

Уважаемые коллеги!

С Новым годом! С Новым счастьем! Мы всегда говорим эти слова с особым чувством и трепетом, потому что произносим их только раз в году. Поздравляю вас всех с самым волшебным и любимым праздником.

Для компании «СИТНО» уходящий год был плодотворным и интересным, он еще раз подтвердил, что нам по плечу любые задачи. Благодарю вас за отличную работу, профессионализм и целеустремленность. Завершающийся год стал хорошим стартом для перехода на новый уровень развития компании.

Новогодний праздник объединяет нас общими надеждами, мечтами о счастье и мире, желанием жить и работать в процветающей компании.

Пусть в новом году у нас будет больше шансов на удачу, больше оптимизма, радостных событий и новых свершений.

Всем надежного здоровья и благополучия! С праздником!

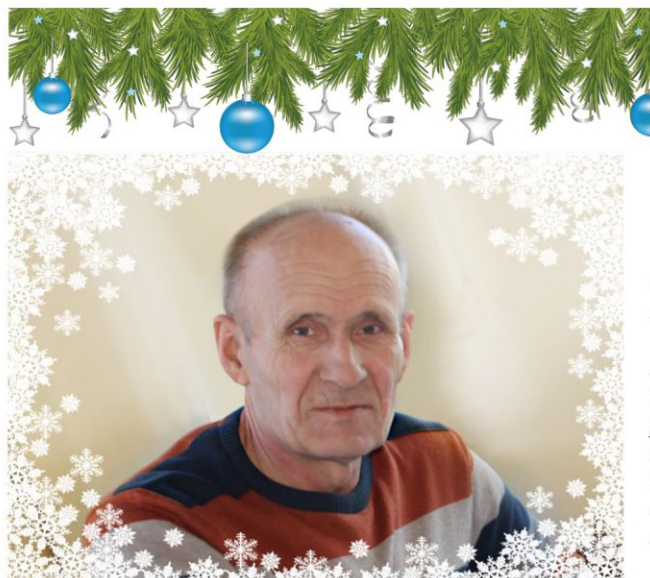
Председатель Совета директоров компании СИТНО П.А. Журавский



САМЫЕ ВЫСОКИЕ ДОСТИЖЕНИЯ 2019 года

По итогам года в компании принято отмечать лучших сотрудников, чей эффективный труд, энергия, талант направлены на благо своих предприятий.

Так, обладателями высшей корпоративной награды «Золото СИТНО» в этом юбилейном году стали три сотрудника компании. Все они относятся к поколению, которое не нужно дополнительно мотивировать к труду. За годы их работы они были отмечены всеми корпоративными знаками отличия. В кратких биографиях этих людей - лучший ответ на вопрос: «За что вручают «Золото СИТНО»?»



Александр Григорьевич Мочалов - инженер-энергетик ЗАО «Магнитогорский комбинат хлебопродуктов - СИТНО», заслуженный энергетик Российской Федерации трудится в отрасли более 40 лет.

Четверть века назад он пришел работать на МКХП электромонтажником и за два года вырос до главного энергетика. За эти годы в его портфолио: глобальная реконструкция одного комбикормового завода и строительство другого, реконструкция сортовой мельницы №1 и строительство ржаной мельницы, пуск макаронного цеха и мельничного комплекса в Сибее, теплостанция, строительство жилого комплекса в пос. Новостройка, ФОКа, фирменных магазинов... Все эти проекты велись главным энергетиком от старта до финиша. Проектная документация, контроль работы подрядчиков, демонтаж старого и монтаж нового импортного оборудования, взаимодействие с наладчиками-иностранцами, а также ввод производств в эксплуатацию (снабжение электроэнергией, газом, водой, другими коммуникациями). Со всеми этими задачами А.Г. Мочалов до сих пор справляется успешно.

К примеру, новый комбикормовый завод на железнодорожной станции Буранная был сдан в эксплуатацию всего за полтора года. Были запущены новые внешние и внутренние линии, современные котельная, подстанция. В общей сложности было проложено более 7 650 км электролиний, еще около 2-х километров линий пролегло по цехам завода. Монтаж электрооборудования завода шел в жестком режиме, и по мере готовности цехов и внедрения оборудования в каждом корпусе делали свой распределительный пункт, разводили кабельные линии. Сложным и долгим был процесс настройки автоматики, программного обеспечения. Благодаря современному энергоемкому оборудованию, на выработку тонны готовой продукции Комбикормовый завод №2 в итоге тратит сегодня значительно меньше энергии, чем ККЗ №1.

К слову, обладателя награды «Золото СИТНО» справедливо можно назвать и ветераном корпоративного спорта. До 57 лет он активно играл в волейбол, баскетбол и футбол, выступал в соревнованиях по лыжам и на катке. Долгие годы А.Г. Мочалов был бессменным капитаном сборной команды Магнитогорского комбината хлебопродуктов-СИТНО.



О том, что работа водителя интересна и увлекательна, начинаешь понимать после знакомства с **Сергеем Аксентьевичем Николаевым**, водителем ООО «УРАЛ-СИТНО». За рулем он более 30 лет. Водитель-профессионал, водитель-универсал. Вся его жизнь - дорога.

Ремесло шофера требует сегодня не только огромного мастерства, но и особого здоровья, внимательности и терпения. Недостаточно просто уметь водить автомобиль, нужны еще отличные знания устройства машины, основ его техобслуживания. «Коллекция» автомобилей, которыми может управлять Сергей Аксентьевич, вызывает уважение. У него есть права на все категории вождения - АВСДЕ. Опытный водитель одинаково хорошо может управлять легковым и грузовым автомобилем, автобусом. Обслуживал трактора, комбайны.

В компании «СИТНО» С.А. Николаев трудится с 1999 года. Занимался перевозкой хлеба на ГАЗели на Магнитогорском хлебокомбинате. Возил зерно на КАМАЗе на Буранном элеваторе. В последние годы является водителем генерального директора компании. Ритм работы П.А. Журавского всегда был напряженным, расписанным по часам и минутам. У него водитель учится и сейчас пунктуальности, организованности, порядочности.

Сергея Аксентьевича с юности отличало пристрастие к технике, это тоже стало определяющим фактором при выборе будущей профессии. Своими силами водитель собрал и восстановил старенькую Ниву, на которой ездит на рыбалку и охоту, предпочитая свое свободное время посвящать чисто мужским занятиям.



Прокопьева Оксана Равкатовна - начальник экономического отдела ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат». Высокой оценке ее труда предшествовал 31 год работы на предприятии. На первый хлебозавод она пришла с дипломом кондитера в 18 лет, работала в кремовом отделении, в хлебоном производстве. Потом были долгие годы учебы, самообразования, а еще опыт работы экспедитором в отделе снабжения, специалистом в отделе экономики. Получение профессии технолога в Коркинском техникуме пищевой промышленности также помогло ей повысить эффективность работы на посту главного экономиста и дало понимание ключевых особенностей работы всего хлебокомбината. Ведь экономика всегда неразрывно связана с производством.

О.Р. Прокопьева относится к специалистам «невидимого фронта», к тем, кто изо дня в день своим кропотливым трудом просчитывают всевозможные риски, управляют денежными потоками предприятия. Вместе с подчиненными она делает экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности МХК, участвует в формировании бюджета, анализирует доходы и расходы, занимается расчетом новых рецептур, внедряемых на предприятии, расчетом рентабельности по ассортименту продукции и себестоимости. Без участия ее команды, можно сказать, не внедряется ни одна новинка хлебокомбината.

Отдел экономики МХК долгие годы работал в программе «Галактика» и лишь последние пять лет - в «Фабрике». Автоматизация всех процессов от склада сырья до экспедиции позволяет сегодня работать всем оперативно и дистанционно. О.Р. Прокопьева утверждает, что сильной стороной программы является аналитика, возможность отслеживать статистику, а это очень важно для успешной работы. Вообще, девиз главного экономиста - постоянно развиваться и совершенствоваться.

Особенности профессии заставляют Оксану Равкатовну всё время работать с цифрами, быть предельно внимательной. «Кому-то это может показаться скучным, - говорит Оксана Равкатовна, - только не мне, ведь в нашем деле есть такой простор для творчества!» Именно за это она и любит свою работу. А о том, что цифры не надоедают ей, говорит увлечение нашей героини отгадыванием sudoku. Это позволяет ей тренировать память, внимание и логическое мышление.

ПРОЕКТ ГОДА

Запуск новой линии по приёмке льна стал одним из значимых проектов 2019 года на Элеваторе Сибая. Приемка этой масличной культуры - новый вид деятельности в практике компании и Элеватора в Сибее.

Сельхоззаготовители «СИТНО» пошли навстречу фермерам Башкирского Зауралья, чтобы оказать им максимальную помощь в приемке данной культуры. Только в близлежащих к элеватору районах в этом сезоне было занято под посевами около 20 тысяч гектаров, и с каждым годом эти цифры только растут. У зернодатчиков была необходимость в доработке, сушке и отгрузке льна. Сотрудники Элеватора смогли квалифицированно оказать эти услуги, заготовителям также было важно получить опыт работы с данной культурой.

Лен трудно удержать на складе из-за повышенной текучести. Работа с ним требует повышенной герметизации всего технологического оборудования. Благодаря инвестициям компании, всё необходимое для данного производства на элеваторе было создано.

Смонтирована установка Биг-Бег, предназначенная для дозирования сыпучих продуктов, установлен гравитационный транспорт (самотеки), сделаны необходимые ограждающие конструк-



ции, предотвращающие попадание осадков.

Первую машину со льном работники Элеватора разгрузили в середине сентября. За сезон всего принято около 3 тысяч тонн льна, из них 2 тысячи тонн отгружены, остальное оставлено на хранение.

В компании «СИТНО» понимают, как важен индивидуальный подход к каждому клиенту, и если кто-то хочет получить отдельную услугу или у него особые требования, то ему обязательно пойдут навстречу.

В России продолжается паспортизация земель сельскохозяйственного назначения с целью усиления контроля за состоянием и плодородием почв.

Самая полная диагностика всего земельного фонда была осуществлена в этом агросезоне и в «СИТНО». Всего паспортизация затронула около 60 полей или 33 932 гектара угодий компании. Пробы брались с разных точек исследуемого участка. Данные работы осуществляли специалисты федерального государственного учреждения «Карталинская станция агрохимической службы».

Теперь у каждого поля АГРО-СИТНО есть индивидуальный номер, агрохимпаспорт с указанием состояния почвы (каково плодородие, гумусный слой, полный химический анализ), обозначение поля на карте района, электронные документы и рекомендации ученых.

Земледелцам они особенно важны. Например,

ИННОВАЦИЯ ГОДА



для точного определения доз внесения минеральных, органических удобрений или для проведения различных видов сельскохозяйственных работ. Теперь сельхозпроизводство в компании будет идти строго по науке.

УСПЕХ ГОДА

Аграрии компании «СИТНО» повторили успех прошлого года и вновь стали лучшими в Агаповском районе по итогам уборочной кампании.

На районном празднике, посвященном Дню работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, руководителю подразделения «Бурное» В.Г. Голуюку был вручен почетный кубок за наивысший показатель урожайности зерновых и зернобобовых культур в 2019 году. Хлебоборбы собрали с одного гектара 22 центнера, превывсив тем самым показатели прошлого года.

- Люди, семена, технологии, - вот главные составляющие доброго урожая, - комментирует достижение своего предприятия агроном Абай Дюсембаев. Стать лучшими по урожайности как раз и удалось, благодаря наличию всех этих трёх составляющих плюс профессионализм «инжене-



ра полей», который трудится в сельском хозяйстве уже более 25 лет.

Всего в закрома компании хлебоборбы «СИТНО» положили свыше 39 тысяч тонн зернобобовых, увеличив показатели 2018 года.

У компании «СИТНО» широкие партнёрские связи. Так, «Партнёром 2019 года» стало общество с ограниченной ответственностью «Петропавловский зерновой комплекс».

Сельхозпредприятие занимает передовые позиции по производству зерна в соседнем Верхнеуральском районе. Основной вид деятельности - выращивание зерновых, зернобобовых и масличных культур.

Борис Сергеевич Мызин, генеральный директор предприятия, рассказал, что на Магнитогорский комбинат хлебопродуктов-СИТНО зернокомплекс традиционно сдает пшеницу мягкую, твердую и ячмень. С начала этой уборочной сельхозпроизводители ссыпали на элеватор компании уже более 17 тысяч тонн зерновых.

ПАРТНЕР ГОДА



- Партнерство выгодно всем, - комментирует руководитель Петропавловского зернового комплекса, - главное, что есть понимание между сторонами и мы находим общий язык.

МЕДАЛЬНЫЙ ЗАЧЕТ ГОДА



35 медалей за высокое качество завоевала продукция торговой марки «СИТНО» в 2019 году

Как и прежде, на всех предприятиях компании продолжилось активное внедрение продуктов - новинок. 13 новых полуфабрикатов и колбасных изделий освоили и запустили в производство технологи МПК. Причем, колбаски полукопченые «Охотничьи» ГОСТ (новинка этого года!) дважды были отмечены экспертами по качеству золотыми медалями - на Всероссийской выставке в Москве и областной - в Челябинске. Также высокой оценки за качество удостоились в этом году полуфабрикат-новинка Беляши «Из мяса» и Чебуреки «По-Узбекски» замороженные (золото и бронза).

Три новинки разработали в 2019 году специалисты МКХП. Это макаронные изделия «Добрые традиции» группы В высшего сорта, мука из твердых сортов пшеницы «Дурум» и мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта «Белоснежная сказка».

Было что попробовать и у мастеров МХК! В течение года появилось 19 вкусных новинок, среди которых сердца сладкоежек сразу завоевал Штрудель с тремя разными вкусами. Штрудель с вишневой начинкой стал обладателем серебряной медали на «Золотой осени» в Москве, бронза - у другого продукта-новинки Сушки «с жареным луком». Всего любителям снековой продукции предложено 5 наименований новых сушек.

Мастера БХК также пополнили свой ассортимент новинками. Многие покупатели уже попробовали и оценили заварной солодовый хлеб с кориандром «Монастырский», булочки с помидкой, рулет с курагой и помидкой. К чаю нам предлагают новинку - Зефир особенный, натуральный (с добавлением пищевых волокон), 3 вида нового печенья (кукисы) и 4 новых торта (два - с сырным кремом и два - со сметанным).

Таким образом, продукция «СИТНО» в уходящем году в очередной раз подтвердила свое высокое качество, отличный вкус и закрепилась на лидерских позициях в отрасли.



Уважаемые коллеги, с гордостью сообщая, что Нагайбакский птицеводческий комплекс вошел в число предприятий Челябинской области, на которых стартовал Нацпроект «Производительность труда и поддержка занятости», цель которого повышение производительности труда за счет применения инструментов бережливого производства, а также повышение квалификации и вовлеченности персонала. Организатором проекта выступает Федеральный центр компетенций.

Участие в программе - важный этап в развитии каждого из нас и для компании в целом. Мы совместно с экспертами ФЦК разработаем методики и планы, направленные на повышение эффективности производства, мотивации персонала, а также увеличения конкурентоспособности предприятия и выпускаемой продукции.

В качестве пилотной площадки выбран цех убоя и переработки НПК, впоследствии программа будет реализована во всех структурных подразделениях предприятия.

НАЦПРОЕКТ

В результате проекта производительность предприятия должна увеличиться не менее чем на 5% по итогам первого года с перспективой повышения показателя до уровня не менее 30% по итогам третьего года реализации по сравнению с базовым значением.

Для достижения поставленных целей проводится активная диагностика состояния производства, которая позволит построить текущую карту потока создания ценностей, выявляются проблемы и вырабатываются мероприятия по их устранению.

Для каждого участника, вовлеченного в процесс изменений, - это бесценный опыт, возможность саморазвития и увеличения своей результативности. Конечно, предстоит не легкая, но интересная работа по внедрению изменений. Но результат того стоит!

Уверен, что только вместе, поддерживая друг друга и максимально вовлекаясь в процесс, мы достигнем поставленных показателей производительности нашего труда.

С уважением, Сакен Максумович Жанузаков, директор Департамента птицеводства

НОВИНКА ГОДА



Мука «Дурум» - новинка мукомолов этого года - это мука грубого помола с большим содержанием витаминов группы В, Е; биологически активных микроэлементов, таких как фосфор, калий, марганец, железо, каротин и триптофан.

В муке из твердых сортов пшеницы намного больше белка, чем в муке из мягких. Высокое содержание клетчатки помогает организму, благодаря своим абсорбирующим свойствам, успешно бороться со шлаками и токсинами, понижать уровень глюкозы в крови, бороться с дисбактериозом кишечника.

Употребление в пищу продуктов, приготовленных из муки твердых сортов, дает организму долгое ощущение сытости.

Из такой муки идеально получаются пельмени, манты, хинкали, вареники, лапша, лагман, паста, пицца, бишбармак.

СОБЫТИЕ ГОДА

22 ноября во дворце им. С. Орджоникидзе состоялось традиционное для компании мероприятие - День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности. В этом году торжество было приурочено к знаменательной дате в истории «СИТНО» - 30 лет работы предприятий под единым брендом.

Профессиональный праздник особенно отчётливо даёт представление о масштабах агрохолдинга: 753 награждённых, из них 586 человек отмечены корпоративными наградами, 164 - ведомственными и 3 - государственными. Каждому в этот день жмёт руку и говорит слова благодарности не только генеральный директор компании, но и представители региональной и муниципальной власти.

Поздравляя собравшихся, генеральный директор компании «СИТНО» Павел Журавский напомнил, что история холдинга начиналась с Магнитогорского комбината хлебопродуктов:

- «СИТНО» - это уже не просто узнаваемый уральский холдинг, это российский бренд здоровых продуктов питания. Сейчас мы работаем по принципу: «от поля до тарелки», и перечень продукции «СИТНО» давно превысил 1500 наименований. А тридцать лет назад всё начиналось с переработки зерна, производства муки и кормов.

От имени правительства Челябинской области поздравить компанию и ее работников приехал первый заместитель министра сельского хозяйства Челябинской области Александр Завалишин. Он отметил, что «СИТНО» вносит весомый вклад в высокие региональные показатели всероссийского рейтинга производства сельхозпродукции:

- Каждый третий килограмм мяса птицы, каждое пятое яйцо, реализуемые в Челябинской области - родом из Магнитогорска, из «СИТНО». Это крупнейший агротехнологический комплекс на территории Уральского федерального округа.

О заслугах предприятий компании в сфере отечественного АПК говорили и другие высокие гости: заместитель министра сельского хозяйства Республики Башкортостан Ирик Сураков, депутат Заксобрания Челябинской области Вячеслав Евстигнеев, заместитель главы города Магнитогорска Максим Москалев, председатель МГСД Александр Морозов, а также руководители Агаповского, Кизильского, Нагайбакского районов и администрации города Сибай.

Медали, значки, грамоты, благодарственные письма и море красивых букетов вручались профессионалам своего дела на протяжении нескольких часов. Высшей формой поощрения компании - знаком «Золото СИТНО» - было отмечено три сотрудника агрохолдинга.

По традиции на празднике демонстрировался корпоративный фильм о компании. В этом году увлекательный репортаж сработал как машина времени, вернув зрителей в прошлое и напомнив о событиях 30-летней истории холдинга. Об этом же говорила специальная фотоэкспозиция "СИТНО: сквозь время" в фойе Дворца. После фуршета перед работниками компании с концертом выступила звезда российской эстрады - певица Ёлка.



ПРИЗНАНИЕ ГОДА

В канун завершения года четыре специалиста Магнитогорского хлебокомбината получили высокое признание на государственном и региональном уровне.

17 декабря по поручению президента Владимира Путина полпред Николай Цуканов вручил государственные награды 14 жителям УрФО.

Среди них - **Надежда Павловна Константинова** (на верхнем фото), кладовщик по отгрузке готовой продукции МХК, которая получила удостоверение и знак «Заслуженный работник пищевой индустрии РФ». Надежда Константинова входит в «золотой фонд» своего предприятия и компании «СИТНО».

Она пришла на хлебозавод тридцать три года назад и все это время продолжает трудиться в отделе сбыта. Через руки опытного работника прошли сотни тонн хлебобулочной продукции комбината.

В ноябре премией Заксобрания Челябинской области «За многолетний добросовестный труд в сфере агрокомплекса» была награждена начальник экспериментального цеха кондитерского производства МХК **Мария Александровна Васильева**, чей стаж в кондитерской отрасли составляет более двадцати лет.

Она совершенствовала свои знания в школах Франции, Исландии, училась



у признанных мастеров-кондитеров страны: Елены Шрамко и Рената Агзамова, побеждала в международных конкурсах (на втором фото).

Наградами областного уровня в начале декабря были отмечены два кондитера МХК - **Евгения Мамышева** и **Кристина Топычканова**. Они победили в конкурсе АПК Челябинской области в номинации: «Лучший кондитер по производству готового полуфабриката - начинки». Обе девушки трудятся на предприятии более десяти лет, на МХК начинали свои первые шаги в профессию и стали мастерами.

Евгения Мамышева отвечает за подготовку теста для кондитерских изделий, активно участвует в разработке новой продукции. Кристина Топычканова занимается изготовлением массовых тортов, рулетов, пирожных, работает и на заказ. Девушка - прошлогодний призёр конкурса профессионального мастерства «СИТНО молодое». (На нижнем фото: слева направо Кристина Топычканова и Евгения Мамышева).

Без сомнения, все награды заслужены добросовестным и эффективным трудом работников компании.

КОНКУРС ГОДА



Редакция газеты совместно с экспертной комиссией подвела итоги творческого конкурса «Мир наших увлечений», который проходил в течение года.

1 место занял **Владислав Холодков**, менеджер отдела кадров Нагайбакского птицекомплекса, **2 место** - **Татьяна Федотова**, специалист отдела сбыта Белорецкого хлебокомбината; **3 место** - **Татьяна Шацына**, бригадир-кондитер Магнитогорского хлебокомбината.

При определении победителей учитывались оригинальность работ и сложность исполнения. Своими берестяными изделиями жюри единодушно покорила Владислав Холодков. Татьяну Федотову из Белорецка читатели газеты запомнили по её редкому и довольно сложному рукоделию - вязанию оренбургских платков и паутинок. Кроме того, она прекрасно шьет, вяжет крючком и спицами. Веселые зверушки и рюкзачки Татьяны Шацыной также не оставили никого равнодушными.

Победители получили дипломы и подарочные сертификаты на приобретение продуктов в фирменном магазине «СИТНО».



С НАСТУПАЮЩИМ НОВЫМ ГОДОМ!



В двери Новый год стучится,
Дед Мороз к нам в гости мчится.
Скоро сказка в дом войдет,
Скоро будет Новый год!

ПРИГЛАШАЕМ НА НОВОГОДНЮЮ ЕЛКУ!

Новогодняя елка для детей сотрудников компании «СИТНО» состоится **2 января 2020 года** в ДКМ им. С. Орджоникидзе (ул. Набережная, 1).

В 11.00 - приглашаются Магнитогорский хлебокомбинат, Хлебный дом, ВЕЛЕС, Уральская молочная компания.

В 13.30 - СИТНО-Продукт, МПК управление, МПК-1, МПК-2, МПК-3, НПК, НПК управление.

В 15.30 - СИТНО, УРАЛ - СИТНО, МКХП - СИТНО, ГЕФЕСТ, ЧОП, АГРО-СИТНО, ЭЛЕВАТОР БУРАННЫЙ.



НОВОГОДНИЕ ДЕСЕРТЫ

Чтобы весь год прожить сладко, нужно встречать Новый год с оригинальным десертом. Что может быть вкуснее торта, сделанного руками мастеров-кондитеров Магнитогорского хлебокомбината?

У них всё гениальное - просто и вкусно!

Детям очень понравится песочное пирожное - корзиночка «Праздничная» с зеленой елочкой из крема на растительных сливках и с клубничным конфитюром. Кондитеры предлагают также рассыпчатую песочную корзиночку «Шанито», украшенную фигуркой снеговика из белкового крема. Тем, кто любит классический бисквит и масляный крем, придется по вкусу новогоднее «Бисквитно-кремовое» пирожное с цифрами нового года и символикой праздника.

Специально к Новому году разработан рулет «Рождественский» с масляным кремом, вареной сгущенкой и бисквитной крошкой. Поможет украсить праздничный стол и торт «Прага» (на верхнем фото), сделанный на основе бисквита, масляного крема с вареным сгущенным молоком, кондитерской глазури и шо-



коладной крупки. Верх торта украшен снеговиком из масляного крема.

Ну а если хочется совсем чего-то оригинального, то в экспериментальном цехе МХК можно заказать торт своей мечты, который выполнен по вашим желаниям и в соответствии с последними тенденциями кондитерской моды. Новогодний торт ручной работы!

Украсьте праздничное чаепитие новогодними десертами от «СИТНО»!

Подробная информация на сайте https://vk.com/album-90869653_249648331. Заявку можно сделать по тел. 20-88-11



НОВОГОДНЯЯ ПОЧТА

Напомним, что в компании «СИТНО» работает круглосуточная система обратной связи для клиентов. Среди обращений на «горячую линию» - немало добрых слов от наших постоянных покупателей.

Вот несколько выдержек.

«Уважаемые директора компании СИТНО», очень огорчает, что в областном городе Челябинске мало фирменных магазинов вашей сети. Нам нравится ваша продукция: молочка, птичка, хлеб, торты, а также живой КВАС из Белорецка. Больше развивайтесь в нашем городе. **Виталий**».

«Уважаемое руководство! До нас, до покупателей, дошли слухи, что магазин «СИТНО» в городе Челябинске на проспекте Победы, 179 хотят закрыть!!! В ваш магазин я специально заезжаю через день, мне нравится, что я всегда могу купить там свежее мясо курицы и другие продукты, всегда все свежее и приятный продавец Елена. Не закрывайте этот магазин, пожалуйста!!! Нам больше некуда идти! **Анастасия**».

«Здравствуйте, дорогое СИТНО!»

Благодарю Вас за мясо су-вид и поздравляю с Новым годом. Спасибо за продукт для спортсменов и поддержания хорошей формы. В мясе полноценный белок в доступной форме и совсем чуть-чуть соли. Я люблю его как в горячем, так и в холодном виде. Всем рассказываю о су-виде, особенно бодибилдерам, и тем, кто следит за своей фигурой. Всем хорошего здоровья. **Л. Денисова, тренер по фитнесу**».



НАКРОЕМ ВМЕСТЕ НОВОГОДНИЙ СТОЛ

ЛАЗАНЬЯ С КУРИНЫМ ФАРШЕМ «СИТНО»

Для приготовления теста:

- мука Дурум «СИТНО» - 400 г
- яйцо куриное - 3 шт.
- оливковое масло - 50 мл
- вода - 120 мл
- соль - 0,5 ч.л.

Взбиваем яйцо с водой, добавляем соль, оливковое масло. В муку вводим яичную смесь, замешиваем тесто около 10 минут. Откладываем его на полчаса, чтобы тесто стало эластичным. Раскатываем как можно тоньше, нарезаем на квадраты. Тесто накрываем салфеткой и даем ему подсохнуть.

Для приготовления начинки:

- куриный фарш «СИТНО» - 700 гр.
- лук репчатый - 1 шт.
- помидоры средние - 2 шт.
- томатная паста - 3 ст. л.
- тертый мягкий сыр - 150 гр.

Для соуса:

- молоко - 2 стакана
- мука - 1/3 стакана

Готовим начинку. Для этого в хорошо разогретой сковороде пожарим в небольшом количестве подсолнечного масла мелко порезанный лук до золотистого цвета. Добавим туда мелко нарезанные помидоры и жарим на небольшом огне до пюреобразного состояния.

Над номером работали: А.А. Борисова, Ю.Г. Божеховская, М.Ф. Исамбаева



Добавляем куриный фарш и жарим еще 10 минут. В конце жарки добавим томатную пасту, хорошо перемешаем и жарим еще 2 минуты. По вкусу добавляем соль и перец.

Готовим соус: подогреем на плите молоко, добавим муку и перемешаем до однородного состояния. Томим на маленьком огне до загустения, добавляем по вкусу соль. В форму выложим 2 листа для лазаньи, на них - фарш, польем соусом. Протрем же самое с последующими слоями. Сверху выложим слой тертого сыра. Поставим в разогретую до 180 градусов духовку и готовим в течение 30-40 минут до золотистой корочки.



Компания «СИТНО» стала призёром областного фестиваля «Уральские пельмени на Николу Зимнего». Полуфабрикат гёдзы «Сочные» вошёл в тройку лучших продуктов.

Для челябинцев традиционное мероприятие является долгожданным праздником. В центральном парке имени Гагарина организаторы в этот день устраивают настоящие народные гулянья: бесплатная дегустация пельменей от 28 производителей Южного Урала, ярмарка-продажа натуральной фермерской продукции, а также весёлые зимние развлечения и забавы для детей и взрослых.

Компания «СИТНО» угощала фирменными пельменями «Домашние». Их название говорит само за себя: ручная лепка, мука и яйца высшей категории, фарш из отборной говядины и свинины. А для конкурса «Мастер пельменей», который проходил в рамках фестиваля, компания подготовила особенное блюдо из своего широкого ассортимента полуфабрикатов - гёдзы «Сочные» с кониной. Они изготовлены по мотивам японской кухни и в стране восходящего солнца пользуются большой популярностью. Гёдзы от «СИТНО» лепят вручную из пресного теста с начинкой из фарша конины и свинины, с добавлением специй. Их можно варить в

ФЕСТИВАЛЬ ГОДА



воде, готовить на пару или жарить в масле - отличная альтернатива для любителей сочных пельменей и мантов.

Отметим, что компания «СИТНО» участвует в Уральском фестивале не впервые и каждый раз удивляет организаторов своим необычным продуктом.

В прошлом году это были «Манты с сыром», которые жюри также отметили наградой.