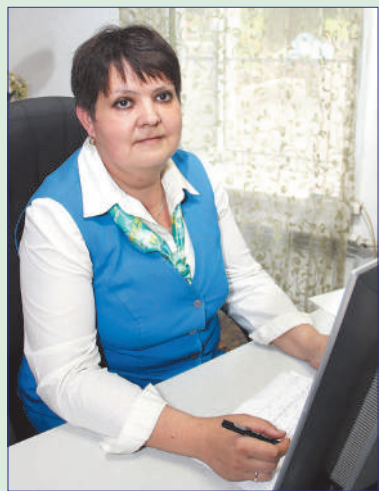


разделить на 200

НАТАЛЬЯ ЕМЕЛИНА, травматолог-ортопед, отличник здравоохранения: «Молодые, мы все что-то ищем. Но ни в Москве, ни в Санкт-Петербурге, ни в Самарканде лучше «Больших Солей» я не нашла. Здесь работаю всю жизнь. Моя больница – моя судьба».



ВЕРА ЛЕЩЕВА, медсестра приемного отделения: «Люди к нам приезжают уставшие, измотанные дорогой. Целый год они работали и хотят отдохнуть. Потихонечку, не повышая голоса, мы их оформляем на проживание. Устроятся они у нас, покушают, улыбнутся – и все замечательно».



ЕЛЕНА ЛОГИНОВА, медсестра процедурного кабинета: «Мне нравится лечить людей. Нравится общаться с ними. Добрым словом можно достигнуть многого. Особенно, когда пациенты – мужчины. Они ведь сильно волнуются перед уколами».



ВАЛЕНТИН ИЛ'ЮХИН, методист лечебной физкультуры: «У нас каждый день пациенты меняются. Все с разными заболеваниями. Мы, методисты, смотрим: как их лечат, как обучают тех, кто их лечит. И тем, и другим нужен индивидуальный подход. Мы ищем нюансы – что где можно доработать. И делимся опытом. Самосовершенствование – основа нашей профессии. Оно в «Больших Солях» не прекращается».

ПЕТР ХРУЩЕВ, врач-физиотерапевт, скэнар-терапевт: «Работа в «Больших Солях» приносит мне моральное удовлетворение. Я вижу ее результат. В этом учреждении я состоялся как врач, что не всегда удается в медицине».



РОМАН ДАНИСЬКО, заместитель главврача по лечебной работе, врач ЛФК: «Боли в спине, в шее, в пояснице, в ноге – кто ими не страдал? В «Больших Солях» обо всем этом можно забыть. Уникальные специалисты, методики и оборудование делают наш медицинский центр драгоценностью, которая интересна каждому».



ТАТЬЯНА БАТАЕВА, постовая медсестра, награждена почетной грамотой Министерства здравоохранения РФ «За заслуги в области здравоохранения и многолетний добросовестный труд»: «Уже и не помню, как моя трудовая книжка выглядит – только здесь и работала. Через два года у меня юбилей – тридцать лет в «Больших Солях»».

100-метровка успеха

2005 год

ОАО БВЛ «Большие Соли» – лауреат Международной премии «Профессия – жизнь», вручен сертификат Общественного признания в номинации «За достижения в области клинической медицины». А.А. Барбакадзе награжден именным орденом «За честь, доблесть, сознание, милосердие» Международного фонда «Ассамблея здоровья».

2010 год

Команда «Больших Солей» – бронзовый призёр Открытого чемпионата России по косметологии и массажу «KOSMETIK EXPO».

2011 год

ОАО БВЛ «Большие Соли» вручен Международный сертификат «Предприятие года», А.А. Барбакадзе – «Руководитель года». В Международном экономическом рейтинге «Лига лучших» «Большие Соли» заняли итоговое 7 место среди 642 тыс. предприятий РФ.

«Большие Соли» – 1 место в Открытом чемпионате России по косметологии и массажу «KOSMETIK EXPO» в Москве.

2015 год

Заслуженный врач России А.А. Барбакадзе за активное участие в программах Фонда по укреплению Российской государственности и приумножению национальной славы России избран Почетным членом Фонда Святого Всехвального апостола Андрея Первозванного с вручением Почетного диплома и памятного Креста Андрея Первозванного.

– КАЛОРИИ

Может ли пища быть вкусной, здоровой и полезной одновременно? Конечно, может! – считает шеф-повар Светлана Мосина. В ресторане «Барлей» медицинского центра «Большие Соли» ежедневно завтракают, обедают и ужинают до 120 пациентов! Не считая 30-40 человек детского отделения (которые питаются отдельно от взрослых в уютном «детском» зале) и летнего кафе на территории больницы. Впрочем, коллектив ресторана может накормить и большее количество гостей – на частной вечеринке по поводу юбилея одной из ярославских VIP-персон их было около двухсот.

Меню больничного ресторана – заказное. И в нем обязательно есть предложения для постящихся, вегетарианцев и тех, кто мечтает похудеть. «У нас каждое блюдо рассчитано по калориям, – поясняет диетсестра Елена Логинова, – так что, при желании, можно и полноценно питаться, и контролировать свой вес...» Хотя на самом деле отказать себе в удовольствии отведать вкуснейшие большесольские разносолы практически невозможно. Ну кто удержится от искушения попробовать блинчики с домашним вареньем, приготовленным лично генеральным директором «Больших Солей» Александром Барбакадзе?! Или пронесет мимо рта самолепные хинкали и ароматные с-пылу-сжару чебуреки в летнем кафе?! Александр Аполлонович не переносит застой и рутину, любит ломать стереотипы и удивлять.

Поэтому заказное меню ресторана «Барлей» каждый день разное. И заинтригованные пациенты с азартом «вылавливают» в нем то «судака в кольчуге», то радужную форель, запеченную с травами, то фаршированных перепелов. Нередко подходят к шеф-повару с просьбой поделиться рецептом понравившегося блюда. Большой популярностью у женской половины аудитории пользуются диетические супы-пюре из тыквы и каши с этим полезным продуктом.

«Летнее меню, конечно, отличается от зимнего, – отмечает Светлана Владимировна. – В нем больше овощей и зелени. Готовим из натуральных экологически чистых продуктов, которые выращиваем на собственном больничном огороде. Огурцы, кабачки, тыква, фасоль, пекинская и обычная капуста, разнообразная зелень – все

это у нас свое. Мы не придерживаемся какой-то одной кухни – русской, грузинской, европейской. Берем от всех традиций самое вкусное и интересное. А вообще, чтобы вкусно готовить, нужно две вещи – желание и талант. Хорошо готовить умеют многие. Талант встречается реже. Мой первый наставник – Вячеслав Иванович Сосинов – был из таких людей. С ним я проработала 15 лет. Он передал мне профессиональные секреты, а также научил терпению, умению общаться с клиентами и коллегами – всем важным вещам. Правильно приготовленная, здоровая и вкусная пища влияет не только на обмен веществ, но и на настроение человека и, конечно, способствует его выздоровлению».

В дополнение к таким гастрономическим «тяжеловесам» как ресторан и летнее кафе, в SPA-отеле «Большие Соли» работает фитобар. Там можно насладиться божественным вкусом и ароматом настоящего (черного, зеленого, травяного!) чая или кофе, приготовленного с соблюдением всех сакральных секретов колдовского мастерства. Или уединиться со стаканчиком свежевыжатого фруктового сока, или помечтать о дальних странах, потягивая из соломинки какой-нибудь экзотический коктейль... Максимум удовольствий при минимуме калорий фирма гарантирует!

P.S. Будьте осторожны! В «Больших Солях» даже минеральная вода действует как приворотное зелье. Одна капля – и ваше сердце останется здесь навсегда.

Раз-два – и готово!

Вкусные и здоровые рецепты от шеф-повара «Больших Солей»

Фирменный салат «Большесольский»

Нарезать в равных частях: грибы (шампиньоны), курицу (вареную), полукопченую колбасу. Добавить в салат предварительно сваренные яйца и свежие огурцы, посолить и поперчить (по вкусу), заправить майонезом, посыпать тертым сыром и зеленью.

Суп-пюре из тыквы

Тыкву очистить от семян и кожуры, нарезать крупными кусками и сварить в небольшом количестве подсоленной воды (можно взять овощной или мясной бульон). На одну порцию следует брать около 400 г тыквы (она сильно уваривается). В конце варки добавить обжаренную морковь (1 шт.) Готовые овощи взбить блендером до консистенции пюре, добавить 33%-ые сливки (50 г на порцию). По желанию, можно посыпать готовое блюдо перцем и зеленью.

Приятного аппетита!

