

НЕФТЯНАЯ
МАГИСТРАЛЬ

Колонка редактора



Вышел новый номер газеты «Нефтяная магистраль», как всегда, насыщенный. В своих статьях мы рассказываем о людях с необычными судьбами, достижениями, увлечениями, делимся впечатлениями и новостями. Много интересных людей, много тем – и все они заслуживают внимания!

Струи дождя ползут по стеклу, прохожие, ежась от ветра, торопливо бегут по своим делам, выставив рыцарские щиты зонтов. Вот она и пришла – осень. Впереди сибирские морозы, и только воспоминания о лете будут согревать темными зимними вечерами. А что делать, когда отпуск зимой? К счастью, у работников ОАО «Транссибнефть» есть возможность отдохнуть в санаторно-оздоровительном комплексе «Фрегат». Об этом в статье «Заповедный уголок – «Фрегат».

Мы продолжаем представлять серию статей «Память в сердце живет», где рассказываем о ветеранах Великой Отечественной войны. Победа, в каком то смысле сделалась частным делом каждого из нас. Тех, кто завоевывал и ковал Победу, тех, кто помнит ее, становится все меньше. И мы не забываем о наших ветеранах. Это значит, что память о пяти годах самой страшной войны, о бесчисленных ее жертвах, обо всех, кому она безжалостно искалечила жизнь и судьбу, о великом и горьком триумфе справедливости никогда не уйдет из наших сердец, из нашего, если можно так выразиться, общего народного сердца. Эта память никуда не денется и еще через шестьдесят лет в ретроспективном далеке герои Сталинграда как бы совместятся с героями Бородина.

В рубрике «Слагаемые успеха» в этом номере представлена статья Марины Войтовой «Нефть – дело тонкое». В ней рассказывается о проводимых мероприятиях по предотвращению аварий при транспортировке «черного золота», о работе НПС Чулым, ее техническом вооружении и кадровой политике, о сотрудниках и достижениях.

Материал «Банк «Стройкредит» сегодня» освещает преимущества использования пластиковой карты Visa International. Всем сотрудникам ОАО «Транссибнефть» будет интересна информация об услуге предоставления льготных кредитов в форме «овердрафт», которые оформить очень просто.

Приближается праздник – День работников автомобильного транспорта. Поздравляем всех водителей и работников Службы безопасности движения с их профессиональной датой. Об успешной и ответственной работе Службы безопасности движения, их трудовых буднях – в статье «Безопасность движения – наша профессия». Желаем всем Вам крепкого здоровья, терпения, успехов в работе, счастья в личной жизни и отличного настроения. Вы действительно трудитесь на славу!

Председатель редакционного совета
А. Ф. Дмитриев

ЦАРСКИЕ ЦВЕТЫ

Несколько полезных советов о режиме сушки и хранения посадочного материала гладиолусов, георгинов, канн. Клубнелуковицы гладиолусов надо рассортировать по качеству и хранить при относительной влажности воздуха 60 – 65%, оптимальная температура воздуха – 4 – 6 градусов. Клубнелуковицы следует осматривать почаще, стараясь не поцарапать «короны» корешков.

Главный враг сейчас для лукович – гладиолусовый трипс, живущий под кроющими чешуйками. Взрослые насекомые и их личинки засасывают луковичу до сухарика. Поэтому, если перед закладкой на хранение вы не успели провести дезинфекцию, сейчас самое время сделать это. Луковичи положите в трехлитровую банку. Из баллончика со средством против бытовых насекомых (типа «дихлофос») проведите впрыскивание в банку в течение 4 – 5 секунд, плотно закройте крышкой и минут 25 – 30 выдержите клубнелуковицы. Этот

прием надо повторить несколько позднее еще раз, и вы избавитесь от заклятого врага луковичи.

Термическую, а также мокрую обработку ядохимикатами лучше проводить сразу же после выкопки или же весной перед посадкой, чтобы не спровоцировать преждевременный рост корней и ростков.

В период хранения клубнелуковиц неприятным сюрпризом для вредителей будет опудривание известью-пушонкой. Она эффективна против фузариоза, сухой гнили, пенициллеза.

С корневищами канн мудрить много не надо. Главное – удалить сочные побеги. Нужно стряхнуть грунт, просушить достаточно хорошо, уложить в ящики и поставить в подвал до апреля. Но помните, что при температуре минус 1 – 2 градуса корневища замерзнут.

Способов хранения корнеклубней георгинов существует много. Главное место у георгинов – центральный побег, переходящий в корневищную шейку. В этом месте нахо-

дятся «спящие» почки, из которых и появляются побеги. Желая сохранить корнеклубни, не следует забывать одно главное условие: им, чтобы дожить до весны, необходима высокая влажность, хорошая аэрация и низкая температура (3 – 5 градусов). Полезно также опудривание древесной золой, известью-пушонкой или мелом. Многие профессионалы просто обмакивают вымытые и высушенные корни в расплавленный парафин. Способ эффективный, но дорогостоящий.

Самым же доступным способом является хранение в увлажненных опилках древесных пород. Ни в коем случае это не должны быть опилки от распиловки ДВП или ДСП.

Советую зимой почаще осматривать посадочный материал и при малейших поражениях безжалостно вырезать большое место чистым ножом, а рану припудрить смесью из древесного угля и серы.

А. Кондратенко, агроном.



Счастливого пути в океане знаний!

Шарики, цветы, улыбки!
1 сентября!

Радостная, волнительная, торжественная и ответственная дата! Светлые классы уже ждут своих учеников. Все готово к началу занятий.

Ребятишки наши просто чудо – радостные, нарядные, загорелые, довольные. Ведь только завтра начнутся уроки, а сегодня



ПРАЗДНИК: добродушные учителя, заботливые родители!

А чтобы создать праздничное настроение и родителям, и детям, постарались наши повара. К Дню знаний прошли выставки-продажи кулинарных и кондитерских изделий в столовых Иркутского Торгового Отделения ОРС ОАО «Транссибнефть». К этому празднику были разработаны новые рецептуры тортов «Королевский» и «С черносливом». А повара столовой № 1 базы УПТОИКО еще и постарались оформить их необычно – цифрами.

Некоторые работники базы УПТОИКО брали торты в виде цифр 4 и 5, чтобы их дети учились на такие оценки. А некоторые из детей пошли в первый класс, и на тортах было написано: «В первый раз в 1 класс!».

Работники Иркутского Торгового Отделения ОРС ОАО «Транссибнефть» надеются, что такая идея понравилась многим работникам базы УПТОИКО, а их детям запомнится день 1 сентября и необычные торты.

Поздравляем всех учеников и их родителей с прошедшим Днем знаний!

Счастливого вам пути в океане знаний!!!

С. В. Соколова,
калькулятор ИТО ОРС

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Желе в арбузе

Арбуз весом 2-3 кг.

Фрукты и ягоды (персик, абрикос, груши, виноград, вишня, клубника).

1 стакан белого сухого вина.

2 стакана сахара, 5 ст. л. желатина, щепотка корицы.

1. Арбуз тщательно вымыть, разрезать пополам и аккуратно вынуть мякоть. Стенки арбуза внутри должны быть максимально ровными. В большой кастрюле вскипятить воду. Каждую половинку арбуза подержать над паром срезом вниз 4-5 мин.

2. Мякоть арбуза протереть в миску через сито.

3. Фрукты вымыть, обсушить. Ягоды винограда

снять с кисти. Из вишни (черешни), персиков и абрикосов удалить косточки. Груши или яблоки очистить от кожи, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Нарезать фрукты кубиками, размер которых соответствовал бы

размеру вишни или винограда.

4. Из 0,5 л воды и 1 стакана сахара сварить сахарный сироп. Порциями опускать в него фрук-



ты и проваривать 2 мин., следя за тем, чтобы фрукты не разварились.

Вынуть фрукты шумовкой.

5. Желатин замочить в небольшом количестве теплой кипяченой воды. В отвар из фруктов добавить протертую мякоть арбуза, оставшийся сахар, вино и корицу. Довести до кипения и варить 2-3 мин. Процедить, дать немного остыть и ввести набухший желатин.

6. Положить в половинки арбуза часть фруктов, залить чуть остывшим сиропом и поставить на холод. Когда сироп немного застынет, вновь положить порцию фруктов и влить сироп. Поставить на холод. Когда обе половинки арбуза будут заполнены, накрыть их пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 4 часа.

7. Застывшее желе нарезать ломтиками и подать к столу.

Приятного аппетита.

Т. Н. Шаталова,
зам. начальника ОРС

Корпоративное издание ОАО «Транссибнефть».
Председатель редакционного совета – А. Дмитриев.
Редактор – Н. Гордеева.
Полосы изготовлены и отпечатаны в ЗАО «Ютон»
(Омск, пр. К. Маркса, 39). Тираж – 999 экз. Заказ № ??????