

ВЫПУСК №9. МАРТ 2015

## Дорогие женщины!

Вы рядом с нами на работе,  
Хотя домашние заботы  
Порой на Вас еще лежат,  
Мы, вся мужская половина,

Простить сегодня просим нас  
За то, что часто мы, мужчины,  
Шумим и спорим без причины,  
Напрасно раздражая Вас.

Давайте навсегда решим:  
Сегодня, завтра и в дальнейшем,  
Мужчины, берегите женщин,  
Чтоб сберегли они мужчин.

# Club NICa

Издание  
ООО «Страховая компания «НИК»

VOLGA-DNEPR GROUP  
**НИК**  
СТРАХОВАЯ КОМПАНИЯ



## ПРАЗДНИК



**В**СК «НИК» прошло празднование 23 февраля. Поздравление сильной половины - честных и смелых, отважных и достойных, самых настоящих мужчин компании – было в виде импровизации на тему «Суд».

Буквально каждому мужчине нашлись индивидуальные слова «обвинения» от прокурора в любви к работе, в связях с иностранным синдикатом Lloyd's, в незаконном хранении драг. металлов в виде золотых рук, в использовании орудия пыток с подопечными: франшиза, акт осмотра, бизнес-интерапшн, риск-инженеринг, суброгация, тантъема и прочее. Но ангельский адвокат нашёл логичное оправдание мужчинам и судья вынес справедливый приговор: «Всем мужчинам быть здоровыми и счастливыми!»

Праздничное настроение укрепилось зажигательной песней группы «Люба» «Девчата с нашего двора».



## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Коммерческая служба:  
+7 (8422) 22-04-33, 59-04-06.

Отдел добровольного медицинского и личного страхования:  
+7(8422) 59-04-15



### УВАЖАЕМЫЕ СТРАХОВАТЕЛИ!

Собираясь в отпуск или командировку, не забудьте оформить полис страхования выезжающих за рубеж. Так как его наличие будет служить для вас гарантом компенсации медицинских расходов во время нахождения за границей, которые могут возникнуть вследствие внезапного заболевания или несчастного случая.

Страховая компания «НИК» сотрудничает с сервисной компанией «Класс-Ассист», которая является круглосуточным русскоговорящим центром помощи.

Позвольте, напомнить последовательность действий, в случае, если вы почувствовали недомогание:

1. Связаться с сервисной компанией «Класс-Ассист» по телефонам:

**+7-812-640-72-92**  
**+7-812-644-72-92**  
**+7-495-984-80-86**

Факс +7-812-644-72-89

Либо посредством SMS: +7-921-311-80-80

При отправке SMS необходимо указать ФИО, страну пребывания, населённый пункт/отель и телефон для связи с указанием всех кодов и добавочных номеров.

2. Сообщить следующую информацию:

- Вашу фамилию, имя и дату рождения (при возможности номер полиса и срок его действия);
- Что вы застрахованы в ООО «Страховая компания НИК»
- Причину обращения за помощью;
- Ваше местонахождение (страна, город);
- Код и номер телефона, по которому координатор «Класс-Ассист» может связываться с вами.

### ВАЖНО!

В критической ситуации **угрозы вашей жизни** или здоровью **ВСЕГДА** незамедлительно прибегайте к услугам **Скорой медицинской помощи!**

После чего найдите возможность самим или с чьей-либо помощью сообщить о событии в диспетчерский центр «Класс-Ассист» или Страховую компанию.

Это необходимо для вашей поддержки в стране пребывания, а также для урегулирования расходов на лечение и обеспечения надлежащего качества оказываемой медицинской помощи!

Более подробную информацию по страхованию выезжающих за рубеж вы можете узнать на нашем сайте ([www.n-i-c.ru](http://www.n-i-c.ru)) или обратиться к нашим специалистам.



## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



**С**траховая компания «НИК» провела презентацию своих продуктов, участникам Ульяновского Авиационного Кластера: УВАУ ГА (И), ЗАО «Авиастар-СП», «Авиасервис», «Центр кластерного развития», международный аэропорт «Ульяновск-Восточный», «АэроКомпозит-Ульяновск», «Портовая особая экономическая зона».

Данное мероприятие проходило во главе с первым заместителем председателя Правительства Ульяновской области Зиннуровым Вильданом Ханифовичем.

**В**стреча была посвящена обсуждению вопросов страхования на Ульяновском рынке, а так же выявлению потребностей в продуктах страхования участников круглого стола.

Как отметил Зиннуров Вильдан Ханифович, на примере страховой компании «НИК», в ближайшем будущем намечается провести цикл встреч, которые будут направлены на межкластерное и внутрикластерное взаимодействия.





Руководитель группы  
медицинско-экономической экспертизы  
**КРАЙНОВА Нина Ивановна**



## Супер компонент для красоты и здоровья: кедровое масло

О полезных свойствах кедра знали еще в Древнем Египте. Сначала его использовали для бальзамирования, позднее начали включать в парфюмерные и косметические средства. Изменился и способ добычи этого супер компонента: эфирное масло кедра получают из хвои и древесины, но самым полезным для красоты продуктом считается кедровое масло, получаемое из ядер кедрового ореха методом холодного отжима. Особенno ценится масло, полученное из орехов сибирского кедра.

Состав кедрового масла можно считать поистине выдающимся. По концентрации витамина Е это масло "обгоняет" кокосовое и даже оливковое, а



витамина F в нем содержится больше, чем в рыбьем жире. Кроме того, в состав кедрового масла входят такие полезные компоненты как витамины А и D, витамины группы В, магний, фосфор, медь, цинк, марганец, йод, растительные жиры, белки и другие вещества.

*Масло кедрового ореха обладает отличным вкусом, легко усваивается организмом человека, по калорийности не уступая жирам животного происхождения - в связи с чем может успешно использоваться в качестве полноценного продукта питания в вегетарианской кухне.*

## ЗДОРОВЬЕ

Регулярное применение в рационе питания кедрового масла можно также рекомендовать беременным и кормящим женщинам (витамин Е играет важную роль в генетических процессах, а также стимулирует выработку материнского молока).



# Здорово!

## ПРИМЕНЕНИЕ КЕДРОВОГО МАСЛА В ЛЕЧЕНИИ И ПРОФИЛАКТИКЕ ЗАБОЛЕВАНИЙ

Благодаря своему уникальному составу кедровое масло находит широкое применение в лечении и профилактике ряда заболеваний. Содержащиеся в кедровом масле витамины способствуют повышению эластичности сосудов, снижению уровня холестерина и вязкости крови. Нормализует давление крови и оказывает антисклеротическое действие также магний, по содержанию которого масло кедрового ореха превосходит большинство пищевых продуктов. Ежедневное применение кедрового масла особенно полезно для профилактики и комплексного лечения атеросклероза, стенокардии, варикозного расширения вен, малокровия, инсультов, инфарктов и т.п.



Кедровое масло популярно в народной медицине как средство для лечения язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, так же применяется для профилактики и лечения поли-артритов, суставного ревматизма, подагры, рахита.

При ежедневном употреблении кедровое масло способно усиливать потенцию у мужчин, и даже излечивать некоторые формы мужского и женского бесплодия.

Регулярное употребление кедрового масла полезно как детям (для развития и укрепления растущего организма), так и взрослым - для сохранения здоровья и молодости на долгие годы.

*Хорошего настроения, доброго здоровья, отличных результатов!*

МАСТЕР, КЛАСС!



Ведущий специалист  
по страхованию  
**НИКОЛАЕВА Татьяна**



**С** 9 по 10 февраля в Ульяновске на берегу Волги прошла третья сессия Глобального Волга-Днепровца, участниками которой стали 48 сотрудников. Основная тема сессии – «Стратегические задачи ГрК в 2015 году и далее».

Местом для проведения данного мероприятия был выбран парк-отель Архангельская слобода. Новый формат обучения - «Деревня Волга-Днепра» - позволил участникам получить дополнительные знания о компании через мастерские. В одной из таких мастерских – «Порадуй свою душу» ([«Make your Soul Happy»](#)) - наша сотрудница - Николаева Татьяна - ведущий специалист по страхованию - провела мас-тер класс по росписи пряников.

*Пряник – это не просто сладкая выпечка, это возрождение национальных традиций*

Издавна на Руси пряник считался символом достатка, благополучия, семейного счастья. Пряники всегда были любимым лакомством, украшением праздника, приятным подарком, они были обязательны на многих праздничных застольях.



## МАСТЕР, КЛАСС!

*Анекдот:*  
*Не так давно сидели, смотрели кино: сын Вова, папа и мама. Сын чихнул. Мы ему: "Будь здоров!". Вова чихнул второй раз. Папа ему: "Будь счастлив!" Вчера шли домой вдвоём с сыном из садика, я чихнула. Мне сын: "Мама! Будь чихлива!"*



# Планкт



**Н**асколько сложно украсить своё эксклюзивное лакомство с удовольствием потренировались иностранные сотрудники и российские коллеги. Ведь роспись пряников – увлекательный, творческий, простой и очень вкусный процесс! В дружеской атмосфере наши сотрудники нарядили пряничные заготовки в зимние пейзажи, в сказочные кружева и яркие образы. На мастер-классе коллеги научились расписывать пряники разноцветной глазурью, а также узнали много интересного о пряничных традициях на Руси и забрали с собой вкусные ароматные прянички на счастье и хорошие впечатления от проведённого мероприятия!



## ИНТЕРЕСНО!



Ваш персональный декоратор  
ЩЕРБИНИНА Дарья



**В**сё началось с того, что меня в возрасте 2 месяцев от роду привезли на ПМЖ в республику Азербайджан (Азербайджанская ССР), г. Гянджа. Папа, Косинов Андрей Викторович, получил туда распределение по окончании лётного училища - Балашовского ВВАУЛ (БВВАУЛ). И там с молоком матери я впитывала восточный колорит: восточные сладости (пахлаву), специи, фрукты (гранат, ракатлукум, хурма, мандарин и пр.)

*По мере того, как я росла, моему взору открывались картины: спелая хурма, свисающая с высокого каменного забора, расстresкавшийся гранат посреди узкой каменной улочки, тенистые аллеи шелковицы и аромат созревающих персика, айвы под нашим балконом. Запахи... Тайна...*



**К**огда мне исполнилось 4 года, меня навсегда увезли из полюбившегося мне восточного комфорта. Но какова же была моя радость, когда папа стал летать в командировки в разные страны, в т.ч. Азиатские. Представляете, какие красивые были подарки! Японский шёлковый вышитый халат, резные узорчатые бутылочки с восточными маслами, индийские статуэтки с национальными орнаментами, индийское сари...!!!! И снова ароматы: кофе, чая, сладостей, которые вернули меня в моё раннее детство. Однажды, на День Рождения мама и брат подарили мне книгу Сергея Давыдова "Батик". Кто бы мог подумать, что через год я попаду на мастер-класс к автору этой книги. Впоследствии оборудование (запатентованное), краски и материалы я покупала только у него,

## ИНТЕРЕСНО!



потомственного художника по батику, который является основоположником живописного направления в батике, в отличие от утилитарного. Завершением решающего момента к началу моих действий (накопилось!!!) явилась командировка папы в ОАЭ, откуда папа привёз мне кучу новых впечатлений, а также тюк китайского натурального шёлка, плюс к тому опять масла, украшения и т.п. И понеслось!!! Через год (в 2009г.) состоялась моя персональная выставка "Сад шёлковых истин" в Бук-кафе. Из всех техник и направлений батика я выбрала непредсказуемую и волшебную технику горячего батика воском.



**С** рождением своих сыновей я временно перестала по понятным причинам писать "шёлковые" картины. Но творчество меня не отпускает и я основала свою творческую студию - студию дизайна событий "Dekoro", где воплощаю все свои навыки и фантазию.



## ПРАЗДНИК

**Преимущество блюда:**  
готовить элементарно.  
Испортить невозможно.

Анекдот в тему:  
Мама: Максим, будешь хорошо кушать, вырастешь большой.  
Максим: Мама, а ты уже большая? - Да. - А зачем ты кушаешь?



# Кто на кухне главный?



## ЧТО МОГУТ ПРИГОТОВИТЬ МУЖЧИНЫ НА 8 МАРТА

Мужчины, как известно, лучшие повара на свете, просто большинство из них об этом не подозревают. 8 Марта – отличный день для того, чтобы передать им бразды правления на кухне и дать возможность раскрыть свои кулинарные таланты.

### «САНЬ-ЧОЙ ПО-ПРОСТОМУ»

Общее время приготовления – 25-35 минут.

Порций – 4.

Что нужно:

- упаковка замороженной смеси для жарки по-китайски
- куриное филе или телятина – 200-300 г
- рисовая вермишель – 400 г
- растительное масло
- соевый соус
- семена горчицы
- молотый имбирь

### Приготовление.

Мелко и по возможности одинаковыми кусочками порезать мясо. Обжарить в небольшом количестве масла в течение 7-10 минут. Отдельно обжарить замороженные овощи. Мясо положить в овощную смесь, добавить воды и потушить 5-7 минут. Сухую рисовую вермишель выложить поверх тушеного соуса, при необходимости добавить немного воды, и потушить еще 1-2 минуты.

Сбрызнуть рисовым уксусом, добавить обжаренные в масле семена горчицы и немного



молотого имбиря. Блюдо по возможности не солить, а приправлять соевым соусом.

**Секрет блюда:** рисовую вермишель ни в коем случае нельзя отваривать отдельно, ее нужно класть в горячий соус сырой, ведь готовится она буквально минуту. Мясо можно смело заменить морской рыбой.

## ПРАЗДНИК

**Преимущество блюда:**

во-первых, это вкусно, во-вторых, его обожают сами мужчины, так что шеф-повар будет не только горд собой, но и доволен.

# Кто на кухне главный?

**ГОРЯЧЕЕ "ДИПЛОМАТ"**

Существует множество вариантов рецепта "Дипломата": с предварительно обжаренной картошкой, с крупными кусками мяса, без грибов и т.д. Хотя изначально это блюдо было приготовлено в Париже для графа Орлова, фаворита императрицы Екатерины, и называлось "Телятина по-Орловски". В оригинальный рецепт входили: телятина, картофель, лук и грибы, запеченные под соусом бешамель с добавлением сыра.

**Общее время приготовления – 1-1,5 часа.**

**Порций – 4.**

**Что нужно:**

- картофель – 8 шт. (средних)
- свинина (корейка или другая часть, но обязательно с жирком) – 500 г
- твердый сыр – 300 г
- грибы – 400 г
- репчатый лук – 300 г
- майонез – 400 г
- соль, черный перец, майоран, растительное масло, сливочное масло.

**Приготовление.**

Помыть и почистить картофель, нарезать его тоненькими, не толще 0,5 см, кружочками. Чем тоньше, тем лучше. Мясо, это может быть не только свинина, но и курятинка, главное – не говядина, порезать такими же тонкими ломтиками. Сыр натереть. Грибы нарезать



тонкими пластинками. Лук – тонкими полукольцами. Приготовить широкий, но неглубокий противень и смазать его маслом. На него выложить слой картофеля, смазать его майонезом, сверху слой лука, поверх него грибы и тоже смазать майонезом. Далее идет слой мяса, смазанного майонезом и посыпанного майораном, и завершает всю конструкцию слой натертого сыра, на который можно дополнительном выложить несколько кусочков сливочного масла. Каждый слой необходимо присаливать и посыпать черным молотым перцем по вкусу. Противень поставить в раскаленную духовку, через 7 минут уменьшить огонь до минимума и подождать минут 40.

**Секрет блюда:** в очень ровно и тонко нарезанных ингредиентах, а также в том, что все составляющие готовятся без предварительной "горячей" обработки. В результате вкус и аромат готового блюда исключительно насыщенный.

**Преимущество блюда:**

очень необычный тонкий аромат и оригинальная консистенция. Вкус божественный.

**"ПЬЯНАЯ" КУРИЦА В ГЛАЗУРИ"**

**Общее время приготовления – 1,5 часа (не считая маринования).**

**Порций – 4.**

**Что нужно:**

- куриные грудки – 1 кг
- лук репчатый – 3 головки
- чеснок – 1 зубчик
- кориандр молотый – 2 ст. л.
- тмин молотый – 2 ст. л.
- паприка молотая – 1 ч. л.
- перец чили – 1 шт.
- сок 1 лимона
- соус соевый – 2 ст. л.
- масло растительное — 2 ст. л.
- сахар — 2 ст. л.
- свежая зелень (сельдерей, петрушка, укроп на выбор)

**Приготовление.**

Лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить, перец чили нарезать мелко. Куриные грудки нарезать кусочками с грецкий орех, каждый проткнуть вилкой, сложить в герметично закрывающуюся емкость, посыпать луком, чесноком, чили, приправами. Добавить лимонный сок, соевый соус и свежую зелень. Емкость закрыть, как следует встряхнуть и поставить на холод на 2-3 часа. Желательно периодически емкость открывать и мясо перемешивать. На сковороде разогревать масло с сахаром до тех пор, пока сахар

не растворится. Выложить на сковороду кусочки курицы без лука и обжаривать 5 минут, помешивая. Положить лук из маринада и жарить 10 минут на среднем огне. Влить вино и тушить при закрытой крышке 25 минут, затем крышку снять и готовить еще 10 минут. Украсить свежей зеленью.

**Секрет блюда:** чем дольше маринуется мясо, тем лучше. Можно даже на ночь оставить. Идеальный гарнир – картофель, жареный по-крестьянски.



## ПРАЗДНИК

Анекдот:

Было доче 5 лет.

После просмотра очередной серии «Воронины», мой муж прокомментировал действия Веры:

— Эта Вера вечно придумывает проблемы на ровном месте...

— Да, такие уж мы женщины... Нужно на все плюнуть и смотреть сквозь пальцы... и не создавать проблем, — продолжила я.

Дочка в ответ рассудительно: — Женщины придумывают проблемы, а мужчины их решают!



## КАК ПРАВИЛЬНО ВЫРАЗИТЬ СВОЮ ЛЮБОВЬ ЧЕРЕЗ ЦВЕТЫ

Приближается 8 марта, и по традиции мужчины дарят прекрасным дамам цветы. Эти жестом внимания они выражают свою любовь, привязанность, благодарность и доверие. Для того чтобы не ошибиться в цвете и количестве цветов редакция нашего журнала предлагает небольшую шпаргалку для наших мужчин.

**Каждый цветок несет в себе определенный смысл:**

**Азалия** - подразумевает печаль, одиночество;

**Гвоздика** - символизирует страсть;

**Незабудка** - память;

**Фиалка** - скромность;

**Васильки** - доверие, нежность;

**Ромашка** - юность, романтичность;

**Лилия** - чистоту;

**Роза** - олицетворяет любовь.



**Белая роза, белая лилия, каллы** - символ чистоты, благородство души и поступков;

**Красная роза** - открытое выражение чувств, символ страсти и желания, а алая роза является символом романтической любви и страсти.

*Существует общепринятая символика цветов. Знание значения цветов и цвета поможет нам сделать правильный выбор.*

Чтобы не ошибиться с цветом выбирайте универсальную окраску цветов - белую. Она прекрасно сочетается с другими оттенками и подходит для всех случаев. Белые цветы хороши везде. Букеты из белых цветов наиболее нейтральны, вносит свет, веселье, символизирует чистоту, невинность. Например, хрупкие белые тюльпаны.

# Цветы имеют значение

**Красный цвет** - это активный цвет, считается цветом любви и страсти, любви к жизни, цвет свободы. Красные розы - самые любимые цветы всех влюбленных, Этот цвет сам по себе выглядит эффектно, следует избегать больших композиций. Красный цвет в букете прекрасно сочетается с белым, желтым.

**Розовый цвет** - является цветом скромности и юности, символизирует нежные чувства дарящего, может выражать даже признание в любви.

**Жёлтая роза** - цветок, выражающий самые позитивные эмоции. Согласно языку цветов, жёлтые розы не имеют никакого отношения к измене и ревности (хотя такое толкование их символического значения очень распространено). Желтый цвет цветов, чаще всего символизирует прочную дружбу.

**Синий цвет** - холодный и тихий, строгий и полный энергии. Он символизирует энергию и бесконечность, доверие и верность. Этот цвет свежести, прохлады и романтики. Букет, например, синих ирисов, подаренных любимой женщине, напомнит ей, что у нее есть на кого положиться. Насыщенный синий цвет сочетается с ярко-желтым или ослепительно белым.

**Фиолетовый цвет** - символизирует величие, достоинство, роскошь.

**Голубой** - чистота, верность. Букет голубых коло-

кольчиков или незабудок хорошо преподнести чистому, юному, невинному созданию.

**Зеленый** - мир, покой. Композиции с большим количеством зелени помогут создать приятную, спокойную атмосферу дома или в офисе.

**Светло-зеленый** - чистота, веселье. Букеты с использованием светлой зелени особенно хороши весной.

**Темно-зеленый** - надежда, покой, мир, плодородие.





*Количество цветов в букете имеет определенное значение: принято дарить нечетное количество цветков: один, три, пять, семь...*



*Три цветка* – олицетворяют веру, надежду и любовь. Часто такой букет преподносят в знак уважения подруге, коллеге или начальнице. Если он подарен любимому человеку, то три цветка в букете стоит толковать, как сильное чувство дарителя.



*Один цветок* – это вовсе не показатель скромности дарителя. Напротив, подаренный изящный одинокий цветок мужчиной своей возлюбленной становится особым знаком внимания. Он свидетельствует о любви молодого человека, о его искренних чувствах, которые он не может выразить словами. Элегантный цветок несёт в себе тайный смысл для девушки: «Ты единственная для меня».



*Пять цветов* – очень уместно преподнести объекту любви, который ещё не догадывается о ваших чувствах.

*Семь цветов* – дарят в关键时刻 любви, минуты предложения и сердца.



*Девять* – традиционное количество роз, хризантем или других прекрасных цветов, которое следует выбрать для подарка другу или коллеге. Традиционно данную композицию принято дарить на день рождения, на восьмое марта всем представительницам прекрасного пола: родственницам, коллегам или подругам.





*Мн*  
**Однадцать цветов** – также считаются символом дружбы. Часто розы в таком количестве дарят на годовщину свадьбы, ведь букет из роз, подаренный супружеской паре, символизирует долгую счастливую семейную жизнь. Однадцатью розами мужу следует порадовать любимую жену на любой из праздников.



*Мн*  
**Пятнадцать цветов** – их дарят в знак глубочайшего уважения и преданности тем людям, которые заслужили особое расположение дарителя.



*Мн*  
**Число тринадцать** – во многих странах считается числом несчастья и невезенья. Если вы решили составить букет из тринадцати цветов, нужно помнить, что не стоит дарить такие композиции суеверным людям.



# Нежного прекрасного



# Нежного прекрасного



# Нежного прекрасного



Анекдот:

Филиппу 9 лет, мне, его маме, 43 года. Критически посмотрел на меня и говорит:

«Всё-таки ты у меня уже не молодая».

Я ему говорю:

«Ты знаешь, есть такая теория, что дети, прежде чем родиться, находясь на небе, сами выбирают себе родителей. Ты меня выбрал».

Ответ сына: «Конечно, я когда тебя выбирал, тебе было 33, ты была стройная и красивая.

Я же не знал, что ты так постареешь».



# Кто такая бабушка



## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

Редакция нашей газеты, в преддверие самого замечательного и красивого праздника, предлагает вам прочитать сочинение третьеклассницы на тему «Кто такая бабушка?». Очень проникновенное и правдивое описание самых дорогих нашему сердцу женщин.

«Бабушка — это такая женщина, у которой нет своих детей. Она любит маленьких девочек и мальчиков, которые дети других людей. Дедушка — это тоже бабушка, только мужчина. Он ходит гулять с мальчиками, и они разговаривают о рыбалке и других вещах. Бабушкам ничего не надо делать, только приходить в гости. Они старые, и поэтому им нельзя бегать и много прыгать. Но они могут отвести нас на ярмарку, и у них должно быть много денег, чтобы покатать нас на карусели. Если они с нами гуляют, то они останавливаются, чтобы посмотреть на всякие вещи, например, на красивые листья или на гусениц. Они никогда не говорят: «Пошли быстрее». Они носят очки и могут вынимать свои зубы. Бабушки не должны быть очень умными, только отвечать на такие вопросы, как «Почему собаки гоняют кошек?» или «Где у червяка голова». Когда они читают нам книжки, они ничего не пропускают и не говорят, что эту сказку мы уже читали. Каждый должен стараться, чтобы у него была бабушка, потому что они единственные взрослые, у которых есть СВОБОДНОЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ.»

