



НОВАТОР

26 декабря 2011 г., понедельник

С Новым годом!

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!

От всей души поздравляю вас с новым 2012 годом! Пусть наступающий год будет для Вас насыщенным и интересным, откроет новые горизонты в профессиональной деятельности, принесёт удачу и радость! Желаю крепкого здоровья Вам и вашим близким, оптимизма, благополучия и прекрасного праздничного настроения!

С уважением,
Генеральный директор
Заболотный П. В.



ИТОГИ-2011



В канун Нового года принято подводить итоги года уходящего. Каким же был для нас 2011 год?

Первое, что хочется отметить: это был год работы нашего научно-производственного объединения (НПО) «НИИ измерительных приборов — Новосибирский завод имени Коминтерна». Второй раз в истории коллективов НИИИП и НЗиК произошло их объединение. Но, если ранее наше НПО «Сапфир» было надстройкой над самостоятельными НИИИП и НЗиК, то теперь нас объединили в одно предприятие. Прошел год. Сделано много. Для того чтобы созданное НПО «НИИИП-НЗиК» выполняло ту роль, которую на него возложил Концерн ПВО «Алмаз-Антей». Однако, еще не все механизмы задействованы для эффективной работы НПО и нам есть над чем работать. Что касается результатов работы по выполнению производственного плана в уходящем 2011-ом году, то коллективу НПО есть чем гордиться. Изготовлены и поставлены на стыковочную базу РЛО 64Н6Е2 (комплект И34), РЛК 91Н6А (комплект ПИ19). Создан хороший задел для изготовления и поставки комплектов И28 и Я1 изделия 64Н6Е2 в запланированные сроки. Выполнен большой объем работ по поставке аппаратуры для СОЦ 9С18М1-ЗЭ, изготавливаемой ОАО «УМЗ». В выполнении НИОКР результаты, к сожалению, более скромные. Во многом это связано с тем, что до сих пор не определен объем

финансирования на 2011 год и последующие годы по основной ОКР «Триумфатор М» Тем не менее, несмотря на недостаток финансирования, проводились работы по разработке конструкторской документации РЛК 91Н6М. Представлены в ОАО ГСКБ «Алмаз-Антей» дополнительные материалы к техпроекту по перспективному РЛК БЦ-ДМ2. Обеспечено проведение совместных испытаний опытного образца СВЧ установки в составе МДР 15М107. Завершена ОКР «Аллан-НИИИП» по созданию фрагмента АФАР, позволившая нам сделать первые практические шаги на пути внедрения АФАР в изделия, создаваемые в НПО. Проводятся работы по разработке КД РЛС КО 9С15МД и решаются вопросы по финансированию этой работы.

Хочется надеяться, что в Новом 2012 году вопросы финансирования НИОКР будут решены и мы серьезно продвинемся вперед по созданию нового поколения РЛК и РЛС.

В целом, результаты работы НПО в 2011 году вселяют уверенность в то, что задачи, которые ставятся перед нами в 2012 году, будут выполнены. От всей души поздравляю коллектив НПО с Новым 2012 годом. Желаю всем крепкого здоровья, творческих удач, трудовых успехов, семейного благополучия и счастья.

С Новым годом!

Заместитель генерального директора по научной работе,
генеральный конструктор Жибинов В. А.

Уважаемые работники «НПО НИИИП-НЗиК»!



7 декабря 2011 года исполнилась годовщина нашего объединения, уже год два предприятия объединяют единые экономические, финансовые, технические, социальные, производственные интересы под руководством генерального директора.

В течение года мы совместно трудились над выполнением производственного плана, взаимно помогая друг другу в выполнении поставленных задач, все глубже интегрируясь в единую научно-производственную структуру. Коллектив предприятия может с гордостью рапортовать — все планы производства и договорные обязательства за 2011 год выполнены полностью и в срок.

Показатели за 2011 год следующие:

- объем реализованной продукции — 1 358 335 тыс. рублей;
- объем ВП — 1 млн.н/час;
- прибыль от реализации — 44 974 тыс. рублей

- инвестиции (техпереворужение) — 70 701 тыс. рублей, что в 1,57 раз больше, чем в 2010 году;
- лимитированные расходы (доплата за питание в столовой, доплата за аренду жилья молодым специалистам, доплата за детские сады и т.д.) — 60 319 тыс. рублей, в 1,79 раза больше, чем в 2010 году;
- фонд оплаты труда — 691 451 тыс. рублей;
- средняя заработная плата — 23 634 рубля, в 1,15 раза выше по сравнению с 2010 годом.

Зарботная плата выплачивалась регулярно и в срок! Дорогие товарищи и друзья, разрешите выразить уверенность в том, что коллектив нашего предприятия добьется более значимых производственных успехов, за что будет получать достойную заработную плату, будут продолжать улучшаться и условия труда. Поздравляю коллектив нашего предприятия с наступающим 2012 годом, желаю вам и вашим семьям крепкого здоровья и счастья в Новом году!

Заместитель генерального директора по производству Богданов В. М.



ЧЕМ ЗАПОМНИЛСЯ ВАМ УХОДЯЩИЙ ГОД?

Мясникова Анастасия, ведущий экономист по финансовой работе 0-110:



Самое яркое, радостное и ответственное событие 2011 года для меня — создание семьи. В июне я вышла замуж за любимого человека, который тоже работает на заводе и является председателем Совета молодежи! Счастливые блеск глаз, переполняющее чувство радости, наставления родителей и поздравления друзей, улыбки и смех, волнение и дрожь в коленках, подготовка первого танца и другие предсвадебные мероприятия — всё это останется в памяти навсегда.

Запомнились события, связанные с заводом. Например, это повышение категории — с апреля я ведущий экономист; первая для меня поездка в Горную Шорию с молодежкой завода; выездная спартакиада в с. Репьево (откуда мы привезли кубок за почетное пятое место в конкурсе палаточных городков), широкие празднование юбилея предприятия, слет молодых специалистов на базе отдыха «Красный Яр».



Калашников Владимир Иванович, ведущий инженер-руководитель группы, 0-102:

В 2011 году исполнилось 50 лет моей работы на заводе, также запомнилось празднование 100-летнего юбилея завода!

Заведующая канцелярией, 0-116, Чанчикова Елена Николаевна:

Самое важное событие этого года для меня — рождение внука Артема, теперь моя жизнь и жизнь моей семьи наполнена новыми эмоциями и впечатлениями!

Алексеева Анна, секретарь-референт, 0-155:

В уходящем году, самое запоминающееся событие для меня связано с отпуском, который я провела на Горном Алтае. Это потрясающее красивое место, чистый воздух и множество новых впечатлений!

Скворцова Людмила Георгиевна, секретарь-референт:

У меня в этом году закончился ремонт квартиры, сейчас прихожу с работы в уютную и красивую обстановку. А еще мне очень запомнились юбилей предприятия, так все было красиво и интересно, это очень яркое и незабываемое событие, которое останется в памяти на долгие годы!

Ким Татьяна Викторовна, начальник 0-161:

В феврале 2011 года наш отдел начал свою работу на предприятии. Началу было трудно, огромный поток информации и такой же объем работ, но мы справились. Создали архив документов, упорядочили процедуру согласования договоров, существенно расширили штат.

11 июля 2011

Наше предприятие отметило вековой юбилей!

В этот праздничный день губернатор Новосибирской области Василий Юрченко вручил почетные грамоты Правительства области предприятию и наиболее отличившимся работникам. Сто лет работы предприятия — это сто лет службы нашей Родине, — сказал Юрченко. Во все времена главная цель для предприятия — крепить мощь и боеспособность нашей армии.

В этот день предприятие посетили много гостей: представители органов государственной власти, партнеры и, конечно же, ветераны, проработавшие на предприятии не один десяток лет!



октябрь 2011

В конце октября наше предприятие посетил мэр Новосибирска Владимир Филиппович Городецкий.

Мэр побывал в цехах, пообщался с работниками, которые задавали вопросы на актуальные темы. Позднее состоялась встреча в актовом зале, где мэр продолжил отвечать на вопросы, интересующие работников предприятия.

— Благодаря вот таким островкам надежности, которым является ваше предприятие, наш город имеет реальный шанс успешно развиваться и расти, создавая все условия для комфортной и счастливой жизни — сказал Владимир Городецкий.



1 апреля 2011

Предприятию присвоено новое фирменное наименование: «НИИ измерительных приборов — Новосибирский завод имени Коминтерна» (ОАО «НПО НИИИП — НЗиК»)



НИИ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ ПРИБОРОВ — НОВОСИБИРСКИЙ ЗАВОД ИМЕНИ КОМИНТЕРНА

июль 2011

В селе Репьево Тогучинского района Новосибирской области состоялась спартакиада среди молодых работников предприятий города Новосибирска.

В ней приняли участие свыше 1200 представителей молодежных команд 40 предприятий города Новосибирска, среди которых были и молодые специалисты нашего предприятия. Наши ребята были награждены дипломом за пятое место в конкурсе палаточных городков!



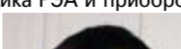
СОВЕТ МОЛОДЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ СООБЩАЕТ

1 декабря прошла итоговая городская конференция и награждение победителей конкурса «Лучший молодой рабочий (специалист) года». Мы рады сообщить, что два молодых работника нашего предприятия были представлены к награждению. Кузнецов А.С., слесарь-сборщик радиоэлектронной аппаратуры и приборов 4 разряда, П5М, стал победителем конкурса «Лучший молодой рабочий-2011», а также получил диплом в номинации «Лучший молодой специалист-2011». Александр работает на предприятии с 2009, начиная свою деятельность учеником слесаря, в настоящее время имеет 4 разряд слесаря-сборщика РЗА и приборов, принимает активное участие в разработке и усовершенствовании технологических процессов изготовления РЗА, мероприятий, проводимых Советом молодых специалистов. Инженер-конструктор 0-362, Данилов А.А., получил медаль и диплом в номинации «Лучший молодой специалист года». Александр работает на предприятии с 2009 года, сделал ряд проектов, при выполнении которых требовалось применить новые идеи и технические решения, входит в группу, внедряющую на предприятии электронный документооборот. Поздравляем ребят, желаем профессиональных успехов, неиссякаемой энергии и новых побед!



Кузнецов Александр

Кузнецов Александр, слесарь-сборщик радиоэлектронной аппаратуры и приборов 5 разряда, П5М.



Данилов Александр

Мясников Артем, председатель Совета молодых специалистов, слесарь-сборщик радиоэлектронной аппаратуры и приборов 5 разряда, П5М.

ПОДВОДЯ ИТОГИ

Уходящий год нельзя назвать безмятежным. В конце 2010 года произошло объединение НИИИП и НЗиК, слияние двух движущих сил КОЛОССАЛЬНОГО УМА и БЛЕСТЯЩЕГО МАСТЕРСТВА. Поэтому 2011 год был годом перемен: сотрудники познакомились друг с другом, налаживалось взаимодействие между структурными подразделениями, отделы перестроились и переименовались. Но вот уже 2011 год заканчивается, в нашей организации воцарилось от-

носительное спокойствие, каждый механизм «машины» работает отлаженно, как в швейцарских часах. В уходящем году перед каждым работником было поставлено множество трудных задач, которые были успешно преодолены. Желаем в грядущем году профессиональных успехов: пусть все цели будут достигнуты, самые невероятные и смелые планы — реализованы, удача, как ангел хранитель, сопровождает повсюду.

Чупина И.С. 0-116

ПОЗДРАВЛЕНИЯ ОТ СОТРУДНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ

Профсоюзный комитет предприятия

Уважаемые работники, поздравляем Вас с Новым 2012 годом!

Пусть Новый год принесет Вам в подарок благополучие и успех, желаем, чтобы Вы и Ваши близкие были здоровы и счастливы, чтобы удача сопровождала в делах, чтобы любовь окружала и наполняла Вас и Ваш дом. Пусть 2012 год будет полон сбывшихся надежд, исполненных мечт, достигнутых целей и приятных открытий, ненастья проходит стороной, а над головой всегда светит солнце, согревая и даря хорошее настроение. С праздником!

Мясников А.Э., П5М

Поздравляю с наступающим Новым годом молодых специалистов, работников и ветеранов предприятия. Молодежи желаю успехов в работе, отличного настроения, благополучия в семье, иметь активную жизненную позицию. Ветеранам желаю крепкого здоровья и долгих лет жизни. Пусть Новый год принесет всем счастье в дом. Ведь если дома все в порядке, то и на работе все отлично!

Коллектив 0-161

Пусть следующий год принесет благополучие и успех, даст новые силы для достижения самых дерзких целей, оправдает надежды, а настойчивость и целеустремленность помогут осуществить мечты! Твердости духа, неиссякаемого оптимизма, крепкого здоровья и удачи в личной жизни!

Алексеева А.А., 0-155

Поздравляю своих коллег с Новым 2012 годом: Пусть радость дарит каждый новый день, И все желанья исполняются, Пусть ждет во всех делах успех Пусть все, что вы задумали — сбывается!

Коллектив 0-110

Подарки, свечи, запах или И мандаринов аромат ... И все, конечно же, успели Желаний кучу загадать. Под бой курантов подарите Друг другу вы слова любви, Дружью и близким посвятите Признаний строчки и стихи. Вас с Новым Годом поздравляя, Желаем вместе быть всегда, И дай же Бог вам это счастье Сберечь на долгие года!

Коллектив Цеха 8

Поздравляем с Новым годом всех работников! Желаем Вам на Новый год Всех радостей на свете, Здоровья на сто лет вперед И Вам и Вашим детям. Пусть радость в будущем году Вам будет чудным даром, А слезы, скуку и беду Оставьте лучше в старом. Пусть Новый год, что на пороге. Войдет в Ваш дом, как добрый друг!

Пусть позабудут к Вам дорогу Печаль, невзгоды и недуг! Пусть придут в году грядущем И удача и успех! Пусть он будет самым лучшим, Самым радостным для всех!

Чупина И.С., 0-116

Мерцает город весь в огнях, Спешит сменить год, А в доме ёлка, на ветвях Шаров, игрушек свод. Вокруг сосновый аромат, И каждый чуда ждёт, И верит: «Всё пойдёт на лад, Идём скорей вперёд!» Летит, кружится белый снег, Горит каждый кристалл; Начнётся новой жизни бер — Всё с чистого листа. Пусть все сбываются мечты, И замки светлых грёз, Пусть воплощем красоту Становятся ВСЕРЬЕЗ!



ГОРОСКОП 2012 ГОД ДРАКОНА



В свой год скупиться на подарки не собирается Дракон, От всего сердца своих «братьев» порадовать намерен он, Чтоб целый год жилось им сладко, Ну а теперь — все по порядку!



RAT КРЫСА

Хоть ложку меда отыскать Придется в бочке дегтя — Все в год Дракона без усилий Крысы удется!



HORSE ЛОШАДЬ

Хоть с неба звезд и не хватает, Но Лошадь все ж преуспевает, Дракон следить сам будет — лично, Чтоб у нее все шло отлично!



ROOSTER ПЕТУХ

Что б ни задумал наш Петух — Сразить соперников иль двух, Он преуспевет в том и в этом В Дракона год — назло приметам!



OX БЫК

Упорен и трудолюбив В Дракона год скромнига-Бык! Сумеет сквозь огонь и воду Пройти, хоть там не будет брода!



RAM КОЗА

Хитросплетения судьбы Козе с Драконом не страшны, С врагами не придется драться, Легко все будет удаваться!



DOG СОБАКА

Дракон благоволит Собаке! И пусть ругаются порой, Коль предстоит случиться драке — Он за нее стоит горой!



TIGER ТИГР

Отступать не станет Тигр Ни в одной из взрослых игр: Хоть в любви, хоть на работе — У Дракона Тигр в почете!



MONKEY ОБЕЗЬЯНА

Ждет Обезьяну в год Дракона Успех в делах, причём приличный, Злато-серебряные горы В свой год Дракон сулит ей лично!



PIG СВИНЬЯ (КАБАН)

На год Дракона четкий план Припас запасливый Кабан — Все — без малейшего изъяна — У Кабана пойдет по плану!



RABBIT КРОЛИК

Предшественника чит Дракон, И, что бы ни случилось, он Исправно Кролику послужит: Весь год Кролик живет — не тужит!



DRAGON ДРАКОН

Дракон весь год не знает равных! И пусть удача своенравна, Он справится с ней только так! Не зря вся власть в его руках!



SNAKE ЗМЕЯ

Змея мудра как никогда И осторожна в любом деле! И в год Дракона обретет Успех, невиданный доселе!

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О ПРАЗДНОВАНИИ НОВОГО ГОДА НА РУСИ

- Издревле на Руси верили, что события новогодней ночи будут проецироваться на предстоящие 12 месяцев. Так что не рекомендовалось, например, выполнять тяжелую и грязную работу, иначе весь год пройдет в тяжком труде без отдыха. Считали также, что Новый год надо встречать в новой одежде и обуви, вали все долги, прощали все обиды, а те, кто были в ссоре, обязаны были помириться, поэтому просили друг у друга прощения.
- Вечер накануне Нового года называли щедрым. Обильный праздничный стол, по древнему поверью, как бы обеспечивал благополучие на весь предстоящий год и считался залогом богатства семьи. В центре новогоднего стола ставили мясо свиньи (часть двух-трехнедельный поросенок, зажаренный на вертеле), как символ плодородности.
- Вообще с праздничному столу на Руси готовились мясные кушанья. Мясо варили или жарили. Особой любовью пользовались пернатая дичь и домашняя птица: тетерева, рябчики, куры, гуси, утки. Согласно православной традиции смешение, измельчение, перемалывание и дробление продуктов считалось грехом, поэтому блюда готовили из целого куска. Так, мясо закармливали на вертеле, называя его «верченым». Не менее разнообразны бывали и рыбные блюда из сельди, щуки и лещей, стерляди, осетрины. Среди напитков, подаваемых к столу, наиболее традиционными были мед, ягодный морс, квас, пиво, вино.
- На пирах, да и в обычной семейной трапезе на Руси строго соблюдались за столом старшинство. Столы ставили не посередине помещения, а приставляли к положению членов семьи или гостей. Ели часто из одной миски, именуемой застольем, конечно же, глава семьи. Перед трапезой и после читали молитвы, рассолы, горчицу, соль и перец. Перед трапезой и после читали молитвы. Есть полагалось в молчании или за духовной беседой, ругать же еду или питье считалось грехом: «кислое», или «пресное», или «солонное», или «горькое», или «протухлое», или «сырое» или еще какое-нибудь порицание высказывать, но подобает дар Божий — любую еду или питье — похвалить и с благодарностью есть, тогда и Бог придаст пище благоухание и превратит ее в сладость.

ВСТРЕЧАЕМ НОВЫЙ ГОД

Следующий год по восточному календарю — год дракона. Цвет года — черный, а стихия — вода. Встречать его рекомендуется в семейном кругу, веселясь и двигаясь. Любовь, юмор, веселье и танцы должны стать вашими спутниками в следующем году. Дарите окружающим любовь и заботу, справедливость и добро, что бы это все вернулось к вам в умноженном виде. Хочется, что бы в новогоднюю ночь все было необычно, не традиционно, загадочно и красиво. Сервировка новогоднего стола, праздничный ужин, новогодний наряд, это то о чем беспокоиться каждая хозяйка накануне праздника, обо всем этом по порядку!

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Так как 2012 — год дракона, будет уместно присутствие на скатерти, салфетках или посуде зеленого, желтого и черного цветов. Не забудьте, что скатерть и салфетки должны быть одного цвета, а вся посуда выдержана в едином стиле. Салфетки можно красиво сложить или скатать трубочкой и перевязать дождиком и разложить на закусочные тарелки.

Для украшения новогоднего стола можно использовать свечи золотистого или желтого цветов, а так как это год водяного дракона, то в центре стола можно расположить небольшую прозрачную вазу, наполненную водой с плавающими зажженными свечами. Теплое, мерцающее пламя свечей создаст неповторимую атмосферу, но помните о правилах пожарной безопасности, ведь свечи — это открытый огонь. На столе они должны располагаться так, чтобы не мешать гостям дотягиваться до угощений и пользоваться всем, что на нем стоит.

Фигурки и изображения дракона должны присутствовать не только на праздничном столе, но и просто в доме. Это может быть статуэтка, мягкая игрушка, магнит на холодильник: эти талисманы принесут удачу в ваш дом!

НОВОГОДНИЙ НАРЯД

Водяной дракон любит все, что блестит, горит и сверкает. Цвета предпочтительны яркие — красный, золотой, серебряный, огненный, желтый, синий, черный. Какой бы цвет для новогоднего наряда

вы не выбрали, главное, постарайтесь блистать, чем можете, особое внимание уделите украшениям, это могут быть как драгоценности, так и яркая красивая бижутерия.

Дракон любит драгоценности и всегда выступает в ка-

честве стражей кладов и сокровищ в легендах и древних сказках.

Если соблюсти все правила встречи нового года, дракон весь год будет Вас поддерживать своей силой и мудростью!



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Праздничное новогоднее меню 2012 должно отличаться изобилием, поскольку Дракон любит хорошо поесть, но главное — все продукты должны быть только свежими и натуральными. Полуфабрикаты и отсутствие горячих блюд разочаруют дух Дракона, и он вряд ли почтит вас своей благосклонностью в течение года. Пусть все, что вы поставите на новогодний стол, будет буквально «с пылу с жару» — это порадует не только Дракона, но, разумеется, и ваших гостей. Дракон предпочитает рыбу и мясо.



Итак, из рыбы можно приготовить «Семгу со сливочным соусом и грибами», это очень вкусное блюдо. Для его приготовления понадобятся:

- стейк семги (форели, лосося) — 300-500 г.;
- оливковое масло — 1-2 чайных ложки;
- сок лимона — 1-2 чайных ложки;
- соль;
- перец.

для соуса:

- шампиньоны — 100-150 г.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- молоко или сливки — 200 мл.;
- мука — 1 столовая ложка;
- зелень укропа;
- растительное масло;
- соль;
- перец.

Приготовление

Рыбу вымыть, обсушить, натереть солью и перцем, сбрызнуть соком лимона и смазать оливковым маслом. Выложить рыбу в смазанную маслом форму для запекания и запекать 15-20 минут при температуре ~200°C. Лук мелко порезать.

Шампиньоны вымыть, обсушить и нарезать пластинками.

На сковороде с разогретым растительным маслом обжарить лук ~2 минуты.

Добавить шампиньоны, и жарить, помешивая, ~5 минут, посолить. Добавить к луку с грибами муку и перемешать.

Влить в сковороду молоко или сливки, интенсивно размешивая лопаточкой, чтобы не образовались комки. Довести до кипения,

уменьшить огонь и варить ~2-3 минуты, помешивая. Соус должен загустеть и стать однородным. Добавить рубленую зелень укропа, посолить, поперчить. Накрывать крышкой и оставить на 2-3 минуты. Семгу выложить на тарелку, полить соусом и украсить зеленью.

Кроме всеми любимых и традиционных салатов можно приготовить салат

«Новогодняя сказка»

На 6 порций Вам понадобится:

- язык говяжий отварной — 500 г.;
- 2 разноцветных болгарских перца;
- 2-3 средних помидора;
- лук репчатый — 1 шт.;
- сыр твердый 150-200 г.;
- майонез;
- соль;
- черный перец.



Приготовление:

Отварной язык (без кожи) нарезать небольшими кубиками.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать кубиками.

Лук очистить и нарезать тонкими кольцами.

Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробку и еще раз промыть,

нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Подготовленные ингредиенты выложить в салатницу и перемешать.

Заправить салат майонезом, поперчить перцем и, по вкусу, слегка посолить.

Салат хорошо перемешать, немного охладить в холодильнике и подавать к столу.

Так как дракон — символ восточного гороскопа, то можно разнообразить стол китайским блюдом, приготовить, например:

«Ребрышки

в кисло-сладком соусе»

Вам понадобится:

- лук репчатый — 1 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;



- имбирь свежий — 1 кусочек (около 2 см);
- растительное масло — по вкусу;
- соевый соус — 2 ст. л.;
- винный уксус — 1 ст. л.;
- кетчуп — 3 ст.л.;
- коричневый сахар — 2 ст. л.;
- ананасовый сок — около 250мл.;
- крахмал — 1 ст.л.;
- вода — 2 ст. л.

Приготовление:

Лук и чеснок необходимо очистить и мелко порубить. С корневика имбиря снять кожицу, и натереть на мелкой терке.

В сковороде разогреть масло, добавьте чеснок и имбирь и быстро обжарьте. Затем добавляем лук и жарим 1-2 минуты.

Снять сковороду с плиты, влить соевый соус, уксус, посыпать сахаром. Добавить кетчуп и перемешать.

Влить ананасовый сок, размешать и варить на маленьком огне около 3 минут.

В небольшой смочке развести крахмал в холодной воде и вылить эту смесь в сковороду, чтобы соус приобрел нужную консистенцию.

Ребрышки разрезать на порционные кусочки (по 1-2 косточки). В большой сковороде разогреть масло и быстро обжарить на нем ребрышки.

Влить соус, накрыть сковороду крышкой и варить на маленьком огне несколько минут.

Приятного аппетита!

Материалы подготовила Степанова Н. А.