

**Поздравление**

Председатель совета директоров  
компании «СИТНО»  
Павел Павлович Журавский

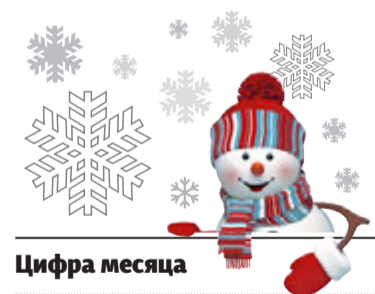
**Дорогие коллеги!**

Искренне поздравляю вас с наступающим Новым годом и Рождеством. Это самые добрые и волшебные праздники, которые приходят к нам вместе с нарядной елкой, подарками и особой атмосферой семейного счастья.

В преддверии Нового года мы подводим итоги, вспоминаем знаковые события уходящего года. Закладываем основу на будущее.

Пусть в наступающем 2023-м году радостных событий и важных перемен будет намного больше! Это во многом зависит от нас самих, от наших помыслов, нашей энергии и труда. Нам надо продолжить движение вперед, учиться современно и творчески мыслить, любить свое дело, свою компанию.

Счастья и здоровья каждой семье, благополучия и мира, позитива и удачи!

**Цифра месяца****468**

сотрудников компании  
«СИТНО»  
были награждены  
ко Дню работника  
сельского хозяйства

Традиционное торжество, посвященное Дню компании «СИТНО» и Дню работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, состоялось в третью пятницу ноября в Досуговом центре компании. В этот день в зале собрались люди разных поколений, разных возрастов, но одинаково влюбленные в свой труд, свою профессию, свою Компанию

Тон празднику задал председатель совета директоров Павел Журавский, который подвел итоги уходящего сельскохозяйственного года, поблагодарил многотысячный коллектив за эффективную, плодотворную работу и рассказал о перспективных направлениях развития компании на ближайшие годы.

Церемония награждения началась с чествования двух работников, отмеченных в этом году государственными наградами. Указом Президента Российской Федерации Владимира Путина им было присвоено вы-

сокое звание «Заслуженный работник пищевой индустрии РФ». Всего в ходе официальной церемонии вручения наград 174 раза звучали фанфары в честь настоящих мастеров своего дела, людей труда. 18 работников получили Почетную грамоту Министерства сельского хозяйства РФ, 30-ти сотрудникам объявлена Благодарность Минсельхоза России. Немало было наград от Губернатора Челябинской области, Министерства сельского хозяйства Челябинской области и Республики Башкортостан, Законодательного Собрания Челябинской области и Магнито-

горского Собрания депутатов, городских и районных властей Челябинской области. 17-ти сотрудникам были вручены высокие корпоративные награды: удостоверение и знак «Почетный работник СИТНО».

Накануне на рабочих местах в торжественной обстановке 230 работников получили грамоты и благодарности от руководства, 56-ти сотрудникам присвоено звание «Лучший работник СИТНО».

Торжество получилось ярким, в очередной раз объединило коллектив «СИТНО» и стало одним из главных событий года.

**Успех года**

**Птицеводы Переселенческой бройлерной площадки вошли в престижный Клуб 400. Им вручен Сертификат и памятный знак от компании «Авиаген»**

К эксперименту, который проведен в этом году, птицеводы Нагайбакского птицеводческого комплекса не готовились, подтолкнул рост цен на корма и премиксы. Было решено сместить поставщиков и попытаться повысить результаты. На Переселенческой бройлерной пло-

**НПК В КЛУБЕ 400**

▲ Победу в конкурсе обеспечили птицеводы Надежда Бургучева и Еркем Алиарстанов

щадке стали работать на своих кормах, но по рекомендациям компании — куратора с ее премиксами и корректировками микроклимата. В итоге птицеводы получили результаты, которые явно говорили об эффективности использования нового корма.

Совместная работа наших технологов и птицеводов дала отличный результат — индекс эффективности производительности производственной площадки по одной партии превысил 400 единиц.

Учитывался среднесуточный привес, конверсия корма и сохранность. Итог эксперимента — затрачено меньше кормов, при этом получено больше конечного продукта — куриного мяса.

Эта площадка НПК не только получила экономическую прибыль, но и звание победителя и очередной диплом «Авиагена». Напомним, что эта компания отслеживает эффективность работы бройлерных стад среди фабрик России и является организатором конкурса Клуб 400.



# Кондитерскому цеху МХК — 20 лет

## Юбилей года



На строительство нового кондитерского цеха ушло три года. Строился он хозспособом, на собственные средства МХК в рекордно короткие сроки. Строительство не прекращалось даже в самые нелегкие времена.

Главным конструктором здания был П. Н. Шатунов, он готовил проектирование и согласовывал все работы. Строительство осуществляла стройгруппа под руководством заместителя директора ОАО «МХК» С. С. Зименкова. Работы по модернизации и адаптации оборудования вели механик В. В. Казанцев и начальник техотдела С. М. Мазурок, монтаж оборудования — бригада монтажников под руководством В. Ю. Иванова. Технологическую часть проекта разрабатывала главный технолог Т. А. Федорова. Руководство новым цехом приняла Н. С. Власенко, которая имела к тому времени 20-летний стаж работы на хлебозаводе № 2.

Площадь нового трехэтажного здания составила почти 10 тысяч кв. м., оно развернуто в длину, что позволило оптимально разместить все производственные линии. Сегодня на первом этаже разместились экспедиция, склад, розничный магазин. Второй этаж — это мучное отделение цеха с линиями по производству мучных кондитерских изделий, слоеной продукции, сахарного печенья, вафель, а также линия глазировки и недавно приобретенная линия по производству пирожков. Третий этаж — кремовое отделение с автоматической и ручной линиями по производству тортов, пирожных, здесь же производят тарталетки и корзиночки.

Кондитерское производство на протяжении двух десятилетий комплектуется только лучшим отечественным и европейским оборудованием — современными линиями, печами, расстоечными шкафами, тестомесильными, взбивальными машинами, фасовочными автоматами и упаковщиками.



Фото представлены отделом рекламы и дизайна МХК



Коллектив кремового отделения кондитерского цеха

## Немного истории

**1998 г.**, июль,

МХК возглавил П. А. Журавский, основатель компании

**1998 г.**, осень,

управление МХК переезжает с хлебозавода № 1 (левый берег) на ул. Вокзальную, кондитерское производство остается в старом здании (ул. Славянова)

**1999 г.**, весна,

утвержден проект строительства нового кондитерского цеха на территории хлебозавода № 3

**1999 г.**, осень,

вырыт котлован

**2000 г.**

начато строительство, поиск оборудования

**2002 г.**, апрель,

монтаж оборудования, пусконаладочные работы

**2002 г.**, ноябрь,

пуск цеха на ул. Вокзальной. Хлебозавод № 1 законсервирован

## Ремесло и творчество

Кондитерское производство МХК всегда держалось на трудолюбивых, неравнодушных и творческих людях. Так, в **мучном отделении** продолжают трудиться замечательные специалисты с хлебозавода № 1: мастер О. А. Сайфулина, мастер Н. А. Ярославова, пекарь Т. П. Карасова, технолог О. В. Чулкина, формовщик Е. В. Якушева, тестовод и подменный технолог Е. С. Мамышева.

С вафельной линии хлебозавода № 2 пришли в новый цех и продолжают работать М. А. Вишнякова и Л. В. Перфильева, опытные мастера производства, способные заменять технологов. Тестовод М. Н. Демина, пекарь С. Б. Ежова в настоящее время продолжают обслуживать вафельную линию. Мастер О. Ю. Волгушкина освоила производство слоеной линии и продолжает свою трудовую деятельность.

С пекарни МКХП, с линии по производству восточных сладостей, пришли пекарь А. Н. Салеева, технолог С. Г. Пеленцова и нынешний начальник мучного производства С. Т. Аляхова. Светлана Тадеушна 22 года связана с предприятиями «СИТНО», тринадцать последних лет возглавляет мучное производство.

По словам руководителя, на участке работает много перспективной молодежи. Это Е. Корнилова, А. Михляева, А. Шарфутдинова, А. Воронина, А. Калябина и другие. Есть кому передавать мастерство.

**Кремовое отделение** возглавляет сегодня Гузалья Амировна Нурмухаметова, сменив на этом посту в августе 2022 г. Н. С. Власенко. Прежде чем стать руководителем, она прошла на производстве все ступени роста: работала технологом, мастером, знает особенности и специфику всего оборудования.

Равняются в коллективе на таких кондитеров высшего разряда, как О. В. Виденева и О. В. Петрушина. Вместе с Г. А. Нурмухаметовой они отработали в кремовом производстве более 2-х десятилетий.

Успешно трудятся такие кондитеры-универсалы, как О. В. Мирошниченко, С. Н. Мироненко, О. П. Султанова, Е. А. Уваркина, Г. Г. Курочкина, Петросян Ш. Г. За годы работы в хороших инженеров-технологов выросли кондитеры: М. А. Алексеева, О. В. Веревкина, М. В. Бирюкова — подменный инженер-технолог, Г. В. Варганова и К. В. Шу из инженеров-технологов в мастеров участка, а Н. В. Биткова — в подменного мастера. Большая заслуга в этом старшего технолога Ф. Ф. Фамутиной, опытного профессионала, которая за 18 лет работы в цехе научила секретам профессии

многих кондитеров. К каждому празднику она подбирает особый декор, думает над начинками, разрабатывает рецепты.

По мнению специалистов кремового цеха, суть профессии кондитера — своей продукцией создавать людям праздничное настроение и самим получать от этого удовольствие. Все грани кондитерского искусства вкладываются в каждый продукт, не важно — массовый он или заказной.



▲ Мастера экспериментального участка цеха

До сих пор не теряют своей актуальности такие торты МХК, как «Курский», «Прага», «Сударушка». А по популярности сегодня лидирует торт «Наполеон» в ассортименте.

## Экспериментальная площадка

В новом здании уже через год был создан участок по разработке новых тортов, пирожных для массового производства и заказной продукции. С 2011 года он стал называться экспериментальным участком, и по настоящее время его возглавляет Мария Васильева. В ее команде работает 4 человека: Ирина Захарова, Ирина Павлова, Евгений Войско и Зилья Тухваллиева. В своей мастерской креативные кондитеры создают настоящие шедевры, напрямую работая с заказчиками. Начав с 2-3 тортов в неделю, в ноябре этого года они вышли на 300 кг заказной продукции в месяц. С приходом нового маркетолога по продвижению заказных тортов — заявки на них значительно увеличились.

Мастера участка отслеживают все тенденции в мире кондитерского искусства. Сегодня потребителю важно, чтобы съедобным было всё, что он видит на торте. Уходит привычная сахарная мастика, в приоритете — съедобный декор из марципана, шоколада, зефира, карамели, печенья... Сахар заменяется фруктами, медом, цукатами, а пшеничная мука —

безглютеновой, торт и вовсе сегодня может быть без муки. Кондитерам подвластны «произведения» высотой более метра и весом до 30 кг. Последним трендом стало изготовление торта в стакане. Это, по сути, «торт с собой», очень стильный, он набирает сегодня особую популярность.

Эксклюзивные пирожные в стиле «Канди-бар», капкейки, конфеты ручной работы на основе бельгийского шоколада, фототорты; торты, покрытые росписью, кружевом, зеркальной глазурью, шоколадным вилюром — всё это могут сделать сегодня на экспериментальном участке, осуществив все наши самые сокровенные желания.

Любителям классики здесь предложат праздничные торты: «Фиеста с черносидом», «Версаль с клубникой», а также модные десерты: «Апельсиновый медовик», «Грушевый коктейль». Не остаются равнодушными такие торты, как «Испанский ветер» и «Наполеон» с малиновой начинкой.

Многих по-настоящему восхищает торт «Тамара» без муки, ее роль выполняют перетертые грецкие орехи и миндаль. В кексовом бисквите — изюм, курага, цукаты. А еще три оригинальных крема: заварной с белым шоколадом, с мягкой карамелью и крем-грильяж из лепестков миндаля...

## Настоящая фабрика сладостей!

Разнообразие сладостей МХК удивляет. Если попробовать перечислить весь перечень кондитерских изделий, то это, без сомнения, займет 1-2 газетных полосы. Такой ассортимент удовлетворит любой, самый изысканный вкус. Слоеные изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста, сахарное печенье, мучные восточные сладости, вафельная продукция, пряники и рулеты, пироги, торты и пирожные, кексы и бисквиты. И всё это еще в ассортименте!

## Визитная карточка МХК

Визитной карточкой Магнитогорского хлебокомбината всегда был хлеб.

Но тот объем качественной кондитерской продукции, который производится сегодня на МХК, делает ее востребованной и популярной не только у жителей города, но и даже в самых дальних уголках нашей страны.



## Цифры

Ассортимент кондитерских изделий  
**389**  
наименований

Объем производства в сутки  
**12**  
тонн

За 20 лет произведено сладкой продукции  
**92464**  
тонны

В штате трудится  
**266**  
человек



## Событие года

# Птицефабрики «СИТНО» — снова лучшие в регионе!

Губернатор Челябинской области Алексей Текслер в начале декабря традиционно награждает победителей областного конкурса в агропромышленном комплексе в 2022 году. В списке победителей — предприятия и сотрудники компании «СИТНО»



Так, по итогам 2022 года диплом за победу в номинации «Лучшая птицефабрика яичного направления» уже в седьмой раз был присужден **Магнитогорскому птицеводческому комплексу**. В третий раз победу в номинации «Лучшая птицефабрика мясного направления» одержал **Нагайбакский птицеводческий комплекс**. Этот успех стал возможен, благодаря ежедневному кропотливому труду полторатысячного коллектива птицеводов «СИТНО».

Победителем в номинации «Лучший аппаратчик пастеризации и охлаждения молока» стала Екатерина Дрямова сотрудница **Уральской молочной компании**, которая производит качественные молочные продукты под брендом «СИТНО». Екатерина Александровна на предприятии отвечает за процесс пастеризации и сепарирования молока, ее профессионализм и строгое соблюдение технологии получили высокую оценку жюри областного конкурса.

## Проект года

## НЕ ЗАВИСЕТЬ ОТ ИМПОРТА

В Нагайбакском районе в поселке Придорожный ведется строительство экспериментальной площадки для испытания новых кроссов птицы и ее генетического потенциала. Компания уже инвестировала в проект 35 млн. рублей.

В поселке Придорожный долгое время простаивал животноводческий комплекс. В 2022 г. было принято решение передать его птицеводам и организовать на его базе экспериментальную площадку для испытаний нового отечественного кросса птицы «Смена-9».

В настоящий момент на объекте полностью заменены водопроводные сети, запущена подача электроэнергии, восстановлено ограждение. В здании бывшего кормоцеха организован склад для подстилок. В процессе восстановления находится будущий птичник для выращивания и содержания прародительского стада. Его особенность в том, что птица здесь будет выращиваться от рождения до забоя, а сам зал будет разделен на секции для материнской и отцовской линии нового кросса. Для создания микроклимата и кормления птицы уже подобрано лучшее отечественное оборудование.

Всего будет реконструировано семь бывших зданий. Вспомогательные помещения: санпропускник, склад хранения яйца, мини-лаборатория — будут примыкать непосредственно к зданиям, поэтому сотрудникам не придется проходить по улице перед контактом с птицей.

Работа с новым отечественным кроссом птицы позволит оставаться независимыми от поставок импортного племенного материала как нашему предприятию, так и нашим российским партнерам.

## Люди года

# Арам Никогосян

«Золотые руки»



Фото: Дмитрий Куткин

Арам Никогосян, слесарь-оператор Магнитогорского птицеводческого комплекса, про этого человека все говорят с доброй улыбкой и большой теплотой. Замечательный специалист, рационализатор, если нужно — «золотые руки», работает всегда на совесть и для людей. За добросовестный труд и высокое профессиональное мастерство Арам Оганесович награжден Премией Законодательного Собрания Челябинской области

Арам Никогосян в отрасли птицеводства трудится двадцать три года. С первых дней работы на Магнитогорской птицефабрике, куда он был принят слесарем цеха кур-несушек, ему поручались самые ответственные задания, важнейшими из которых является ремонт специализированного оборудования.

Арам Оганесович активный участник всех реконструкций яичного производства, именно он занимался монтажом передового оборудования для кур-несушек. Знает все тонкости слесарного дела и щедро делится своими знаниями с коллегами. У него много рационализаторских предложений, и новаторский взгляд на любую проблему.

В коллективе Никогосяна ценят не только за профессионализм и отзывчивость, сотрудники отмечают его творческий подход к ежедневной рутинной работе. С большой благодарностью вспоминают помощь и советы Арама участники конкурса «СИТНО молодое».

Арам Никогосян стабильно достигает высоких производственных показателей. Работая в звене с птицеводом-оператором, он трижды был лидером по валовому сбору яйца по итогам года на предприятии.

Коллектив компании «СИТНО» гордится достижениями Арама Оганесовича Никогосяна, ценного и надежного сотрудника. Именно такие труженики составляют золотой фонд компании.

# Александр Дедык

Хлебороб от Бога

Уроженец поселка Переселенческий, потомственный механизатор, после службы в армии вернулся в родной совхоз и стал механизатором, продолжая дело отца. Всю свою жизнь он работает на полях родной земли. Он обладатель множества званий и наград.

В 2022 году Александру Владимировичу присвоено звание «Заслуженный житель Нагайбакского района»



Труд на земле во все времена считался нелегким, круглый год без выходных и перерывов. И всегда Александр Владимирович на своем рабочем месте на полях «Агро-СИТНО»: зимой на снегозадержании, весной на посевной, летом — возделывании паров, осенью — уборочной и вспашке. Александр Владимирович работает, не считаясь со временем, выполняя и перевыполняя дневные нормы, добиваясь высоких результатов. Про таких говорят «хлебороб от Бога».

В 2018 году Александр Дедык вышел на пенсию, однако решил продолжить свою профессиональную деятельность. В настоящее время его трудовой стаж 47 лет. Пожалуй, нет в «Агро-СИТНО» такого поля, где бы Александр Владимирович не работал: не поднимал пар или зябь.

Наш герой болеет душой не только за свою работу, его волнует деятельность родного коллектива. На протяжении многих лет он является наставником не только для начинающих трактористов, но и механизаторов с многолет-

ним стажем. Часто коллеги обращаются к нему со своими проблемами, с просьбами о помощи, и он всегда оказывает посильную поддержку или дает дельный совет, так как хорошо знает технику и владеет смежными специальностями.

Неоднократно за свой профессионализм и добросовестное отношение к труду Дедык Александр Владимирович награждался различными наградами. Помимо прочих был награжден Почетной грамотой Министерства сельского хозяйства Российской Федерации и стал лауреатом премии Законодательного Собрания Челябинской области в сфере агропромышленного комплекса. В 2020 году Указом Президента РФ ему было присвоено звание «Заслуженный работник сельского хозяйства Российской Федерации» за заслуги в отрасли сельского хозяйства и многолетний добросовестный труд.

В 2022 году Александру Владимировичу присвоено звание «Заслуженный житель Нагайбакского района». Пожалуй, это звание — самая большая благодарность и низкий поклон от земляков.



О, спорт, ты - мир!



Евгений Плохов,  
Наталья Воронкова,  
Алексей Арзамасцев,  
Марина Митина,  
Александр Рапп

## Они любят побеждать

Все рубрики, в которых мы рассказываем о сотрудниках компании «СИТНО», пользуются большой популярностью, всем интересно знать, что за люди работают рядом, какие они в жизни, чем увлекаются. Сегодня подведем итоги рубрики «О, спорт, ты – мир!», в которой наши коллеги рассказывали о своих достижениях в спорте и вспомним ее героев

В январском номере мы рассказывали об увлечении любительским хоккеем коммерческого директора департамента молочного и хлебопекарного производства Павла Ставничука, о его победах и тренировках.

Февраль представлял начальник отдела закупок, капитан любительской команды по футболу,

капитан сборной команды «СИТНО» Кирилл Семенов.

В мартовском номере в рубрике «О, спорт, ты – мир!» гостила энергичная Ирина Швец, начальник комбикормового производства МКХП, бесменный участник спортивных корпоративных мероприятий.

В апреле рубрика пригласила Александра Раппа ведущего инженера сетевой передачи данных «СИТНО ИТ», он рассказывал про свое увлечение триатлоном (плавание, велосипед и бег).

В мае рубрику украсила Ольга Струянская, начальник отдела дизайна МХК. Ольга активно занимается бодибилдингом и входит в пятерку лучших в областных соревнованиях.

Июньским гостем рубрики стал Евгений Плохов, менеджер отдела закупок сырья зерновых культур «МКХП-СИТНО» и член сборной «СИТНО» по волейболу и баскетболу.

В июле в рубрике «О, спорт, ты – мир!» мы писали про Наталью Воронкову специалиста по корпоративным

вопросам «Урал-СИТНО» и фаната велоспорта. За плечами улыбочивой блондинки марафоны, гонки и бреветы.

В августовском номере гостем рубрики стал Алексей Арзамасцев, электромонтер электрощита «МКХП-СИТНО» бывший боксер, а сейчас бегун, он предпочитает коллекционировать марафоны.

Марина Митина, секретарь «Урал-СИТНО» завершила нашу рубрику в сентябре. Никто не ожидал от симпатичной девушки «Гонок на выживание» и изматывающих велогонок. Оказывается, так бывает!

Все участники рубрики молодцы, спасибо, что поделились своим увлечением и спортивным опытом. В канун нового года каждый гость получил подарок от корпоративной газеты: подарочный сертификат на одну тысячу рублей в магазин «Спортмастер».

Пожелаем нашим героям спортивных успехов, и давайте брать с них пример: бегать, плавать, крутить педали, вставать на лыжи...

Рецепт

## Курочка «СИТНО» в медово-чесночном соусе

2023 год – год Черного Водяного Кролика, но кролик нынче дорог, найти его сложно. К тому же, есть виновника торжества опасно! Кролик обидится, и год будет плохим. Поэтому заменим кролика медово-чесночной курочкой от «СИТНО»! Вкусно, необычно и вполне бюджетно



Курицу необходимо вымыть и просушить бумажными салфетками, на ней не должно остаться влаги, чтобы ее плотно укутала и пропитала мантия из густого соуса.

Пока на курочке высыхают последние капли, подготовим соус. Накладываем в миску три столовых ложки меда, если он густой – слегка расплавим его на водяной бане, выдавливаем в него по вкусу чеснок, добавляем соль и перец, тоже по вкусу, и все тщательно перемешиваем. Любители сложносочинен-

ных вкусовых ощущений, могут поэкспериментировать и добавить в соус горчицу и розмарин.

Щедро смазываем курочку соусом снаружи, изнутри, отдельно прорабатываем крылышки и ножки. Затем, разомлевшую после медово-чесночного массажа курочку, оставляем отдыхать на 15 минут.

Далее, будущую звезду новогоднего стола, запекаем в духовке, разогретой до 200 градусов, в течение часа. Чтобы наша медовая птичка хорошо пропеклась, на дно формы нальем немного воды.

Для образования румяной корочки по истечении 30 минут выпекания нужно вынуть курочку из духового шкафа, полить ее соусом, в котором она запекается, и отправить обратно до завершения процесса.

Добавить нашей красавице вкуса и аромата помогут свежая зелень и зерна граната.



График новогоднего представления для детей сотрудников компании

Время	Предприятия
11:00	• ОАО «МХК» • ООО «УМК»
13:30	• ООО-МПК участок № 1 • ООО-МПК участок № 2 • ООО-МПК участок № 3 • ООО НПК
16:00	• ООО «Урал-Ситно» • ООО «СИТНО ИТ» • ООО «Ситно-Продукт» • АО «МКХП-СИТНО» • ООО «МПК» управление • ООО «НПК» управление • ООО ЧОП «УАБ» • ООО ЧОО «АБ» • ООО «АГРО-СИТНО» • ОАО «ЭЛЕВАТОР БУРАННЫЙ» • ООО «Шарк» • ООО «ВЕРОНА» • ПК «РОЗНИЦА»
Дата и место проведения: <b>2 января 2023 года</b> ДКМ им. С. Орджоникидзе (ул. Набережная, 1)	
<b>Вход – по пригласительным билетам.</b> Выдача подарков по билетам после танцевально-игровой программы (в фойе ДКМ на 1-м этаже). Возраст ребенка для получения подарка от 3-х до 10 лет включительно.	

Гороскоп

Следующий год пройдет под знаком Кролика. Что ж нам сулит этот пушистый и милый зверек?



**ОВЕН** / Веселый кролик предлагает Овнам забыть о своих рогах и бараньем упрямстве и стать более чуткими и покладистыми. Только в этом случае символ года гарантирует этому знаку свое покровительство.



**ТЕЛЕЦ** / Побольше энергии и смелости в действиях! Весь этот год Тельцы работали на износ, и в следующем году они будут пожинать плоды своих трудов.



**БЛИЗНЕЦЫ** / В этом году Близнецы обретут в Кролике настоящего друга и партнера. Символ года подкинет им массу полезных идей, одна из которых обязательно приведет их к грандиозному успеху.



**РАК** / Раки, ловкий Кролик вытащит вас из надежного укрытия и заставит плясать под свою дудку. Вечеринки, тусовки и путешествия будут кружить Раков, как на карусели, весь год.



**ЛЕВ** / Маленький, проницательный кролик постарается одарить Львов всеми благами мира. Однако Львам все же придется усердно поработать, но это будет весело и совсем не трудно.



**ДЕВА** / Деве нужно превратиться в веселую девочку-весну и начать радоваться каждому мгновению жизни. Кролик пригласил для Дев множество сюрпризов, которые помогут им и развлечены, и заработать много денег.



**ВЕСЫ** / Равновесие Весов зависит от встречи Нового года. Кролик поставил перед ними хитрую задачу, чем веселее Весы отметят праздник, тем больший успех их ожидает в наступающем году.



**СКОРПИОН** / Скорпионы должны спрятать свое жало, как можно глубже. Однако ставить нытиков и обидчиков на путь исправления им не запрещается, но действовать нужно мягко.



**СТРЕЛЕЦ** / Представителей знака ожидает море романтики, яркие эмоции и новые знакомства. При этом нужно помнить о работе, иначе есть шанс прогулять все свое состояние.



**КОЗЕРОГ** / Кролик советует Козерогам умерить свои амбиции и перестать упираться. Символ года позволит им взглянуть на себя со стороны и понять, что постоянные нравоучения далеко не всегда приносят пользу.



**ВОДОЛЕЙ** / Водолеи, вы красавчики, и хорошо знаете об этом! Кролик говорит, что у вас возможен финансовый прорыв, но при условии командной работы. Один в поле не воин. Опирайтесь на коллег.



**РЫБЫ** / Вы до сих пор плаваете на мелководье? Пора смело отправляться навстречу бушующему океану. Кролик поможет мелкой рыбешке стать акулой, которая будет способна отстаивать свои интересы и добиться оглушительного успеха.