

ТИМОША

Вкус, знакомый с детства!

№4 (4 квартал) 2019

**КОРЗИНА НОВИНОК
СЕЗОНА**



**15 НОЯБРЯ - ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ПРАЗДНИК**

**ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО ВИДАМ
МОРОЖЕНОГО**

**ЛУЧШЕЕ НОВОГОДНЕЕ ОФОРМЛЕНИЕ
ПРОМЫШЛЕННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**



www.ice-cream.by

ТВОРОГ «ДОМАШНИЙ» м.д.ж. 4%



Белки - 15 г
Жиры - 4,0 г
Углеводы - 1,4 г

Энергетическая ценность
101,6 ккал (426,8 кДж)

Большинство желающих похудеть едят только обезжиренный творог. С одной стороны, это полезно, но здесь есть несколько ловушек.

В обезжиренном и нежирном твороге белка 18 %, в классическом – 16 %, а в жирном – всего 14 % белка. И принимать решение о выборе продукта лучше исходя из необходимого количества белка и жира на данный момент.

Усвоению кальция способствует жирорастворимый витамин D, а его достаточно только в твороге со средней и высокой жирностью. Витамины А и Е в нежирном твороге тоже отсутствуют.

Творог "Домашний", м.д.ж. 4% торговой марки "Остремечевские просторы" сочетает в себе баланс жирности и легкоусвояемого белка, со всеми полезными витаминами и микроэлементами. Это хороший выбор для тех, кто не хочет набрать лишних килограммов, и не потерять при этом всей пользы творога.



КОРЗИНА НОВИНОК

Какой творог лучше на завтрак? Заходите за продуктами на полках, и какой оптимальный выберете для себя. Сегодня расскажем о наших новинках.



ОК СЕЗОНА

ем нежирные молочные
й продукт выбрать для

МОЛОКО м.д.ж. 2%

Чем выше процент жирности молока, тем больше в нем калорий (например, в молоке 1% — 42 калории, 2.6% — 52 калории, 3.2% — 60 калорий). Калорийность может отличаться в зависимости от вида молока. Если вы на диете и следите за фигурой — этот момент стоит учитывать. Молоко с минимальной жирностью рекомендуется людям, которые занимаются фитнесом или другими видами спорта, предусматривающие интенсивные нагрузки.

Однако кальций усваивается в сочетании с витамином D, поэтому если вы употребляете обезжиренное молоко, он может просто не усвоиться. Поэтому, молоко "Остромечевские просторы" м.д.ж. 2% - оптимальный выбор для спортсменов.



Белки - 2,8 г
Жиры - 2,0 г
Углеводы - 4,7 г

Энергетическая ценность
48 ккал (201,5 кДж)

СМЕТАНА м.д.ж. 18%

Белки - 2,8 г
Жиры - 2,0 г
Углеводы - 4,7 г

Энергетическая ценность
48 ккал (201,5 кДж)



Сметана «Остромечевские просторы», жирностью 18% имеет мягкую кремовую консистенцию, не течет, и прекрасно подойдет и к творогу на завтрак, и в легкий овощной салат. Высококачественный молочный продукт, изготовленный из свежих натуральных сливок. Имеет нежный кисломолочный вкус. Это грамотный выбор современной хозяйки.



14 ОКТЯБРЯ День матери

МАМА

В СЕРЕДИНЕ ОСЕНИ – 14 ОКТЯБРЯ – БЕЛАРУСЬ ОТМЕЧАЕТ ДЕНЬ МАТЕРИ, ДАТА ПРАЗДНОВАНИЯ КОТОРОГО ПРИУРОЧЕНА К ВЕЛИКОМУ ПРАВОСЛАВНОМУ ПРАЗДНИКУ – ПОКРОВУ ПРЕСВЯТОЙ БОГОРОДИЦЫ.

Этому празднику уже более ста лет. Хотя истоки празднования Дня матери, возможно, следует искать в праздниках весны, которые жители античной Греции посвящали Рее, матери великого бога Зевса. Начиная с 1600 года, в Англии появилась традиция празднования Материнского воскресенья. В этот день, который приходился на четвертое воскресенье Поста, чествовали матерей. А еще в этот день нельзя было работать, нужно было обязательно посетить родителей.

Зачастую слишком поздно мы замечаем, что все, чего мы добились в жизни, получилось благодаря маме. Ее теплоте, ненавязчивому, порою просто незаметному участию. Никто в жизни не любит нас так, как мама.

А часто ли мы отвечаем ей тем же? Не обижаем ли маму своим невниманием? Может быть, пришло время задуматься и обратить внимание на то, как дети беззаветно и верно любят своих мам и пап.

Истоки Дня матери — в глубоком уважительном отношении к женщине-матери. На протяжении всей жизни у каждого человека самые теплые чувства, светлые и незабываемые воспоминания ассоциируются с образом мамы. Она дает первые уроки нравственности, духовности, доброты и терпимости.

Нет на земле человека ближе и дороже, чем мама. Мама - это не только добрые глаза, заботливое сердце, нежное дыхание и ласковые руки родного человека. Мама - это еще и ангел-хранитель, всегда оберегающий от неприятностей, переживаний и проблем. Вы больше, чем кто-либо, радуетесь успехам детей, понимаете, поддерживаете их и с глубокой болью переживаете неудачи.

Материнство невозможно без самоотверженности, душевного тепла и света, поэтому заботливые, любящие матери – это опора, оберег семьи и детей.



15 НОЯБРЯ

ДЕНЬ РАБОТНИКОВ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ АПК

Ежегодно в третье воскресенье ноября в Беларуси отмечается профессиональный праздник – День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса.

В этот День принимают поздравления все работники данных отраслей, чьим тяжелым трудом и профессионализмом обеспечивается продовольственная безопасность страны и жизненный уровень народа.

Экономика страны, впрочем, как и здоровье населения, зависит от продукции, производимой сельским хозяйством. Чем она качественнее, тем сильнее нация. Поэтому труд сельхозработников является важным и востребованным. Именно людям, благодаря деятельности которых население питается качественными продуктами, и посвящен этот профессиональный праздник. Его отмечают хлеборобы, механизаторы, животноводы и все те, кто имеет отношение к сельскому хозяйству, предприятия аграрного комплекса, пищевой промышленности, по переработке и хранению сельхозсырья.

Эти обычаи чтит, хранит, поддерживает и развивает руководство ОАО «Брестское мороженое». Ежегодно в честь тех людей, которые от зари до зари работают в сфере АПК, ветеранов, работников своей отрасли, партнеров, коллег и гостей стремится создать праздничное настроение для каждого, организывает праздничное собрание, награждает лучших из лучших.

Уважаемые коллеги!

От всей души поздравляем Вас
с профессиональным праздником -

**Днем работников сельского хозяйства и перерабатывающей
промышленности агропромышленного комплекса!**

*Выражаем глубокую благодарность и признательность за Ваш нелегкий,
но такой необходимый труд! Желаем Вам крепкого здоровья, благополучия,
семейного уюта и процветания! Пусть воплотятся все Ваши мечты,
а сердце всегда греет любовь близких людей!*

*С благодарностью,
администрация и профсоюзный комитет
ОАО «Брестское мороженое»*



СЛИВОЧНОЕ ИЛИ ПЛОМБИР?

КРАТКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО ВИДАМ МОРОЖЕНОГО



Замороженные фрукты со льдом подавали Нерону, а китайский император Тангу придумал добавлять к лакомству молоко. Сегодня в магазинах можно найти немыслимое количество вкусов и видов мороженого. Но наибольшим спросом всё равно пользуются несколько основных типов этого десерта. Поможем разобраться, чем пломбир отличается от сливочного мороженого.

Молочное

Не слишком калорийное и жирное, но при этом не такое вкусное, как пломбир. По крайней мере, так считают те, кто вырос на знаменитом советском пломбире за 48 копеек. Изготавливают такое мороженое из молока, для загустения добавляют стабилизаторы, часто – кукурузный крахмал.

Сливочное

Для производства этого вида используются сливки не менее 10% жирности. От них и зависит, насколько вкусным получится холодный десерт. К сливкам также добавляется сахар и сухое или сгущенное молоко.

Пломбир

Самое жирное, калорийное, но при этом и самое вкусное мороженое. Его делают из цельного молока, сгущенных или сухих сливок, добавляют сливочное масло и яйца. Жирность пломбира может достигать 20%. А калорийность – 400 Ккал на 100 г продукта.

Фруктовый лед

Ничего жирного – только фруктовый сок или замороженное пюре. И конечно, к фруктам добавляется сахар. Чем меньше, тем лучше.

Щербет. Или сорбет

Это замороженное пюре или сок фруктов/ягод, но с добавлением нежирного молочного мороженого.

Йогуртовое

Замороженный йогурт с фруктовыми добавками быстро обрел популярность среди тех, кто сидит на диете. Он совсем нежирный, в нем мало сахара, а по вкусу гораздо интереснее, чем нежирное мороженое.



ЛУЧШИЕ ТОВАРЫ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ 2019 ГОДА

ГОССТАНДАРТ ПОДВЕЛ ИТОГИ КОНКУРСА

«ЛУЧШИЕ ТОВАРЫ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ» 2019 ГОДА



Напомним, что конкурс «Лучшие товары Республики Беларусь» проводится ежегодно, начиная с 2002 года, по совместной инициативе Госстандарта, областных исполкомов и Мингорисполкома.

Целями данного мероприятия названы:

- информирование потребителей о качественных товарах (продукции или услугах) в интересах их производителей и содействие продвижению продукции на внутренний и международный рынки;
- поддержка белорусских производителей, выпускающих конкурентоспособные товары;
- содействие обеспечению потребительского рынка Республики Беларусь высококачественными и конкурентоспособными отечественными товарами;
- создание предпосылок, содействие широкому внедрению современных методов управления и обеспечения качества на основе отечественных и международных стандартов и передовых достижений в области качества;
- выявление новых или в значительной

степени усовершенствованных товаров в сравнении с ранее выпускаемыми.

К участию в конкурсе допускались юридические и физические лица, производящие продукцию и оказывающих услуги на территории Беларуси, по следующим номинациям:

- продовольственные товары;
- промышленные товары для населения и изделия народных промыслов;
- продукция производственно-технического назначения;
- услуги населению.

В соответствии с постановлением №75 от 31.12.2019 г. ОАО «Брестское мороженое» присудили награды в трех номинациях:

1. Продовольственные товары, за сырок на бисквите «Brownie» и мороженое пломбир эскимо «Моя Столица»;
2. Стабильность качества, за сырок на бисквите «Brownie» и мороженое пломбир эскимо «Моя Столица»;
3. Новинка года, за сырок на бисквите «Brownie».



НОВОГОДНЯЯ СКАЗКА НА

Вот и наступил декабрь – самый суетливый месяц в году: сдача отчетов, встреча коллег из всех региональных предприятий/подразделений компании, обмен поздравлениями с компаниями-партнерами, покупка многочисленных подарков, поиск праздничных нарядов. Повсюду чувствуется такой манящий и праздничный аромат хвои и мандаринов, улицы украшены разноцветными гирляндами, на окнах – блестящая мишура, магазины переполнены елочными игрушками на любой вкус и цвет, а сердце беспокойно бьется в груди, на душе тепло и уютно, в воздухе витает что-то доброе и загадочное. Приближается самый волшебный праздник – Новый год!

Однако, ОАО «Брестское мороженое» на всю мощь работает, чтобы потребители смогли найти свои любимые продукты в магазинах. На улицах новогодний ажиотаж, но на предприятии обычный рабочий день.



В ПОСЛЕДНИЙ РАБОЧИЙ ДЕНЬ
БУДНИ НА ОАО «БРЕСТСКОЕ
МОРОЖЕНОЕ» ПРАЗДНИЧНЫМ НАСТРОЕННЫМ
НА ПРЕДПРИЯТИЕ ПРИШЛИ



«БРЕСТСКОМ МОРОЖЕНОМ»



В УХОДЯЩЕГО ГОДА ТРУДОВЫЕ
«МОРОЖЕНОЕ» РАЗВЕЯЛИСЬ
СМЕХОМ, ПОТОМУ ЧТО В ГОСТИ
К НИМ ПРИШЛИ ДЕД МОРОЗ И СНЕГУРОЧКА

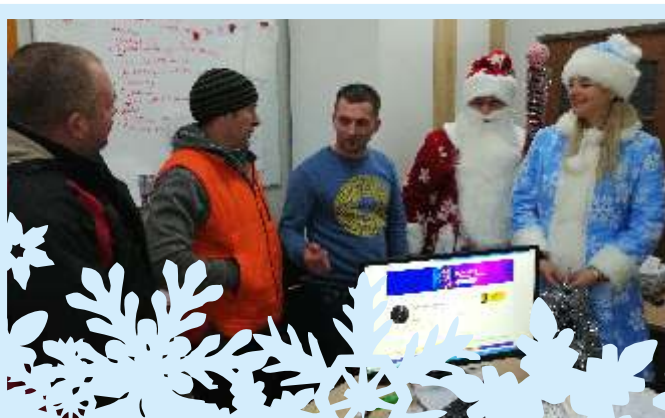




Чудо приходит, когда его не ждут

Внезапно на горизонте появляется пара в ярком наряде. Дед Мороз в красной шубе с посохом пестрит красками. Рядом - Снегурочка в небесно-голубой шубке. У дедушки полный мешок гостинцев за спиной, похоже, сегодня всем достанется подарок. Но получить свой подарок не так-то просто. Для того, чтобы впечатлить бородастого дедушку, нужно рассказать стихотворение или спеть новогоднюю песенку. Каждый работник мог себя проявить, и получить за своё творчество подарок от Деда Мороза.

Несмотря на то, что производство идет полным ходом, нашлась минута для новогоднего чуда, которое зарядило настроением и позитивом на весь следующий год.



ЛУЧШЕЕ НОВОГОДНЕЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА Г. БРЕСТА.

ТРАДИЦИОННО, В БРЕСТЕ ПРОВОДИТСЯ КОНКУРС НА ЛУЧШЕЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ К НОВОМУ ГОДУ. И, КОНЕЧНО ЖЕ, МЫ НЕ МОГЛИ ОСТАТЬСЯ В СТОРОНЕ.

Для создания праздничного новогоднего настроения, привлечения горожан и трудовые коллективы предприятий, учреждений, организаций к активному участию в общественной жизни района, администрация Ленинского района г. Бреста объявляет традиционный конкурс на лучшее новогоднее оформление Ленинского района.

Сроки проведения смотра-конкурса:

Смотр-конкурс проводится с 10 декабря 2018 г. по 15 января 2019 г.

Фотоматериалы размещаются на сайте «Виртуальный Брест» и до 15 января последующего года проходит голосование.

Подведение итогов:

Седьмой год победителей конкурса на лучшее новогоднее оформление определяли путем народного голосования, организованного порталом Виртуальный Брест. Если в 2013 году от предприятий, организаций, учреждений и частных лиц было подано 25 заявок, то в 2019 году - 66.

Участникам конкурса брестчане отдали около 29 тысяч своих голосов.

Победителей награждал глава администрации Ленинского района г. Бреста Валентин Милошевский. Председатель Совета развития молодежного предпринимательства Дмитрий Песков за первые места вручал памятный сувенир – традиционную «Ель».

1-е место - ОАО «Брестский мясокомбинат», с выплатой денежного вознаграждения в размере 5 базовых величин.

2-е место - Филиалу «Брестские тепловые сети» РУП «Брестэнерго».

3-е место - ОАО «Брестгазоаппарат» СП и ОАО «Брестское мороженое».

Администрация Ленинского района всех поблагодарила за участие и создание новогоднего настроения.



10 ФАКТОВ О СЫРЕ

СЕГОДНЯ ПОГОВОРИМ О САМОМ ИЗВЕСТНОМ МОЛОЧНОМ ПРОДУКТЕ ВО ВСЕМ МИРЕ. СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ПРИСУТСТВУЕТ НА КАЖДОМ БАНКЕТЕ, И ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО САМЫХ РАЗНООБРАЗНЫХ ВКУСОВ. ВООРУЖИТЕСЬ АППЕТИТОМ, ЛЮБОПЫТСТВОМ И ЧИТАЙТЕ О СЫРЕ. ДАЖЕ ОБЫЧНЫЙ БУТЕРБРОД С СЫРОМ БУДЕТ КАЗАТЬСЯ ЧЕМ-ТО БОЛЬШИМ.

1 Чтобы приготовить килограмм сыра, понадобится около 10 литров коровьего или козьего молока. Но готовится он не только из молока: существуют сыры из сои, гороха, из печени телят или свиньи, из сметаны и даже сахара со льдом.

2 Следы присутствия сыра были найдены в египетских пирамидах времен первой династии (3000 - 2800 до н.э.). Гомер упоминает о том, как производили сыр в Одиссее. Сыр был важным продуктом торговли для древних греков и римлян.

3 Голландцы первыми пошли по пути коммерции и начали производить огромные круги твердого сыра в XIV веке. И это до сих пор является одним из важных продуктов.

4 Говорят, именно мягкий сыр Камамбер способствовал рождению знаменитой картины Сальвадора Дали "Текущие часы". Однажды, попробовав за ужином этот сыр, художник присел перед неоконченным полотном, погасил свет и стал размышлять о замечательном вкусе Камамбера. Именно тогда ему и явилось чудесное видение "растекшегося времени".

5 В Великобритании ежегодно проводится чемпионат по катанию сыра — Сырные гонки в Глостере.

6 По легенде когда философ Заратустра ушел от мирской суеты и поселился в пустыне, более 20 лет его рацион состоял практически из одного сыра.

7 Британской королеве Виктории (1837- 1901) в качестве свадебного подарка подарили огромное колесо сыра Чеддер весом чуть более 500 кг.

8 Сыр Чеддер окрашивается семенами аннато уже более 200 лет. Также для окраски сыров используется морковный сок и лепестки календулы.

9 Когда готовится сыр, движение бактерий вызывает газ. Когда газ освобождается, пузырьки с газом оставляют в сыре дырки. Специалисты называют их "глаза".

10 У некоторых народов Кавказа сыр, обладающий сильным запахом, считается возбуждающим средством. Поэтому он всегда присутствует на свадебном столе.

