БОЛХОВ – ЭЛЕКТРОНИКА – ТЕХНОЛОГИЯ – АВТОМАТИКА

БЭТА

№12/103
21 декабря 2020

ГАЗЕТА АО «БОЛХОВСКИЙ ЗАВОД ПОЛУПРОВОДНИКОВЫХ ПРИБОРОВ»

16+

Литературная гостиная

Никто не знает, как мой путь одинок…

Для всех любителей поэзии Болховского завода полупроводниковых приборов литературная гостиная зала торжеств кафе "Орбита"вновь гостеприимно распахнула двери. Здесь в очередной раз прошла творческая встреча с замечательным человеком, генеральным директором Вячеславом Николаевичем Поярковым.



Он с первых минут покорил зрительское внимание: искреннее, ранящее сердце исполнение арии мистера Икс из оперетты И.Кальмана "Принцесса цирка" тронуло зрителей до глубины души. Столько в нем было неподдельного чувства и страсти! Не покидало ощущение, что образ - Мистера Икса очень близок Вячеславу Николаевичу, поэтому лирическое, драматическое повествование льётся легко и непринуждённо, будто в образе героя заключён и его личный конфликт. Это попытка побега от быта, действительности, реальности и обыденности к поэтической образности, условности, обобщенности, метафоричности.

Сын Николая Ивановича — патриарха болховского спорта и Зои Ивановны — учителя русского языка и литературы школы № 1 города Болхова Поярковых. Вячеслав Николаевич подчеркнул, что именно мама открыла ему мир поэзии, а потом, уже в зрелом возрасте ему посчастливилось стать участником поэтического клуба любителей поэзии инженеров-электронщиков…

Но сегодняшняя встреча заново познакомила гостей вечера с Вячеславом Поярковым. Слушатели увидели и услышали чтеца с прекрасной дикцией, актерской внешностью, приятным тембром голоса, способного к перевоплощению. Он читал великолепные стихи и зритель сам воссоздал то, что написано автором произведения, как будто вся аудитория просто читала глазами новый для себя текст. Перед зрителем предстал скромный, на первый взгляд, неприметный человек. Но с первых слов он покорил зрительское внимание: стихотворные строки лились и проникали в душу каждого, будили глубоко запрятанные эмоции. Человек с тонкой душевной организацией, с поэтическим мировоззрением, Вячеслав Поярков читал с импровизированной сцены классиков русской поэзии: Евгения Примакова, Владимира Маяковского, Александра Пушкина, Евгения Евтушенко, Леонида Филатова, Ивана Бунина, Федора Тютчева и многих других.

Кипели страсти, волнения, тревоги, иногда казалось, что атмосфера накалена до предела, вот-вот прорвется бурей эмоций… Да, творческому человеку свойственно быть немного меланхоличным, временами даже депрессивным или угнетённым. Именно такое состояние помогает читать стихи более чувственно, уверенно и сильно. Только в искренних словах содержится та самая настоящая мощь, которая способна растопить лёд на сердце самого капризного и самого непоколебимого читателя.

Для настоящего мастера слова, которым предстал Вячеслав Поярков, прочувствовать строки — это дать волю всем скопившимся внутри эмоциям. Он чувствует, что лирическому герою плохо, он страдает, мучается, не может найти себе места, эти эмоции просто-напросто зашкаливают и выливаются наружу слезами.

Зритель не удержал слез, когда звучали стихи о войне. И такая реакция означает то, что чтец был искренен, он смог вызвать своими строками сочувствие, сопереживание. Поэзия обнажила душу выступающего. Сразу стало понятно, что она душа тянется именно к интимной лирике. Любовь, чувства, дружба, тоска по любимому человеку, неразделенные чувства — самые близкие мне по духу темы. Как раз таки в них раскрывается всё «внутреннее» любого настоящего поэта. Проникнув в такие строки, разум читателя неосознанно встречается с разумом автора и происходит обмен опытом. Читатель созерцает проблему с точки зрения лирического героя, а значит и самого поэта. И лирика проникает в наш организм, попадает в кровь и течет по венам. Она доносит те самые авторские сигналы, мысли и чувства к сердцу и подпитывает ими мозг. И слушатель уже начинает смотреть на обыденные вещи по-другому.

В час выступления душа актера устремлена к зрителю, искусство поэзии живет, дышит, волнует и захватывает в те счастливые мгновения, когда по незримым проводам высоковольтных передач происходит активный обмен двух духовных энергий, взаимоустремленных одна к другой, — от актера к зрителю, от зрителя к актеру. Возникает желание взять от жизни больше, что-то делать, идти вперёд, прогрессировать. Так поэзия становится «лекарством для души».

Первое отделение пролетело незаметно. В антракте коллектив кафе организовал импровизированный театральный буфет, где все желающие могли подкрепиться чаем, кофе, бутербродами. Во втором отделении в исполнении Вячеслава Пояркова прозвучали отрывки из поэмы "Евгений Онегин", поэтического сказа "Про Федота стрельца…". Выступление зал встретил бурными аплодисментами, криками "Браво". Мир поэзии — искусство чудесного общения души с душой, сердца с сердцем… Такие замечательные минуты нам сегодня подарил Вячеслав Николаевич Поярков.

Дорогие наши читатели!
Поздравляем Вас с наступающим Новым 2021 годом и Рождеством!

Этот праздник — рубеж подведения итогов прожитого года, точка отсчета для новых дел и начинаний. Это самый светлый, любимый жителями нашей страны праздник. Его каждый ожидает с особым настроением, верой в чудо и надеждами на исполнение заветных желаний. Несмотря на трудности уходящего года, наше предприятие растёт и развивается, имеет огромный потенциал и хорошие перспективы.

На нашем предприятии работают замечательные люди, душой и сердцем, преданные ему, отдающие ему свой богатый опыт, знания и силы.

Мы поздравляем всех с наступающим Новым годом и желаем здоровья, счастья, благополучия и праздничного настроения.

Пусть в каждой семье царят радость и согласие, пусть реализуются все добрые начинания, пусть исполняются все желания, пусть Новый год принесёт радость, новые впечатления, надежды и оптимизм.

Редакция газеты "БЭТА"

Шахматный праздник

Интрига сохранялась до финальной партии

В Болхове прошел шахматный турнир, посвященный пятилетию со дня открытия шахматного клуба БЗПП. Любители шахмат собрались в выходной день в кафе "Орбита".

Критерий при отборе участников: огромное желание играть в эту удивительную восточную игру, быть болховчанином, потому что турнир был объявлен городским. Инициаторами проведения мероприятия выступили генеральный директор АО "БЗПП", шахматист Вячеслав Николаевич Поярков, директор шахматного клуба БЗПП Николай Михайлович Майоров.

На торжественном открытии турнира участников приветствовали генеральный директор АО "БЗПП», почетный гражданин Болховского района Вячеслав Поярков, главный судья соревнований Николай Майоров. Выступающие отметили важность проводимого мероприятия, развития шахматного движения на Орловщине и в Болхове. Подобный турнир проводится в Болхове в первый раз за несколько десятков лет! Выступающие всем шахматистам пожелали успеха, достойно держаться, как в случае победы, так и в случае поражения.

В соревнованиях приняли участие 14 человек разных возрастных категорий.

Состязания прошли по швейцарской системе в семь туров. Все участники играли достойно, были уверены в себе и за шахматной доской не пасовали при первых неудачах. Техническое обеспечение организовали заместитель главного инженера по новой технике АО "БЗПП" Андрей Малков, начальник ОМТСиК Олег Трофимов. Подсчет очков и жеребьевка велись специальной компьютерной программой, результаты в режиме онлайн выводились на огромный экран.

Игра была настолько напряженной, что интрига сохранялась до последних секунд финальной партии. Имена победителей стали известны лишь по окончании игры. (Приведены в таблице)

Победители получили почетные грамоты и денежные премии от организаторов мероприятия.



(Продолжение на стр.2)

Шахматный праздник

Интрига сохранялась до финальной партии

(Продолжение. Начало на стр.1)







Послесловие:

—Хотелось бы, чтобы эти соревнования прочно вошли в план спортивно-массовых мероприятий нашего акционерного общества, — отметил Вячеслав Николаевич Поярков. —Соперники с особым усердием готовятся к турниру. Только один из шахматистов избежал поражения. Это свидетельствует об остром соперничестве. Спасибо всем спортсменам, которые откликнулись на наше приглашение. И видно по настроению гостей, что участвуют они с желанием и большим удовольствием. То что не попали в призеры — не беда. На собственных ошибках надо учиться и не повторять их в следующих турнирах.

—Не в первый раз нахожусь на турнире, организованном БЗПП, — рассказал победитель Александр Евгеньевич Снурницын. — Думаю, что это одно из лучших шахматных мероприятий, проводимых в нашей области.

—Большинство соперников были достойны друг друга. Посоревноваться для нас огромное удовольствие и большая честь. Спасибо за эту возможность организаторам соревнований. Турнир прошел на «ура», на высшем уровне,— подчеркнул серебряный призер соревнований Владислав Вячеславович Поярков.

—Шахматы — самая популярная интеллектуальная игра, имеющая в данный момент актуальность. Кто-то играет в шахматы дома с друзьями, а кто-то не имеет такой возможности, да и к тому же было бы очень интересно померится интеллектом с совершенно незнакомым человеком. А именно это можно сделать в шахматном клубе БЗПП. Это своего рода шахматная школа, клуб по интересам для интеллектуалов. В нашем районе богатые шахматные традиции, а в списке достижений значится немало побед на самом высоком уровне. Замечательно, что есть люди, которые продолжают работу в продвижении шахмат и других видов спорта, среди которых генеральный директор АО “БЗПП” Вячеслав Николаевич Поярков. В этом сезоне проходил шахматный турнир среди детей, нынешнее мероприятие для взрослых шахматистов. Огромное спасибо коллективу кафе “Орбита” за организованное чаепитие для участников соревнований. Во многом они обеспечили достойное выступление заводчан! — отметил директор шахматного клуба Николай Михайлович Майоров.





















(Продолжение на стр.3)

Шахматный праздник

Интрига сохранялась до финальной партии

(Окончание. Начало на стр.1)

ШАХМАТНЫЙ ТУРНИР
посвященный 5 летию открытия
шахматного клуба «БЗПП»

ИТОГИ ТУРНИРА

МЕСТО	№ ИГРОКА	ФАМИЛИЯ ИМЯ	ОЧКИ
1	5	Снурницын А.	7
2	2	Поярков В.В.	5,5
3	4	Бурлаков А.	5
4	1	Поярков В.Н.	4
5	8	Поярков Д.	3,5
6	6	Летенков М.	3,5
7	12	Евтюхов Н.	3,5
8	10	Касьянов А.	3,5
9	3	Майоров Н.	3
10	13	Евтюхов А.	3
11	7	Капусткин Д.	3
12	14	Моисеев М.	2,5
13	9	Гришин А.	1
14	11	Торубаров А.	1









Физкультурная минутка

Раз, два, три, четыре! Выше ноги, руки шире!

С веселым настроением коллективы цехов предприятия включаются в ритм производственной гимнастики, которую для них ежедневно проводит Николай Михайлович Майоров, директор шахматного клуба и по совместительству инструктор физкультуры БЗПП. На протяжении уже пяти месяцев по инициативе генерального директора АО "БЗПП" Вячеслава Николаевича Пояркова — приверженца здорового образа жизни, в режим труда включена обязательная физкультминутка, которую проводит профессионал.



—Производственная гимнастика — важный шаг к тому, чтобы в разы минимизировать вред от сидячей работы. Несложные упражнения могут занимать несколько минут, при этом регулярное выполнение окажет благотворное влияние на организм уже в первый месяц, — подчеркивает Николай Михайлович.

Он сам разработал комплекс специальных упражнений, подобрал музыкальное сопровождение.

—Наш коллектив с удовольствием делает производственную гимнастику. Выполнение простых упражнений поможет отвлечься от текущих задач, разнообразить рабочие будни. Также занятия благотворно влияют на психическое здоровье. Ежедневное выполнение специальных упражнений придает бодрости, прибавляет силы и увеличивает работоспособность. Кроме того формируется выносливость — человек не чувствует усталость даже под конец рабочего дня, — поделилась впечатлениями начальник полупроводникового производства Ирина Федоровна Гладких.

—Значительный оздоровительный эффект могут оказывают грамотно подобранные упражнения для шеи, для плеч, спины. Также важно выполнять специальные упражнения для ног — они позволяют предотвратить такую распространенную болезнь, как варикоз, — говорит Вера Петровна Крючихина, пропагандист здорового образа жизни.

—В целом упражнения позволяют получить дополнительную энергию, что благоприятным образом скажется на работе — увеличивается активность, повышается настроение, появляется желание работать более эффективно, — добавляет Татьяна Панюшкина.

—Почувствовать тонус и освежиться прямо на рабочем месте помогает лёгкая пятиминутная зарядка — паузы, наполненные физической активностью, позволят избежать переутомления, добавить командного духа и бодрости. Рабочий день проходит быстрее и намного продуктивнее, — в этом многие работники были единодушны.













Чудеса восточной кухни

Том ям, морской коктейль и фруктовый салат с соусом из Таиланда

Коллектив кафе "Орбита" выступил инициатором проведения тематических кулинарный дней "Кухни народов мира".











Эксперимент начался с реализации проекта "Весь Таиланд на одном столе". Профессионалам пришлось постараться: самые популярные и вкусные блюда тайской кухни, что называется, "визитные карточки" Таиланда повторить в европейских условиях даже очень непросто. Но опередив события, с уверенностью скажу, все изыски восточной кухни болховчанам удались с блеском, блюда удивляли и восхищали одновременно.

Тайская кухня — это полезные, вкусные и в то же время оригинальные блюда. Ее история начинается еще задолго до существования Таиланда как отдельного государства. Тайская кухня берет свое начало с горных поселений юго-запада Китая, считающихся местом зарождения тайских племен. В VI-XII веках эти племена переселились в южные земли, на которых сейчас располагаются такие государства, как Таиланд, Лаос и Бирма. Изначально народы Юго-Восточной Азии употребляли в пищу овощи, мясо, рыбу, морепродукты и рис. Затем на тайскую кухню большое влияние оказали другие страны мира. Например, в XVII веке из Португалии были привезены сладости и перец чили, а в XVIII веке жители Юго-Восточной Азии познакомились с индийским карри и разнообразными острыми специями из Китая. Поэтому для получения более пикантного вкуса в блюда тайской кухни начали добавлять ароматные пряности. На развитие тайской кухни самое большое влияние оказали Китай и Индия. И этому есть доказательства. Некоторые блюда (например, курица-карри с рисом) пришли из индийской кухни практически без изменений. А острые сычуаньские соусы из Китая, которые славятся огромным количеством специй, имеют свои аналоги в тайской кухне. Кроме того, и по сей день в тайской кухне при приготовлении пищи активно применяется смесь различных специй с карри, а также порошок карри в сочетании с перцем, корицей и кориандром. Тайцы также позаимствовали у индийцев многие блюда, приготавливаемые из тушеного мяса.

В основе тайской кухни — умение гармонично сочетать сладкий, кислый, соленый, горький и острый вкусы; их неповторимое соотношение определяет облик каждого конкретного блюда. Есть несколько основных компонентов тайской кухни: рис, соус чили и кокосовое молоко, которые появляются — вместе или по отдельности — едва ли не в каждом тайском блюде.

В меню дня тайской кухни мастерами кафе "Орбита" было включено много блюд, среди которых:

Том ям — кисло-острый суп на основе куриного бульона с креветками, курицей, рыбой или другими морепродуктами.

Тайский суп с мидиями — сливочный суп, сладкий с морепродуктами.

Ям Сом О — салат из помело по тайскому рецепту — взрыв вкуса и бодрости — сочетания продуктов самые немыслимые, коктейль витаминов С, А и фолиевой кислоты заряжают энергией на весь день.

Жареные и вареные креветки, блинчики с банановым десертом, многое другое.

—Более двенадцати 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 директор кафе "Орбита" Светлана Николаевна Сафонова..

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!

Новогоднее блюдо

Жульен с грибами и курицей, в тарталетках

Если вы решили удивить своих гостей разнообразными закусками, можно сделать шикарные тарталетки с курицей и грибами. Благодаря молочно-сметанному соусу закуска будет сочной и нежной. Она отлично подойдёт для новогоднего стола. Жюльен в тарталетках — удобное и аппетитное исполнение.



Продукты

Тарталетки песочные (крупные) - 5-8 шт.
Куриное филе - 180 г
Шампиньоны - 120 г
Сыр твёрдый - 70 г
Сметана (жирностью 20%) - 150 г
Молоко - 150 мл
Масло сливочное - 40 г
Мука - 0,5 ст. ложки
Масло растительное - 1 ст. ложка
Кориандр (семена) - 1 ч. ложка
Лавровый лист - 1-2 шт.
Соль - по вкусу
Перец чёрный молотый - по вкусу

Приготовление

Куриное филе выложить в кастрюлю с водой, добавить лавровый лист, кориандр, соль и молотый перец по вкусу. Варить филе 25 минут. (Если куриное филе выложить в кипящую воду, оно будет сочнее.)

Готовое филе достать из бульона и остудить.

Нарезать куриное мясо небольшими кусочками или просто разобрать на волокна.

Шампиньоны промыть и обсушить (если грибы достаточно чистые, их можно просто обтереть влажным кухонным полотенцем).

Нарезать грибы мелкими кусочками.

Сковороду прогреть, смазать растительным маслом.

Выложить на сковороду грибы, обжарить 2-3 минуты.

Добавить курицу к грибам и обжарить вместе 3 минуты, помешивая.

В сотейнике растопить сливочное масло, всыпать порциями муку и тщательно перемешать венчиком, чтобы не было комочков.

Влить в сотейник молоко тонкой струйкой, активно помешивая смесь до загустения, 2-3 минуты. Спустя время соус станет густым. Добавить в сотейник сметану.

Перемешать соус и прогреть ещё 1 минуту. Добавить немного соли и молотого перца. Перемешать.

Готовый соус отставить в сторонку.

Сыр натереть на мелкой тёрке.

Включить духовку для разогрева до 180 градусов.

Тарталетки наполнить курицей и грибами.

Поверх начинки влить в каждую тарталетку по 2 ст. ложки соуса. Чем больше соуса, тем вкуснее получится закуска.

Посыпать тарталетки с курицей и грибами сырной стружкой.

Выложить тарталетки с начинкой на противень и запекать при температуре 180 градусов 15 минут.

Готовый жюльен в тарталетках достать из духовки и сразу подавать к столу.

Приятного вам аппетита!



www.russianfood.com

Поздравляем уважаемых юбиляров:

заведующую складом ОМТСиК
Елену Михайловну Позднякову;
работника машиностроительного производства
Николая Евгеньевича Зименкова;
водителя
Игоря Юрьевича Пехтерева;
инженера-технолога полупроводникового производства
Веру Владимировну Камынину;
продавца магазина БЗПП
Светлану Петровну Кузнецову!

Пусть станет настроение светлее,
И сердце дышит счастьем и теплом.
Родные и друзья в честь Юбилея
Наполнят смехом и улыбками Ваш дом.
Пусть радостным и добрым праздник будет,
Подарит вам прекрасные цветы,
Мгновения восторга, веру в чудо
И новые надежды и мечты.

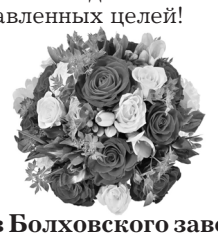


Уважаемый
Николай Михайлович Майоров!
От лица болховских электронщиков и машиностроителей сердечно поздравляем Вас с юбилеем и желаем дальнейших успехов в Вашей профессиональной и общественной деятельности!

Юбилей — прекрасная вершина, позволяющая оценить пройденный путь. В 2002 году появилась первая запись в трудовой книжке — преподаватель трудового обучения школа № 49 г.Орла. После окончания Орловского государственного университет работали в Одоевской ДЮСШ Тульской области, участковым уполномоченным Одоевского РОВД, потом Болховский пенькозавод. С 2008 года работали учителем физической культуры в Злынской средней школе, с 2016 в средней школе № 3 города Болхова.

11 августа 2020 года переступили порог проходной Болховского завода полупроводниковых приборов директором шахматного клуба БЗПП. Каждое утро в производственных подразделениях предприятия для работников проводятся физкультминутки, по просьбе коллектива в иные дни и в послеобеденное время дополнительно. Спустя несколько лет после открытия под Вашим руководством на предприятии вновь распахнул двери шахматный клуб БЗПП для всех любителей шахмат. Уже детская группа занимается на протяжении трех месяцев, был проведен первый турнир среди членов клуба. Участник и победитель шахматных турниров различного уровня, Вы выступили организатором первого городского шахматного турнира по швейцарской системе.

Вы заражаете увлечением молодежь, заряжаете оптимизмом и позитивом, многого достигли — востребованы профессионально. Мы ценим Вашу твердость и целеустремленность. И в этот праздничный день пожелаем Вам отменного здоровья, профессиональных успехов, новых возможностей и блестящих побед, оптимизма, стойкости в любых жизненных ситуациях, благополучия, добра и взаимопонимания в семье. Желаем всегда быть победителем и добиваться поставленных целей!



Коллектив Болховского завода полупроводниковых приборов

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: 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. Василия Ермакова, д. 17
Телефоны редакции: 2-30-69, 2-32-94
E-mail: oaobzpp@list.ru
1 печатный лист
Тираж 500 экз.
Заказ №935
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