

Стиль

Ї Ò Ã Ĩ Ī Ĩ

Жизни

« Ó Ð À Ë »

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ РЕКЛАМНЫЙ ВЫПУСК

2013, ИЮНЬ, № 7 (124)



С Днем потребкооперации!

Уважаемые коллеги!

Приближается наш профессиональный праздник – День потребкооперации. С 1922 года каждую первую субботу июля кооперативы всего мира отмечают этот день.

Для коллектива горпо «Урал» это любимый и долгожданный праздник, когда на одной площадке встречаются до 120-ти представителей всех подразделений нашего предприятия, чтобы вместе, дружной семьей почествовать награжденных, подвести итоги работы и, конечно, отдохнуть и повеселиться. В этом году мы проведем корпоративный тренинг-приключение в спортивно-игровой форме на базе отдыха «Находка».

До настоящего времени мы представляем в городе систему потребительской кооперации как альтернативу федеральным торговым сетям. Что стоит за этим? В первую очередь, это наш созидательный и несокрушимый «горповский» дух. Этот дух заставил нас в трудные годы экономической разрухи, благодаря таланту, воле и характеру Фаины Васильевны Соколовой, выйти на новые качественные пути развития. Так, в девяностые и нулевые годы мы наряду с традиционной деятельностью стали развивать услуги общественного питания, производства продуктов питания.

В настоящее время мы – стабильно работающее предприятие, которое объединяет более 600 человек. Мы разные по возрасту, образованию. Мы выполняем разную работу: печем хлеб, варим обеды для детей и взрослых, продаем продукты для стола горожан, заботимся о красоте шадринцев, перевозим грузы, накрываем изысканные банкетные столы и проводим праздники. Но нас объединяет одна цель – быть для шадринцев своим и родным предприятием. Где их всегда любят и ждут, заботятся, откликаются на их потребности, удивляют новинками.

Это значит, что работы впереди много. Необходимо и дальше обеспечивать устойчивые темпы развития в целом и по отраслям деятельности. Определить для себя основной целью работы – повышение эффективности каждого отдельного подразделения и предприятия в целом.

А еще всем людям хочется счастья. Счастья – как в домашней обстановке, так и в рабочей, что полностью подтверждает справедливость изречения «Счастливый сотрудник – эффективный сотрудник». Ощущение постоянного изменения жизни к лучшему – когда «сегодня лучше, чем вчера, а завтра – лучше, чем сегодня», – зависит от каждого из нас.

Поэтому будем работать на принципах уверенности в завтрашнем дне, доверии и надежности, открытости и гласности, ощущения взаимной нужности, важности, значимости и уважения, ощущения взаимной заботы и внимания, и постоянного развития.

Поздравляю коллектив горпо «Урал» с профессиональным праздником!

Много теплых слов хочется передать нашим ветеранам – кто создавал, развивал и укреплял наше предприятие. Мы относимся к вам с чувством глубокого уважения и благодарности за ваш труд.

Желаю всем отличного настроения, уверенности в своих силах, здоровья, благополучия и успехов на профессиональном и жизненном пути!

Т. В. Ларюшкина,
председатель Совета горпо «Урал».

ФЕСТИВАЛЬ

«Кухни народов России» в Шадринске

Согласно традициям гостеприимства, дорогих гостей встречают радушно, стол накрывают щедро, кормят вкусно. Так и мы встречали гостей IV Шадринского инвестиционного форума, который состоялся 6-7 июня.

В рамках Форума был организован фестиваль «Кухни народов России». Мы представляли башкирскую, татарскую и русскую кухни.



Продолжение
на стр. 2

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 15 объявляет набор обучающихся на 2013-2014 учебный год

На базе 9 классов:

- мастер общестроительных работ (каменщик, электросварщик)
 - повар, кондитер
 - официант, бармен
 - продавец, контролер-кассир
 - парикмахер
 - мастер по обработке цифровой информации
- Срок обучения – 2 года 5 месяцев.

На базе 11 классов:

- парикмахер
- Срок обучения – 10 месяцев.

Профессиональная

подготовка:

- штукатур, маляр
 - столяр, плотник
 - швея
 - цветовод
 - каменщик, печник
- Срок обучения – 2 года.

Обучение бесплатное. Предоставляется общежитие. Бесплатное питание.

Документы для поступления:

- документ об образовании
- копия паспорта
- медицинская справка (форма 086)

Уважаемые выпускники!

Выбирайте профессию, с которой вы будете профессионально и социально востребованы – приходите учиться в профессиональное училище № 15! В нашем училище интересная и насыщенная жизнь. Обучающиеся участвуют в различных олимпиадах, конкурсах, конференциях, в спортивных соревнованиях и занимают призовые места. Кроме того, в училище проходят такие интересные мероприятия, как посвящение в студенты, КВН, отмечаются памятные даты и праздники.

Адрес училища: 641870, Курганская область, г. Шадринск, ул. Красноармейская, 93.
Тел.: 6-37-76; 6-20-57; 6-24-52.
Сайт: www.pu15-45.ru
E-mail: profuch15@mail.ru

С днём рождения!



ПОЗДРАВЛЯЕМ
сотрудников горпо «Урал», у кого
юбилейная дата в ИЮЛЕ:

бухгалтера **Тамару Александровну Удовыдченко**, кладовщика **Ольгу Александровну Федорову**, зав. кулинарии «Космос» **Оксану Васильевну Подгорбунских**, продавца кулинарии № 1 **Наталью Николаевну Брюхову**, сотрудника СБ **Андрея Сергеевича Вахрушева**, овальщика кулинарии «Домашняя кухня» **Максима Юрьевича Шестерина**.

Поздравляем выпускников!

Закончился еще один учебный год. Среди выпускников – дети сотрудников горпо «Урал».

9 класс окончили: Анна Никульшина, Дарья Кичигина, Эльмира Максимова, Наталья Ильинских, Александр Алабжин.

11 класс: Илья Колупаев, Максим Потрепалов, Павел Соколов, Надежда Истомина, Татьяна Ягупьева, Дмитрий Бахарев, Оксана Надеева, Артем Камакин.

Средние специальные заведения: Евгений Алферов, Михаил Лебедин, Никита Пестерев, Елена Васякина, Роман Ворошнин, Антон Рухлов, Радик Абсалимов, Елена Оленина.

Высшие учебные заведения: Михаил Усманов, Вячеслав Морозов.

Поздравляем выпускников и их родителей. Желаем успехов на дальнейшем жизненном пути!

ПРОФЕССИОНАЛЫ

НОВАЯ СТУПЕНЬ

Наши сотрудники Надежда Радченко, Наталья Ахремова, Елена Калганова, Наталья Дымшакова, Наталья Исаева успешно окончили Шадринский кооперативный торгово-экономический техникум и получили востребованную в наше время специальность «технолог общественного питания».

Все они пришли в горпо «Урал» с профессиональным образованием и за годы работы зарекомендовали себя грамотными специалистами. Еще один диплом – еще одна ступень в их профессиональной деятельности. Это стало возможным благодаря поддержке и помощи со стороны предприятия.



Надежда Радченко



Наталья Ахремова



Наталья Исаева



Наталья Дымшакова



Елена Калганова

Горпо «Урал» создает все условия для совершенствования мастерства, повышения квалификации, помогает в обучении по профилю предприятия как своим сотрудникам, так и их детям – для дальнейшей плодотворной и творческой работы на предприятии.

Дорогие выпускники! Поздравляем вас с окончанием техникума! Желаем успехов в работе и в дальнейшем постижении профессионального мастерства. Выражаем уверенность в том, что ваши знания и опыт будут способствовать динамичному и стабильному развитию горпо «Урал». Успехов вам и удачи во всем!

ФЕСТИВАЛЬ

«Кухни народов России» в Шадринске

Кухня не только выражает гостеприимство, но и отражает национальные традиции и самобытность народов. Башкирская кухня складывалась под влиянием полукочевого образа жизни, основные продукты – мясо, злаки, ягоды, мед, молочные продукты. Блюда просты в приготовлении, много мясных, с обилием зелени, практически без специй. Как правило, каждая трапеза сопровождается кумысом. Из напитков также популярен чай с молоком.



Чай с молоком есть и в татарской национальной кухне. Так же, как, например, бешбармак и чак-чак. К основным особенностям татарской кухни относятся жарение продуктов, мучные изделия и молочные блюда. Известно, что при дворе Ивана Грозного жареные блюда готовили только татарские повара. Эта технология перешла и в русскую кухню. Кстати, и шаньги с картошкой тоже

позаимствованы у татар. В татарской кухне сочень из пресного теста с картофельным пюре называется кыстыбей. Пресное (сочное) тесто появилось именно в татарской кухне. Татары вообще мастера на мучные изделия, умеют готовить из любого теста.

В русской кухне венец всему – хлеб. Ему поклоняются, его подают со всеми блюдами, и это широко отражено в фольклоре. Большое влияние на русскую кухню оказало православие, отсюда деление на постный и скоромный стол. Постный – не значит бедный, что подтверждает разнообразие блюд из овощей, злаков, грибов и ягод, из рыбы. А также морсы, кисели, сбитень, квас.

Кухни народов складывались веками и воздействовали друг на друга. На территории Урала башкиры, татары и русские являются коренными, всегда жили рядом. Мы многое знаем друг о друге, но всегда интересно делать новые открытия.

Готовясь к Форуму, мы изучали народные традиции, шили национальные костюмы, старались придать национальный колорит экспозициям. Наши технологи отработывали технологию приготовления национальных блюд. И нам было очень приятно слышать слова одобрения и благодарности от гостей из Башкортостана. Во второй день Форума они участвовали в торжественном открытии полки «Башкирские продукты» в магазине «Космос».

Теперь шадринцы имеют возможность купить знаменитый башкирский мед, чай и сиропы на основе целебных башкирских трав, косметические средства и другие товары башкирских производителей.



ПРИГЛАШАЕМ

ЛЕТНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ РЕСТОРАНА «УРАЛ»

Летом многие отдают предпочтение блюдам легким, витаминным и в то же время сытным и вкусным.

Ресторан «Урал» предлагает:

- Салат из креветок и рукколы.
- Моцарелла с помидорами и соусом «Песто».
- Салат из зеленых овощей с креветками.
- Окрошка мясная со сметаной.
- Суп-крем из цуккини.
- Холодный суп «Гаспаччо».
- **НОВИНКА!** Треска в конвертике из цуккини с соусом «Дижон», цедрой лимона и помидорчиками черри.

В чем польза?

- **Креветки.** Считается, что регулярное употребление небольшого количества креветок помогает поддерживать бодрость духа и хорошее самочувствие, здоровье кожи и волос. Потому что креветки содержат массу полезных веществ, среди которых йод, цинк, калий, кальций, полиненасыщенные кислоты Омега-3, мощные антиоксиданты.
- **Треска.** Необходима в рационе человека, так как содержит полноценный белок с набором всех нужных организму человека аминокислот, а жира и калорий в треске очень мало. Треска легко усваивается, благотворно влияет на работу желудочно-кишечного тракта, сердечную и мозговую деятельность, процессы крови.

- **Моцарелла.** Во всем мире считается «продуктом для стройности». Содержит витамины, полисахариды, аминокислоты, микроэлементы. Положительно влияет на кожу, глаза, костную ткань, нервную систему, общее самочувствие.
- **Руккола.** Благодаря высокому содержанию белка, витаминов и минералов, обладает поистине волшебной способностью восстанавливать водно-солевой и энергетический обмен в организме, укреплять тонус. Считается афродизиаком.
- **Цуккини.** Пищевые волокна помогают работе желудочно-кишечного тракта, пектин выводит токсины и шлаки, мине-

ральные соли калия, кальция и фосфора поддерживают организм в хорошем состоянии. Каротин в цуккини больше, чем в моркови, а витаминов А и С – чем в тыкве.

• **Холодные супы.** Гаспаччо и окрошка не только освежают и насыщают, но и снабжают организм человека полезными веществами, так как содержат свежие овощи и зелень.

Летнее меню ресторана «Урал» – это полезность блюд и мастерство наших поваров.

ПРИГЛАШАЕМ В РЕСТОРАН «УРАЛ»!

■ НОВИНКИ

В ПРОДАЖЕ И НА ЗАКАЗ



Торт «Услада»: рассыпчатое песочное на сметане тесто с начинкой из чернослива (кураги), пропитанное нежным сметанным кремом, декорирован грецким орехом и черносливом (курагой).



Круассаны из дрожжевого слоеного теста с вишневой и абрикосовой начинками.

Во всех магазинах горпо «Урал».

Пирог из дрожжевого слоеного теста с начинками: капуста с грибами; курица с капустой; с горбушей.

В магазинах «Космос», «Весна», «Сладкая сказка», «Уралочка» (Новый поселок), магазине № 12 (Новый поселок).

■ МИРОВЫЕ ШЕДЕВРЫ

Макарунс



Когда впервые видишь эти изысканные маленькие пирожные-сэндвичи в пастельных цветах, невольно вырывается вздох восхищения. Попробовав пирожные на вкус, испытываешь подлинное наслаждение. Они вызывают еще одну сильную эмоцию – удивление, – когда узнаешь название шедевра: макарунс.

Такого троекратного «ах!» это изделие вполне заслуживает. Макарунс (или макарены, макарон, макаронс, макарони и т.п.) – это нежные пирожные, изготовленные из миндальной муки, яичных белков и сахара, с кремообразной прослойкой. Известный французский кондитер Франсуа Паяр говорит: «Люди думают, что это пирожные, но они более нежные и восхитительные, чем просто пирожные». Еще про макарунс говорят, что они «потакают вашим прихотям, но не имеют много калорий».

Но откуда такое название? В переводе с итальянского «макарунс» означает: «тонкая паста». Исторические корни изделия отслеживаются аж до 791 года. Но если Италия и является исторической родиной, то известностью макарунс обязаны французским кондитерам. Это визитная карточка Ladagee – сети парижских чайных салонов и кондитерских с полуторавековой историей. Из Парижа макарунс покорили весь мир.

Японский кондитер написал книгу «Я люблю макарены». А в Голливуде снят фильм «Мария Антуанетта», где есть эпизод, как молодая королева предлагает макарунс австрийскому послу. Среди любителей есть даже «макарунские снобы».

Когда-то макарунс были только в люксовых парижских кондитерских. Сегодня они доступны вам!

Макарунс продаются в магазинах «Сладкая сказка», «Космос», «Весна», подаются к кофе в ресторане «Урал» и кафе «Сакура».

*Макарунс – яркий, как весенние цветы,
Нежный, как первые чувства,
Сладкий, как любовь!*

Попробуйте и оцените!

■ ПОКУПАЙ НАШЕ!

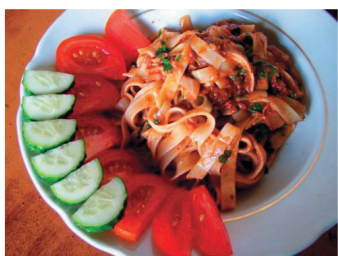
Тушенка – продукт легендарный



Почему легендарный? Потому что с тушенкой страна волевалась и строила, геологи покоряли с ней пространства и делали открытия. Да и сегодня тушенка всегда выручит туриста, садовода, холостяка, студента и даже самую искусную хозяйку. Благо, этот продукт представлен в магазинах в изобилии.

Есть на полках магазинов и тушенка местного производителя – ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт». На последней выставке WorldFood-2012 в Москве продукция этого предприятия была отмечена бронзовой медалью, а посетители выставки на дегустации единогласно признали ее лучшей среди аналогичной продукции других производителей! Секрет же прост: тушенка Курганского мясокомбината изготовлена из высококачественного сырья в полном соответствии с ГОСТом.

Покупайте тушенку и другую продукцию Курганского мясокомбината «Стандарт» в магазинах горпо «Урал»!



■ АКЦИЯ

МОДНЫЙ КУЛОН – ЗА КУПОН!

Только с 1 по 31 июля, совершая покупку в магазинах горпо «Урал» на сумму 1000 рублей и более (одним чеком), получите в подарок купон **kari**, который можно обменять на модный кулон во всех магазинах **kari**. Вместе с купоном нужно предъявить чек.

■ НАПИТКИ

Молочно-соковые коктейли



В магазине «Космос» в продаже молочно-соковые коктейли «Кржмелька» и «Добрый кашалот», сочетающие в себе нежное молоко (источник белка, кальция и фосфора) и сок (источник витаминов, минеральных веществ и микроэлементов).

Богатство вкусов!

«Кржмелька»: клубника, персик, мультифрукт, ананас, киви.

«Добрый кашалот»: клубника-малина, киви-ананас, мультифрукт, груша-манго, персик-маракуйя, черника-ежевика.

Коктейли обогащены комплексами из 4-х витаминов:

- В6 – для нормального функционирования нервной системы, для обмена веществ.
- Биотин (Н) – улучшает состояние кожи, волос, ногтей.
- Кальций пантотенат (В5) – улучшает память, мозговую деятельность.
- Амид никотиновой кислоты (РР) – нормализует энергетический обмен, содержание холестерина в крови.

Коктейли обладают мягким вкусом, полезными свойствами, тонизируют и заряжают энергией.

Кисломолочные Тан и Айран

Во всех магазинах горпо «Урал» вы можете приобрести новые напитки Тан и Айран (0,5 л), изготовленные по древним рецептам московской компанией «Лесная сказка».



Айран – кисломолочный напиток смешанного брожения, хорошо усваивается организмом.

Тан – прохладительный кисломолочный напиток, утоляющий жажду даже в самую сильную жару, быстро нормализует водно-солевой баланс в организме, способствует похудению, снимает похмельный синдром.

Применение напитков Тан и Айран в лечебно-диетическом питании основано на клинических исследованиях. Тан и Айран рекомендуются в комплексной терапии больным с заболеваниями сердечно-сосудистой системы (в том числе при гипертонии), органов дыхания, желудочно-кишечного тракта.

Кофе

Цельнозерновой растворимый кофе **Jacobs Monarch Millicano** (Якобс Монарх Милликано) придется по вкусу как любителям растворимого, так и молотого кофе. Он сочетает в себе богатый насыщенный вкус и аромат натурального молотого кофе и быстрое приготовление растворимого кофе. Секрет в уникальной технологии: в гранулах соединены растворимый кофе и частицы обжаренных мелко смолотых кофейных зерен. Таким образом сохраняется все богатство кофейного зерна.

Покупайте кофе Якобс Монарх Милликано в магазинах горпо «Урал»! По очень низкой цене!

ПРИГЛАШАЕМ ЗА ПОКУПКАМИ!



«ВИЗАВИ»

Сладкая, счастливая, красивая

Как установлено современной наукой, в шоколаде есть элементы, способствующие отдыху и психологическому восстановлению. Шоколад стимулирует выброс эндорфинов – гормонов счастья. Есть также гипотеза, что шоколад замедляет процесс старения.

Не случайно самой, пожалуй, модной процедурой в косметических салонах сейчас является **шоколадное обертывание**.

Кожа очищается при помощи массажа с использованием скраба, что способствует наилучшему впитыванию полезных компонентов. Затем на кожу наносится шоколад, специально предназначенный для проведения косметических процедур, тело обертывается пленкой, простыней, накрывается термоодеялом с функцией установки нужной температуры. По окончании процедуры шоколад смывается под душем.

Эффект шоколадного обертывания – нежная, бархатистая кожа с привлекательным золотистым оттенком. Кроме того, процедуры с использованием шоколада хорошо снимают эмоциональный стресс, отвлекают от проблем, поднимают настроение и жизненный тонус.



«Визави»: ул. Февральская, 60, тел.: 5-04-15.

Перед косметологическими процедурами посоветуйтесь с врачом.

«ЛИНИЯ КРАСОТЫ»

Наращивание ресниц

Как хороши ресницы рекламных красавиц – длинные, густые, пушистые! Эффект потрясающий, но достигается он отнюдь не за счет рекламируемой туши, а при помощи процедуры наращивания ресниц.

Наращивание ресниц представляет собой процесс приклеивания накладных ресниц по одной с помощью специального клея. Процесс трудоемкий, требующий услуг квалифицированного мастера. В результате накладные ресницы практически не будут заметны, а ваши глаза станут еще красивее, взгляд выразительнее.

Обычно наращенные ресницы носят до трех месяцев, но необходимо каждые три недели проводить коррекцию у мастера.

Наращенные ресницы – это не только красиво, но и практично: не нужно пользоваться тушью и тратить время на ее наложение и удаление, да и красота не потечет, если вы купаетесь в море или попадете под дождь.

«Линия красоты»: ул. Комсомольская, напротив магазина «Книжный мир»; тел. 5-19-89.

Перед косметологическими процедурами посоветуйтесь с врачом.

«ЕВА»

«Чарующие глазки»

Косметологические исследования установили, что более 40% женщин в возрасте старше 25 лет страдают от мелких морщин вокруг глаз, а также от темных кругов или мешков под глазами. С возрастом проблемы становятся все более заметными.

Во внешности глаза привлекают внимание в первую очередь. А они очень чувствительны к влиянию внешней среды и нашему внутреннему состоянию. Кожа вокруг глаз является самой тонкой и менее всего увлажненной, что делает ее наиболее склонной к различным повреждениям. Интенсивный макияж, качество косметики, неполное и несвоевременное удаление макияжа с глаз оказывают вредное воздействие и увеличивают нагрузку на кожу вокруг глаз. Кожа вокруг глаз – самая склонная к появлению морщин в области лица. После 30 лет она начинает стареть более интенсивно, требует отдельного внимания и ухода. Комплекс «Чарующие глазки» предназначен для этого.

В состав комплекса входят очищенные, сверхконцентрированные растительные компоненты. Они проникают в глубокие слои кожи, улучшают кровообращение, способствуют выведению продуктов обмена, снимают утомление области глаз, устраняют черные круги, способствуют постепенному сглаживанию глубоких морщин и устранению мелких, делают кожу вокруг глаз нежной и чистой.

«ЕВА» + «VIP MEN»: ул. Свердлова, 64 (магазин «Космос»), тел. 6-03-06.

Перед косметологическими процедурами посоветуйтесь с врачом.

11 ИЮЛЯ – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ШОКОЛАДА

Все мы – сладкоежки!



Трудно поверить, что на свете есть люди, равнодушные к шоколаду. Иначе не распространилась бы так быстро идея французов праздновать День шоколада. Идея возникла в 1995 году, и вот уже этот праздник стал всемирным.

Во Франции, Германии, Швейцарии, Испании и других странах в этот день устраивают масштабные шоколадные ярмарки, выставки, экскурсии, фестивали, в кофейнях подают шоколадные сюрпризы. В Бельгии есть музей шоколада, а в специализированных рестораниках предлагают шоколадное меню, в каждом блюде которого обязательно присутствует толика любимого лакомства. Оказавшись в Швейцарии, можно прокатиться на «шоколадном поезде» и в этой поездке ознакомиться с историей изумительного грюйерского сыра и элитного швейцарского шоколада. А в США настолько любят шоколад, что отмечают праздник два раза в год!

В России установлен первый в мире шоколадный памятник – Бронзовая Фея (на снимке). Он находится в Покрове, в этом городе также можно посетить музей шоколада и полюбоваться шоколадными шедеврами.

Отмечают День шоколада самыми разнообразными способами: кто-то увлеченно занимается шоколадным боди-артом, принимает шоколадные ванны... Но большинство все же предпочитает отмечать его традиционным способом – поеданием шоколада. Что мы вам и советуем!



Во всех магазинах горпо «Урал» - шоколад торговых марок: «Альпен Гольд», «Бабаевский», «Дав», «Рошен», «Сладко», «РотФронт», «Объединенные кондитеры».

Надеемся, что вы по достоинству оцените вкус шоколадных трюфелей «Победа вкуса» с марципаном (новинка кондитерской фабрики «Победа»). Они продаются во всех магазинах горпо «Урал».

Шоколадные конфеты Lindor производства компании Lindt (Швейцария) вы можете приобрести в магазинах горпо «Урал»: «Космос», «Девятка», «Весна» и в круглосуточном павильоне «Космос».



**ПРИГЛАШАЕМ К НАМ ЗА ПОКУПКАМИ!
СЛАДКОГО ПРАЗДНИКА!**

ПРЕМИУМ

Элитная посуда

Последняя распродажа элитной посуды из Богемии, Италии и Франции – в магазине «Космос».

Элитная посуда, как и подарочные сувениры из хрусталя и фарфора, не оставят равнодушным никого. Это роскошный презент, это и отменное украшение интерьера, и, конечно, необходимый элемент торжественных мероприятий. С элитной посудой связаны лучшие события в жизни.

Магазин «Селена» закрылся. Но вы можете приобрести оставшиеся экземпляры известных коллекций Бернадот, Николь, Кристина, Ангела, Клавдия, чешское стекло «Богемия» в магазине «Космос».

**ЦЕНЫ СНИЖЕНЫ
НА 25%!**

