

# Роскартография

СОЕДИНЯЕМ ПРОСТРАНСТВО И РЕШЕНИЯ



@AORoscartography  
roscartography.ru



**Александр РЕБРИЙ**  
Директор ФГБУ «Центр геодезии, картографии и ИПД»

## Уважаемые коллеги, дорогие друзья!

Подводя итоги уходящего 2019 года — юбилейного для отрасли геодезии и картографии: в этом году мы отмечали 100-летие образования государственной картографо-геодезической службы России, — хочу отметить, что год был сложный, динамичный и интересный как для ФГБУ «Центр геодезии, картографии и ИПД», так и для предприятий отрасли в целом.

Федеральный проект «Информационная инфраструктура», входящий в состав национального проекта «Цифровая экономика Российской Федерации» поставил перед отраслью новые масштабные задачи. В рамках выполнения этих задач «Центр геодезии, картографии и ИПД» в 2019 году приступил к работе по созданию единой электронной картографической основы (ЕЭКО) и к размещению на картографическом веб-сервисе сведений ЕЭКО на отдельные территории России. Ведётся работа по повышению качества оказания Государственной услуги по предоставлению в пользование материалов и данных из ФФПД и уже получены очень достойные результаты этой работы.

Дорогие друзья, от имени коллектива ФГБУ «Центр геодезии, картографии и ИПД» сердечно поздравляю с наступающим Новым годом руководство и многотысячный коллектив группы компаний АО «Роскартография»! Примите самые тёплые пожелания здоровья, благополучия, успехов и процветания в наступающем году!



## И мы шагнем первыми на другие планеты!



**Сергей КАРУТИН**  
Генеральный директор АО «Роскартография»

## Дорогие коллеги!

Совсем скоро наступят новогодние праздники и 2019 год уйдёт в историю. За минувший год мы многое успели сделать, добились больших результатов во всех сферах нашей деятельности.

Минувший год стал для нашей отрасли юбилейным. Сто лет назад, 15 марта 1919 года, был подписан декрет «Об учреждении Высшего Геодезического Управления», которое ныне, претерпев смену нескольких названий, именуется Роскартографией. Сохраняя лучшие традиции отрасли, мы движемся вперёд, изучаем и внедряем в свою работу новые цифровые технологии, адаптируем-

ся и трансформируемся под современные реалии, а начиная с уходящего 2019 года, задаём новые стандарты, в соответствии с которыми отрасль будет жить долгие годы.

Благодарю вас за то, что ваши профессионализм и упорство позволили нам выполнить контрактные обязательства. Это была сложная задача, с которой вы справились на отлично, сделав (каждый в отдельности, а по сути — сообща) всю работу без нареканий и в срок. Спасибо всем вам за добросовестную работу, за множество интересных идей, за то, что помогаете нам двигаться вперёд, расти и развиваться. Считаю, что главное наше богатство — именно люди. В Роскартографии и дочерних обществах каждый специалист — на своём месте, каждый вносит свой важный вклад в общее дело.

Наступающий, 2020 год будет не менее насыщенным и интересным. Впереди — выполнение большой производственной программы «Цифровая экономика», обновление рельефа страны, продолжение цифровой трансформации общества и реализация обновлённой Долгосрочной программы развития Роскартографии и дочерних обществ.

Подчеркну, что 2020 год для Роскартографии и дочерних обществ — особенный. Двести лет назад, в 1820 году, русские мореплаватели Фаддей Беллинсгаузен и Михаил Лазарев первыми подошли к антарктическим шельфовым ледникам. И вот уже на протяжении пятидесяти лет геодезисты и картографы каждый год работают в Антарктиде в составе научных экспедиций, помогают изучать шестой континент.

Уверен, что все наши планы и задумки исполнятся. Мы уже доказали, что Роскартография — это сплочённая команда. Подтверждение тому — наши достижения в производстве и ваша помощь во внедрении новых процессов, позволившие стать Роскартографии и дочерним обществам более эффективными. Так что и в дальнейшем вместе мы сможем покорить любую вершину.

Дорогие друзья, от всей души поздравляю вас с Новым годом и Рождеством! Желаю Вам и вашим детям, внукам, друзьям и близким неиссякаемой жизненной энергии, крепкого здоровья, ярких событий, счастья и процветания! Пусть в 2020 году воплотится в жизнь всё самое хорошее, а новый год принесёт в ваши дома тепло и радость!

**ИТОГИ И ДОСТИЖЕНИЯ УХОДЯЩЕГО 2019 ГОДА ЧИТАЙТЕ НА СТР. 2—3 ►**



2019-й — юбилейный год для Роскартографии, год столетия со дня учреждения Советом Народных Комиссаров РСФСР Государственной картографо-геодезической службы страны, завершается. Роскартография и дочерние общества подводят итоги насыщенного событиями уходящего года. Подводя черту под 2019 годом, можно уверенно констатировать одно — производственники в Роскартографии и в дочерних обществах в очередной раз подтвердили свой высочайший профессионализм, решив поставленные перед ними задачи.

17 госконтрактов — именно такой объём работ предстояло выполнить сотрудникам Роскартографии и дочерних обществ в 2019 году. Это и геодезия, и картография, и создание Единой электронной картографической основы (ЕЭКО) России. И сделали это геодезисты, преодолевшие пешком, на лодках, автомобилях

и вездеходах тысячи километров родной страны; фотограмметристы и картосоставители, сотрудники отдела технического контроля, пилоты самолётов и операторы беспилотных воздушных судов. Они могут с гордостью за свой труд завершить год — практически всё задуманное удалось реализовать на практике.

В 2019 году был выполнен весь запланированный объём топографо-геодезических работ. Специалисты общества и дочерних организаций провели работы по созданию пунктов фундаментальной астрономо-геодезической сети (ФАГС), фрагментов высокоточной геодезической

сети (ВГС) и спутниковой геодезической сети 1-го класса (СГС-1), модернизацию Главной высотной основы России (ГВО) в пяти регионах, а также обеспечили поддержание в метрологической готовности трёх эталонных тестовых участков. Все материалы сданы в Росреестр в установленный срок и в полном объёме.

Выполнены работы по госконтрактам, связанным с созданием и обновлением цифровых топографических карт и планов, цифровых навигационных карт и планов различного масштаба. Так, специалистами выполнены работы по обновлению цифровых навигационных карт масштабов — 1:25 000, 1:50 000, 1:100 000 для 19 регионов страны — от Пскова до Приморского края. Росреестром успешно приняты работы по созданию цифровых навигационных карт масштабов — 1:25 000, 1:50 000, 1:100 000 для 19 регионов страны — от Пскова до Приморского края. Росреестром успешно приняты работы по созданию цифровых навигационных карт масштабов — 1:25 000, 1:50 000, 1:100 000 для 19 регионов страны — от Пскова до Приморского края. Росреестром успешно приняты работы по созданию цифровых навигационных карт масштабов — 1:25 000, 1:50 000, 1:100 000 для 19 регионов страны — от Пскова до Приморского края.

**Олег НАЗАРЕНКО,**

старший инженер-геодезист отдела топографо-геодезических работ Роскартографии:

**«Преодоленные расстояния приблизительно: пешком — свыше 1000 км, на лодках и плотах более 1200 км. Автотранспорт и вездеход — невозможно подсчитать даже приблизительно»**

планов открытого пользования масштаба 1:2000 для Перми, Казани, Нижнего Новгорода и Омска, а также цифровые планы открытого пользования для Уфы и Новосибирска.

Активно ведётся работа по выполнению проекта создания ЕЭКО России в рамках федерального проекта «Информационная инфраструктура» государственной программы Российской Федерации «Экономическое развитие и инновационная экономика» («Цифровая экономика»). Материалы по первому этапу, в частности по территориям Волгоградской и Воронежской областей, а также Ставропольского края переданы в Росреестр.

**8 428**

номенклатурных листов  
(цифровые навигационные карты для 19 регионов)

**992**

номенклатурных листа  
(цифровые топографические карты открытого пользования масштаба 1:25 000)

**1 280,23** тыс. кв.км.

(цифровые топографические карты городов-миллионников)

**161,14** тыс. кв.км.

(цифровые планы открытого пользования)

Специалисты Роскартографии и дочерних обществ осуществили аэрофотосъёмку (АФС) регионов на воздушных судах Ту-134 с камерой ADS, Ан-30 с камерой DMC III, AirCommander 250 с камерой DMC 250, а также планово-высотную подготовку и фотограмметрические работы по обработке материалов АФС. Кроме того, впервые при проведении АФС для создания ЦОФП (в рамках реализации проекта создания ЕЭКО) использовались беспилотные воздушные суда, в частности в Воронежской и Самарской областях, на Дальнем Востоке.



Закладка пункта СГС-1  
Белокуриха Инжгеодезия



Наблюдения на пункте СГС-1  
Над скалой КАФП



Тестовый полет специалистов АО «Уралмаркшейдерия»

**148,49** тыс. кв.км.  
общая площадь, на которую  
были созданы цифровые  
ортофоторпаны по первому  
этапу ЕЭКО  
(в частности, Волгоградская  
область — 33,97 тыс.  
кв. км, Воронежская  
область — 48,47 тыс.  
кв. км, Ставропольский  
край — 66,05 тыс. кв. км.)  
С помощью «беспилотников»  
снято несколько тысяч  
квадратных тыс. кв. км.

В 2019 году продолжена работа по актуализации Долгосрочной программы развития Роскартографии на период 2020–2025 годов. Основными целями реализации новой стратегии являются финансовое оздоровление Роскартографии и дочерних обществ, цифровая трансформация, совершенствование внутриорганизационных систем, оптимизация и реконструкция бизнес-процессов, внедрение новых технологий, а также развитие новых продуктов и компетенций.

Производственный персонал — основная ценность компании. Всего в компании трудятся более 2600 человек, из которых около 2400 работают в дочерних обществах. Ключевым направлением является увеличение количества производственников и снижение административного и общехозяйственного персонала. По итогам 2019 года более 60 процентов работников Роскартографии и дочерних обществ — это производственный персонал, и тенденция на увеличение штата производ-

**В 2019 году проведена структурная реформа Роскартографии. Количество уровней управления сокращено до 4 с 7, а соотношение количества руководителей и сотрудников составило 1:5, с ранее 1:3**

ственников сохранится. Также продолжается работа по увеличению заработной платы сотрудников как в Роскартографии, так и в регионах. Немаловажным аспектом является омоложение коллективов предприятий, и первые результаты уже видны — на конец 2019 года средний возраст сотрудников снизился до 45 лет с 49-ти на первую половину уходящего года.

Также в рамках реализации Долгосрочной программы развития впервые в истории компании создан кадровый резерв. Уже проведен конкурс по подготовке сотрудников кадрового резерва для замещения старших групп должностей в дочерних обществах. На данный момент такой резерв сформирован, в разработке находится план обучения для развития компетенций отобранных кандидатов.

Кроме того, более 20 работников Роскартографии прошли курсы повышения квалификации в разных областях для большой эффективности в работе. Роскартография также заключила соглашение о сотрудничестве и проведении научно-исследовательской практики аспирантов с Сибирским государственным университетом геосистем и технологий и Московским государственным университетом геодезии и картографии (МИИГАиК). Также в московском вузе создана базовая кафедра цифровой картографии, подписано соглашение о сотрудничестве с Московским колледжем геодезии и картографии.

В рамках увеличения количества производственного персонала начата работа по модернизации помещений Роскартографии. В частности, завершена реконструкция помещений для отдела фотограмметрии, что позволило увеличить количество сотрудников этого подразделения до 43 человек в Роскартографии и до 116 в дочерних обществах. В результате, по итогам второго полугодия 2019 года, фотограмметристы обработали более 123,5 тыс. кв. км масштаба 1:10 000. По мнению специалистов подразделения, благодаря новой технике и комфортным условиям работы эффективность повысится.

Немаловажным аспектом является нормативно-правовая база для работы в современных реалиях. Роскартография начала разработку современных отраслевых стандартов, которые придут на смену устаревшим и позволят использовать в работе новейшие технологии, например, беспилотники (на текущий момент в собственности Роскартографии и дочерних обществ — шесть беспилотных аппаратов). Сейчас, при участии дочерних обществ, Роскартография проводит разработку и актуализацию 14 документов нормативно-технического обеспечения топографо-геодезических и картографических работ, из которых восемь разрабатываются впервые. Уже утверждены три стандарта организации.



Новейшие технологии. Беспилотники

Мы благодарим всех сотрудников Роскартографии и дочерних обществ, всех, кто работает в отрасли, за внимание к ней и поздравляем с Новым годом и Рождеством! Радости и удачи, счастья и здоровья вам и вашим близким! Юбилейный год, год столетия создания Государственной картографо-геодезической службы завершается, и начинается новый, 2020 год. В наступающем году будет много важных исторических дат для отрасли, и главная из них — 200-летие со дня открытия Антарктиды. Кроме того, в марте 2020 года состоится II Международная конференция, где мы подведем итоги проведенной за год работы и определим векторы развития отрасли на следующий год. Мы верим в то, что все карты в наших руках! 🌐

# ПРОСТРАНСТВО РОСКАРТОГРАФИИ

Мы решили заложить новую традицию в обществе, стать ближе друг к другу, несмотря на расстояния. Поэтому приняли решение — все руководители дочерних обществ должны поздравить не только своих сотрудников, но и всех, кто трудится в отрасли и других организациях, входящих в Роскартографию, и в самой Роскартографии.



**НАТАЛЬЯ ЕГОРОВА**  
Верхневолжское АГП

Коллеги!

В преддверии Нового года хочу пожелать всем только хорошего. Пусть приумножаются ваши финансы, возможности, появляются новые силы, идеи и задумки! Хочется пожелать, чтобы наш большой дружный коллектив пополнялся молодыми кадрами. Желаю всем светлых праздников и чудесного настроения!



**АНДРЕЙ АНДРЮЩЕНКО**  
Уралмаркшейдерия

Заканчивается 2019 год. Для нашего предприятия — это год решения новых инновационных задач. Уралмаркшейдерия, как и Роскартография в целом, включилась в выполнение федерального проекта «Информационная инфраструктура» Государственной программы Российской Федерации «Экономическое развитие и инновационная экономика». Цель — создание единой электронной картографической основы в виде цифровых ортофотопланов на значимые для развития страны территории. Мы впервые столкнулись с такими видами работ, как выполнение аэрофотосъёмки (АФС) с использованием цифровой топографической кадровой аэрокамеры (DMS III) и обработка аэроснимков (постпроцессинг). Данные работы являются важнейшим этапом в цифровом картографировании и позволяют выстроить классическую схему создания топографических карт и планов.

Подводя итоги 2019 года, можно с уверенностью сказать, что процессы АФС и обработки снимков специалистами АО «Уралмаркшейдерия» освоены полностью. Мы с нетерпением ждём «освобождения» территорий страны от снежного покрова и готовы к выполнению поставленных перед нами задач!

От коллектива нашего предприятия желаю всем коллегам творческих успехов и надёжного обеспеченного будущего! С наступающим Новым 2020 годом!



**ВЛАДИМИР СЕДЕЛЬНИКОВ**  
НИИП центр «Природа»

Коллеги!

С наступающим Новым годом! Здоровья, удачи и терпения в решении всех задач.



**ЮЛИЯ ЧУХВАЧЕВА**  
Инжгеодезия

Дорогие коллеги, в преддверии Нового 2020 года мне хочется пожелать вам счастья и благополучия. Пусть ваши тылы всегда будут надёжно прикрыты, а вторые половинки оказывают нужную поддержку. Желаю вам и вашим семьям никогда не стоять на одном месте, ведь за поворотом открываются новые вершины!



**АЛЕКСЕЙ МАТВЕЕВ**  
Аэрогеодезия

Дорогие друзья! Поздравляем Вас с наступающим Новым годом и Рождеством!

Пусть наступающий год будет для Вас и Вашего коллектива щедрым на удачи и успехи, откроет новые возможности и порадует добрыми переменами. Желаем Вам и Вашим близким крепкого здоровья, счастья и благополучия!



**ЮРИЙ ГАВРЮШОВ**  
Красноярское АГП

Дорогие друзья, коллеги!

От всей души поздравляю Вас с наступающим Новым 2020 годом! Пусть он будет богат позитивными событиями, новыми значимыми встречами, полезными идеями и яркими результатами! Пусть год откроет новые горизонты, а накопленный опыт поможет реализовать любые замыслы! Крепкого сибирского здоровья и процветания!



**ТАТЬЯНА ОСИНЦЕВА**  
Омская картографическая фабрика

Поздравляю с Новым годом и хочу пожелать здоровья, мира, радости, счастливых случаев и добрых мгновений! Пусть этот год подарит массу возможностей и красивых картографических идей, которыми мы поможем увидеть свет, воплотив на бумаге!



**МАРИНА СИВКОВА**  
Якутское АГП

Уважаемые руководители, дорогие коллеги!

От имени коллектива АО «Якутское аэрогеодезическое предприятие» искренне поздравляем с наступающим Новым Годом!

Прежде всего, хочется пожелать Вам больших успехов в профессиональной деятельности, ведь от точности Ваших расчётов, прогнозов и проектирования зависит не только дальнейшая эксплуатация стратегически важных объектов, но и жизнь и здоровье людей, которые имеют к ним отношение. Крепкого Вам здоровья, больше радости и хорошего настроения и удачи в осуществлении всех Ваших планов!

С Новым, непременно волшебным и искромётным, годом!



**ПАВЕЛ АНАШКИН**  
Уралгеоинформ

Уважаемые партнёры, коллеги!  
Дорогие друзья!

Примите самые искренние и тёплые поздравления с наступающим Новым годом и Рождеством! Это самые светлые, семейные праздники, которые всем нам, независимо от возраста, несут ощущение сказки и ожидания чуда.

Пусть уходящий год принесёт ту частицу бесценного опыта, ту ступень новых достижений, которые позволят в следующем году взять очередные высоты и достичь лучших результатов в работе.

Пусть наше с вами многолетнее сотрудничество всегда будет приятным и плодотворным, наполненным уважением, пониманием и взаимовыручкой. Только вместе мы сможем добиться процветания нашей отрасли, новых побед и новых свершений.

Желаю вам и вашим семьям мира, любви, благополучия и здоровья!

С Новым 2020 годом и Рождеством!



**ПАВЕЛ БУРБАН**  
Новгород АГП

Уважаемые коллеги! Древний город Великий Новгород шлёт новогоднее поздравление всем работникам АО «Роскартография» и дочерним обществам. Желаю всем в новом году быть здоровыми, красивыми, любимыми и успешными!



**ВИТАЛИЙ НОВОКШЕНОВ**  
ЭОМЗ

Уважаемые коллеги!

Поздравляю вас с наступающим Новым годом и Рождеством! Пусть наступающий год оправдает самые смелые ожидания и надежды! Пусть он станет для всех годом новых свершений и побед, творческих замыслов и профессиональных достижений, финансовой стабильности и процветания!



**ВЯЧЕСЛАВ ПОГОРЕЛОВ**  
Сев.-Кав.АГП

Коллектив Северо-Кавказского аэрогеодезического предприятия поздравляет коллег от Калининграда до Владивостока с наступающим Новым годом и Рождеством!

Ответственность, преданность, наша с Вами любовь к профессии доказали, что нам по силам любая работа, и подтверждением тому служит уходящий год.

Новый 2020 год открывает для нас с Вами заманчивые перспективы развития топографо-геодезического и картографического производства.

Желаю вам успешного освоения новых технологий, чтобы успех сопутствовал вам во всём намеченном! Крепкого здоровья и кавказского долголетия Вам и Вашим близким в наступающем Новом году!



**МИХАИЛ СВИДЕРСКИЙ**  
ДВ АГП и ПриморАГП

Коллектив Дальневосточного аэрогеодезического предприятия поздравляет всех коллег с Новым годом! Пусть в год Крысы вам сопутствует удача! Будьте здоровы и счастливы!

Геодезисты, топографы, картографы — это, по сути, первопроходцы территорий. Своим нелёгким трудом они создают уникальную продукцию — топографическую карту, ориентируясь по которой, придут проектировщики, строители, связисты, энергетики, специалисты лесного хозяйства... Без карт не могут обойтись географы и туристы, лётчики и капитаны морских судов, автолюбители и пешеходы и многие другие.

Топографо-геодезическим и картографическим обеспечением на огромную территорию Дальнего Востока занимается Дальневосточное аэрогеодезическое предприятие, которому в новом году исполнится 63 года.

Ещё раз с Новым годом, друзья! Помните, что Дальневосточное аэрогеодезическое предприятие всегда рядом. Желаем всем крепкого здоровья и успехов в нелёгком, но очень важном деле. Геодезия и картография — незаменимые помощники человека в познании мира, а люди, посвятившие жизнь изучению этих наук, — настоящие профессионалы. Их труд заслуживает огромного уважения.

От имени коллектива Дальневосточного аэрогеодезического предприятия генеральный директор Михаил Маркович Свидерский.



**МИХАИЛ ШЕВНЯ**  
Балт АГП

Уважаемые коллеги, дорогие друзья!

Примите наилучшие пожелания по случаю Нового 2020 года и Рождества Христова с берегов Янтарной Балтики, от коллектива Балт АГП и его генерального директора!

Желаю Вам, чтобы 2020 год принёс всем много радости и новых свершений, запомнился, как яркий, стабильный и успешный.

Пусть новогодние и рождественские праздники пройдут в тёплой, уютной атмосфере и принесут каждому много счастливых и незабываемых мгновений! От всего сердца желаю всем крепкого здоровья, счастья, любви и благополучия!



**СЕРГЕЙ ЗАВЬЯЛОВ**  
Средневожское АГП

Уважаемые коллеги! Поздравляю Вас с наступающим Новым Годом! Желаю Вам крепкого здоровья и благополучия. Пусть все неудачи и невзгоды останутся за порогом старого года, а в новом будут только взлёты и достижения. Счастья, позитива, добра и успеха!



**СЕРГЕЙ МАЗУРОВ**  
ВостСибАГП

Уважаемые коллеги и друзья!

От всей души поздравляю вас с Новым годом! Хочу пожелать вам ярких идей. Пусть грядущий год подарит массу возможностей для их реализации! Красивых побед!

«От ударов о наши плечи  
Гнётся земная ось.

Только наш позвоночник крепче  
Не согнёмся, авось!...»

Самое главное — здоровья, мира,  
достатка, тепла и уюта в ваших домах!

# ПРАЗДНИК К НАМ ПРИХОДИТ

Все мы разбросаны по разным регионам России — от Калининграда до Владивостока. От Пятигорска до Санкт-Петербурга. Но всех через расстояния и часовые пояса объединяет Новый год! Поскольку география нашей компании необъятна, как и наша Родина, и в каждом регионе присутствия дочернего общества есть свои кулинарные традиции, то решили познакомить вас с тем, что подают на праздничном столе в домах у наших коллег.

## Салат «Сибирский гурман»

Автор: Анна Севрунова (Красноярское АГП)



Грузди солёные — 300–400 г, лук репчатый — 1 шт., сметана — 3 ст. л., рубленая зелень, соль, перец по вкусу.

Грибы нарезаем кусочками, лук кольцами, зелень мелко шинкуем. Всё перемешиваем со сметаной. Первейшая сибирская закуска под запотевший с мороза напиток! С праздником!

## Заливное «Царь-рыба»

Автор: Светлана Глуценко (Красноярское АГП)



Хочу представить блюдо, при упоминании которого мы сразу вспоминаем нашего земляка — В.П. Астафьева и его знаменитое произведение «Царь-рыба».

Осетр — 1,5 кг, морковь — 1 шт., лимон — 1 шт., пучок свежей петрушки, корень петрушки — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., яйцо варёное — 2 шт., лавровый лист — 2 шт., соль, перец горошком — по вкусу. Кроме того, вода — 1,75 л, мелкая рыбёшка, марля.

Подготовленного осетра нарезаем на небольшие куски. В кастрюлю с половиной воды положить голову рыбы, плавники, хвост, мелкую рыбёшку в марлевом мешочке и довести до кипения. Добавить морковь и лук целиком, лавровый лист, корень петрушки, перец горошком, соль. Варим 1,5–2 часа на слабом огне, периодически снимаем пенку.

Далее партиями отвариваем куски осетрины — по 15 минут. Достаём их — отделяем мякоть от костей (кожу от рыбы и кости возвращаем в бульон). И так со всеми кусками. Остужаем бульон. Процеживаем его через трехслойную марлю.

Красиво нарезаем отварную морковь и яйца. Зелень петрушки разобрать на листики, лимон нарезать полукольцами. Выложить на блюдо филе рыбы и нарезанные ингредиенты, залить остывшим бульоном, украсить петрушкой. Убрать в холод до застывания.

Приятного аппетита и с наступающим 2020 Новым годом!

## «Блинные рулеты с сёмгой»

Автор: Наталья Кашкан (Красноярское АГП)



Для блинного теста потребуются яйца — 2 шт., пиво — 1 ст., молоко — 1 ст., мука — 1 ст., сахар — 1 ст. л., сода — ½ ч. л., соль по вкусу, 4 ст. л. растительного масла.

Заводим жидкое блинное тесто — блинчики получаются тонкими. Малосолёную сёмгу нарезаем на мелкие кусочки. На выпеченных блинчиках распределяем начинку и сворачиваем рулетиками. Отправляем рулеты в холодильник, а затем нарезаем на порционные кусочки и укладываем на праздничное блюдо. Приятного аппетита!

## «Рыба в тёплой шубке»

(стейки из рыбы, жареные в луковом кляре)

Автор: Наталья Кашкан (Красноярское АГП)



Рыба, крупная, речная, сибирская (ленок, хариус, муксун и так далее), лук репчатый — 1 шт., лимон, мука — 100 г, растительное масло, соль, перец по вкусу. Для кляра: лук потереть на тёрке, добавить муку, соль, перец, сок лимона и немного растительного масла.

Рыбу нарезать на стейки небольших размеров, окунуть в кляр и обжарить до золотистой корочки в хорошо разогретом растительном масле.

## «Рыбки в баньке»

Автор: Наталья Кашкан (Красноярское АГП)



Буханка хлеба, лучше чёрного, любая мелкая или некрупная речная рыбка, лук репчатый, соль, специи.

С булки хлеба срезаем горбушку. Она станет у нас крышкой. Вынимаем мякиш. Рыбу, предвари-

тельно почищенную, нарезать на кусочки, мелкую можно не резать и не удалять кости. Смешиваем с порезанным луком, перцем и солью. Далее плотно укладываем рыбу в булку хлеба, накрываем горбушкой-крышкой и ставим в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Готовим 20–30 минут. Ароматная и нежная рыбка с хрустящим горячим хлебом — просто праздник!

Приятного аппетита! Всем скорейшего исполнения новогодних желаний!

## Торт «Дрова под снегом»

Автор: Татьяна Дмитриева (Красноярское АГП)



Для теста: сливочное масло — 250 г, сметана — 200 г, 1 ч. л. соды (предварительно погасить), мука — 4 ст. Для крема: сметана — 600 г, сахар — 1 ст. Начинка: брусника (можно добавить любую мороженую ягоду, кедровые орешки).

Из представленных ингредиентов делаем тесто. Делим его на 15 частей. Каждый кусок раскатываем, распределяем начинку, сворачиваем рулет. Рулеты выпекаем в духовке 15–20 мин. при температуре 200 градусов.

Укладываем на блюдо тёплые рулеты ярусами: первый — 5 шт., второй — 4, третий — 3, четвёртый — 2, пятый — 1. Каждый рулет в ярусе обильно промазываем кремом из взбитой сметаны с сахаром. Украшаем, как кому хочется. Убираем пропитываться в холодильник.

С праздником, дорогие коллеги! Счастья и радости в Новом году!

## Салат «Ягодная полянка»

Автор: Анна Хачатрян (Красноярское АГП)



Отварное мясо — 500 г, отварные яйца — 3 шт., опята маринованные — 150 г, сыр — 200 г, тарталетки, зелень, соль, перец, майонез.

Все компоненты мелко порезать, сыр потереть. Смешать с майонезом. Раскладываем салат в тарталетки. Посыпаем зеленью, украшаем ягодами брусники.

**Салат «Сибиряк»**

Автор: Анна Хачатрян (Красноярское АГП)



*Белокочанная капуста, маринованные грибы, свежий помидор, сыр, зелень. Соус: сметана, горчица, зубчик чеснока или майонез с чесноком.*

Капусту мелко нашинковать, перетереть с солью, уложить в глубокое блюдо. Далее выкладываем слоями — тёртый сыр, пластинки помидора, зелень. Каждый слой промазать соусом. Настоять салат 1–2 часа. Приятного аппетита! Удачи и благополучия в новом 2020 году!

**«Черёмуховый торт»**

Автор: Юлия Рукосуева (Красноярское АГП)



*Черёмуха молотая — 1 ст., молоко — 1 ст., мука — 1 ст., сахар — 1 ст., 3 яйца, сода — 1 ч. л. (предварительно погасить). Для приготовления крема: сметана 25% — 700 г., сахар — ½ ст. Для сиропа: сахар 60 г, вода — 60 мл, коньяк — 6 мл.*

Черёмуху заливаем доведённым до кипения молоком, накрываем крышкой и полотенцем и оставляем на 2 часа. После этого добавляем к ней яйца, муку, соду и сахар. Всё тщательно перемешиваем миксером. Выпекаем в течение 10–15 мин. 3–4 коржа при температуре 180 градусов. Для крема смешиваем сметану с сахаром (лучше с сахарной пудрой). Не взбивать. По желанию можно пропитать коржи сиропом. Промазать каждый корж сметаной с сахаром. Поставить получившийся торт в холодильник. Вкусный и нежный торт готов! Всем добра и оптимизма в 2020 году!

**«Печенье воздушное» («Ракушки»)**

Автор: Белошапка В. А. (Уралмаркшейдерия)



*Ингредиенты: яйца — 3 шт., сметана 15% — 200 г, масло сливочное — 200 г, мука — 3 ст., сахар — 1 ст., соль — щепотка, ванилин — 1 пакетик.*

Просеять муку в миску и натереть масло (оно должно быть из морозилки), перетереть масло с мукой руками в мелкую крошку и отставить.

Отделить желтки от белков, белки отставить, а желтки размешать и добавить в них сметану, щепотку соли и ванилин, перемешать и добавить в перетёртую смесь муки и масла, замесить тесто и положить его на час в холодильник.

Белки взбить с сахаром, как для безе. Тесто раскатать как для пельменей, только чуть толще, и свернуть в колбаску, которую мы нарежем кусочками. Эти кусочки нужно раскатать в лепёшки, а на середину каждой положить по чай-

ной ложке приготовленного нами «безе». Всё это нужно свернуть два раза как бы в конвертик, прижимая острые углы. Полученные ракушки выкладываем на противень и выпекаем при температуре 180 градусов 15–20 минут. Приятного аппетита, с наступающим Новым 2020 годом!

**«Пельмени по-уральски»**

Уралгеоинформ

Особенность уральских пельменей в том, что начинка для них готовится как минимум из трёх видов мяса. Слово «пельмень» в переводе с языка зырян, коми и марийцев, населявших Урал, означает «ушки из теста».



*Ингредиенты: 400 г муки, 1,5 ст. ложки подсолнечного масла, 200 г свинины с жирком, 200 г говядины, 150 г баранины или мяса диких животных, 2 небольшие луковицы, 2 зубчика чеснока, перец острый молотый, соль, 0,5 ст. ледяной воды, 3 ст. ложки колотого льда.* Муку нужно просеять горкой на большую доску. В углубление по центру влить подсолнечное масло и ледяную воду. Заминая муку с краёв к середине, замесить тесто. Спрятать его под полотенце и оставить минут на 40.

Все виды мяса вместе с чесноком и луковицами провернуть в мясорубке. Добавить приправы, колотый лёд, тщательно перемешать и поставить в холодильник на полчаса или час.

Из теста сформировать колбаску диаметром около двух сантиметров. Порезать на кусочки по 1 см в толщину, слегка приплющить каждый, припорошить мукой и раскатать. Кружки-заготовки должны быть тоненькими. Положить по чайной ложке фарш и, сложив пополам, плотно сжать края. Затем уголки соединить и слепить, чтобы пельмень приобрёл форму ушка.

Остаётся только бросить в кипящую подсоленную воду и сварить. После всплытия поварите ещё 5–6 минут. Пельмени по-уральски подаются с топлёным маслом или со сметаной.

**«Сагудай»**

ВостСибАГП

Традиционная бурятская кухня — одна из самых древних в Сибири. Сагудай, древнейшее яство байкальских бурят, неперенный атрибут праздничного стола, в первую очередь — новогоднего.



*Ингредиенты: омуль — примерно 0,5 кг, лук — около 30 г, сок лимона — 20 мл, растительное масло — 25 мл, щепотка чёрного перца.*

Снимите кожицу с рыбы и отделите мясо от костей. Порежьте филе маленькими кусочками. Очищенный лук порежьте кольцами, обдайте кипятком для удаления горечи. Соедините рыбу с луком, перемешайте и дайте настояться пару минут. Заправьте блюдо маслом, соком лимона и перцем, перемешайте. Рыбу нарезать следует некрупными кусками, похожими на бруски шириной от 1,5 до 3 см. Используйте стеклянную с широким плоским дном или эмалированную

посуду. Соль лучше использовать крупного помола, так как она не так быстро растворяется в рыбных соках. Ёмкость с готовящимся сагудаем поместите в холодное место.

Приготовленный сагудай не должен долго стоять на столе при комнатной температуре или ждать в холодильнике, когда его доедят. Вся ценность — в свежести. Принцип прост: приготовили — съели.

**«Строганина»**

Якутское АГП

Строганина — свежемороженая рыба, одно из главных блюд, визитная карточка якутской кухни. Мороженую рыбу не режут, а строгают, отчего и происходит название блюда. Задача повара — добиться, чтобы мясная стружка получилась как можно более тонкой, прозрачной и невесомой.



*Ингредиенты: свежемороженая рыба (чир, нельма, омуль, муксун), смесь соли и чёрного перца в равных пропорциях.*

Ёмкость, в которую строгаются рыба, охладить. Рыбу головой вниз упереть в доску, держа её за хвост, и срезать кожу сверху вниз. Сниматься должна только кожа без подкожного жира, так как жир является неотъемлемой частью строганины. Обрубить плавники. Настрогать ровную тонкую стружку со спины рыбы, а затем с боков. Стружку рыбы посыпать смесью соли и чёрного перца. Можно макать стружку в эту смесь при поедании.

**«Кёнигсбергские клопсы»**

Балт АГП

Это немецкие фрикадельки в каперсовом соусе. Особенность этих фрикаделек в том, что они не обжариваются, не запекаются, а отвариваются.



*Для приготовления мясного фарша, свиного, говяжьего или смешанного, на 4 порции фрикаделек необходимо 600 граммов мяса, одна маленькая луковица, одно яйцо, дижонская или столовая горчица (1 ст. л.), панировочные сухари — 4 ст. л., соль и молотый чёрный перец по вкусу, вода — 750 мл.*

*Соус приготовим из 50 граммов сливочного масла, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. молока и 1 ст. л. каперсов. Соль и перец по вкусу.*

Кладём в миску фарш, мелко нарезанный лук, яйцо, горчицу, сухари, соль и перец. Перемешиваем. Формируем 24 фрикадельки. Доводим до кипения подсоленную воду и варим в ней фрикадельки около 15 минут.

Шумовка поможет извлечь фрикадельки в миску. В сотейнике растапливаем сливочное масло, насыпаем муку и обжариваем её, помешивая, около 1 минуты. Затем постепенно вливаем молоко и 500 мл бульона, оставшегося после варки фрикаделек. Помешивать не перестаём. Образование комков не входит в рецепт. Солим соус по вкусу, добавляем горчицу и каперсы и опять перемешиваем. Подаём клопсы с соусом и картофельным пюре. Приятного аппетита! 🍴

РУБРИКА РАЗВЛЕЧЕНИЯ

# ЭТОТ ПРАЗДНИК ОБЪЕДИНЯЕТ ВСЕХ НАС!

Поскольку нас ждут длинные каникулы, мы решили составить для вас расписание всех важных событий в основных городах присутствия дочерних обществ. Гуляйте, встречайте Новый год и Рождество! Ждём ваши фотографии, чтобы опубликовать их в следующем номере! Фотографии можно присылать по адресу: [pr@roscartography.ru](mailto:pr@roscartography.ru)

## ЧЕЛЯБИНСК



**30 декабря** — «Новогодний легкоатлетический пробег», ул. Лесопарковая, д. 2а. Начало в 12:00. Вход свободный.

**31 декабря** — «Новогодняя ночь». Праздничный салют, площадь Революции. Начало в 23:00. Вход свободный.

**2—6 января** — новогодние утренники, площадь Революции. Начало в 13:00. Вход свободный.

**3—5 января** — музыкальный вечер, каток ЦПКИО им. Ю. А. Гагарина. Начало в 19:00. Вход свободный.

**6 января** — «Рождественская дискотека», каток ЦПКИО им. Ю. А. Гагарина, начало в 19:00. Вход свободный.

**7 января** — Рождество, площадь Революции. Начало в 13:00. Вход свободный.

## ЕКАТЕРИНБУРГ



**27 декабря — 27 января** — открытие Ледового городка на площади 1905 года, где будет организована ярмарка, аттракционы и горка. Работает ежедневно.

**31 декабря** — празднование Нового года в Ледовом городке на площади 1905 года.

## КРАСНОЯРСК



**31 декабря** — празднование Нового года, парк «Татышев» с 23:00. Вход свободный.

**7 января** — Рождественский полумарфон на острове Отдыха. Центральный стадион КГАОУ СПО «Красноярское училище (техникум) олимпийского резерва» (о. Отдыха, 15 «А»). Начало в 09:00. Вход свободный.

## КАЛИНИНГРАД



**30 декабря и 6 января** — «Тайны подземного Кёнигсберга» (4-х часовая экскурсия), ул. Октябрьская 8. Начало в 10:00. Вход — 900 руб.

**1 января** — «Новогоднее гуляние», площадь Победы. Начало в 13:00. Праздничный салют — в 18:00. Вход свободный.

**До 21 января** — «Главная новогодняя ярмарка перед Домом Советов».

**Ежедневно** будут работать 6 катков по всему городу.

## НИЖНИЙ НОВГОРОД



**29 декабря** — открытие новогоднего фестиваля «Горьковская ёлка» на площади Минина и Пожарского. Начало в 12:00.

**31 декабря** — «Волшебная новогодняя ночь», Малый сквер. Начало в 22:00. Вход свободный.

**2—6 января** — «Визит к Деду Морозу», Зачатская башня Нижегородского кремля. Стоимость визита — 300 руб.

## ИРКУТСК



**С декабря** работают бесплатные катки у ледокола и на острове Конный. С 11:00 до 23:00 — каток у ледокола, с 10:00 до 22:00 — каток на острове.

**31 декабря** — новогоднее празднование у главной ёлки в сквере Кирова. Начало в 23:00. Праздничный салют состоится после полуночи. Вход свободный.

**1—6 января** — интерактивные программы «Новогодняя пора на Конном» будут проводить с 14:00. Вход свободный.

**13 января** — традиционный бал-маскарад на льду на острове Конный. Вход свободный.

## ПЯТИГОРСК



**14—31 декабря** — «Работа ведомства Деда Мороза» на площади перед администрацией города Пятигорска с 16:00 до 19:00.

## ХАБАРОВСК



**31 декабря** — открытие «Новогоднего городка» в парке «Динамо». Начало в 18:00. В 19:30—20:30 — праздничный фейерверк. Вход свободный.

**1—7 января** — «Новогодний городок» будет работать ежедневно. Развлекательные программы для детей — с 16:00 до 17:30, для взрослых — с 18:00 до 19:30. Вход свободный.

**8 января** — благотворительная Рождественская ёлка в Городском дворце культуры, ул. Ленина, 85.

## ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД



**31 декабря** — празднование Нового года у главной ёлки на пл. Победы-Софийской. Начало в 23:30. Вход свободный.

**6 января** — Рождественский Сочельник, площадь Победы-Софийская, у Вертепа с 20:30 до 21:30. Вход свободный.

**7 января** — праздник «Рождество Христова на Софийской площади». Начало в 15:00.

## ОМСК



**31 декабря** — новогодняя игровая программа у главной городской ёлки «Первая. Новогодняя. Танцевальная», Парк культуры и отдыха имени 30-летия ВЛКСМ. Начало в 23:30. Вход свободный.

**2—8 января** — игровые программы у главной городской ёлки «У зимних ворот — новогодний хоровод», Парк культуры и отдыха имени 30-летия ВЛКСМ. Начало в 16:00. Вход свободный.

**3, 4, 5 и 7 января** — игровые программы у окружной ёлки «Зимние забавы», Советский парк с 14:00 до 16:00. Вход свободный.

**7 января** — XXVI Рождественский полумарфон, Соборная площадь. Начало в 13:00.

## ВЛАДИВОСТОК



**С 22 декабря по 8 января** — празднование Нового года будет проходить на двух площадках: на Центральной площади и Спортивной набережной. Вход свободный.

**1 января** — «Новогодний забег обещаний», напротив главного входа в СК «Олимпиец» (ул. Батарейная, 2). Начало в 12:00. Участие бесплатно. Обязательное условие — бежать в шапочке Деда Мороза

**8 января** — выступят трое начинающих комиков клуба Stand Up Comedy Vladivostok Виталий Якухной, Лев Поляков и Илья Синенко, Площадь борцов за власть Советов. Начало в 17:30. Вход свободный.

## ЯКУТСК



В Якутске ожидается мороз до 30 градусов, но солнечная погода. СМИ города рекомендуют посетить театры, сходить на мюзикл или премьеру фильма с родными и близкими.

## НОВОСИБИРСК



**31 декабря** — празднование Нового года у главной ёлки на площади Ленина, а также на Михайловской набережной. Начало в 23:00.

**4 января** — выступит «Хор Турецкого», Дом учёных СО РАН, пр-т Морской, д. 23. Начало в 15:00. Стоимость от 2 000 руб.

## САМАРА



**27 декабря — 1 января** — усадьба Деда Мороза на площади Куйбышева с 12:00 до 20:00.

**31 декабря** — празднование Нового года, площадь Куйбышева. Начало в 18:00. Помимо этого в городе будут работать ещё 30 площадок.

**Все праздничные дни** — Новогодние праздники у стадиона «Самара Арена». Ежедневно с 12:00 до 20:00 будут проходить всевозможные развлечения для взрослых и детей.

## САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



**31 декабря** — «Новогодняя ночь». Праздничный салют на Дворцовой площади, площадке у Гостиного двора и Малой Конюшенной улице (главная сцена на Дворцовой площади). Вход свободный.

**8 января** — «Святки в Витославицах», музей деревянного творчества «Витославицы». Время проведения — с 13:00 до 15:00. Стоимость: взрослые — 350 руб., пенсионеры, студенты, школьники — по 250 руб., семейный билет (2 взрослых и 1—2 ребёнка) — 700 руб.

## МОСКВА



**С 31 декабря по 2 января** Тверская улица станет пешеходной и превратится в главную праздничную площадку столицы. Всего в новогодние и рождественские праздники в Москве пройдёт более 400 мероприятий. Их проведут на площадках фестивалей «Путешествие в Рождество».

roscartography.ru  
AORoscartography

Тираж 990 экземпляров  
Номер заказа — з. 6841  
Подписано в печать 20.12.2019  
Отпечатано в АО «Омская картографическая фабрика», Адрес: 644 070, г. Омск, ул. Куйбышева, 32, тел. +7(3812) 66—51—72, 66—52—06