



ОСНОВАНА В ОКТЯБРЕ 1988 года

ГАЗЕТА НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
ЗАКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА «ЭЛЕКТРОМАШ»ВТОРНИК 21 ФЕВРАЛЯ 2023 г.
№ 1 (1261)

С Днём защитника Отечества!

Уважаемые ветераны, друзья, коллеги, партнеры!**Дорогие электромашевцы!**

Примите самые теплые поздравления с Днем защитника Отечества! Самое ценное, что есть в нашей жизни это мир, спокойствие и стабильность, поэтому этот праздник всегда будет символом мужества, самоотверженности, достоинства и чести.

История Приднестровья неразрывно связана с борьбой за свободу, независимость и процветание родной земли. Подвиги защитников Отечества это та большая и великая правда, которую нельзя исказить и перечеркнуть. Сегодня мы поздравляем тех, кто находится на боевом посту, оберегая наш покой: солдат, сержантов, офицеров. Всех, кто защищает нашу Родину, кто находится в запасе и тех, кто только готовится к службе в армии.

В этот день поздравления и слова благодарности также слышит в свой адрес вся сильная половина человечества.

И это неспроста, ведь нести ответственность за благополучие своей семьи, быть для нее защитой и опорой, преодолевать трудности - долг каждого мужчины.

От всей души желаем всем крепкого здоровья, счастья, благополучия. Мира, добра и стабильности вам, вашим родным и близким.

Администрация, Совет директоров, Профком



На заводе прошел детский мастер-класс, посвященный предстоящему Дню защитника Отечества

18 февраля дети и внуки сотрудников нашего предприятия вновь собрались в уютной столовой НП ЗАО «Электромаш». Поводом стал мастер-класс к предстоящему празднику героизма, мужества и патриотизма - Дню защитника Отечества.



Ребята с удовольствием окунулись в мир творчества и интересно провели время. В награду за старания им выдали памятные дипломы. А еще по сложившейся доброй традиции в завершение мастер-класса маленьких участников угостили вкусной выпечкой и сладким компотом, поварами столовой завода.



Руководство предприятия совместно со службой по социальным вопросам уделяет особое внимание досугу подрастающего поколения.

Так, совсем скоро на заводе состоится еще одно подобное мероприятие. В преддверии 8 Марта дети вновь соберутся на заводе, чтобы смастерить своими руками презенты для любимых мам, бабушек и сестер.

В этот раз с помощью творческого наставника ребята мастерили поделки в виде бумажных самолетиков. Дарья Тарнавская подробно рассказала, как из цветной бумаги с использованием ножниц, клея и капельки воображения создать оригинальный подарок для своих пап, дедушек, братьев. Несмотря на то, что все участники мастер-класса вырезали одинаковые самолеты, каждый из них получился уникальным благодаря творческой фантазии юных умельцев. Дети вложили в поделки бумажные послания с поздравлениями и теплыми пожеланиями для будущих обладателей своих творений.



Заводу «Электромаш» - 64 года

В 1959 году 9 февраля Советом народного хозяйства Молдавской ССР было принято Постановление № 18 «О дальнейшем развитии электротехнической промышленности МССР»,



согласно которому в г. Тирасполе на базе небольшого электроремонтного завода создавалось предприятие по производству электродвигателей малой мощности.

Обветшалое производственное здание площадью 809 кв.м, 37 единиц полуизношенного станочного оборудования, 82 человека численного состава таким был завод вначале своего образования.

Создание нашего предприятия в конце 50-х начале 60-х ХХ столетия стало важной ступенью в индустриальном развитии Молдавской ССР, в становлении электромашиностроения.

Со дня образования, предприятие было специализировано на выпуск электрических машин и аппаратов переменного тока, взрывозащищенного и общепромышленного исполнений для привода насосного, вентиляционного, компрессорного, конвейерного и прочих видов оборудования эксплуатируемого в угольной, нефтяной, газовой, химической, горнорудной, металлургической и др. отраслях промышленности, а также в энергетике.

На протяжении 64 лет мы производим надежную, современную, качественную продукцию, известную как в нашей республике, так и странах Ближнего и Дальнего зарубежья. Наше оборудование используется буквально во всех отраслях промышленности.

Также «Электромаш» трудится на благо Приднестровья и наших граждан. В настоящее время мы продолжаем работу над восстановлением мелиоративного комплекса республики, расширяем ассортимент товаров народного потребления для населения.

64 года - это серьезная дата, и говорит она о большом трудовом пути коллектива, преемственности поколений, востребованности выпускаемой продукции. Огромный вклад предприятия в развитие машиностроительной отрасли сложно переоценить.

В истории завода были разные времена, но какие бы трудности ни выпадали на нашу долю, «Электромаш» всегда с честью и достоинством справлялся с ними, постоянно совершенствуясь и становясь всё сильнее с каждым годом. Это касается не только инновационного подхода к производству и модернизации, но и системы подготовки кадров.

Создать мощный фундамент для стабильной работы и реализации масштабных проектов стало возможным благодаря вам, дорогие электромашевцы!

Национальность только на самые высокие результаты во всех сферах деятельности делает коллектив завода не просто группой единомышленников, но и большой, дружной семьёй. Без преувеличения хочется отметить, что на «Электромаше» трудятся первоклассные специалисты высочайшего уровня. Где благодаря профессионализму, высокой ответственности и преданности делу работников предприятия мы не останавливаемся на достигнутом, а успешно находим новые возможности для роста, создавая задел будущих побед.

Масленица: традиции и обычаи предков



Традиции масленичных гуляний, в древности имевшие сакральный смысл, изменились, но в целом сохранились по сей день.

Самая известная сжигание чучела. Традиционно его делали из хлебной соломы: что крестьянин хотел получить, то и приносил в жертву через огонь (в дохристианскую эпоху чучело олицетворяло божество плодородия Марену). Чучелу заплетали косы, наряжали в яркий сарафан, а в руку обязательно давали блин - символы плодородия, достатка, тепла отправляясь в конце праздников вместе с дымом прямо к солнцу. Сейчас горящее чучело больше символизирует прощание с холодом и всем плохим, что случилось за год.

Изначально сакральный смысл имели и масленичные катания. Ребята и молодёжь катались с гор на салазках, рогожах: чем дальше проедешь, тем длиннее уродится лён. Взрослые устраивали целые поезда из саней, объезжая вокруг селения «посолонь» по ходу солнца, зазывая светило.

Даже в кулачных боях традиционном мужском развлечении на Масленицу фольклористы видят дань язычеству: сила бойцов должна передаться земле. Если подумать, и в современном понимании такая демонстрация физической силы и здоровья молодых людей связана с плодородием и благополучием. Тот же смысл имели девичьи хороводы. Не зря на Масленой отцы засыпали сватов, чтобы после Пасхи играть свадьбы.

Работали праздничные ярмарки, где можно было купить ароматный горячий сбитень, пироги и блины, прокатиться на качелях-каруселях, посмотреть на циркачей, скоморохов и кукольников.

В субботу, предпоследний день праздничного разгуляя, дети и взрослые объединялись для постройки снежного городка с башнями и воротами.

По закону жанра городок будет непременно взят и разрушен, как и морозная зима обязательно закончится, надо лишь собраться с силами и ещё немного подождать.

Масленица по дням недели

В славянской традиции праздничная седмица делится на две части: Узкую Масленицу, с понедельника по среду, и Широкую, с четверга по воскресенье. Каждый день этой недели имел своё название и традиции.



Понедельник встречает Масленицы. В этот день начинали печь блины. Первый предназначался предкам: его клади на окно, относили на кладбище или отдавали нищим за помин усопших (эта традиция тоже родом из дохристианских времён так просили у предков помощи и заступничества перед матерью-землёй). В этот день мастерили качели и карусели, балаганы, готовили чучело Масленицы и выставляли его до воскресенья на пригорочек. Молодые приглашали к себе тёщу учить их печь блины.

Вторник Заигрыш. В этот день молодёжь каталась с горок, на каруселях, ходили друг к другу на блины. Парни и девушки высматривали суженых.

Среда Лакомка. Звали в дом гостей друзей, родных, соседей. Их угостили медовыми пряниками, пирогами и блинами. Также в среду тёщи кормили блинами своих зятьёв.

Четверг Разгуляй. С этого дня начинается Широкая Масленица. Хозяйственные работы прекращались, начинались гуляния, игры, катания на санках, весёлые хороводы и песни.

Пятница Тёщины вечёры. Тёща шла к зятю с ответным визитом по его личному приглашению. Приглашения бывали почётные к обеду, со всей роднёй, или запросто, на один ужин.

Суббота Золовкины посиделки. Невестки приглашали в свой дом сестёр мужа, угостили блинами и одарили подарками. Если золовки были ещё в девушках, то невестка созывала своих подруг-девиц; если были замужними, то она приглашала родственниц-молодух.

Прошёное воскресенье. В этот день прощались с зимой и Масленицей, сжигая чучело под весёлые песни и частушки (не всегда приличные). Пепел развеивали по полям, чтобы год выдался плодородным. А также просили прощения у родных и знакомых за все «вольные и невольные» обиды, нанесённые в течение минувшего года.

Что едят на Масленицу

На Масленицу царила известная на весь мир семидневная блинная диета. Блины пекли разнообразные - пшеничные, ржаные, гречневые, полбяные, дрожевые и пресные, простые и с припеком. А к ним полагались разнообразные начинки: рыба, икра, грибы, яйца, картошка, гречневая каша, мёд, творог, сметана, варенье. Мясных начинок традиционно не делали в Сырную седмицу церковный устав «не благословлял» есть мясо.

Кроме блинов готовили и другие блюда на основе творога и молочных продуктов: каши, ватрушки, вареники, оладьи. Пекли пряники и различные пироги.

Дорогие 23 Мужчины

Уважаемые мужчины ТО и ПИММ, поздравляем вас с Днем защитника Отечества! Мы очень ценим вашу могучую силу, крепкую защиту и невероятную выносливость. Желаем, чтобы фортуна удачи всегда сопровождала вас в пути, любовь и достаток царили в ваших семьях, тепло и уют согревали душу. Пусть все намеченные мечты превращаются в планы, планы перерастают в цели, а цели ведут лишь к победе, дают отличный результат и хорошее настроение!

С праздником! Спасибо вам за смелость, ответственность и надежность.

Женщины ТО



Уважаемые наши мужчины, славные и замечательные коллеги, поздравляем вас с праздником мужественных, сильных и отважных с 23 февраля!!!

Мы гордимся Вами и так счастливы, что мы трудимся бок о бок. Нам важна ваша поддержка, ваши советы и теплые слова, шутки и комплименты. Мы искренне желаем вам быть и далее покорителями вершин, с легкостью преодолевать все проблемы! Здоровья и благополучия! Пусть каждый из вас осуществит свои мечты, верит в себя, в свои цели и желания и, непременно, будьте счастливы!!!

Женский коллектив ПИММ



Наши славные мужчины! Поздравляем вас с Днем защитника Отечества! Это праздник настоящих мужчин. Вы строите наше будущее не только на поле боя, но и в повседневной жизни. Дарите нам уверенность в завтрашнем дне, берёте на себя решение проблем, позволяя нам оставаться женщинами! Пусть ваша жизнь будет наполнена яркими событиями, успехами и достижениями, а сердце согрето вниманием, любовью и заботой родных и близких!

Женский коллектив ОАСУ

С Днём 23 февраля

Немного юмора

Ты чего такая расстроенная? Что случилось?
Подарила мужу на 23 февраля набор рыболовных блесен.

Ну, все правильно. Он у тебя уже 10 лет каждые выходные на рыбальку уезжает. Чего не так?
Он его в руках вертел, вертел и спрашивал: А что это такое?

* * *

Папа, дай мне 200 рублей, говорит сын.
А мне 500, просит дочь.
А мне нужно 2000, добавляет жена.
Да что с вами сегодня случилось? удивляется отец.
Ты забыл? У тебя завтра 23 февраля!
* * *

Домашние тонкие блинчики

ИНГРИДИЕНТЫ:

- 4 яйца
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 500 мл молока
- 300 г муки
- 3 ст. л. растительного масла плюс для жарки
- сливочное масло, сметана, варенье для подачи



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить венчиком яйца с сахаром и солью чтобы ингредиенты соединились.

В получившуюся яичную смесь, влить половину холодного молока, чтобы получилась масса однородной консистенции. Муку просеять через мелкое сито. Понемногу добавить в яично-молочную смесь муку, перемешивая венчиком или лопаточкой до получения консистенции однородной сметаны. Следите, чтобы не было комочеков! Добавить в тесто оставшееся молоко и тщательно перемешать венчиком. Влить растительное масло, перемешать и оставить на 10-15 минут при комнатной температуре. Нагреть сковороду, смазать растительным маслом и жарить тонкие блинчики с двух сторон. Выкладывать их стопкой, смазывая маленьким кусочком сливочного масла.