БОЛХОВ – ЭЛЕКТРОНИКА – ТЕХНОЛОГИЯ – АВТОМАТИКА

БЭТА

№ 7/62
17 июля 2017

ГАЗЕТА ОАО «БОЛХОВСКИЙ ЗАВОД ПОЛУПРОВОДНИКОВЫХ ПРИБОРОВ»

16+

Выставка "Технопром—2017"

Разработки болховчан вызвали интерес

В середине июня ОАО "Болховский завод полупроводниковых приборов" принял участие в крупном мероприятии федерального уровня — Пятом юбилейном ежегодном международном форуме технологического развития «Технопром-2017» — «Новая промышленная революция: обретая будущее», которое проходило в Новосибирске. Завод представил на выставке свою серийно выпускаемую продукцию, а так же производственные возможности.

По словам участников выставки, юбилейный форум «Технопром» собрал рекордное количество участников. С каждым годом форум становится все масштабнее, его мероприятия — разнообразнее, а деловая программа составляется с учетом наиболее актуальных трендов и передовых направлений науки и технологий. В «Технопроме-2017» приняли участие более 6500 человек из 17 стран мира и более 30 российских регионов. Вице-премьер Правительства РФ Дмитрий Рогозин, замглавы Минпромторга России Василий Осьмаков, заместитель Министра образования и науки РФ Григорий Трубников, руководитель ФАНО России Михаил Котюков, Полномочный представитель Президента РФ в СФО Сергей Меняйло, Губернатор Новосибирской области Владимир Городецкийи другие высокопоставленные гости, среди которых главы регионов, депутаты Государственной Думы Федерального собрания РФ, представители госкорпораций, ведущих отечественных ВУЗов, крупных государственных структур, научно-исследовательских организаций, промышленных компаний стали участниками «Технопрома-2017». В рамках форума состоялось первое заседание российско-индийского Комитета высокого уровня по научно-техническому сотрудничеству. Проведена специализированная конференция по развитию аддитивных технологий для оборонно-промышленного комплекса с участием ведущих российских корпораций, институтов развития и научных организаций.

В качестве основной идеи юбилейного форума «Технопром» и выставки «НТИ Экспо» выбран лозунг «Делай в России». Акцент сделан на отечественном производстве и промышленности, обсуждении условий для роста и развития внутреннего потенциала.

По предложению вице-премьера Дмитрия Рогозина в этом году на форуме сделан упор именно на использовании потенциала ОПК в гражданской сфере и диверсификации оборонной промышленности. На сегодняшний день локомотивом развития страны, ее промышленности и экономики является ОПК, и именно это должно стать главной темой пятого Технопрома. Также одной из задач Технопрома является демонстрация того, что может предложить стране сибирская наука.

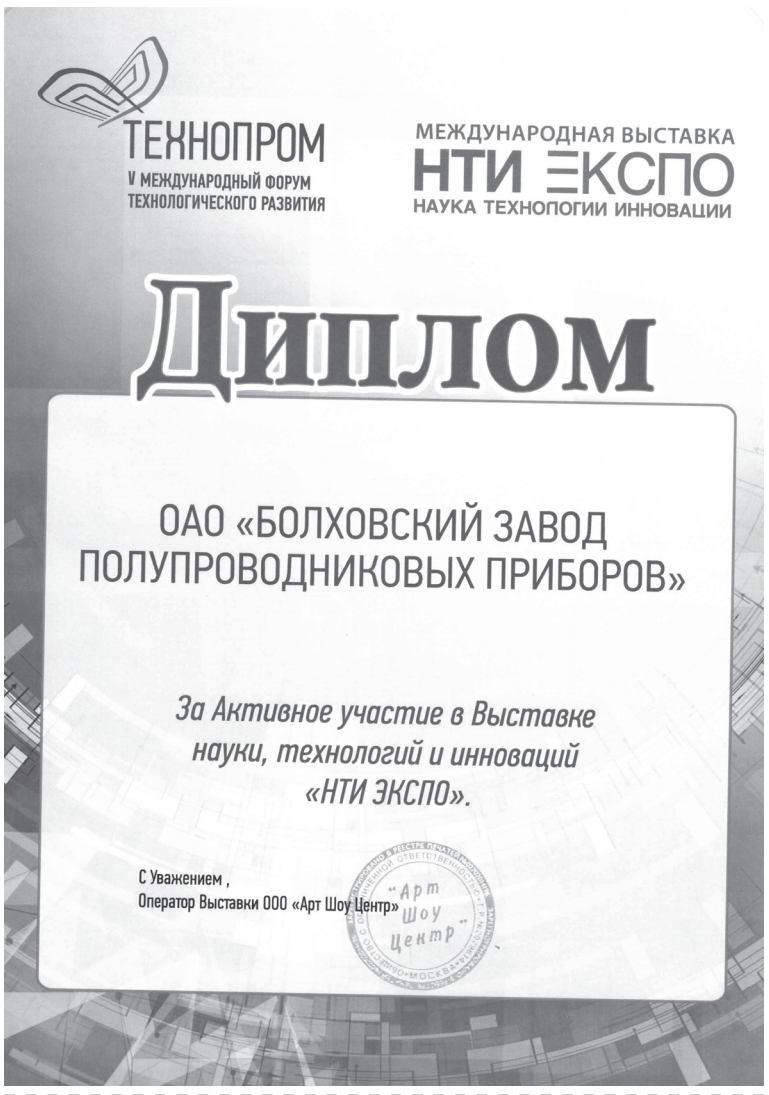
Главным международным партнером выступает Индия, а региональными станут — республика Татарстан и город федерального значения Севастополь. В центре внимания обсуждение таких тем, как трансфер технологий, реализация дорожной карты Технет, диверсификация оборонно-промышленного комплекса в гражданскую сферу. В рамках форума организована выставка «НТИ Экспо», совмещающая в себе демонстрационную площадку и платформу для коммуникаций производителей, инвесторов и инноваторов. Это выставка передовых технологий, выставка лидеров.

Традиционно, на полях форума состоялась пленарная сессия, посвященная реализации Стратегии научно-технологического развития России. Под эгидой Минобрнауки России проведено обсуждение исполнения приоритетного стратегического проекта «Современная цифровая образовательная среда». При поддержке ФАНО России прошел рабочий семинар, посвященный ключевым аспектам развития мехатроники и робототехники. Всего, за три дня работы «Технопрома» состоялось более 90 мероприятий в рамках деловой и молодежной программ, из них в презентационной зоне TechnoView выставки «НТИ ЭКСПО» прошло 19 мероприятий, в пресс-центре — 16.

Среди участников юбилейного форума было более 200 журналистов. Все три дня на площадках «Технопрома» работали мобильные студии ГТРК, телеканала «ОТС» и радио «Комсомольская правда». Более 150 экспонентов представили свои разработки и предложения на Международной выставке науки, технологий и инноваций «НТИ ЭКСПО». Торжественной церемонией награждения участников выставки была завершена работа «Технопрома-2017».

Выставочный стенд болховчан привлек внимание участников мероприятия, были достигнуты предварительные договоренности о дальнейшем сотрудничестве, в том числе и в сфере производства продукции гражданского назначения. Особое внимание посетители уделили новым разработкам болховских конструкторов — мощным IGBT-транзисторам в герметичном корпусе. Ведет их главный инженер СКТБ Олег Николаевич Кшенский под руководством генерального директора Вячеслава Николаевича Пояркова. Вячеслав Николаевич, делясь впечатлениями от поездки, подчеркнул, что болховчан на широких просторах страны знают, продукция наша известна, за годы сотрудничества сформировался положительный имидж болховского предприятия, доверие к нему, к качеству наших приборов растет.

Отрадно, что на болховском заводе придается серьезное значение научно-техническим разработкам. Объясняется этот факт тем, что во главе коллектива — человек с аналитическим складом ума, специалист в области электроники, инженер-конструктор, технолог радиоаппаратуры — Вячеслав Николаевич Поярков.











В составе "Болховчанки—заводчане"

Активным в спорте и труде успех сопутствует везде

Упорство, целеустремленность и огромное желание победить привели болховчан на высшую ступень пьедестала почета в региональной спартакиаде пенсионеров. 300 спортсменов из 30 команд посвятили региональный этап IV спартакиады пенсионеров России 80-летию образования Орловской области.



На торжественном открытии их тепло приветствовал председатель Правления регионального отделения общероссийской общественной организации «Союз пенсионеров России» по Орловской области Иван Мосякин:

—Вы успешно трудились на производстве во славу и во имя процветания Орловщины, создали семьи, дали путевку в жизнь детям, помогаете воспитывать внуков. Вы знаете свои корни, помните историю страны. Вы — наша гордость. Представители золотого возраста — люди с активной жизненной позицией, увлеченные, позитивные, неравнодушные. Мы хотим привлечь как можно больше пенсионеров к занятиям физкультурой и спортом. Спартакиада помогает улучшить качество жизни людей старшего возраста и обеспечить полноценное участие в жизни общества.

Активистам регионального отделения Союза пенсионеров были вручены Почетные грамоты и Благодарности Губернатора области, г.Орла и Орловского района.

...Разминка-гимнастика взбодрила, вдохновила, и вот уже мышцы и суставы «готовы» помериться силой. Женщины старше 55 лет и мужчины от 60 лет соревновались в шести видах спорта: легкой атлетике, плавании, пулевой стрельбе, настольном теннисе, шахматах, комбинированной эстафете.

Первый вид соревнований — пулевая стрельба — принес первое общекомандное место. Надежда Петрова показала третий результат, выбив 33 очка из 50 возможных. Николай Нечушкин занял восьмое место. В сумме 11 баллов оказались наименьшими в турнирной таблице.

В настольном теннисе в полуфинал вышел Николай Турулев. Его рука не дрогнула, психика не подвела, хотя соперник, прошлогодний «обидчик», оказывал психологическое давление. И все-таки третье место наше. В активе команды пятое место Любови Шухтиной: она повторила свой результат. В итоге в настольном теннисе мы — четвертые.

Как и в предыдущие годы, страсти на беговой дорожке разгорелись между давними соперницами и товарищами по команде на всесоюзной спартакиаде Надеждой Петровой и Валентиной Мироновой. Дважды болховчанка «убегала» на несколько метров вперед. В этот раз Миронова стартовала, зная результат Петровой. Интрига сохранялась до последнего. Валентина выиграла у Надежды 0,6 секунды. Второе место — тоже хороший результат. Надежда Ивановна вновь включена в сборную области и поедет в Пензу. Но на наш взгляд, в забег надо ставить равных по силе, тогда он будет зрелищным, а скорость бегуний выше. Такое пожелание наша команда высказала организаторам.

Достойно на дистанции 800 метров выступил Владимир Гладких: он равномерно рассчитал силы, что позволило ему войти в десятку сильнейших.

Внесли лепту в сбор очков Любовь Губаненкова и Владимир Дубровин. Пятое общекомандное место по легкой атлетике стало для нас сюрпризом. И тогда мы поняли: чудо возможно.

...Шестыми стали в плавании и комбинированной эстафете. Она включала девять этапов: бег, скандинавскую ходьбу, ведение баскетбольного мяча, бросок его в корзину, фигурное ведение футбольного мяча, метание дротиков по воздушным шарам, бег с мячом на теннисной ракетке, езду на самокате. Надо отметить, что в этом году судейство было очень строгим, и за каждое неправильно выполненное упражнение начислялись штрафные баллы.

Жаркими получились партии в быстрых шахматах. Уровень игроков на порядок вырос. Каждому надо было сыграть семь партий. Умственное напряжение серьезное. Альберт Лущенко «добыл» 3,5 очка, а Инна Зорина, впервые «соображавшая» на время, — 3. Общекомандное место – золотая середина.

Когда судьи сложили сумму мест и получили 37, наименьшее количество, удивились: Болхов на 1 месте. Иван Яковлевич назвал эту победу спортивной сенсацией. У команды города Мценска, занявшей второе место, 41 очко. У третьего призера, команды Заводского района г. Орла, — 48.

Победителям и призерам как в личном, так и командном зачете, вручены дипломы, кубки, памятные призы. За первое общекомандное место наша команда получила от Орловского регионального отделения Партии «ЕДИНАЯ РОССИЯ» комплект для игры в настольный теннис: стол, ракетки и мячики. Приз за второе место — три пневматические винтовки, за третье — наборы баскетбольных и волейбольных мячей и сетки для баскетбола и волейбола подготовило региональное отделение Союза пенсионеров России.



По материалам газеты "Болховские куранты"

Общественное питание

"Комильфо", "гармошка" и семга в горшочках

Обновленным меню встречают посетителей в кафе "Орбита". Директор Светлана Николаевна Сафонова в зале торжеств: заказан банкет на 100 человек, нужно продумать и учесть все до мелочей. Официанты в ярко-синей униформе за считанные минуты накрывают праздничный стол.

—Почти десять лет мы работаем в сфере общественного питания и сервиса на местном рынке аналогичных услуг. Конкуренция расслабиться не дает: постоянно продумываем новые маркетинговые ходы, где главный принцип — предоставить посетителям реальную возможность отдохнуть в уютной атмосфере с изысканным меню и высококлассным обслуживанием по сравнительно недорогой цене. Экономические расчеты напрямую зависят от уровня доходов потока посетителей, наши повара — мастера высшего класса. Даже заграничных гостей удивляем своим изысканным меню, — не скрывая гордости, подчеркивает руководитель.

Из последних "шедевров" кулинарии — блюда из "рецептурной" копилки народов мира. Тут и мясо "гармошка", приготовленное целым куском с грибами, горчицей, особенным соусом; и семга в горшочках, различные пасты: карбонара, болоньезе; пирог осетинский с картофелем, мясом, сыром. Недавно посетители оценили вкус местных хинкали с мясом, грибами. А торт с халвой "Комильфо" — на десерт! Мимо меня проносили все эти угощения, а я вспоминала замечательные кадры из кинофильма "Не может быть!". В тот момент я была похожа именно на этих гостей...

За время функционирования кафе директор Светлана Николаевна Сафонова за короткое время подобрала коллектив настоящих профессионалов. Хочется сказать о высоком профессионализме старшего повара Галины Косолаповой, поваров Марины Кавелиной, Елены Матюхиной, Екатерины Борзенковой, Шалале Нифталиевой, барменов Риты Галян, Светланы Малаховой, администратора Натальи Лелякиной, официантов Марины Родомазовой, Анастасии Покопцевой, Евгении Лучковой, кухонных работников Натальи Половинкиной и Валентины Матюхиной. Их профессионализм и творческий искренний подход к делу помогает устроить настоящий праздник для посетителей, создать настоящий шедевр кулинарии.

Сверкающие чистотой кухонные цеха, оборудованные с учетом всех современных требований; несколько залов для посетителей, каждый оформленный в своем стиле, интересный интерьер летнего кафе с элементами детской площадки, водопадом и фонтанами, увитыми густым плющом беседками...

В будний день до сотни человек в день проводит здесь свой бизнес-ланч. Цены вполне демократичные. Меню разрабатывается постоянно, дополняется, усовершенствуется, пользуются спросом фирменные блюда - салат «Орбита», котлеты «Орбита», колбаски «Домашние» и многое другое.

Развито сотрудничество с магазином БЗПП. Сотни килограммов в неделю через розничную сеть реализуется мясных полуфабрикатов: домашние голубцы, тефтели, фрикадельки, пельмени, котлеты, манты, бифштексы. Стол заказов работает постоянно.



Развлекательный комплекс Болховского завода полупроводниковых приборов приглашает провести вечера в кругу друзей и близких. Торжественные мероприятия, проведенные у нас, позволят в полной мере насладиться атмосферой праздника.

Кафе «Орбита» :

- зал торжеств на 300 мест, изумрудный зал на 100 мест, Египетский зал на 50 мест, VIP-кабинеты;
- домашняя кухня, оригинальные блюда, выпечка собственного изготовления.

Погребок купцов Голубиных с баней и бильярдом:

- банкетный зал, VIP-кабинеты;
- русская баня отделана эргономическими породами дерева;
- мини-магазин, в котором можно приобрести веники, простыни, полотенца, халаты, резиновые тапочки, рукавицы, шампуни, косметические средства для ухода за кожей и волосами;
- настольный футбол, шахматы, камин;
- русский бильярд;
- Wi-Fi.

Индивидуальные и коллективные заявки принимаются по телефону: 8-953-819-19-19, 8 (48640) 2-41-84, 2-30-04.

E-mail: oaobzpp@list.ru

303140, Орловская область, г.Болхов, ул.Ленина, д.18.

Паломническая поездка

Поклонились мощам Святителя Николая Мирликийского и Матроны Московской

В последний день июня болховские паломники в сопровождении туристического отдела Болховского завода полупроводниковых приборов отправились в столицу, чтобы поклониться мощам Святителя Николая Мирликийского.



Николай Чудотворец — один из самых почитаемых в христианстве святых. В православии верующие его считают наиболее близким Богу святым. Практически в каждом доме находится образ этого скорого помощника и хранителя от всяких злых обстояний. Николаю Угоднику молятся о здоровье, о материнстве, об удаче. Он заступник бедных, больных, помогает безвинно осужденным и оклеветанным. Святитель Николай является покровителем мореплавателей, к которому часто обращаются моряки, которым угрожает потопление или кораблекрушение.



Святитель Николай Чудотворец, архиепископ Мир Ликийских, широко почитаемый в России как величайший среди святых, издавна вызывает серьезный интерес большого числа исследователей. Существует даже особое направление в науке — николаеведение, проводятся конференции ученых-николаеведов со всего мира, публикуются сборники работ ведущих специалистов по агиографии (агиография (от греч. “святой” и “пишу”) — научная дисциплина, занимающаяся изучением жития святых, богословскими и историко-церковными аспектами святости), гимнографии и иконографии свт. Николая.

В последнее время исследователям стали доступны большинство древних текстов и практически все греческие и латинские агиографические памятники, сохранившиеся в монастырях и фондах библиотек. Первые письменные свидетельства о деяниях свт. Николая, найденные в записях константинопольского пресвитера Евстратия, относятся к VI веку. Согласно житийной литературе, дошедшей до нас в разных списках латинского, сербского и греческого происхождения, одним из занятий семьи будущего святого было управление рыболовецким флотом, и после смерти своих родителей свт. Николай унаследовал хорошее состояние, которое отдал на нужды благотворительности. На какие средства существовал сам свт. Николай, не установлено, но зная то, что он служил при храме, носил очень простую рясу и был великим постником, можно предположить, насколько в малом он нуждался. Начальная деятельность святителя Николая в качестве священнослужителя относится к периоду наиболее продолжительных в истории Римской империи гонений на христиан, а годы его епископства в г. Мира (совр. Демре) — к периоду относительной терпимости к христианству после 311 года, когда стали развиваться христианские общины. Свт. Николай пользовался большим уважением и любовью у жителей Миры, особенно в связи с его благотворительной деятельностью.

Житие святого повествует о том, что одним из первых его добрых дел была т.н. «история о трех мешочках с золотом», относящаяся к тому периоду жизни свт. Николая, когда он еще не был ни епископом, ни священником, а просто благочестивым юношей с добрым сердцем. Уже после того, как он получил наследство, разорилось жившее по соседству семейство, отец которого в отчаянии решил поступиться честью трех своих дочерей. Исследователи не находят в этой истории никакого противоречия с существовавшим в те времена порядком вещей: этот период истории Византии характеризуется чудовищным упадком нравов, когда подобный выход из трудной ситуации был самым распространенным. Однако, юноша Николай, который, по всей видимости, с детства рос вместе с этими девочками и хорошо их знал, не мог допустить их вынужденного грехопадения. Поэтому он подкинул в их дом один за другим мешочки с пятьюдесятью золотыми динариями (что приблизительно равнялось двухмесячному жалованью римского легионера — самой высокооплачиваемой профессии в империи) в каждом, чтобы несчастный отец мог достойно выдать своих дочерей замуж.

Современники описывали архиепископа Николая Мирликийского как человека, отличавшегося необычайной кротостью и смирением: «Он одевался очень просто, без всяких украшений, имел лик, исполненный святости и благодати. От него исходило удивительное сияние, как от пророка Божиего Моисея». Мощи свт. Николая Чудотворца до сих пор обильно мироточат. По словам исследователей, некоторые части мощей, точнее, позвонки, могут скоро раствориться в благоухающей жидкости и просто исчезнуть через несколько десятков лет, если не принять должных мер по их сохранению.

Антропологическое исследование мощей также показало, что свт. Николай Мирликийский был строгий постник: великий святой не ел мяса, употреблял только растительную пищу. Болезни, которыми болел свт. Николай, характерны для того, кто довольно долго пробыл в заключении, а именно, в тесной и сырой тюрьме (из его жития действительно известно, что во времена диоклетианова гонения на христиан архиепископ Мирликийский был брошен в темницу). Поврежденные суставы, позвоночник и кости грудной клетки свидетельствуют о мучениях, которые он перенес в тюрьме — его пытали на дыбе. Радиологическое исследование черепа показало обширное внутреннее костное уплотнение черепной коробки, что ученые также объясняют многолетним влиянием тюремного холода и сырости.

Исследование святых мощей, проведенное профессором Л. Мартино, позволяет определить, что почил свт. Николай Чудотворец в возрасте между 70 и 80 годами, благодаря чему стало возможным вычислить примерное время его рождения — приблизительно 270 год. Что касается датировки кончины святителя, то предположения многочисленных биографов святого сгруппированы в периоде с 341 по 345 год.

Таким образом, весьма значимые исследования в области николаеведения, выполненные трудами многих ученых в последние десятилетия, существенно дополняют наши знания и представления о свт. Николае Чудотворце. Современные технологии помогают не просто узнать святой образ, а приблизить к нам человека, жившего на земле около семнадцати столетий назад и ставшего одним из самых великих христианских святых.

...Погода сопутствовала нам, поездка выдалась очень насыщенной и благодатной. Главным испытанием для верующих стала многочасовая очередь. Огромное количество паломников со всех регионов России приехали в Москву в храм Христа Спасителя, чтобы поклониться святыне. К Крымской набережной автобус подвез нас в районе пяти часов утра. С Москвы — руки веяло утренней прохладой, город только просыпался, мы спешили занять очередь.

Люди, стоящие в очереди, были очень отзывчивые, готовые помогать друг другу. Кто-то молился про себя, кто-то вслух. Все такие хорошие, замечательные и родные. И все благодарили Бога за возможность прикоснуться к святыне. Верующие стояли рядом, слушали церковные песнопения и крестились. Все уповали на волю Божью и спокойно ждали своей очереди. Болховчане прочитали утренние молитвы, а затем дружно пели акафист Николаю Чудотворцу. В половине седьмого очередь начала движение. По мере приближения к храму нарастало воодушевление. Здесь, в общей очереди, люди были единым целым. Волнение заставляло сердце стучать быстрее. Отзывчивые волонтеры объяснили, где можно подать записки на молебен, приобрести свечи и иконочки.

И вот мы на ступенях храма, в преддверии встречи... Отмечу необычайное чувство спокойствия. Даже некая безмятежность. Уверенность в необходимости поддержать и помочь всем и вся — и делом, и молитвой. Какая-то ответственность за то, что с тобой сейчас произойдет нечто такое, что ты должна принести в мир, другим людям. По пути к мощам людей окропляли святой водой священнослужители и поучали: «Идя к святыне, сосредотачивайтесь на своих мыслях, просите у Николая Угодника, Господь слышит». В храме читался акафист святому. Народ шел в благоговейном ожидании, многие крестились и шептали свои прошения о заступничестве дорогого и отзывчивого батюшки святого Николая Чудотворца. Великолепное убранство главного храма страны поражало великолепием. Храм Христа Спасителя — главный российский памятник Отечественной войне 1812 года.

Когда мы подошли к раке, наша колонна раздвоилась. Один человек преклонялся с одной стороны, а другой — с противоположной, чтобы очередь двигалась быстрее. Приложившись к мощам Святого, все с твердостью надеялись, что угодник земли русской услышал просьбу каждого. Как же было тепло и отрадно находиться у ковчега. Чувствовалось особое присутствие и особая благодать Христова Угодника.

Когда мы отошли от святыни, священнослужители поздравили и поблагодарили прибывших, вручив каждому маленькую иконку с изображением святого-Угодника. В восемь часов мы покидали храм Христа Спасителя...

Подобный путь к святыне учит православных терпению, смирению. Потому после приложения к мощам преподобного никто не чувствует усталости, а только душевный подъем и укрепление веры в Господа. Поблагодарив Господа Бога за милость, наша группа продолжила паломническую программу.

Следующая остановка— Покровский монастырь города Москвы. К его посещению мы готовились с особым вдохновением. Ведь чудеса блаженной старицы Матроны Московской известны далеко за пределами столичного региона. Блаженная предсказывала: «После моей смерти на могилку мою мало будет ходить людей, только близкие, а когда и они умрут, запустеет моя могилка, разве изредка кто придет... Но через много лет люди узнают про меня и пойдут толпами за помощью в своих горестях и с просьбами помолиться за них ко Господу Богу, и я всем буду помогать и всех услышу».

Еще перед смертью она сказала: «Все, все приходите ко мне и рассказывайте, как живой, о своих скорбях, я буду вас видеть, и слышать, и помогать вам». А еще матушка говорила, что все, кто доверит себя и жизнь свою ее ходатайству ко Господу, спасутся. «Всех, кто обращается ко мне за помощью, я буду встречать при их смерти, каждого».

...И вот мы у ворот монастыря. Перед нами большая очередь, многие из людей были с цветами, причем с нечетным количеством. Нам очень повезло — очереди прошли быстро, в Покровском храме заказали церковные требы, в Воскресенском — поучаствовали в богослужении, набрали святой воды, посетили церковную лавку, погуляли по необыкновенно ухоженной территории. В монастыре каждый получил по бутону цветов, который считается целебным.

Обратная дорога прошла с мыслями в лучшее будущее.



Событие

Память о предках

В шествии "Бессмертного полка" 9 мая принимали участие многие болховчане, в том числе и представители Болховского завода полупроводниковых приборов". Среди них был и охранник отдела охраны предприятия Олег Дворников.



Олег неоднократно подчеркивал, что гордится подвигами своих предков. А вот недавно в его жизни произошло знаменательное событие. Ему передали медаль «За отвагу», полученную дедом-фронтовиком.

В прошлом году неизвестный нашел ее и принес в военный комиссариат Орловской области. Его специалисты направили запрос в Центральный архив Министерства обороны Российской Федерации с просьбой установить данные награжденного медалью «За отвагу» по №2322194. В полученном ответе значилось, что медаль «вручена красноармейцу Дворникову Андриану Григорьевичу, 1903 года рождения, уроженцу Орловской области, Болховского района, Гнездиловского сельского совета. Награжден Указом по 475 минометному полку №040/н от 23 мая 1945 года». Несколько месяцев шли поиски родных, пока областной военкомат не обратился в Болховский ЗАГС, сотрудники которого и помогли разыскать внука Андриана Григорьевича.

Как оказалось, фронтовик после войны переехал в Болхов, где до сих пор живет его семья. Умер в 1974 году. Медаль внуку Олегу Дворникову передал исполняющий обязанности военного комиссара Болховского района Иван Кондрашов.

Олег Владимирович с гордостью принял награду.

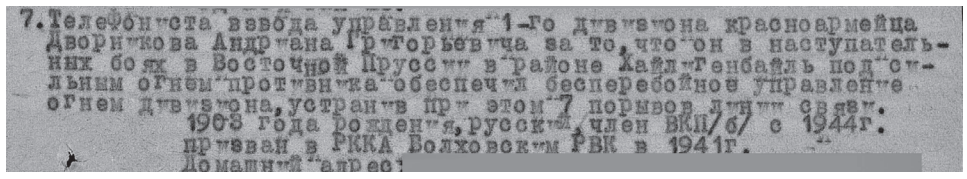
—Для меня это память о деде, о всех, кто воевал за Родину, кто не щадил жизни во имя мира на земле. Я мало помню деда, он умер, когда мне исполнилось четыре года.

Как вспоминают в семье, Андриан Григорьевич был очень скромным, спокойным, никогда не рассказывал о войне и не мог смотреть о ней фильмы, уходил из комнаты.

—Знаю, в нашем роду трусов не было: прадедушка был награжден Георгиевским крестом, второй дедушка тоже участник Великой Отечественной войны. Для мены дедовская награда — это все, что осталось, не сохранилось даже его фотографий.

Медаль деда вместе с документами Олег Владимирович передал сыну, чтобы память о герое сохранилась в семье Дворниковых.

На сайте Министерства обороны есть информация о представлении к награде. «Приказ по 475 армейскому минометному Волковысскому Краснознаменному ордена Александра Невского полку 3 армии: от имени Президиума Верховного Совета СССР награждаю: ...Телефониста взвода управления 4-го дивизиона Дворникова Андриана Григорьевича за то, что в наступательных боях в Восточной Пруссии в районе Хайлигенбайль под сильным огнем противника обеспечил бесперебойное управление огнем дивизиона, устранив при этом 7 порывов линии связи... Командир полка подполковник Чеботарев, начальник штаба майор Ширинов».


7. Телефониста взвода управления 1-го дивизиона красноармейца Дворникова Андриана Григорьевича за то, что он в наступательных боях в Восточной Пруссии в районе Хайлигенбайль под сильным огнем противника обеспечил бесперебойное управление огнем дивизиона, устранив при этом 7 порывов линии связи.
1903 года рождения, русский, член ВКП/б/ с 1944г.
призван в РККА Болховским РВК в 1941г.
Домашний адрес:

Поздравляем уважаемых юбиляров:

сварщика цеха №7
Любецкого Игоря Георгиевича;
работников цехов полупроводникового производства
Романова Игоря Алексеевича;
Махиня Раису Михайловну;
Верховскую Ирину Олеговну;
Сухочеву Татьяну Петровну!

В юбилейный день сегодня,
Пожелать хотим сполна.
Счастья, радости, здоровья,
Теплоты, любви, добра.
Чтоб был повод для веселья,
Грел улыбкой белый свет.
И еще десятков много,
Вам прожить счастливых лет.



Рецепты от поваров кафе "Орбита"

Проверено временем

Кабачки маринованные:

на 1 л воды: 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка уксусной эссенции, 1 зубчик чеснока, укроп, эстрагон, 3 кружочка моркови, 3 кружочка лука, 7 горошин черного перца, 1 болгарский перец,1 лавровый лист.

В стерилизованные банки положить: чеснок, морковь, лук, укроп, эстрагон, перец болгарский, горошек, лавровый лист и кабачки, залить кипятком на 5-10 минут. Затем слить воду и в ней развести соль, сахарный песок и уксусную эссенцию (из расчета на 1 литр), довести до кипения.

Снова залить банки кипятком на 10-15 минут, воду слить, потом залить маринадом. Закатать металлической крышкой.

Огурцы маринованные с кислинкой

Рассол: на 3 литра воды 6 ст. ложек сахара, 12 чайных ложек соли, 9 чайных ложек уксусной эссенции.

На дно банки листья смородины, вишни, перец горошек черный и душистый, хрен, потом аккуратно уложить подготовленные огурцы.

Два раза залить кипятком, на 3 раз рассолом, закатать и укутать до остывания.

Яблоки моченые:

Ингредиенты: вода 10 литров, сахар 400 граммов, соль 3 ст. ложки, листья смородины, вишни, яблоки сорта антоновка.

Яблоки вымыть, уложить в бочку, залить холодны рассолом, положить гнет. Выдержать 3 дня в теплом помещении, потом в подвал.

Из редакционной почты

Малосольные огурцы

Приготовление рассола:

на 1,5 литра кипятка 2 ст. ложки с верхом соли, 1 ст. ложка с верхом сахара, размешать

В банку: Обрезать кончики у огурцов, переложить огурцы 20 листами черной смородины, 3 зонтика укропа, 1 головка чеснока (разрезанная пополам, не мельче)

Залить рассолом, банку долить до полной кипятком.

Закрыть капроновой крышкой до остывания, потрясти, поставить в холодильник.

Абрикосовый компот со вкусом фанты

Трех литровую стеклянную банку наполнить на одну треть абрикосами без косточек. В банку добавить 1/3 часть апельсина разрезанную на дольки. Сюда же 200 гр сахара и чайную ложку лимонки. Банку залить кипятком и отправить на стерилизацию. Затем закатать. Вкус приготовленного таким образом компота будет напоминать фанту.

Салат с баклажанаом, горошком и яблоком

Понадобится: 300г баклажанов, 150г репчатого лука, 100г консервированного зеленого горошка, 2 вареных яйца, 2 зубчика чеснока, 1 яблоко, 2 ст.л. сметаны, 1 ст.л. растительного масла, 1 ч.л. горчицы, 0,5 стакана майонеза Кальве, сок лимона, сахар и соль — по вкусу.

Как приготовить салат с баклажанами, яблоком и горошком. Очистить баклажаны, некрупно нарезать, на сковороде потушить, затем опустить в раскаленное масло. Мелким кубиком нарезать лук и измельчить чеснок, добавить к баклажанам, обжарить. Соединить обжаренные продукты с горошком, рублеными яйцами и яблоком, посолить, добавить сахар и сок лимона, майонез, сметану, перемешать.

Очень вкусное повидло!

500 гр тыквы нарезать мелким кубиком, добавить немного воды (не больше 1 стакана) и парить на слабом огне минут 20.Затем,если не выпарилась вода, слить воду, а тыкву "размолоть" в блендере.

600 гр яблок (лучше кисло-сладкие),тоже нарезать мелким кубиком, влить немного воды (чтобы не пригорело) и парить на слабом огне минут 20. Пюрировать блендером и соединить с тыквенным, добавить 300 гр сахара и варить 20 минут, добавить еще 300 гр сахара, цедру 1 апельсина и варить на слабом огне 40 минут, затем добавить лимонную кислоту 0,5 ч.л. и варить еще 20 минут. Периодически мешать, чтобы не пригорело. Горячим перелить в баночки и не накрывать крышкой пока не остынет. Хранить под капроновой крышкой в холодильнике.

Клубничное повидло

Промываем клубнику, удаляем листочки. Измельчаем клубнику в блендере, выкладываем в таз. Высыпаем сахар, перемешиваем. Варим 30-40 минут, периодически помешивая, не позволяя пригореть.

Готовое повидло должно быть густым, медленно стекая с ложки, образуя складочки. Когда оно стало таким, сразу разливайте по стерилизованным банкам. Сильно не переваривайте, чтоб оно не потемнело.

Закатываем банки или закрываем пластиковыми крышками. Повидло укутывать и переворачивать не нужно. Когда остынет, уносим его в кладовку.

Яблочный мармелад

Разведем столовую ложку желатина в стакане теплой кипяченой воды. Если не хотите долго ждать растворения, можно подогреть раствор на водяной бане до растворения кристалликов. Главное не кипятить, иначе испортите.

Смешиваем эту жидкость с повидлом. Повидло берем по вкусу. Если у вас его немного, ничего страшного. Даже столовой ложки достаточно для вкуса и аромата, но тогда у вас получится скорее желе, чем мармелад. Если хотите насыщенный вкус и плотную консистенцию мармелада, берите хоть два стакана повидла на стакан растворенного желатина. Если повидло кисловатое, можно добавить сахар по вкусу.

Яблочно-желатиновую смесь разливаем в формочки и ставим в холодильник до застывания.

Когда мармелад будет готов, можно посыпать его сахарной пудрой, корицей или сахарным песком.

Приятного аппетита!



Распространяется на коммерческой основе. Цена свободная.

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Орловской области Свидетельство ПИ № ТУ 57-00239 от 25 декабря 2012 года.

Учредитель: Открытое акционерное общество «Болховский завод полупроводниковых приборов» – генеральный директор Вячеслав ПОЯРКОВ

Главный редактор Л.В. ДИКОНОВА.

Адрес учредителя, издателя, редакции: 303140, Орловская обл., г. Болхов, ул. Карла Маркса, д. 17

Телефоны редакции: 2-30-69, 2-32-94
E-mail: oaobzpp@list.ru

1 печатный лист
Тираж 500 экз.
Заказ №1392

Газета отпечатана в АО «Типография «Труд». 302028, г. Орел, ул. Ленина, 1.
Тел.: (4862) 76-33-16.

Дизайн и верстка — Екатерина Дюжий

Подписано в печать: по графику — 14.00, фактически — 14.00