



Вести «АВИАТЕСТА»

С НОВЫМ 2023 ГОДОМ!

В этом выпуске:

Поздравление
Генерального директора
с.1

Профком поздравляет
с.2

Подводим итоги года
с.2-5

Хозяйкама на заметку
с.6-8



**Отличного
настроения
Желаем на
Новый год,
Пусть ска-
зочное
везение
Поможет
достичь
высот!**

Дорогие коллеги!

От всей души поздравляю Вас с Новым годом! Новый год – это особенный праздник: он дарит надежду на счастье и удачу, несет радость новых начинаний. Уходящий год был непростым, насыщенным важными событиями. 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 Новый Год поможет в исполнении самой заветной мечты, укрепит веру в будущее, пусть успех сопутствует всем Вашим начинаниям всегда и во всем!

Счастья, мира и благополучия Вам и Вашим семьям! С Новым годом!

Генеральный директор

Д.В.Абросимов



ПРОФКОМ ПОЗДРАВЛЯЕТ

Уважаемые коллеги!

Примите самые искренние поздравления с наступающим Новым годом! Пусть наступающий год подарит Вам благополучие, исполнение заветной мечты и укрепит веру в будущее, принесет много приятных событий и счастливых моментов. Пусть появятся новые перспективы и воплотятся в жизнь поставленные задачи!

Пусть успех сопутствует всем Ва-

шим начинаниям всегда и во всем.

Желаю Вам мира, согласия, терпения, добра, счастья и, конечно же, удачи!

С Новым годом!

Председатель профкома

И.Е.Буракова

ПОДВОДИМ ИТОГИ ГОДА

Традиционно в конце года подведем некоторые итоги и вспомним события, которыми был насыщен уходящий год:

1. Боулинг уже давно стал самой распространенной и востребованной игрой среди сотрудников

«Авиатест». В 2022 году дважды, в апреле и октябре, собирались команды, чтобы сразиться с мячом, кеглями, самим собой и коллегами.



ПОДВОДИМ ИТОГИ ГОДА

2. В апреле сотрудники предприятия— Капитонов Д. и Калько Т.—завоевали 1 место в соревнованиях по дартсу в Спартакиаде Дона. Само сражение за высшую награду состоялось в конце апреля, а награждение победителей прошло в начале июня

3. Первого мая члены профкома приняли участие в акции профсоюзов Ростовской

области. В этом году

преобладали слоганы: «Мы гордимся своей страной!», «Мы будем трудиться во имя Победы нашей Родины!», «За труд!», «За Россию!», «За мир без нацизма!»



4. Ко Дню Победы наши ветераны получили подарки от профсоюза и денежное вознаграждение от предприятия. К сожалению, с каждым годом их становится всё меньше. Но нам дорог каждый. Приятно, что и городские власти не забывают о наших ветеранах. На Большой Садовой был размещен портрет Марии Максимовны Антоновой. Зенитчицы и разведчицы, сотрудника Авиатест, которая долгое время работала в химико-технологическом отделе. В июне ей исполнилось 98 лет. Пожелаем Марии Максимовне здоровья!



ПОДВОДИМ ИТОГИ ГОДА

Стр. 4

5. В день защиты детей профком подарил членам профсоюза возможность провести время с семьей в Ростовском зоопарке.



6. В июне состоялась поездка на «Самбекские высоты». Экскурсия была очень познавательной и трогательной. Впечатления у участников остались самые яркие.

7. В июне был подписан новый Коллективный договор на 2022-2025 годы. В текст внесены некоторые изменения и дополнения.

8. В ноябре в Открытом Чемпионате г.Ростова-на-Дону по дартсу (в категории без участия лиц со званием Мастер Спорта России) 1-е место занял Александр Скребнев.



9. В декабре 2022 года в спортивном Фестивале «Русские шашки» приняла участие женская команда ППОО АО «НТП «Авиатест» в составе: Показанова Н.А., Николаева Н.С., Калько Т.В. Наши девушки участвовали не только в основном виде соревнований, но и в дополни-



тельных конкурсах. В спортивном конкурсе по дартсу «Самый меткий» Нина Александровна заняла 2 место. А конкурс на изготовление из бумаги и запуск на дальность самолетов «Самый умелый» вызвал неподдельный интерес и азарт всех членов нашей дружной команды. В нелегкой борьбе среди 11 команд наши девушки заняли почетной пятое место и получили диплом участников.

ПОДВОДИМ ИТОГИ ГОДА

10. В конце декабря прошел конкурс на «Лучшее украшение комнат и/или рабочего места к Новому году». Все 10 участников получили дипломы и сладкие призы.

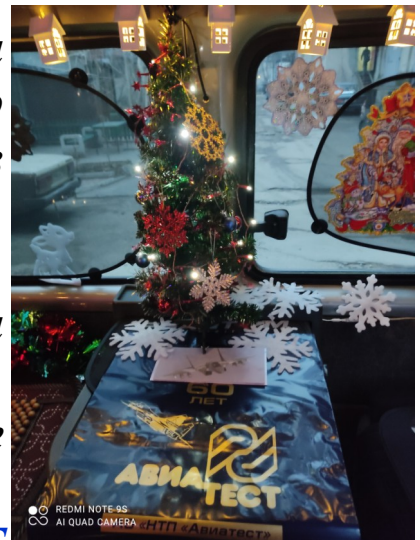
А победители—ценные подарки.

Приз зрительских симпатий завоевала комната **522/НИО-1**.

1 место в номинации «Лучшее украшение рабочего места» - **Цыганок А.Н. (ТИО)**.

3 место разделили комната **Тех.бюро ОГТ** и сотрудники **ПДО**.

2 место завоевала комната **221 ФЭС**. А **1 место**—комната **32/12 ОМТО ЦСМ**.



Для публикации всех фотографий комнат, принявших участие в конкурсе в данном выпуске газеты просто не хватает места, поэтому мы размещаем только по одному фото победителей.

11. Кроме того, всем сотрудникам и членам профсоюза, подавшим заявления, была оказана материальная помощь, предоставлены медицинские услуги и санаторно-курортные путевки в рамках ДМС, члены профсоюза получили подарки к 23 февраля, 8 марта и Новому году, все дети (от 0 до 16 лет) сотрудников получили Новогодние подарки, а школьники — поощрение за хорошую и отличную учебу.



Предновогодняя суеда... Именно эту пору мы ждем сильнее всего с самого детства. Еще бы, ведь она пахнет хвоей, шоколадными конфетами, мандаринами и, конечно, счастьем. Однако в одночасье на нас сваливается гора забот и масса вопросов.... Здесь поможет наша постоянная рубрика «Хозяйкам на заметку».

- 1. Елка будет производить волшебное впечатление, если вешать гирлянду как можно глубже и ближе к центру дерева.*
- 2. Симпатичные шары и игрушки можно повесить при помощи «дождика» и мишуры на люстру, превратив ее в настоящий праздничный светильник.*
- 3. Кое-какие елочные игрушки успели наскучить с прошлого года? Подарите им новые образы, украсив блестками и лаком.*
- 4. Оберните концы срезанных еловых ветвей небольшими мокрыми бумажными полотенцами и поместите их в пластиковый пакет. Так они дольше сохраняют яркость и неувядающий вид.*
- 5. Особый новогодний шарм праздничному столу придадут нанизанные на палочки замороженные ягоды клюквы в бокалах.*

Сократить пребывание хозяйки на кухне у плиты помогут следующие советы:

- 1. Меню нужно составить заблаговременно, не только учитывая гастрономические пристрастия символа года, но и вкусы гостей.*
- 2. После этого следует написать список продуктов для новогоднего стола: сколько и чего понадобится, в зависимости от количества приглашенных, и купить все необходимое.*
- 3. Если в меню на год Кролика будет какое-то новое угощение, лучше попробовать приготовить его заранее, чтобы «прокачать» свое кулинарное мастерство и проверить, понравится ли результат эксперимента домашним. Так получится избежать разочарований.*
- 4. Максимально использовать заготовки, которые можно сделать за 1-2 дня до торжества. Например, отварить овощи и яйца на салаты, испечь коржи для торта, купить уже нарезанный хлеб для бутербродов и прочее.*



Новогодние блюда для меню 2023. Примерный перечень:

закуски: овощные и мясные салаты, бутерброды, тарталетки, рулеты из лаваша, овощная, сырная и мясная (колбасная) нарезка;

горячие блюда: фаршированная рыба, гусь или индейка запеченные целиком, свинина или баранина в духовке, например, с кисло-сладким соусом;

гарнир из картофеля или различных круп, оригинально и вкусно приготовить кашу для новогоднего застолья можно приготовить порционно в горшочках;

десерты: фруктовое парфе «Тутти-фрутти», трайфлы с ягодами и муссом, мороженное с ягодами, пудинг, морковный кекс, ванильный чизкейк, десерт из хурмы и банана.

Говядина с вишней

Ингредиенты: Говядина — 400 — 500 г, Ягоды вишни (замороженной или консервированной) — 300 г, Тимьян, Соль, Черный молотый перец

Приготовление:

1. Мясо нарезать на небольшие кубики.
2. Посолить и поперчить, добавить травы. Хорошо перемешать и оставить мариноваться на 20 минут.
3. Если вишня замороженная, разморозьте. С консервированной вишни слейте жидкость. Косточки, если есть, удалите.
4. В стеклянную форму для запекания выложите мясо вперемешку с вишнями. если есть веточка тимьяна, положите сверху.
5. Запекать при температуре 180 градусов и конвекции 1-1,5 часа. Поливайте во время запекания мясо соком со дна формы.
6. Готовое мясо выложите на блюдо и подавайте с гарниром, для него вполне подойдет картофельное пюре.

Ароматный жульен

Ингредиенты: 200 г шампиньонов, 50 г твердого сыра, 150 мл молока, 20 г сливочного масла, 15 г муки, растительное масло, соль, перец, мускатный орех.

Приготовление: грибы тщательно промойте, хорошо просушите и нарежьте тонкими пластинами. Обжарьте грибы до золотистой корочки на раст. масле. Для соуса: слив. масло растопите в сотейнике, добавьте к нему муку и тщательно перемешайте, затем влейте, помешивая, в полученную смесь молоко. Доведите до кипения, добавьте соль, приправы и мускатный орех. Смешайте всё приготовленное и распределите полученную массу по формочкам. Залейте содержимое соусом, посыпьте сыром и запекайте в духовке приблизительно 20 минут при 180 градусах.



Оранжевый салат

На две-три порции потребуются следующие ингредиенты: грудка курицы — 0,3 кг; сыр — 0,2 кг; мандарины — 4 шт.; майонез — 100 г; грецкие орехи — 30 г.

Мясо отваривают, нарезают сыр кубиками, а мандарины делят на дольки. Затем добавляют майонез и перемешивают все компоненты. Готовый салат перекладывают в красивую посуду и посыпают орехами. Если на новогоднем столе должны быть низкокалорийные блюда, то вместо орехов салат украшают зеленью, а майонез заменяют сметаной с 15% жирностью.

**Десерт из хурмы и банана**

Если вы думаете, что можно приготовить на Новый год для детей за десять минут, то это идеальное решение. Десерт богат витаминами и понравится даже привередам. Потребуется: хурма — 4 шт.; банан — 1 шт.; сок лимонный — 1 ч. л.; корица.

У хурмы срезают верхушку и аккуратно чайной ложкой убирают мякоть. Банан чистят и нарезают кубиками. Затем его вместе с мякотью хурмы взбивают блендером. Смесь раскладывают по стаканчикам из хурмы, добавляют лимонный сок и корицу. Если есть время, предварительно ее можно заморозить, тогда на новогодний стол вы подадите и домашнее мороженое. Десерт по этому рецепту обязательно порадует близких.

Официальный цвет 2023 года — черный в лучшем его проявлении: не мрачный и скучный, а нарядный, стильный, переливающийся, как поверхность глубокого озера. Наш ушастый покровитель — эстет и аристократ, он ценит комфорт и обладает тонким вкусом — поэтому и в одежде, и в домашнем декоре, и в украшениях для елки ему есть место.



С Новым годом!

**С НОВЫМ
ГОДОМ! УДАЧИ И МИРА
ВСЕМ, ДОРОГИЕ
КОЛЛЕГИ!**

