные.

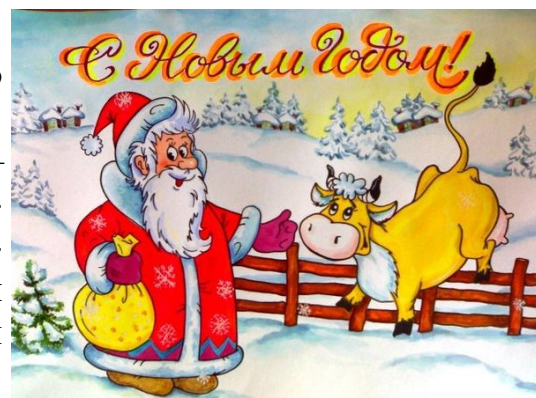
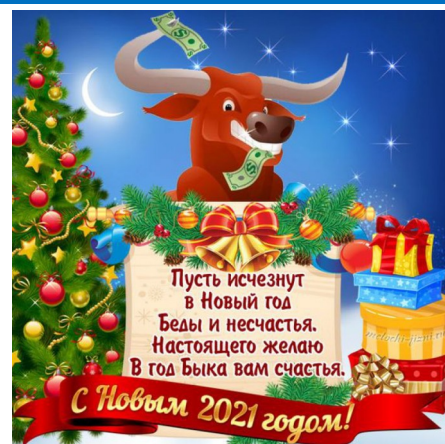
**Правило 1: бережём семейные традиции.** Бык – животное домашнее. Ему важна семья, круг близких, уют домашнего очага, поэтому тёплая атмосфера семейного праздника для встречи 2021 года – идеальный вариант.

**Правило 2: практичность и полезность в приоритете.** Кичливость и хвастовство – это не про Быка. Спокойное и уверенное в себе животное не нуждается в дополнительной демонстрации своих преимуществ, поэтому при подготовке подарков, наряда, новогодних украшений, следует придерживаться принципа практичности и полезности.

**Правило 3: придерживаемся элегантной классики и эко-стиля.** Бык не любит эпатажа, вычурности, ярких цветов, поэтому в выборе наряда и в декоре, интерьера следует избегать демонстрации роскоши, кричащих украшений, перегруза блёстками, дешёвой мишурой. И никакого красного цвета! Не надо из Нового года устраивать корриду.

**Правило 4: просто, но разнообразно.** Это касается меню новогоднего ужина. Учитывая вкус Быка, упор надо сделать на овощные гарниры и салаты, сыры и свежие фрукты, блюда из птицы, рыбы. И никакой говядины, и телятины в новогоднюю ночь!

**Правило 5: чистота и порядок во всём.** Бык – животное крупное, ему нужно пространство, освобождённое от залежей ненужных вещей и бесполезного барахла. Разумеется, пространство должно быть чистым и прибранным. Поэтому без генеральной уборки в канун Нового 2021 года никак не обойтись.



**Что приготовить на стол для встречи Нового 2021 года?**

*Покровитель 2021 года любит покушать, поэтому на столе должно присутствовать большое количество всевозможных блюд, салатов, закусок, горячих блюд, разнообразная выпечка, десерты, различные напитки, включая алкоголь. Предлагаем вашему вниманию несколько рецептов. Надеемся, что они помогут вам в нелегком выборе меню....*

**Салат «Париж в снегу».**

*Лёгкий, воздушный, нежный, вкусный, с минимальным набором продуктов, быстрый в приготовлении.... Что еще нужно?*

**Ингредиенты:** Яйца -3шт., Сыр -150гр., Яблоки -3 шт., Майонез -3-4ст.л.

**Способ приготовления:**

*Яйца отварить вкрутую, остудить и натереть на крупной терке, твердый сыр (любой) натереть на мелкой терке. Яблоки, лучше брать зеленые сорта, очистить от кожуры и натереть на крупной терке, серединку убирать.*

*Собираем салат. В салатник положить яблоки, сбрызнуть соком лимона и перемешивать. Смазывать майонезом. Если яблоки сочные, будет достаточно 1,5ст.л.*

*Вторым слоем—яйца, смазывать майонезом примерно 2-3 ст.л..*

*Третьим слоем выложить сыр.*

*Салат готов, можно сразу приступать к дегустации или убрать в холодильник, дожидаться своего часа.*

**Салат «ГРАФ»**

**Ингредиенты:** 2 шт. вареного картофеля; 0,5 шт. куриного филе; 1 банка зеленого горошка; 4 яйца; по 1 красной луковице и свекле; по 40 г чернослива и грецких орехов; майонез; соль, перец; маринад для лука.

**Приготовление:**

*тонкий слой майонеза;*

*тертый вареный картофель;*

*майонез;*

*маринованный лук полукольцами;*

*вареное куриное филе, порезанное кубиками;*

*майонез;*

*горошек;*

*тертые яйца;*

*майонез;*

*порезанные чернослив и орехи;*



**НАРХАНГИ.**

*Безумно ароматное, эстетически привлекательное восточно-азиатское горячее праздничное блюдо. Готовится в казане. Подойдет тем, кто не хочет долго возиться с приготовлением.*

**Приготовление:** Мясо режем кусочками и слегка обжариваем в казане. Выключаем и начинаем укладывать слои овощей, которые солим по вкусу, перчим и посыпаем смесью зелени с чесноком и 2 болгар. перца.  
 1 слой- это обжаренное в растительном масле (0,5 стакана) - мясо. 2 - лук, нарезанный полукольцами. 3 - морковь, крупно нашинкованная. 4 - помидоры нарезанные крупными полукольцами. Последний слой картофель, если не очень крупный-то целиком. Не забыть и его посыпать зеленью и специями. Налить 0,5 стакана воды, закрыть крышку и после закипания сделать тихий огонь и тушить не открывая 1,5 часа. Подавать на блюде, доставая одним разом все слои, чтобы была видна цветовая гамма.  
 Все составляющие берём по 0,5 кг, Укроп/петрушка — 200 гр, Чеснок — 200 гр, Болгарский перец — 2 Штуки

**Курица с горчицей в духовке**

**Ингредиенты:** 1, 5 кг курицы, 2 ст. л. столовой горчицы, 1/4 ст. майонеза, 5 зубчиков чеснока, соль, перец по вкусу.

**Приготовление:**

1. Курицу тщательно промываем холодной водой и высушиваем бумажными полотенцем, чтобы шкурка не была влажной.
2. Чеснок измельчаем. Смешиваем горчицу, майонез и чеснок в небольшой миске. Этой смесью натираем курицу и снаружи, и внутри. Оставляем мариноваться в холодильнике на ночь или на 8-10 часов.
3. Разогреваем духовку до 180-190 градусов С. Кладем курицу в форму для запекания. Внутрь курицы кладем целую луковицу, её можно не чистить, только обязательно помыть и отрезать корешки. Ножки связываем толстой ниткой. Затем осторожно, с помощью небольшой чашечки, вливаем во внутрь 1-1,5 ст. воды с щепоткой соли. Отправляем курицу в духовку.
4. Периодически заглядываем и поливаем курицу снаружи выделившимся жирком. Запекаем в течение 45 минут, затем переворачиваем и готовим еще 45 минут. Время приготовления корректируйте в зависимости от веса курицы и особенностей вашей духовки. Проверяем готовность, проткнув ножом её ножку в самом толстом месте: если готово, сок будет светлым и прозрачным. Гарниром к такой курице подойдет запеченный картофель.





*Подбирая рецепты, мы старались обратить ваше внимание на те, которые занимают мало времени в приготовлении. Очень хочется сохранить ваши силы для праздника. Вот и несколько закусок из серии «На 1 зуб». Быстро, просто, мало затратно.*

### **Шарики с крабовыми палочками**

**Ингредиенты:** крабовые палочки 5 -6 – шт.; твердый сыр -50г; яйцо куриное -1шт.; майонез -1 ст.л.; соль - по вкусу; чеснок – по желанию.

**Приготовление:** сваренное вкрутую яйцо очищаем. Яйцо, сыр, крабовые палочки и чеснок натираем на терке. Добавляем майонез, перемешиваем и скатываем шарики смоченными водой руками. Подаем охлажденными.



### **Закуска на чипсах**

**Ингредиенты:**

чипсы "Принглс"; 250 г сыра; 200 г отварного куриного филе; 3 зубчика чеснока; зелень петрушки; майонез.

**Приготовление:** Мелко нарезаем куриное филе. Натираем на крупной терке сыр. Добавляем к сыру с

филе измельченный чеснок, майонез и мелко нарезанную зелень. Перемешиваем. На каждый чипс выкладываем чайной ложкой часть смеси. Сверху украшаем петрушкой. Быстрая закуска к праздничному столу на чипсах с сыром готова! Приятного аппетита!

### **Рулетики из салями**

**Ингредиенты:** 80 г салями, 100 г сыра твердого, 12-15 шт. чернослива без косточек, 1-2 зубчика чеснока, майонез по вкусу, зелень по вкусу, листья салата для подачи

**Приготовление:** Чтобы упростить себе процесс, купите сразу нарезанную салями. Чернослив помойте и замочите на 2-3 минуты в кипятке. Затем воду слейте, чернослив нарежьте кусочками. Сыр натрите на мелкой терке, чеснок и зелень мелко порубите. Смешайте чернослив, сыр, чеснок и зелень, заправьте по вкусу майонезом. На каждый ломтик колбасы положите в центр начинку и заверните с двух сторон в рулетик. Тонкие ломтики отлично держат форму, скреплять ничем не нужно. Выложите чистые сухие листья салата на блюдо, а сверху рулетики.



**ХОЗЯЙКАМ НА ЗАМЕТКУ****Что надеть на Новый год 2021?**

Мы уже говорили, что наступающий год по восточному календарю - год Белого Металлического Быка. Именно на этом обычно и основываются советы астрологов. Не трудно догадаться, что 2021 стоит встречать в чем-то белом, сером, серебристом или стальном. Астрологи считают, что белый или серебристый наряд поможет в будущем году решить финансовые проблемы и улучшить материальное состояние.

Серый цвет и его оттенки стоит выбрать тем, кто в 2021-м планирует продвинуться по карьерной лестнице.

Можно отдать предпочтение и золотому цвету, это поможет привлечь удачу. А тех, кто выберет фиолетовый или синий наряд ждет домашнее счастье.

**Что не стоит надевать в Новогоднюю ночь 2021?**

Отказаться в новогоднюю ночь стоит от темных, насыщенных и ярких нарядов. Бык не любит "кислотные" цвета, звериные принты и, конечно же, любые оттенки красного. Если вы не хотите рисковать, то лучше не выбирать в образ в этих тонах.



Кроме того, считается, что для встречи года металлического быка важно выбрать не только правильный цвет, но и правильный фасон наряда. Так, эксперты не советуют надевать слишком откровенные вещи.

**Дорогие коллеги!**

**Строя планы на будущий год мы всегда надеемся на лучшее, мечтаем, загадываем желания. В преддверии новогодних праздников все мы верим в то, что мир станет чище, люди добрее, а счастье обязательно найдет дорогу к каждому дому. Первым шагом на пути к радостной жизни могут стать наша любовь и забота по отношению к родным людям. Пускай в Новый год в каждую семью войдут понимание, благополучие и душевная теплота! Пускай все удастся и все ненастья обходят стороной ваши дружные семьи! Пусть у каждого из вас исполнится самая заветная мечта и с каждым днем вы будете становиться счастливее! С праздником вас и ваших близких! С НОВЫМ ГОДОМ!**