

Работники «СИТНО» вновь удостоены высоких наград



21 апреля губернатор Челябинской области Алексей Текслер наградил государственными наградами лучших тружеников Челябинской области. Среди них четверо сотрудников компании «СИТНО».

Трудовая деятельность **Никифоровой Ольги Ивановны** на Магнитогорском комбинате хлебопродуктов – СИТНО связана с производством кормов для животных и птицы. За двадцать два года работы она освоила все тонкости технологического процесса комбикормового цеха, приобрела навыки аппаратчика комбикормового производства и оператора линии транспортирования сырья. Ольге Ивановне присвоено почетное звание «Заслуженный работник пищевой индустрии Российской Федерации».

Почетного звания «Заслуженный работник пищевой индустрии Российской Федерации» удостоилась **Югатова Тамара Васильевна**, ее стаж на Магнитогорском хлебокомбинате перешагнул за 35-летний рубеж. Благодаря своим личностным и профессиональным качествам она выросла от таксировщика бухгалтерии до начальника отдела сбыта. Как руководитель, Тамара Васильевна систематически работает над совершенствованием личной профессиональной подготовки, уделяет время обучению коллектива. Свой опыт умело передает коллегам, являясь для них примером исключительной ответственности, порядочности и образом специалиста, всегда отстаивающего интересы своего предприятия.

Этих специалистов, таких разных, на первый взгляд, объединяет одно – все они профессионалы высокого класса, беззаветно любящие и знающие свою работу. Годы они остаются верными родным предприятиям, своей компании «СИТНО».

Прошкину Сергею Анатольевичу, зерносушильщику Элеватора Буранного, присвоено почетное звание «Заслуженный работник сельского хозяйства Российской Федерации». Сергей Анатольевич в сельском хозяйстве трудится всю свою жизнь, сохраняя верность одному предприятию сорок с лишним лет. Он профессионально работает с зерном, предназначенным для длительного хранения. Доведение зерновых культур до нужной кондиции, умение сохранить их качество – это и есть его основная обязанность. Своим вхождением в профессию опытному зерносушильщику обязано немало молодых специалистов предприятия.

Более трех десятилетий работы в птицеводческой отрасли отдала **Бровкина Елена Викторовна**. За это время она выросла в настоящего профессионала и опытного наставника бройлерного производства Магнитогорского птицекомплекса. Вместе со своей бригадой Елена Викторовна производит в сутки в среднем порядка 30-40 тонн готового мяса птицы. Бригада, в которой она трудится, стабильно обеспечивает высокие объемы производства и неизменное качество продукции. Бровкиной Елене Викторовне также присвоено звание «Заслуженный работник сельского хозяйства Российской Федерации».

К Дню Победы

ВОЕННОЕ ДЕТСТВО И ТРУДОВОЙ ПУТЬ...

Лидия Алексеевна Карманова, почетный ветеран Магнитогорского хлебокомбината, испытав ужасы войны в детстве, прошла путь от ученика до настоящего мастера кондитерского производства. За свой добросовестный труд была награждена орденом Трудового Красного знамени, ее имя не сходило с Доски Почета предприятия, в домашнем архиве – десятки Почетных грамот.

Родилась Лидия Алексеевна в Брянской области, ее детство пришлось на грозные военные годы. К октябрю 1941 года весь край был оккупирован немецкими войсками. Оккупация продолжалась почти два года. Немцы запугивали мирное население, уничтожая непокорных и массово угоняя подростков в Германию. Только малый возраст спас девочку от угона. Постоянное недоедание, отсутствие одежды, обуви – таким помнит она свое детство.

Продовольственное снабжение мирных

жителей в период оккупации было на грани выживания. Нетрудоспособные получали 1 кг хлеба на неделю, а работающие – на 200 граммов больше. Детям до 14 лет выдавалось полкило хлеба на неделю! Жиры, соль неработающим и детям не давали вообще. И даже такие скудные нормы, вспоминает ветеран, были не стабильными. Зимой 1942 года хлебные пайки были отменены вовсе, кроме детей. Купить продукты было нелегко.

В первый год оккупации немцы угоняли в Германию лишь физически здоровых

людей в возрасте от 15 до 45 лет, а с конца 1942 – с 12 до 60 лет. Отправка шла и осенью, и зимой. Людей увозили в открытые товарные вагоны, многие погибали еще в дороге...

После войны она окончила школу и поехала к тете в Магнитку. На хлебозавод №1 ее взяли только подсобным рабочим, чуть позже отправили в кондитерское отделение, в бригаду №1.

Этому труду Карманова Л.А. отдала 40 лет своей работы. Ночные смены, авральная работа перед праздниками, 12-часовые стояния у конвейера. Работа была ручная, тяжелая. Женщины вручную готовили сливочный крем, взбивали глазурь, готовили отделочную мастику.

К началу 70-х значительно увеличился ассортимент. В последние годы Карманова Л.А. работала уже мастером производства – сказался многолетний опыт и мастерство. На заслуженный отдых она ушла в 1995 году с хлебозавода №1, который успел за четыре десятилетия стать для нее родным домом.



Поздравление



Председатель совета директоров
компании «СИТНО»

Павел Павлович ЖУРАВСКИЙ

**Уважаемые
сотрудники
компании «СИТНО»!**

С Первомаем!

От всей души хочу поздравить вас с Днем Весны и Труда! Первомай – это всегда праздник радости и света, он несет в себе энергию перемен, весеннего пробуждения и обновления.

Пусть вместе с теплыми днями к вам придут новые силы и идеи, пусть труд приносит радость и удовлетворение, а результаты вдохновляют на дальнейшие свершения.

Крепкого всем здоровья, семейного счастья и благополучия.

С Днем Победы!

Самые искренние и теплые поздравления с всенародным праздником – Днем Победы! Уже не одно поколение выросло после войны, и все мы являемся наследниками Великой Победы. Наш долг помнить и чтить память погибших, проявлять заботу о наших ветеранах.

Искренне желаю всем нам уверенности в завтрашнем дне, пусть всегда будут поводы для радости и личного счастья.

Каждой семье благополучия, крепкого здоровья на долгие годы!

Цифра месяца



Новости производства

РЕМПОЩАДКЕ
НПК – 10 ЛЕТ!

15 апреля 2013 года был осуществлен пуск одного из самых крупных объектов Нагайбакского птицекомплекса – площадки по выращиванию ремонтного молодняка в поселке Кассельский. Этот объект – важная часть НПК. Чтобы птицекомплекс имел полный цикл, необходимо получать цыплёнка бройлера из собственного инкубационного яйца. Вначале его приобретали у компаний, которые имеют репродукторы и занимаются производством инкубационных бройлерных яиц. А теперь, на протяжении 10 лет, НПК сам выращивает собственное ремонтное поголовье, для комплектования своего репродуктора.

Десять птицепомещений ремплощадки могут единовременно принять 140 тысяч голов молодой птицы. Содержание ремонтных курочек и петушков – напольное. Первая партия племенного молодняка пришла из Ясногорска весной 2013 года, и 46 500 цыплят суточного возраста разместили в новеньких корпусах. Под опытным наблюдением специалистов они выращивались до 130 дней, пока не превратились в «деловых молодых». Из подросших курочек и петушков (в соотношении 1:10), было сформировано будущее родительское стадо. Оно содержится в 10 километрах от площадки выращивания – в пос. Куропаткинском.

За десять лет на ремплощадке НПК принята на выращивание 61 партия птицы, выращено около 2,5 млн. голов собственного молодняка мясного кросса РОСС–308.

При выращивании ремонтного молодняка внедрен передовой опыт с учетом 3-х промышленных зон на строго выдержанном расстоянии. На каждой зоне выращивается



птица одного возраста. Все птичники оборудованы автоматическими линиями кормления и контроля микроклимата.

В настоящее время ремплощадку обслуживает 49 человек. Начальник Кассельской ремонтной площадки НПК Васильева Дамагуль Асхатовна сообщила, что сегодня здесь продолжают трудиться старожилы предприятия. Это Ишмаметьев Вячеслав Алексеевич, Сафронова Наталья Сергеевна, Лошкарёва Наталья Евгеньевна, Юскин Иван Фёдорович, Титов Павел Сергеевич, Ишмаметьева Людмила Петровна, Жильгильдин Рамазан Рашидович, Бидянов Андрей Якимович, Васильева Татьяна Семёновна, Утешева Евдакия Владимировна и самый первый птицевод Сафронова Светлана Григорьевна. Есть талантливая молодежь, молодой специалист – ветеринарный врач – Кулёмзин Виталий Сергеевич, бригадир – Танаева Екатерина Владиславовна.

Васильева Д.А., нынешний руководитель площадки ремонтного молодняка, пришла работать на НПК молодым специалистом, сразу после окончания Уральской Академии Ветеринарной Медицины, практически в самом начале создания предприятия. Работала бригадиром, зоотехником как на ремонтном молодняке, так и на родительском стаде. В течение 4-х последних лет успешно возглавляет коллектив ремплощадки.

Хочется также отметить работу главных специалистов, таких как Модель Сергей Павлович, Перчаткина Елена Владимировна, Филиппов Павел Геннадьевич, которые принимали непосредственное участие в развитии площадки выращивания ремонтного молодняка и по сей день работают в компании «СИТНО».

Актуально

Компания «СИТНО»
представила Китаю
свои возможности

Представители компании «СИТНО» в составе официальной делегации Челябинской области, которую возглавил губернатор региона Алексей Текслер, с рабочим визитом посетили китайскую провинцию Шаньдун и приняли участие в переговорах по расширению торгово-экономических связей с Китаем.

Шаньдун сегодня является одной из наиболее экономически развитых провинций Китая. Экономика данного региона охватывает широкий спектр отраслей от машиностроения до сельского хозяйства. Челябинская область, в свою очередь, также имеет развитую экономику, в том числе, сельское хозяйство и пищевую промышленность. Алексей Текслер в ходе встречи с представителями Правительства провинции Шаньдун предложил укреплять совместное сотрудничество и наращивать товарооборот в этой сфере.

Также в рамках визита состоялся ряд встреч с представителями китайского бизнеса, посвященных перспективам российско-китайского сотрудничества в сфере сельского хозяйства, в ходе которых представители «СИТНО», в том числе, директор по развитию Тимур Миронов, презентовали экспортный потенциал компании и обсудили возможности расширения поставок продукции в Китай.

– Сегодня мы уже поставляем в Китай муку нашего производства, – отметил председатель совета директоров компании «СИТНО» Павел Журавский, – в ближайших планах компании – расширение ассортимента поставок в эту страну.

Один день из жизни компании

ТЕХНОЛОГ:
КОНТРОЛЬ И ЕЩЕ РАЗ
КОНТРОЛЬ

Беседовала Наталия КАСТРУЛИНА

Колбаса и сосиски, деликатесы и полуфабрикаты – привычные продукты, но, чтобы попасть к нам на стол, они должны пройти долгий технологический путь, состоящий из превращений, обработок и проверок. За приготовлением мясных продуктов бдительно следит главный технолог колбасного производства Магнитогорского птицекомплекса Ирина Алексеева.

Ее рабочий день начинается с приемки всей продукции, которую произвели за сутки. Это колбасный, ветчинный фарш, который набили в оболочку и отправили в термическое отделение для варки и копчения. Это куриные деликатесы, которые засолили, отмассировали, разложили на рамы, сварили и закоптили. За сутки прошел полный технологический процесс производства продукции. Теперь готовые продукты должны пройти входной контроль главного технолога и отдела контроля качества. Идем на приемку.

В приемке продукции также участвует представитель лаборатории. Сейчас проверяем: вареную и полукопченую колбасы, куриные деликатесы. Члены комиссии проводят органолептический и внешний контроль всех видов продукции (вид на срезе, вкус, цвет, аромат, консистенция), результаты фиксируются в дегустационных чек-листах.

Все участники комиссии пробуют продукцию и обмениваются впечатлениями. Коллективно заполняется чек-лист, где прописан каждый вид продукции с нормами и замечаниями. Сегодня все хорошо, брака нет, продукция признана годной для продаж.

После приемки идем в колбасный цех. Ирина Викторовна проводит наблюдение за изготовлением колбасы, опрашивает сотрудников. Её интересует, как работает оборудование, нет ли сбоев. Все ли в порядке на линии, нет ли у сотрудников замечаний к сырью. Все хорошо, и это радует, так как

качество сырья – основа качества будущего продукта.

Затем идем в цех полуфабрикатов – здесь делают котлеты, пельмени. Далее в цех деликатесной продукции. Там те же вопросы, проверка температурного режима, технологического процесса и оборудования.

Далее осматриваем пельмени и котлеты. Все качественно заморожено с помощью шоковой заморозки в минус 20-25 градусов. Теперь главное, чтобы продукт в таком виде дошел до покупателя. Члены комиссии ежедневно проводят органолептический и внешний контроль всех полуфабрикатов в готовом виде (варёном или жарёном).

Прошу технолога рассказать про ассортимент производства.

– Ассортимент у нас большой – это 8 наименований вареных колбас, 10 видов полукопченых и варёно-копченых, 4 вида ветчины, сосиски, сардельки, шпикачки – 10 видов. Варёно-копчёные деликатесы – 13 видов (грудка, полтушка, бедро, голень, крыло и т.д.), сыровяленые продукты (пастрома, карпаччо, снеки), а еще варёно-копченые сердечки и желудки. И это еще не всё! Делаем 20 наименований котлет, 8 видов полуфабрикатов из мяса цыплёнка-бройлера для запекания, 6 видов колбасок для гриля, 12 видов полуфабрикатов в тесте, шашлык свиной, шашлык из мяса птицы. В общем – 102 вида продукции в разном формате упаковок.

Пришло время принимать сырье, посту-



пающее на производство. Технолог говорит, что это не менее важный этап. В течение дня поступают оболочки для колбас, пакеты для упаковки, специи, мясное сырье: говядину, свинину, мясо с птицефабрик. Технолог вместе с кладовщиками, начальником производства, мастерами производства все принимают, тщательно проверяют документацию и качество. Мясное сырье должно соответствовать сопровождающим документам: сортность, термическое состояние, количество, дата изготовления и сроки годности.

– Если появляется новый поставщик специй, упаковки или мясного сырья, то обязательно проводим тесты, – рассказывает Ирина Викторовна. – Из новых поставок мяса и фарша делаем пробную экспериментальную партию, после чего становится понятно – подходит нам сырье или нет. Новые специи отправляем в лабораторию для детального изучения. Нужно понимать, каким будет рассол, есть ли осадок, ведь рассолы идут на инъектор, а осадок и посторонние примеси могут вывести его из строя.

Спрашиваю, какие еще задачи стоят перед главным технологом.

– Обязательно слежу за санитарным состоянием всего производства, а также за работой оборудования. От него зависит внешний вид продукции, ее вес, плотность и многое другое. При погрешностях в работе техники ставятся в известность наладчики, далее они разбираются, в чем причина.

Еще технолог занимается разработкой

новых продуктов. Отдел маркетинга и продаж оформляет техническое задание: какой вид продукта они хотят видеть, каким должен быть его вкус, цвет, аромат, консистенция, упаковка и т.д. Ирина Викторовна разрабатывает новинку, предоставляет её на дегустацию, также она рассчитывает производительность, объемы производства и себестоимость продукта. Еще технолог совместно с дизайнерами и маркетологами участвует в разработке упаковки, которая должна быть и презентабельной, и функциональной.

– Если мы разрабатываем продукт-новинку, – поясняет технолог, – он долго дорабатывается, пока не получится нужный результат. Конечно, в новых заказах исходим из возможностей нашего оборудования, ориентируемся на покупательский спрос и продажи. Если новоиспеченный продукт хорошо покупают – ставим его в поточное производство.

День подходит к концу, а перечень обязанностей главного технолога колбасного производства на этом не заканчивается. Как оказалось, технолог – очень ответственная должность, требующая множества знаний и навыков, принципиальности в вопросах качества. Можно сказать, что МПК-3 повезло с технологом. Ирина Викторовна относится к тем немногим специалистам, которых теперь днем с огнем не сыщешь, потому что вузы не выпускают узких специалистов. А опыт ее работы в отрасли исчисляется восемнадцатью годами!

Коротко о главном

ПРАЗДНИК ПАСХИ В «СИТНО»

По сложившейся традиции накануне Пасхи протоиерей Федор Сапрыкин провел водосвятный молебен, освятив пасхальную продукцию Магнитогорского хлебокомбината, а также весь процесс ее приготовления – от замеса теста, формовки до украшения выпечки глазурью и сахарной посыпкой.

Важный секрет пасхальной сдобы «СИТНО» — это особая атмосфера, которая царит в эти горячие дни на производстве. Несмотря на сложность и трудоемкость процесса, ведь куличи формируются вручную, кондитеры приступают к работе только с хорошим настроением.

Для нас пасхальные куличи и кексы – это не просто выпечка, – поясняет Ирина Марченко, главный технолог МХК, – мы каждый год вкладываем в них свою душу, лучшие помыслы, заводские традиции. Хорошие куличи начинаются с правильного замеса. В тесто мы добавляем не только изюм и курагу, а еще мак, апельсиновые и арбузные цукаты, ягоды клюквы, орехи, даже бета-каротин. В выпечке пасхальной продукции используем только высококачественное сырье и ингредиенты.

В этом году Магнитогорский хлебокомбинат приготовил 9 видов куличей разного наполнения. Ежедневно с линий в магазины отправлялось более 2 тонн куличей. За воздушное тесто, румяный цвет и щедрую начинку куличи даже называют «домашними».



В канун главного православного праздника Пасхи настоятель храма Святителя Николая Чудотворца отец Федор провел церемонию освящения продукции компании «СИТНО».

Не первый год трудится на производстве куличей Анна Корчагина, молодой кондитер 5-го разряда. Она с гордостью говорит о том, что ее бригаде доверяют оформлять пасхальную продукцию. И для нее, как и для остальных членов коллектива, освящение батюшкой оборудования и куличей прямо на предприятии – это настоящий праздник.

Другим обязательным местом посещения отца Федора в этот день стал цех сортировки и упаковки яйца Магнитогорского птицеводческого комплекса. Один из главных атрибутов праздника птицеводы «СИТНО» маркировали особым штампом, а на упаковку наносили специальную наклейку – «Освященное».

Освященные куличи и яйцо появились накануне Святого праздника на прилавках фирменных магазинов «СИТНО» и в крупных федеральных сетях.

В очередной раз украшением праздничного стола многих магнитогорцев и гостей города стала вкусная и натуральная пасхальная продукция от «СИТНО»!

Событие

Мука «СИТНО» в лидерах рейтинга Роскачества

Роскачество опубликовало результаты исследования качества муки. Исследование 2023 года охватило более 75% российского рынка муки высшего сорта. По его результатам мука «СИТНО» вошла в рейтинг самой высококачественной продукции.



Специалисты Роскачества исследовали муку по 450 показателям. Также образцы участников исследования оценивали по показателям пищевой ценности (массовая доля пищевых волокон, витамины, микроэлементы) и сравнивали с эталонным образцом, который также был исследован по всем показателям безопасности, качества и пищевой ценности. «Эталонная» мука – это мука, соответствующая всем требованиям ГОСТа, которая получена экспериментально, в рамках специальной научно-практической работы, из ценных сортов пшеницы.

Поздравляем коллектив Магнитогорского комбината хлебопродуктов с отличными результатами работы!

Династия

Династия: Минкины – Гребень – Швец – Роцины – Аксеновы – известна в компании многим. 17 человек этой большой семьи работают на предприятиях МКХП и МХК. Общий трудовой стаж династии перешагнул за 300 лет!



Гребень С.В. и Гребень Л.Н. с семьей.

К первому поколению относятся с супруги Минкины. Галина Васильевна была начальником мучных складов МКХП, стаж ее работы – более 30 лет. Ее муж – Николай Иванович – помощник машиниста МКХП, он также отдал комбинату более 30 лет работы. Родные сестра и брат Галины Васильевны тоже работали на комбикормовом заводе электриками. У брата Александра Васильевича Лаврентьева стаж более 35 лет, у сестры – Игнатьевой Веры Павловны стаж работы более 30 лет. В целом, старшее поколение отдало предприятию более 125 лет трудовой жизни.

Идем дальше, поколение детей: дочь Минкиных – Гребень Любовь Николаевна, почетный ветеран предприятия, работала в комбикормовом цехе МКХП мастером 22 года, отсюда и ушла на пенсию. Ее муж – Сергей Владимирович Гребень проработал бригадиром загрузчиков около 20 лет. Совсем недавно вся семья поздравляла Любовь Николаевну с днем рождения, где по просьбе редакции были сделаны семейные снимки.

Их дочери, то есть внучки основательницы династии: Ирина Сергеевна Швец, начальник комбикормового производства МКХП, ее стаж приближается к 20 годам. Примерно столько же работает в «СИТ-

НО» и Роцина Наталья Сергеевна: 10 лет – на МХК и последние 11 лет мастером на комбикормовом заводе МКХП. Роцин Сергей Валерьевич, супруг Натальи Сергеевны, работает заместителем начальника ККЗ, его стаж работы на комбинате – почти 30 лет.

Другая «веточка» династии связана с родной сестрой Гребень Л.Н. – Аксеновой Ольгой Николаевной. Ветеран труда ушла на заслуженный отдых после 40 лет работы оператором котельных установок в теплосиловом цехе МКХП. Сын Ольги Николаевны – Максим Васильевич – отработал 15 лет на МХК, к сожалению, рано ушел из жизни. Его жена, Л.Г. Аксенова, на данный момент занимает должность главного бухгалтера ПК «Розница», ее стаж работы – более 25 лет.



Роцин Сергей Валерьевич

Родной брат Сергея Владимировича Гребень – Михаил также работал на ККЗ оператором на линии экспандирования и гра-

нулирования комбикормов. Его общий стаж работы на МКХП – 15 лет.

Младшее поколение – правнуки, сыновья Роциных – начинали свои трудовые будни с комбикормового завода №1 МКХП, теперь работают на новом заводе №2 загрузчиками. Старший сын отработал 11 лет, младший – 7. Их жены (Татьяна и Анастасия) тоже внесли небольшую лепту, поработав на комбикормовом производстве совокупно 7 лет.

Роцина Наталья Сергеевна изучает историю фамильной династии неспроста, она пытается создать генеалогическое древо своей семьи. По ее словам, каждый второй ее родственник, так или иначе, причастен к компании.

– Можно сказать, что все мы здесь долгожители, – поясняет она. – Наше предприятие – это наша поддержка и опора. Мы преданы «СИТНО» и хо-



Швец И. С. и Роцина Н. С.

тим, чтобы оно процветало. Дедушка с бабушкой работали здесь смолоду. Папа, мама и тетушка Аксенова – ветераны труда. И.С. Швец – почетный работник «СИТНО». Роцин С.В. отмечен Благодарностью и Почетной грамотой Министерства сельского хозяйства РФ. Благодаря компании, мои родители из коммунальной квартиры в 1992 году переехали в коттедж, в котором живут по сей день. Да и многие из нас приобрели квартиры в домах, которые строило «СИТНО».

Пример этой семьи впечатляет и вдохновляет. Таких трудовых династий в нашей компании не мало. А это значит, что у предприятий «СИТНО» есть стабильность и перспективы, и главное внимание в них отводится людям!

Хобби для души

Беседовала
Наталья
КАСТРУЛИНА

Мы играем метал...

Следующий гость нашей рубрики – **Евгений Войско**, кондитер экспериментального цеха МХК. Евгений – удивительный человек, грани его творчества, казалось бы, никак не могут пересекаться, тем не менее, в нем органично уживаются художник-скульптор, кондитер, автор музыки и рок музыкант.



– Евгений, ваши коллеги знают вас как кондитера, расскажите, в чем заключается ваше хобби?

– Я соавтор проекта «Морроз», а также композитор, вокалист, гитарист и художник всех обложек и постеров этой группы.

– Как появилась группа?

– Я долгое время увлекался разными жанрами и поджанрами тяжелой музыки и в какой-то момент начал находить в некоторых исполнителях что-то родственное и, возможно, что-то такое, что я хотел бы делать сам. Поначалу это вылилось в записывание каверов и клипов к ним. Позже, благодаря этим клипам, на меня вышла педагог по вокалу и директор школы «Красный Металлург» Владислава Соловьева. Вместе с ней мы раскрыли мой вокальный потенциал, и после двух лет обучения я начал сочинять собственные композиции, а мой друг детства Иван Ворстер начал писать тексты к ним. Так и зародилась группа «Морроз».

– Как к вашему хобби относятся близкие, коллеги?

– В основном положительно, но в творчестве всегда есть за что критиковать.

– Откуда черпаете вдохновение и почему именно рок?

– Вдохновение приходит само, когда ты делаешь то, что тебя трогает и волнует, особенно, когда видишь результат, за который тебе не стыдно. А рок музыка – это то, на чем я вырос, и то, что находит наибольший отклик в душе. Очень честная и прямолинейная музыка. Но наш стиль назвать роком не совсем правильно, это скорее Фолк-метал.

– На каких площадках вы играете?

– Играли в клубе OZZ (Челябинск), бар Gibson, в филармонии один раз играли, по площадкам пока все, но в ближайшем будущем планируем расширить их список.

– Кто участники группы, их профессии? Как вы нашли друг друга?

– Иван Ворстер (вокал, бас-гитара), с ним познакомились еще в детстве. И, собственно, мы вдвоем и создали этот проект, работает Иван в своей школе иностранных языков. Владимир Зуев (барабаны) присоединился к нам



недавно, работает на ММК. Виктор Мигунов (гитара) присоединился сразу после Вовы, работает консультантом.

– Откуда у вас инструменты?

– По классическим инструментам все довольно просто. Гитары, бас-гитары, акустика – все приобреталось в музыкальных магазинах. Единственный инструмент, сделанный по персональному заказу мастером – смычковая лира Тальхарпа. Помимо этого, мы еще пользуемся активно семплами. Семпл – это небольшой оцифрованный звуковой фрагмент, в качестве семпла чаще выступает звук акустического инструмента. Также мы иногда приглашаем дружественных нам музыкантов: виолончелистов, балалаечников и т.д.

– Кто ваши кумиры из мира музыки?

– Если говорить о самых первых кумирах детства – это конечно Kiss, их театральность возможно даже оставила свой отпечаток в творчестве нашей группы. А если говорить именно о музыке, которая сподвигла писать свои собственные композиции, то, безусловно, Bathory.

– Евгений, как вы считаете, кондитерское дело – это ремесло или искусство? И приходилось ли вам делать «рокерский» торт?

– Когда авторская работа в единичном экземпляре – это, конечно же, искусство. «Рокерский» торт делал, на работе была парочка таких заказов, было интересно делать гитары из мастики. Но, на самом деле, общий дизайн таких тортов – довольно простой, потому что образ людей, слушающих тяжелую музыку, часто состоит из стереотипов: как они выглядят, каких исполнителей слушают и т.д. А на самом деле – любители тяжелого рока, фолка очень разные.

– Делаете ли вы дома сами торты и каким был бы ваш авторский «рокерский» торт? Опишите его?

– Дома нет. Если только «Муравейник» – раз в 5 лет. Что касается авторского «рокерского» торта... Рок – это энергия, драйв, страсть, поэтому такой торт может выглядеть как угодно, главное, чтобы в него добавили основной ингредиент – неустойчивую любовь к жизни. Если бы я его делал для конкурса, то сваял бы что-то вроде торта «Сникерс» или «Шоколайф». Он должен быть с горьким шоколадом, отображая всю горечь лирики в жанре метал, должен быть жирным и сочным, как самые лучшие риффы в метале. Рифф – это звук перегруженной электро-гитары (смеется).

– Кто приходит на ваши концерты и как вас принимают?

– На наши концерты ходят люди свободные духом, независимые, сильные, стойкие, смелые и вдохновляющие. Принимают нас всегда восторженно и долго не отпускают, требуют играть еще и делают фото...

– Рок жив? Попса не задавила?

– Рок жив, рок никогда не умрет, но мы не играем рок, мы играем метал, и он тоже живее всех живых. Попса не может никого задавить, Филипп Киркоров может сколько угодно швырять фанаток через бедро, но сломать метал ему не под силу!

Сразу видно, что энергии у этих парней достаточно, поэтому пожелаем Евгению расширения списка площадок и благодарной публики. Метал жив!!!

Опрос месяца

В канун 78 годовщины Великой Отечественной войны вспомним наших дедов и прадедов, защищавших нашу родину от фашистских захватчиков.



Бигайдар
КАЛКАМАНОВ,
механизатор
НПК

– Мой отец – Калкаманов Хусайн Исхужинович, 1918 года рождения, ушел на фронт с первого дня войны – 22 июня 1941 года, со станции Буранной. Был пулеметчиком, защищал Москву. Службу закончил в Приднестровье в 1948 году. Имел медали, в том числе – «За отвагу», «За освобождение Праги». После войны женился, у него родилось восемь детей. Умер отец в 1987 году.



Анна ГУЗЕНКО,
менеджер
по кадровому
делопроизводству
Урал-СИТНО

– Мой дед – Щербатов Иван Васильевич, был героической личностью, и думаю, что судьба его берегла от ранения. Он прошел две войны, принимал участие в Финской. Великая Отечественная застала его на военной службе. Всю войну дед служил в стрелковом полку. В конце войны освобождал Варшаву, принимал участие во взятии Берлина. Награжден многими орденами и медалями. Был ранен в 1945 году, после ранения вплоть до 1946 года служил в разведроту.



Александра
СОЛОВЬЕВА,
руководитель
отдела
контроля качества
НПК

– Мой прадед – Дятлов Иван Филиппович, участник войны. Ушел на фронт в 1942 году, был ранен, попал в плен. Мне не известно, как и когда прадед освободился из плена, знаю, что после освобождения он снова вошел в строй и дошел до Берлина. Я горжусь тем, что родилась в семье, в которой имеется настоящая история о Великой Отечественной войне.



Любовь
СОРОКИНА,
аппаратчик
элеватора
МКХП

Мою бабушку – Софью Дмитриевну Мурашко война застала в Минске. Она воевала в партизанах. В 1944 году она вышла замуж за моего деда Игната Петрова, командира партизанского отряда. У них родилась моя мама и еще трое сыновей. Второй мой дед – Игнат Савин погиб в битве на Курской дуге. У бабушки сохранилось его письмо-треугольник с фронта, в котором он писал «Фрицев бьем, как мух...». Дед Игнат ушел на войну, когда его сыну – моему отцу, было всего три года.

ПОЗДРАВЛЯЕМ

В ИЮНЕ!

МХК

- 1 июня Иванов Владимир Иванович, электромонтер, 65 лет
- 9 июня Перфильева Любовь Владимировна, мастер участка, 50 лет
- 15 июня Данилова Екатерина Александровна, заведующая производством, 50 лет
- 22 июня Нестерова Ирина Владимировна, маляр, 50 лет

МКХП

- 9 июня Линева Сергей Александрович, заместитель главного инженера, 50 лет
- 25 июня Главордич Миле, монтажник, 50 лет
- 20 июня Осокина Елена Викторовна, начальник смены, 55 лет

- 20 июня Романов Сергей Леонидович, водитель, 50 лет

МПК-1

- 5 июня Чекрыгина Лилия Алексеевна, кладовщик, 55 лет
- 10 июня Нигматуллина Мадина Салимьяновна, оператор птицефабрик, 65 лет
- 30 июня Касимова Дильфуза Каримходжаевна, оператор птицефабрик, 50 лет

МПК-2

- 3 июня Гадельшин Сабирьян Шарафутдинович, электромонтер, 60 лет
- 3 июня Ишмамбетова Валентина Васильевна, оператор птицефабрик, 60 лет

- 4 июня Багиян Амалия Суреновна, обработчик птицы, 55 лет
- 4 июня Мулахметова Олеся Сергеевна, обработчик птицы, 50 лет
- 4 июня Низамова Альфия Рашитовна, обработчик птицы, 50 лет
- 9 июня Гасанова Зульфия Техрановна, обработчик птицы, 50 лет
- 18 июня Петров Иван Константинович, рабочий по ремонту, 50 лет
- 19 июня Евдокимова Светлана Викторовна, оператор птицефабрик, 50 лет
- 24 июня Смирнова Елена Васильевна, оператор птицефабрик, 55 лет
- 23 июня Кожевников Глеб Иванович, электромонтер, 55 лет
- 27 июня Сарсимбаева Шнар Жумагуловна, оператор стиральных машин, 55 лет

- 28 июня Ульмескулова Зинекуль Дюсенбаевна, оператор птицефабрик, 60 лет

ХПП Кизильское

- 17 июня Кожевникова Светлана Леонидовна, медицинский работник, 50 лет

АБ

- 12 июня Теребунь Юрий Николаевич, инспектор безопасности, 70 лет

Ситно-Продукт

- 1 июня Чернышев Олег Валерьевич, начальник отдела, 55 лет

УАБ

- 11 июня Литвинов Александр Анатольевич, охранник, 55 лет