



# ВЕСТИ НБ

Профсоюзная газета Национальной библиотеки РС(Я)

Февраль 2018 г. №1

## Дорогие наши мужчины!

От всей души поздравляем Вас с праздником!  
Пусть удача не подводит,  
Пусть любовь в семье царит,  
Пусть печали не приходят,  
Жизнь пусть счастьем озарит.  
Сильнее льва, храбрей мастифа,  
Умней компьютерной машины,  
Мягким и строгим, справедливым —  
Таким быть должен истинный мужчина!

Хотим выразить огромную благодарность нашим мужчинам, которые активно участвуют в общественной и спортивной жизни коллектива, защищают честь библиотеки на соревнованиях по волейболу, пулевой стрельбе, шашкам, якутским национальным играм, дартсу. Это Николай Николаевич Гуляев, Винокуров Артем, Артамонов Айаал, Соломонов Иннокентий, Оконешников Иннокентий.

Желаем, чтобы новые молодые сотрудники тоже приняли эту эстафету.



## СЕГОДНЯ В НОМЕРЕ:

Участие в конкурсах.....	3
«Новогодний мульт переполох» .....	3
«Зимняя фантазия».....	4
Кулинарная страничка .....	5
Наши юбиляры.....	7

Отв. за выпуск: *С.В. Алексеева, В.В. Ершова*  
Компьютерная верстка: *Л.И. Давыдова*

Подписано в печать.27.02.18  
Формат 70x100 1/8. Печать цифровая.  
Тираж 45 экз.

Оригинал-макет подготовлен и отпечатан  
в секторе редакционно-издательской деятельности  
Научно-издательского центра  
Национальной библиотеки Республики Саха (Якутия)

677018 г. Якутск, пр. Ленина, 40  
Тел. (4112) 43-59-30

## УЧАСТИЕ В КОНКУРСАХ



В 2017 г. — год профсоюзной информации в РФ, мы приняли участие в конкурсах:

- Республиканский смотр-конкурс «Лучший профсоюзный стенд» рескома профсоюза работников культуры.

- Конкурс проектов на Грант рескома профсоюза работников культуры РС(Я) по информационной

работе.

- На присуждение звания «Лауреат Федерации профсоюзов Республики Саха (Якутия) имени С.Н.Маркина»

- В конкурсе на лучшую фотографию среди тру-

довых коллективов, объявленном в Инстаграмм Федерацией профсоюзов РС (Я), ноябрь 2017 г.

- Республиканский конкурс на лучшую организацию информационно-образовательной работы в первичных профсоюзных организациях РС (Я), посвященном Году профсоюзной информации Федерации профсоюзов РС (Я), ноябрь 2017 года. Заняли 3 место!

- В номинации «Лучшая профсоюзная первичная организация» заняли 1 место.

- В номинации «Лучший уполномоченный (доверенное лицо) по охране труда 2017 года» — 2 место у Захаровой Альбины Аркадьевны



## «НОВОГОДНИЙ МУЛЬТ ПЕРЕПОЛОХ»

25 декабря состоялось праздничное представление «Новогодний мульт переполох». Его показали студенты I курса отделения «Социально-культурная деятельность» Якутского колледжа культуры и искусств. Ребята играли: Маршал — Охотин Вова, Стервелла — Попова Саина, Петух — Гарифулин Костя, Пони — Соломако Регина, Нолик — Турантаев Айсен, Дед Мороз — Намытаров Айтал, Снегурочка — Иванова Саина. Звукооператор — Никулин Сергей.

Дед Мороз и Снегурочка выбрали и наградили детей, которые пришли в маскарадных костюмах. Среди мальчиков 1 место присудили гладиатору (Илистрьев Артемий), 2 место — спасателю МЧС (Артемьев Никита). 3 место — ковбой (Зыков Алеша). Поощрительные призы

получили Король (Бускаров Арсен) и Снеговик (Эртюков Максим). Среди девочек 1 место — Красная Шапочка (Борисова София), на 2 месте зайчик с морковкой (Тая Беленкова, ЦДЮ), 3 место — гусар (Харлампьева Айта). Поощрительными призами наградили Пони (Готовцева Айыына) и Снегурочку (Емельянова Саина).



## «ЗИМНЯЯ ФАНТАЗИЯ»

28 декабря, на новогоднем корпоративе, были подведены итоги конкурса «Зимняя фантазия» среди сотрудников библиотеки. Нужно было сделать новогоднюю поделку или елочную игрушку своими руками. По итогам народного голосования места распределились следующим образом:

1 место (50 голосов) — Кондакова Лена Иннокентьевна (ОРНБ). Валяние (собачка, петух, собачка из бисера).

2 место (45 голосов) — Апросимова Саргылана Афанасьевна (Обменно-резервный фонд). Снего-

вик из бумаги — модульный снеговик (3000 бумажные детали).

3 место (35 голосов) — Григорьева Мария Ивановна (Отдел обработки). Собачка из бумаги, домик собачки, елочка из ватных дисков)

4 место (28 голосов) — Коллективная работа РИЦ. Новогодняя композиция.

5 место (26 голосов) — Рожина Ирина Гаврильевна (НИЦКП). Валяние (арбуз, медвежонок, елочка, яблоко, снеговик — елочные игрушки)

6 место (25 голосов) — Зедгенидзева Алина Николаевна (ОКБ). Рождественский венок.

Победители получили кроме призов подарки от спонсоров — РЦ «Мандарин», Государственного академического русского драматического театра им. А.С.Пушкина и кинотеатра «Лена» — билеты в кино, театр и боулинг.

Также поощрительными призами — билетами, были отмечены все участники этого конкурса: Унарова А.Н., Кычкина Л.И., Скрыбина С.В., Илестярова В.П., Алексеева С.В., Захарова Я.А., Борисова Н.А., Андреева А.М., Боппосова Н.М.

На корпоративе также была проведена новогодняя лотерея с 32 призами.

### Конкурс «Украшение отделов»

1 место — краеведческий отдел, 2 место — методический отдел, 3 место — отдел ретроспективной библиографии. Поощрительные призы получили АХЧ и коллектив книгохранилища №2 (Гольминка).

### Дед Мороз и Снегурочка

В этом году несколько семей решили поздравить своих детей, пригласив домой Деда Мороза и Снегурочку. В преддверии новогоднего праздника сказочные персонажи побывали в гостях у семей Третьяковых, Уларовых, Эртюковых, Исаковых, Гороховых, Сидоровых, Лонгиновых, Поповых. Поздравили 15 детей.

Благодарим Макарова Евгения, Павлову Нарыйану, Захарову Альбину за этот маленький праздник для детей.



## КУЛИНАРНАЯ СТРАНИЧКА

В преддверии женского праздника хочу рассказать о наших замечательных сотрудниках, хобби которых — выпечка тортов.

Меня зовут **Карамзина Октябрина**. Я работаю в Национальной библиотеке ведущим редактором в РИЦ с 2013 года. Мне нравится моя работа, атмосфера библиотеки.



Также мне нравится готовить. Я со школьных лет люблю печь торты, особенно медовые. В то время не было такой моды — смешивать сливки со всякого рода добавками (мягкий сыр, сгущенка, варенка и т.д.). Я крем делала просто из взбитых сливок (күөрчэх) с сахаром. Получалось очень вкусно.

Красиво оформленные медовики с сырнo-сливочным кремом, с шоколадными подтёками, украшенные ягодами, фруктами, бусинками, сладостями, а также капкейки я учусь делать с 2016 г. Первые торты были не очень красивыми, до идеала конечно еще далеко, но с каждым разом я понемногу набираюсь опыта. Первый торт на заказ я сделала в апреле прошлого года. И с тех пор временами поступают заказы.

В тортоделстве самое главное, на мой взгляд, правильно взбить крем. Сливки надо брать густые (35% и выше). Охлажденные сливки (500 гр.) сначала взбиваем на небольшой скорости, добавляя сахарную пудру (150 гр.) и ванилин на кончике ножа (или 1/2 пакетика ванильного сахара), потом постепенно увеличиваем. Но важно не перусердствовать, иначе сливки превратятся в масло. Взбиваем до тех пор, пока сливки не увеличатся в объеме и будут неплохо держать форму. Добавляем туда мягкий сыр (400 гр.) в 2-3 захода и взбиваем до однородной массы.

Делать торты — работа не из легких. Но так хорошо, когда сама печешь, не надо покупать магазинный, не нужно заказывать у других.

Поздравляю коллег, милых дам с наступающим международным женским днем! Желаю крепкого здоровья, успехов в работе, счастья, уюта, тепла, гармонии. И в преддверии весеннего праздника делюсь рецептом шоколадного медовика. Испеките торт, угостите своих родных и близких.

### Шоколадный медовик

Ингредиенты:

- 500 гр. муки (+мука для раскатки)
- 200 гр. сахара
- 3 яйца
- 100 гр. сливочного масла
- 70 гр. меда
- 1,5 ч.л. соды (без горки)
- 3 ст.л. какао

Приготовление: Делаем коржи: муку просеиваем в емкость, добавляем какао и перемешиваем. В железной кастрюле или сотейнике соединяем сахар, мед и масло, ставим на средний огонь. В это время слегка взбиваем яйца венчиком. Добавляем яйца, помешивая, к уже теплой смеси. Мешаем до растворения сахара и масла. Держим смесь на небольшом огне около 4-5 минут до образования белой пены. Добавляем соду и держим на огне еще 1 минуту. Она должна увеличиться в объеме примерно в 2 раза. Снимаем с огня. В муку с какао добавляем яично-сливочную смесь и замешиваем тесто на небольшой скорости около 2 минут, до однородности. Даем ему немного остыть (при раскатке можно добавить немного муки). Делим тесто на 8-10 одинаковых частей (в зависимости от желаемого диаметра). Формируем из каждой части «колобок». Разогреваем духовку до 200С. Раскатываем коржи, вырезаем ровные круги тарелкой. Накальваем коржи вилкой. Выпекаем на противне, застеленном кулинарной бумагой по 3-4 минуты каждый корж. Собираем торт: каждый корж хорошенько промазываем кремом. Украшаем шоколадом, фруктами, ягодами по желанию. Ставим на пропитку (желательно на ночь). Вкуснейший торт готов!





Меня зовут **Егорова Ай-тали**. Мне 24 года. Работаю ведущим библиотекарем в в Центре регистрации посетителей и статистики. В свободное время пеку торты на заказ, в основном медовые, но иногда заказывают бисквитные и чизкейки. Начала заниматься выпечкой с 2012 г.

Хочу поделиться рецептом медового торта с сырно-сливочным кремом.

#### Медовые коржи

- Сахар — 200 гр.,
- Яйца — 2 шт., (если яйца маленькие можно 3 яйца)
- Маргарин — 150 гр.,
- Мед натуральный — 3 ст. л.
- Сода — 2 ч.л. без горки
- Мука — 400 гр. (примерно)

В кастрюле с высокими бортиками растапливаем маргарин, добавляем мед, потом соду. Масса будет сильно подниматься, постоянно мешать. Когда пена будет коричневатого цвета, снять с огня. Отдельно в миске взбить яйца с сахаром до полного растворения сахара. Потом когда смесь с маргарином чуть остынет, по чуть-чуть добавляем в яичную смесь медово-маргаринную. Тоже взбивать. Потом частями класть в массу муку до тех пор, пока тесто не будет липнуть к рукам. Из теста формируем шарики 7-8 штук. На антипригарном коврик раскатать шар до нужного диаметра, обрезать крышкой или тарелкой, проткнуть вилкой в нескольких местах и в заранее нагретую духовку на пару минут. Когда корж приобретет коричневатый цвет, вынуть из духовки.

Для крема вам понадобятся:

- сливки 35% — 500 мл,
- сахарная пудра — 100 гр,
- маскарпоне — 400 мл,
- ванильный экстракт — 2 гр.



охлажденные сливки взбиваем с сахаром до крепких пиков.

Добавляем сыр маскарпоне, перемешиваем до однородного состояния без комочков, крем должен получиться достаточно крепким. Получившимся кремом мажем

медовые остывшие коржи, собираем торт. Торт украшаем по желанию.

Меня зовут **Юлия Новгородова**, я работаю ведущим библиотекарем в универсальном читальном зале. Увлекаюсь тортиками, пирогами, в общем, обожаю всевозможную выпечку. Выпекать я любила всегда, тортами занялась два года назад на общей волне, но в основном, делаю классический бисквит. У меня, как и у всякой кулинарки образовался свой круг фанатов, тех, кто любит мои тортики, отчего мне очень приятно. Я надеюсь, со временем круг будет расширяться, и возможно мое увлечение перерастет в нечто большее (помечтаю).



Дорогие женщины, в преддверии весеннего праздника хочу пожелать вам добра, мира, красоты. Ну и, конечно же, готовьте с любовью для своих родных!

Посоветую вам приготовить пирог Слез ангела, с ним придется малость повозиться, но оно того стоит, пирог получается очень нежный и вкусный, и непременно порадует ваших домочадцев.

#### Слезы ангела:

Для теста берем 80 г масла, 1 яйцо, 2 ст.л. сахара и стакан муки. Замешиваем тесто, заворачиваем в пленку и даем отдохнуть в холодильнике на 30 мин. Затем положить в форму, поставить в духовку на 180 градусов 15 мин. По истечении времени вынуть пирог и выложить творожную начинку.

Для приготовления творожной начинки понадобится: творог 25 г., сахару полстакана, 3 желтка, полстакана сметаны или сливок, пакетик ванильного сахара.

После того как выложили творожную начинку снова отправляем в духовку. Еще на 30 мин, снижаем температуру до 160.

В это время готовим белковое суфле. 3 белка взбиваем с 3 ст.л. сахара (лучше пудры). Взбиваем до воздушности.

Вытаскиваем пирог и выкладываем суфле, ставим в духовку еще на 15 мин. Затем пирог уже готов, по мере остывания на суфле должны появиться капельки. Из-за этого пирог и получил свое название — Слезы ангела.

Приятного аппетита!



## НАШИ ЮБИЛЯРЫ

Поздравляем с замечательными юбилеями своих коллег — Елисееву Татьяну Петровну, Иванову Альбину Даниловну (ЦДЮ), Ефимову Елену Петровну, Ефимову Акулину Константиновну и Павлову Александру Афанасьевну!

Желаем любви и добра в юбилей,  
Здоровья отменного, бодрости, смеха.  
Заботливых близких, весёлых друзей,  
Достатка, внимания, мира, успеха!

Пусть сбудется всё, что ещё не сбылось,  
Пусть годы текут хорошо и красиво,  
Чтоб радостно жить до ста лет довелось,  
С душой молодой и улыбкой счастливой!



Прекрасных, милых женщин поздравляем  
Мы все с Международным женским днем,  
От всей души сегодня вам желаем,  
Чтоб полной чашей был всегда ваш дом,  
Любви, здоровья, в личной жизни счастья,  
Красивы будьте, счастливы, добры,  
Живите полной жизнью вы и чаще  
Судьба пусть преподносит вам дары!



