

# SVODKA



ХОЛДИНГ  
**МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП**  
БЕЛОРУССКИЙ АЛКОГОЛЬ

## ГОЛЛАНДСКАЯ ХРАБРОСТЬ

Всё о джине

## НАГРАДЫ

Победа в конкурсах «Eurasia Spirits Drinks»  
и «Бренд года – 2019»

**Факты о «МИНСК КРИСТАЛЛ»  
о которых Вы могли не знать...**

Наша жизнь

## Новинки

Напиток спиртной крепкий «70»  
Водка «Беловежская. Смородиновая»  
Водки «Древний Менск»



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ





**ДОРОГИЕ КОЛЛЕГИ!**

# *Поздравляю Вас с 127-летием предприятия!*

Сегодня, в очень непростое для всех время, мы не сложили руки. Наше предприятие с уверенностью движется вперёд. Было сделано многое: освоены новые технологии производства и выпуск новых видов продукции, расширена география экспортных поставок, приумножились награды, заслуженно полученные на престижных международных и республиканских конкурсах, расширяется фирменная сеть магазинов...

Всё это благодаря Вам – высококвалифицированные сотрудники Кристалла, профессионалы своего дела. Вы помогаете компании расти и совершенствоваться во всех направлениях. Благодаря Вам с каждым годом предприятие стремительно развивается и покоряет всё новые вершины.

На данный момент перед нами стоят новые цели, которые требуют большой самоотдачи и профессионализма. Впереди у нас напряженная работа, новые проекты, интересные встречи и широкие перспективы. Благодаря нашей дружной команде, преданной своему делу, я уверен, мы добьёмся значительных результатов.

Хочу пожелать всем крепкого здоровья, веры в себя и свои силы, больших свершений, открытий и надежд, неиссякаемой энергии и счастливых мгновений. Пусть всегда рядом с Вами будут Ваши родные и близкие, а в Ваших домах царят благополучие, любовь и процветание.

С праздником!

**Генеральный директор ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» -  
управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП»  
Шустов Игорь Павлович**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ





EURASIA SPIRITS DRINKS

# СИЛА - В КАЧЕСТВЕ!

**ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» пополнило копилку наград в 2020 году яркими победами в международных и республиканских конкурсах.**

Конкурс проводился по инициативе Всероссийского научно-исследовательского института пищевой биотехнологии - филиала Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи.

ВНИИПБТ на протяжении 70 лет является основным разработчиком технологий и рецептур водок, а также других крепких алкогольных напитков. Специалисты Института обладают большим опытом и авторитетом в сфере организации и проведения подобных дегустационных мероприятий. Помимо организации конкурса «EURASIA SPIRITS DRINKS» специалисты работают в дегустационных комиссиях выставки «ПРОДЭКСПО», конкурса «Лучшая водка года», выставки «Золотая осень» (учредитель Минсельхоз РФ) и других.

Оценка конкурсных образцов проходила строго. Экспертная комис-

сия оценивала качество предоставленных образцов методом закрытой (слепой) дегустации в присутствии независимых наблюдателей и средств массовой информации.

Первым этапом конкурса проводилась дегустация образцов в основных номинациях. Баллы, полученные образцами в основной номинации, принимались для оценки и определения победителей в специальных номинациях.

В целях обеспечения объективной оценки при дегустации экспертам не сообщалось название алкогольного напитка и производителя. Образцы шифровались независимыми наблюдателями перед дегустацией. Присутствие членов экспертной комиссии при шифровке образцов не допускалось.

За критерии оценки потребительских свойств принимались органолептические показатели: прозрачность, цвет, аромат, вкус, внешний вид, консистенция.

По итогам проведения дегустаций и оценки экспертной комиссии **золотыми медалями были удостоены следующие алкогольные напитки ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ»: настойка горькая «Беловежская «Медовая с перцем», кальвадос «Le Fruit D'or», водка «Братья Знатные» и спирт сорта «Альфа Платинум».**



*Поздравляем с победой коллектив предприятия и желаем дальнейших успехов и высоких наград в престижных конкурсах!*

## БРЕНД ГОДА 19

В Республиканском конкурсе «Бренд года» ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» завоевало не менее престижную и значимую награду. Но в отличие от предыдущего конкурса, результаты здесь выявлялись иначе, ведь идея самого конкурса - оценивать не продукт, а бренд в целом.

Профессиональный конкурс в сфере маркетинга и брендинга проводился в 3-х номинациях: Потребительской, Профессиональной и Социальной. В этот раз «МИНСК КРИСТАЛЛ» принял участие в Потребительской номинации, в которой победители определялись на основе общенационального опроса с репрезентативной



выборкой респондентов. Исследование охватывало все регионы страны. Данные учитывали социальную дифференциацию потребителей по возрасту, полу, роду деятельности, региону, уровню дохода, образованию, семейному положению.

Для определения победителей использовались только открытые вопросы. В результате опроса профессиональными социологами, участники конкурса получили отчет проведенных исследований. Он показал точную картину ситуации на рынке и позицию каждого бренда относительно конкурентов.

Так, по итогам предпочтений аудитории и оценкам жюри ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» было удостоено **золотой медали в категории «ВОДКА»!**



*Поздравляем весь коллектив ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» с яркой победой и высокой наградой в конкурсе!*

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ





## ВСЁ ЛИ ВЫ ЗНАЕТЕ О «МИНСК КРИСТАЛЛ»?

**В честь дня рождения предприятия мы решили удивить Вас и собрали несколько значимых фактов про завод, о которых Вы могли не знать.**

► Старинная, яркая и знаменитая в Минске улица Октябрьская на которой расположено здание завода, за всю историю «МИНСК КРИСТАЛЛ» переименовывалась множество раз. В 1893 году это была улица Нижнеляховская, находящаяся на промышленной окраине города. В 1926 улице дали имя революционера Леккерта. В 1936 она стала улицей имени Ворошилова, а нынешние минчане и гости столицы с 60-х гг знают её, как улицу Октябрьскую.

► Меняло название и само предприятие. За 127 лет работы предприятие переименовывалось 13 раз! С 2015 года предприятие является управляющей компании белорусского алкогольного холдинга и носит название ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» - управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП».

► К 125-летию предприятия «МИНСК КРИСТАЛЛ» запустило проект «Сила традиций», который включает в себя выпущенную книгу-антологию бе-

лорусских блюд и напитков – «История на блюде», игральные карты по образцу начала 20 века, интернет-проект в социальных сетях. «Сила традиций» продолжает развиваться и набирает всё большую популярность. Интернет-проект каждый день рассказывает читателям о традициях и праздниках, об истории белорусской кухни, предлагает интересные рецепты, переносит читателя в самые красивые исторические места нашей страны.



► Предприятием освоено производство спирта сорта Альфа-Платинум не имеющего аналогов на территории Республики Беларусь.

► Освоен выпуск новых для предприятия видов продукции: не имеющий аналогов в стране среди крепкого алкоголя напиток спиртной крепкий «70», кальвадос «Le Fruit D'or», сливовый бренди «Le Prunier Sauvage», спиртной напиток на основе выдержанного зернового дистиллята «The Rakovshchiks. Grain Classic». Выдержка дистиллятов осуществляется в собственных дубовых бочках.

► В структуре ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» в г.п. Уречье Минской области действует крупнейший в стране зерноочистительно-сушильный комплекс. Производительность комплекса – 60 тонн зерна в час, что позволяет полностью обеспечить запас качественным сырьём для производства спирта.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ





► На заводе действует аккредитованная лаборатория, которой осуществляется 100% контроль готовой продукции и входной контроль сырья (материалов), обеспечивается постоянный, своевременный и всеобъемлющий контроль параметров качества продукции на всех этапах производства.

► Предприятие имеет сертификаты на право маркировки продукции знаком «НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ».



► «МИНСК КРИСТАЛЛ» – первый обладатель международного сертификата регистрации FSSC 22000 в алкогольной отрасли среди производителей Республики Беларусь и 11 в мире. Сертификация системы пищевой безопасности на соответствие требованиям международной схемы сертификации FSSC 22000 полностью признана и одобрена Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI), что позволяет сегодня ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» сотрудничать с крупными сетевыми компаниями по всему миру.

► В цехах установлены 11 автоматических скоростных линий для розлива продукции и 2 полуавтоматические линии для производства сувенирной и премиальной продукции.



► При производстве продукции на предприятии используются различные технологические приемы, улучшающие органолептические характеристики напитков, в том числе обработка и фильтрация: кварцевая, кремневая (реликтовый кремний), угольная, серебряная, платиновая, золотая, бриллиантовая, льняная и мембранная. Рецептура и совокупность технологических операций делают продукт уникальным.

► ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» – единственное предприятие по выпуску алкогольной продукции в Республике Беларусь, где используется противоточная экстракционная установка. На экстракционной установке производятся многокомпонентные концентрированные основы, в состав которых входят экстракты лекарственных трав, корней, специй и т.д. Основы используются при производстве ликёроводочных изделий и винодельческой продукции.

► На территории завода расположена артезианская скважина глубиной 290 метров, вода из которой используется при производстве продукции.

► Молочно-товарная ферма с поголовьем в 3000 коров введена в эксплуатацию в 2014 году в составе сельскохозяйственного филиала «Туча»

► Ежегодно завод выпускает более 100 наименований продукции, что в совокупности составляет более 3 млн декалитров.

► На предприятии используется около 1400 единиц технологического оборудования. В багаже предприятия имеется порядка 780 технологических инструкций и рецептов. Сохранились уникальные разработки 1960-х годов.

► Предприятие имеет самую большую сеть фирменных магазинов в Республике Беларусь. На данный момент под вывеской «МИНСК КРИСТАЛЛ» работает 164 магазина по всей стране.

► Продукция завода экспортируется более чем на 5 континентов и в более 30 стран мира. Основные рынки – Россия, Латвия, Украина, Азербайджан, Казахстан, Туркменистан, Турция, Польша и др. В этом году поставки продукции впервые осуществлены в Австрию, Бельгию, Иран и Швейцарию.

► За 127 лет работы предприятие было удостоено более 900 наград в различных Республиканских и Международных конкурсах и выставках, которые хранятся в ЗАЛЕ СЛАВЫ.



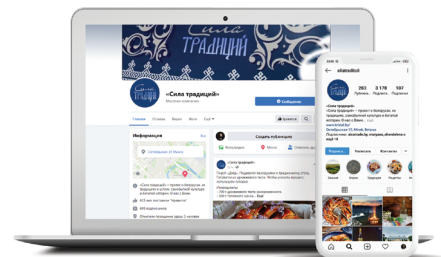
► Предприятие 5 раз было удостоено Премии Правительства Республики Беларусь за достижения в области качества.

► ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» – управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» уже долгое время входит в ТОП-10 крупнейших налогоплательщиков г. Минска.

► Предприятие регулярно оказывает спонсорскую помощь спортивным организациям, учреждениям образования, помогает ветеранам и участникам Великой отечественной войны, малоимущим и многодетным семьям, работникам по линии профсоюза, попавшим в трудную ситуацию.

► Предприятие является официальным партнёром Международного фестиваля «Славянский базар» в Витебске.

► В период пандемии и нехватки средств защиты в борьбе с вирусами «МИНСК КРИСТАЛЛ» организовал производство дезинфицирующих средств.



Мы приглашаем Вас подписаться на страницы проекта «Сила Традиций» в Instagram и Facebook - [silatraditsii](#)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ





# РЫБАЦКАЯ УХА С ВОДКОЙ НА КОСТРЕ

Наступило лето, а вместе с ним начинаются долгожданные выезды на природу с приготовлением вкуснейших блюд на костре и мангале. И если с шашлыками, например, всё более менее понятно, то настоящую вкусную уху сделать не так-то просто! Чтобы сделать настоящую уху, мало наловить или купить рыбы – ещё нужно знать несколько секретов приготовления, иначе вместо традиционной ухи получится обычный рыбный суп.

Для ухи идеально подходит речная рыба, при варке которой бульон получается светлым (белым): судак, ёрш или окунь. Если взять карася, карпа или сазана – уха станет чёрной, а с осётра, белуги, лосося и севрюга – уха получится красной (янтарной). Среди морских видов наваристый бульон выходит из палтуса, морского окуня и трески.

Чем свежее рыба, тем лучше и насыщеннее вкус ухи. Чтобы мякоть не расплылась после варки, замороженные тушки предпочтительно не размораживать, а сразу бросать в воду (желательно проточную речную).

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рыба (один или несколько видов) – 700 грамм;
- Вода – 2 литра;
- Картошка – 2 штуки (средние);
- Морковь – 1 штука;
- Репчатый лук – 1 штука;
- Водка «Стольградная» («Самогонь. Ржаной») – 50 мл (1 полная стопка);
- Лавровый лист и рубленая зелень – по вкусу;
- Соль, перец, другие приправы и специи – по вкусу.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Закипятить воду в котелке. Картошку помыть, почистить и нарезать маленькими кусочками. Очищенную морковь измельчить тонкими кружочками. Лук просто очистить от шелухи и не нарезать.
2. Добавить в кипяток морковь, картошку и целую луковицу. Перемешать.
3. Рыбу почистить от жабр и чешуи, нарезать кусками и хорошо промыть в проточной воде.
4. Добавить рыбу в котелок. Посолить и поперчить. Варить 20 минут с момента закипания, периодически перемешивая.
5. Снять уху с костра. Добавить лавровый лист, перец горошком, приправы и специи. Влить водку тонкой струей и перемешать.

Водку добавляют в уху, чтобы убрать бо́лотный запах, который встречается у речной рыбы. Также водка (можно заменить хорошо очищенным самогоном) делает бульон прозрачным. Количество крепкого спиртного минимально и большая его часть испарится в горячей воде, поэтому уха получится крепостью меньше 0,5%, то есть фактически безалкогольной.

Гашение дымящегося полена в готовом бульоне вносит в уху дымные нотки, но это возможно только в случае приготовления на костре. Необходимо опустить в котёл обугленное дымящееся полено и подождать, пока оно затухнет (держать 1-2 минуты, затем убрать).

6. Накрывать готовую уху крышкой и перед подачей настаивать 5-10 минут. Подавать блюдо горячим.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



НАПИТОК СПИРТНОЙ КРЕПКИЙ

# 70°

## Strong Spirit

**НОВИНКА! ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ»  
впервые выпустило алкогольный напиток  
крепостью 70 градусов.**

«70» - это уникальный крепкий продукт, не имеющий аналогов среди белорусских производителей.

Напиток спиртной крепкий «70» производится по современным технологиям и всем требованиям ТНПА.

Изготовлен из высококачественного зернового спирта «Люкс», воды питьевой подготовленной, с добавлением аромата мяты и лимона. Чистейший жгучий вкус напитка, в сочетании с яркими и свежими нотками в аромате, а также оригинальным послевкусием — одновременно тёплым и освежающим из-за мятных оттенков, придётся по нраву любителям напитков strong. Но нужно быть аккуратным и помнить — крепость напитка 70 градусов!

Употреблять напиток стоит в разбавленном виде в соотношении 1:1 с фруктовыми соками, морсами, тоником, газировками или в составе интересных алкогольных коктейлей.

Приобрести новинку Вы можете в сети фирменных магазинов «МИНСК КРИСТАЛЛ».



ИЗГОТОВЛЕН ИЗ ЗЕРНОВОГО СПИРТА И ВОДЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ АРОМАТА ЛИМОНА И МЯТЫ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

# ДЖИН – ГОЛЛАНДСКАЯ ХРАБРОСТЬ



Многие связывают джин с Англией и считают его одним из национальных напитков этой страны. Однако это не так, джин придумали вовсе не англичане! Предшественником джина было изобретённое голландскими монахами в XII веке можжевелевое лекарство от бубонной чумы. Считалось, что ягоды можжевельника способны излечить эту болезнь.

Благодаря ярко выраженному можжевелевому вкусу, напиток был назван французским словом «jenever» или «genever» – от jemevre (фр. можжевельник). В «джин» это название трансформировалось впоследствии у англичан.

Хотя происхождение джина – вопрос спорный, всё же большинство экспертов сходятся во мнении, что первым настойку приготовил голландский химик и алхимик Франц де ле Боз в 1550 году. Он искал дешёвое сред-

ство от почечных болезней и попробовал смешать пшеничный спирт и можжевелевые ягоды. В итоге получилась полезная микстура. Таким образом, голландцы первыми узнали, как сделать джин.

Изначально можжевелевую настойку делали ужасно горькой, пить её было крайне тяжело. Всё поменялось, когда голландский профессор Францискус Сильвиус провёл дистилляцию полученной настойки с целью концентрации полезных свойств можжевельника и увеличения его активного действия. Приготовленный напиток получился гораздо приятнее на вкус.

В Англии джин появился после тридцатилетней войны. В то время английские солдаты открыли для себя полезные свойства можжевелевой настойки и привезли её домой в Англию, где она также продавалась в аптеках. Дальнейшая история джина связана с взошедшим в Англии

на трон Вильгельмом III Оранским – лидером Нидерландской буржуазной революции. Новый правитель испытывал большие неудобства из-за плохого владения английским языком и, чтобы компенсировать этот недостаток и добиться уважения своих подданных, король запретил ввоз в страну импортных спиртных напитков, чтобы создать местную индустрию и поддержать внутренних производителей. Голландского женевера (джина) этот запрет коснулся в первую очередь.

В последующие 40 лет производство английского джина возросло в десять раз. Его качество в то время было очень низким, поэтому он продавался почти за бесценок, что, в свою очередь,



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



привело к большому пьянству низших слоёв населения. Англичане, как ярые поборники морали, не могли допустить распространение пьянства, поэтому правительство пыталось ограничить производство джина, обложив его перегонку, хранение и продажу большим налогом. Однако это способствовало появлению множества подпольных производителей, которые изготавливали низкосортный продукт. Для того, чтобы регулировать производство напитка, правительство вскоре стало выдавать лицензии, что привело к высокой конкуренции между производителями, каждый из которых стремился изобрести свой рецепт. Так, со временем, стало повышаться качество напитка и появились торговые фирмы.

С годами джин менялся: первоначально он был сладковатым, с несколько грубым вкусом. После чего он потерял свой сладковатый вкус и стал более сухим, ароматным и изысканным благодаря строгому контролю за качеством и усовершенствованию технологии производства. Кроме того, напиток обрёл такое замечательное качество, как лёгкость при питье. И его полюбили аристократы. С этого момента джин снова приобрёл огромную популярность, чему также способствовало изобретение в XVIII веке тоника (содовой воды с добавлением хины), первоначально использовавшегося как средство от малярии, а впоследствии снижавшего славу лучшего компаньона для джина. Теперь многие не представляют себе джин без тоника.

Пик популярности джина пришёлся на конец XIX века. В то время как шотландский виски высшее общество не принимало в свои круги, джин считался столь же престижным, как бордосские вина.

## Технология производства джина

Джин получают путём дробной дистилляции спирта с добавлением растительных пряностей. Крепость не менее 37,5% об.

Основу джина составляет спирт. Чаще всего используется пшеничный спирт крепостью не ниже 95% об. Спирт для производства джина получают методом ректификации или многократной дистилляции. В последнее время предпочтение отдаётся ректифицированному спирту, так как он имеет нейтральный вкус и аромат, что позволяет избежать нежелательной вкусоароматики в готовом продукте.

### Растительные компоненты.

К используемым пряностям конечно относятся можжевельник, кориандр, миндаль, цедра citrusовых, фенхель и т.д. Всё зависит от рецепта и задумок производителя. Понятно, чем больше всевозможных пряностей используется в процессе приготовления, тем сильнее и насыщеннее будет аромат конечного продукта. Считается, что для производства качественного джина необходимо применить от 6 до 10 различных пряностей и ягод. Хотя известны джины, где использовалось более 100 ароматических компонентов.

## Основные виды современного джина:

**1. Лондонский сухой джин (London Dry Gin)**, к которому относится большинство существующих сейчас сортов джина. В его состав, помимо обычных можжевеловых ягод, могут добавлять кориандр, дудник, лимон, апельсин и ряд других компонентов. Для его производства используют рожь (или кукурузу) и ячменный 30% солод. Всё перебравивают и перегоняют. Повторная перегонка осуществляется в кубовом аппарате.

**2. Плимутский (Plymouth gin)** имеет более тяжёлый аромат и, как ясно из названия, производится в Плимуте.

**3. Голландский (Genever V.O., Claeryn)** - самая древняя форма джина. Разница состоит в том, что все компоненты вносят в сусло непосредственно перед

перегонкой. В результате спирт получается более ароматный. После перегонки его в течение нескольких недель выдерживают в дубовых бочках (т.е. подвергают процессу старения), при этом джин немного окрашивается. Если хотят, чтобы джин был бесцветным, то его выдерживают в стеклянной посуде.

## Как правильно пить джин?

Во время застолья охлаждённый до температуры +4-6 °С неразбавленный джин подают в качестве аперитива (до основной трапезы). Напиток возбуждает аппетит. Так как напиток очень крепкий, употребляйте его в один глоток. По этой причине лучше пить маленькими порциями – «дринками». Чистый джин закусывают лимонами, маслинами и даже маринованным луком. Эти продукты не испортят вкус, наоборот, будут прекрасным дополнением к напитку. В развлекательном виде джин смешивают с газированной минеральной водой, колой, содовой или фруктовыми соками (лучше всего citrusовыми). Главное преимущество этого способа – возможность регулировать крепость спиртного в своём бокале. Однако самый популярный вариант употребления джина – в составе коктейлей. Мягкий чистый вкус и высокая крепость позволяют смешивать джин с другими ингредиентами, получая отменные коктейли умеренной крепости.

## Интересный факт



В Амстердаме существует музей «голландского джина». Пополнив список 40 самых интересных музеев мира, это полузаведение-полумузей называется «Дом Болса» (The House of Bols). Место музея голландской выпивки – на столичной улице Paulus Potterstraat, напротив музея художника Ван Гога.



# ДЖИН VEDRICH

История джина «Ведрич» начинается с 2003 года. За это время джин успел стать культовым и найти своего настоящего ценителя. Напиток был назван в честь реки «Ведрич» протекающей среди живописных лесов Гомельского Полесья

Вместе со столь аутентичным и сильным названием, «Ведрич» — утончённый и яркий напиток, являющий собой сочетание стиля и хорошего вкуса. В обновлённом дизайне удалось совместить все эти черты, создав неповторимый характер белорусского джина.

Напиток обладает сухим гармоничным вкусом, с характерным привкусом можжевельной ягоды.

Секрет джина таится в оригинальной рецептуре: высококачественный ректификованный спирт «Люкс», ароматные спирты аира, берёзовых почек, можжевельной ягоды, мяты перечной, пижмы бальзамической и концентрата квасного сусла.

При употреблении в чистом виде джин идеально сочетается с лимоном, маслинами и оливками. Однако, мягкий чистый вкус и высокая крепость позволяют смешивать джин и с другими алкогольными напитками, получая отменные коктейли умеренной крепости.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ





# БЕЛОВЕЖСКАЯ

**ЗНАКОМЬТЕСЬ!  
НОВИНКА 2020 ГОДА**

**ВОДКА ОСОБАЯ  
«БЕЛОВЕЖСКАЯ.  
СМОРОДИНОВАЯ»**



В 2020 году в дополнение к линейке «Беловежская» была выпущена водка «Беловежская. Смородиновая». В линейку аутентичных напитков на данный момент входят водки «Беловежская. Оригинальная» и «Беловежская. Классическая», настойки сладкие «Беловежская. «Рябина на коньяке» и «Беловежская. Брусника на коньяке», настойки горькие «Беловежская», «Беловежская. Зубровка», «Беловежская. Медовая с перцем», «Беловежская. Имбирная с мёдом».

Водка особая «Беловежская. Смородиновая» гармонично сочетает в себе зерновой этиловый ректификованный спирт «Люкс» и ароматный спирт листьев чёрной смородины. Обладает свежим ароматом смородиновых листьев и мягким вкусом с лёгкими тонами ягод смородины.

Можно употреблять не только в чистом виде, но и в составе огромного количества вкусных коктейлей.



[WWW.KRISTAL.BY](http://WWW.KRISTAL.BY)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ





## СУББОТНИК — ЭТО НАШЕ ОБЩЕЕ ДЕЛО!

Проведение субботника весной как нельзя кстати, когда необходимо привести всё в порядок. Сообщая это можно сделать очень быстро, поэтому сотрудники ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» - управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» приняли активное участие в Республиканском субботнике за пределами территории и на рабочих местах.

Вообще субботник получился массовым. Наши сотрудники дружно

и слаженно сгребали прошлогоднюю траву и листву, белили деревья, удабривали клумбы. Сразу стало заметно, как вокруг здания похорошело и территория приукрасилась к майским праздникам, ведь каждый из нас внёс маленькую частичку труда.



Однако проведение субботника имеет и ещё одну положительную сторону, о которой порой все забывают. Субботник — это прекрасный способ поднятия корпоративного духа, сплочения

коллектива и улучшения психологического климата. Субботник создаёт условия для неформального общения и взаимодействия, налаживания коммуникаций, позволяет коллегам лучше узнать друг друга. Ведь давно известно, что ничто так не объединяет людей, как совместный труд для общей пользы.



Субботник прошёл очень воодушевлённо и активно. Все были полны желания ухаживать за своей родной природой, ведь природа, окружающая мир — это наш дом. Было весело и задорно, на память были запечатлены фотографии об этом замечательном дне.

Благодаря дружной работе коллектива вся территория ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» да и само предприятие преобразились, а территория засияла кристальным блеском.

Хочется надеяться, что субботники станут своеобразным напоминанием о чистоте, ведь наведение порядка в родном городе является нашим общим делом.

**Спасибо всем сотрудникам ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» за участие в субботниках!**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ





## НИКТО НЕ ЗАБЫТ! НИЧТО НЕ ЗАБЫТО!

9 мая – День Великой Победы – это самый замечательный праздник, который отмечают не только жители нашей страны, но и люди всего мира. Победа досталась нам огромной ценой. Многие не вернулись домой, защищая нашу землю и нас с вами.

С 4 по 9 мая к памятникам, обелискам и воинским захоронениям, увековечивающим память о героях и жертвах Великой Отечественной войны, проходит возложение цветов. В рамках республиканской акции «Беларусь помнит» гости и жители столицы в любой из дней могут посетить памятные места и мемориалы и возложить цветы.



В районе также есть немало мест, которые и по сей день напоминают нам о той далёкой войне. Сегодня сотрудники ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» почтили память минутой молчания и возложили цветы к памятнику подполь-

щикам на улице Октябрьской. Установлен он на месте казнённых гитлеровцами советских патриотов-подпольщиков Володи Щербатцевича, Кирилла Труса и Марии Брускиной. Расположен у проходной Минского дрожжевого комбината.



Кроме того, сотрудники ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» традиционно поздравляют ветеранов Великой Отечественной войны, тружеников тыла, узников фашистских лагерей, семьи погибших.

Ветераны радостно встречали, принимали и делились воспоминаниями о войне, о пережитом, о тех драматических моментах, когда никто не знал, что будет завтра, рассказывали, какие потрясения испытывали тогда.

С особенной радостью встретились с бывшим работником общества, ветераном Великой Отечествен-



ной войны – Бакуновичем Григорием Фёдоровичем, который отдал нашему предприятию более 30-ти лет своей трудовой деятельности.

Дорогие ветераны, труженики тыла, дети войны! Благодарим Вас за невероятное мужество, силу духа, веру в свою страну, которые помогли Вам дойти до радостного Дня Победы! Желаем Вам крепкого здоровья, душевного тепла и всего самого доброго. Пусть каждый день будет наполнен любовью и заботой близких, а счастье не покидает Ваши дома.

**Беларусь  
помнит!**

**75 лет  
Победы!**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ





### Новинка! Линейка водок торговой марки «Древний Менск»

«Древний Менск» - это традиционная белорусская водка, изготовленная по старинному рецепту.

Всего в линейке 2 водки - классическая и особая.

Классическая водка создаётся на основе спирта «Альфа» и подготовленной воды. Обладает изысканно мягким, гармоничным вкусом и ароматом.

В составе особой водки спирт «Альфа», вода подготовленная, ароматный спирт сухарей пшеничного хлеба и ароматный спирт шалфея мускатного. Водка особая имеет приятный, мягкий, сбалансированный вкус с лёгкими тонами пшеничного хлеба, шалфея и продолжительным тёплым послевкусием.

Водки ТМ «Древний Менск» производятся по старинному рецепту с применением фильтрации реликтовым кремнем.

Водка хорошо сочетается с блюдами национальной кухни, с солениями, маринадами, горячими мясными и рыбными блюдами.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



Восход ..... 04:42

Заход ..... 21:35

Длина дня ..... 16:52

Длина ночи ..... 07:08

ЧЕТВЕРГ

2020

# 4 И Ю Н Я

День рождения ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ»  
- управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП»

4 июня 1893 года минские купцы Янкель и Зельман Раковщики, вдохновившись идеей своего участия в развитии алкогольной промышленности в родном городе, получив разрешения от городских властей, основали небольшое предприятие по выпуску дрожжей и спирта. Для нового производства братья Раковщики выбрали место на расстоянии около версты от их дома на Губернаторской

улице, на Ляховке (бывшая заводская окраина в южной части Минска, ныне ул. Октябрьская) у Свислочи. В итоге по адресу ул. Нижнеляховская-8 появился краснокирпичный корпус, сохранившийся до сих пор. Построенное по проекту Раковщиков здание завода и сейчас является главной изюминкой этого места — своеобразным символом городской промышленной эстетики.

С первого дня работы завод Раковщиков делал ставку на высокое качество продукции, и уже через несколько лет работы он стал официальным поставщиком двора Его Императорского Величества, а выпускаемая продукция - образцом высокого государственного стандарта.

Постоянно развиваясь и сменяя названия, за 127-летнюю историю предприятие выросло до крупнейшего в стране предприятия по выпуску алкогольной продукции. Тем не менее «МИНСК КРИСТАЛЛ» не останавливается на достигнутом и каждый год не перестает удивлять своими достижениями и новыми вкусами.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



## «Клюквенный джин-тоник»



|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Джин «Ведрич»            | 30 мл |
| Клюквенный сок           | 60 мл |
| Тоник                    | 60 мл |
| Сок лайма (свежевыжатый) | 10 мл |
| Лед                      |       |

В широкий бокал со льдом налейте все ингредиенты. Украсьте бокал свежей клюквой или долькой лайма.



## «Норманди смэш»



|                  |        |
|------------------|--------|
| Джин «Ведрич»    | 30 мл  |
| Шампанское       | 150 мл |
| Апельсиновый сок | 15 мл  |
| Клюквенный сок   | 15 мл  |
| Гренадин         | 3-5 к  |
| Лед              |        |

В шейкере со льдом взболтайте все ингредиенты кроме шампанского. Содержимое шейкера перелейте в бокал. Долейте в бокал шампанское.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ