



МОЛОДЕЖКА

15.10.2018г. №23



НЕДЕЛЯ МАТЕРИ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Материальная помощь

Из средств нанимателя в соответствии с коллективным договором оказана многодетным матерям и женщинам, самостоятельно воспитывающим детей.

Акция "Поздравим маму вместе!"



10 октября у работников филиала была возможность заполнить красочную открытку для мамы, которую профактив отправил по указанному адресу. Акция, инициированная Молодежным советом

Федерации профсоюзов в 2015 году, проводится на нашем филиале уже третий год. По материалам belta.by в 2017 году открытки с теплыми пожеланиями получили 250 тыс. матерей.

Кулинарное шоу «А ну-ка, мамочки»:

мастер-класс для членов п/о ОО «БСЖ» по приготовлению суши и роллов, украшению капкейков, карвингу провели мастера УП «Элемент вкуса».

Чем отличаются суши от ролов? Почему для приготовления роллов используется бамбуковая циновка и что такое нории? Ответы на эти вопросы теперь знают наши женщины. С большим желанием поделилась своими знаниями, своей страстью к тому, что ты делаешь, заведующая УП «Элемент вкуса» наш почетный ветеран труда, многодетная мама Каховская Татьяна Михайловна.

В ходе мастер-класса у наших женщин была возможность познакомиться с азами карвинга

(искусства художественной резки по овощам и фруктам), насладиться процессом украшения капкейков (буквально «чашечный торт», американское название кекса), развить творческое воображение, задать любые интересующие вопросы опытным поварам.

В конце же мастер-класса всех ждало заслуженное вознаграждение – дегустация, приготовленного своими руками, сувениры от цехового комитета профсоюза и поздравления от руководства с Днем матери.



Суши – это блюдо японской кухни с богатейшей историей. По традиции его готовят из рисовой лепешки и ломтика свежей рыбы. Со временем рецепт претерпел изменения и появились роллы, новое – но не менее вкусное блюдо.

Основные отличия двух блюд кроются в следующем:

- во внешнем виде;
- начинке;
- способе приготовления.

Суши – это ломтик свежей рыбы на спрессованной лепешке, он может быть перетянут ленточкой из водорослей нории. Подаются с соусом васаби. Роллы скручены рулетом, внутри которого находится начинка. Водоросли находятся либо сверху, либо внутри. Начинкой для роллов служит не только рыба, но и сыр, фрукты, овощи и мясо. Могут сочетаться несколько компонентов сразу.

Суши – однокомпонентное блюдо, всегда с морепродуктами. Кроме того, едят его только палочками. А вот роллы можно есть руками.

Готовят блюда, тоже по-разному. Для роллов используется бамбуковая циновка, чтобы готовая

закуска не разваливалась, держала форму. Тогда как суши делают только при помощи рук, формируют плотную лепешку, равномерно распределяют начинку, благодаря чему суши сохраняют свой вид.

Варианты исполнения роллов:

- яки-маки – запеченное блюдо, которое подают горячим.

- нории-маки и уро-маки – отличаются только способом приготовления.

У нории водоросли находятся сверху, а уро-маки – водоросли внутри.



Капкейк (буквально «чашечный торт», известен также под названием fairysake — «сказочный торт») — американское название кекса. Пирожное небольшого размера, предназначенное для употребления в пищу одним человеком, запечённое в тонкой бумаге или алюминиевой форме для выпечки. Часто содержит разнообразные элементы кондитерских украшений.



Первые рецепты капкейков были записаны в поваренных книгах в 1796 и 1828 годах. Ингредиентами, как правило, служат сливочное масло, сахар, яйца и мука, хотя существует несколько различных рецептов. В англоязычных странах капкейки часто подаются на дни рождения.

Практически любой рецепт торта (бисквита) может быть использован для выпечки капкейка. Тесто может быть ароматизировано или в него могут быть добавлены такие ингредиенты, как изюм, ягоды, орехи или шоколадная стружка. Благодаря небольшому размеру капкейки пекутся гораздо быстрее, нежели обычные слоёные пироги.

Капкейки могут быть покрыты глазурью или другими украшениями. Также они могут быть наполнены глазурью или кондитерским кремом. При изготовлении небольшого количества капкейков с начинкой отверстия в них могут быть сделаны ложкой или ножом. В коммерческих же пекарнях начинка обычно вводится с помощью шприца.

Карвинг (от англ. carving — «вырезание») в кулинарии — искусство художественной резки по овощам и фруктам. Традиционно для карвинга подходят практически любые овощи: картофель, крупный редис, огурцы с гладкой кожицей, твёрдая тыква и многие другие. Из фруктов наиболее подходят для вырезания гладкие яблоки, свежие лимоны и апельсины, арбузы, авокадо, дыня и т.п.



Яркий акцент

Яркими акцентами в череде мероприятий, посвященных Дню матери, стали чествование участниц проекта «Материнство и карьера: не вместо – а вместе» и оформление выставки совместного творчества детей и родителей «Открытка для мамы».

Об участницах проекта «Материнство и карьера: не вместо – а вместе», читайте в информационном вестнике «Молодежка» №22 от 08.10.2018г.

Конкурс совместного творчества детей и родителей «Открытка для мамы» прошел по инициативе президиума п/о ОО «Белорусский

союз женщин» при поддержке цехового комитета профсоюза.



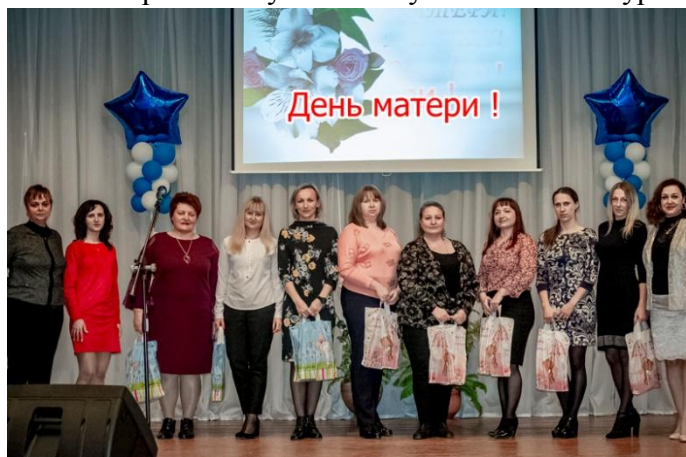
По единогласному решению жюри победителем конкурса стала работа Лапенко Анны и ее дочери Софии.

В возрастной категории «дети до 5 лет» жюри отметило работы Андрушкевич Алеси и ее дочери Бажены, мамы Шостак Алины и дочери Карины.

В категории «дети до 10 лет» наиболее интересные работы представили Могилевская Юлия с дочерью Анной и семья Ланковской Александры.

В возрастной категории «дети с 10 до 15 лет» победили работы семьи Мицкевич Галины и семьи Борис Елены.

Призы получили все участники конкурса.



Акция «Я – мама!», ставшая традиционной, продолжила череду мероприятий. Цеховой комитет профсоюза вручил подарки родившим женщинам.



Поздравляем с рождением ребенка **Апуник Алесю Николаевну, Панову Екатерину Казимировну, Оленскую Марину Юрьевну.**

Профилактическая беседа

В рамках мероприятий, посвященных Дню матери состоялась встреча коллектива филиала со специалистами ГУ «Центр социального обслуживания населения Ленинского района г. Гродно».



Заведующий отделом социальной адаптации и реабилитации Назарова Ольга Леонидовна провела информационную беседу на тему «**Дети и компьютер: польза и вред**».

Юрисконсульт Лисина Марина Анатольевна посвятила свое выступление государственной социальной

поддержке семьям, воспитывающим детей.

Памятка для родителей



1. Ваш ребенок должен быть за компьютером не более 4 часов в день.
2. У вашего компьютера должен быть защитный экран.
3. Интересуйтесь. Какие темы интересуют вашего ребенка в информационном пространстве.
4. Изучите компьютер вдоль и поперек, узнайте механизмы блокировки некоторых файлов.
5. Покупайте ему диски с образовательными программами.
6. Просматривайте игры, в которые играет ваш ребенок.
7. Знайте, что зачастую с помощью Интернет молодежь заманивают в различные игры.
8. Попытайтесь анализировать любую информацию, полученную с помощью Интернет, вместе с ребенком.
9. Не отмахивайтесь от его предложений «показать что-то интересное».
10. Радуйтесь его успехам, связанным с освоением информационного пространства.

Отдыхаем всей семьей

Подарком для детей и родителей стала демонстрация мультфильма «Пришельцы в доме» в формате 3Д в кинотеатре «Космос» и мастер-класс по фитнесу в ФОКе «Атлантик».