



Вести

потребкооперации

ЖИТЬ
заботами
сельчан

Еженедельная газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит с октября 1991 г.

4 января 2019 года 1 (888)

НАШИ ДЕТИ



От сердца к сердцу, или Традиции приумножения добра

Дед Мороз и Снегурочка, Баба Яга и ее лесные сородичи, красавица-ёлка и кружащий вокруг нее задорный хорорывод: в канун новогодне-рождественских праздников в Каменской государственной вспомогательной школе-интернате состоялся традиционный утренник, собравший по обыкновению не только воспитанников и педагогов, но и верных друзей. Среди них, конечно же, кооператоры, которые вот уже более 20 лет шефствуют над этим учреждением образования. От имени многотысячного коллектива работников потребительской кооперации приветствовала ребят член Правления Белкоопсоюза, куратор Могилевской области, начальник управления технического развития, транспорта и капитального строительства Валентина Назарук.

Прежде чем стать непосредственным участником сказочного действа и окунуться в атмосферу торжества ярких красок и живых эмоций, Валентина Семеновна основательно изучила быт воспитанников школы: побывала на кухне, где вникла в целый ряд технологических аспектов, за-

глянула в учебные классы и спальни ребят, ознакомилась с их творчеством, плоды которого уже давно не в состоянии вместить комната, специально отведенная под демонстрационные цели.

Знакомил гостей со школой Леонид Кравченко — многолетний ее директор, но ныне

уже, к сожалению, бывший: не так давно по состоянию здоровья Леонид Николаевич был вынужден оставить этот ответственный пост. 13 лет его руководства — особенный этап в почти полувековой истории учреждения образования, заслуживающий отдельного повествования. Благодаря его кипучей и страстной энергии, компетентности и коммуникативности у школы появилось немало друзей, сложился высокопрофессиональный коллектив педагогов, беззаветно преданных своему делу. «Леонид Николаевич — человек с большой буквы, — отвечает о нем исполняющая обязанности директора Татьяна Костко. — Для нас он яркий пример искреннего служения идее и людям».

(Окончание на стр. 3)

«СМАК» — О ВКУСАХ НЕ СПОРЯТ



С. 2

СВЕТЛОГОРСКОЕ РАЙПО: РАБОТА НА РЕЗУЛЬТАТ



С. 4

СТОЛЬЦОВСКОЕ РАЙПО: ПРИГЛАШЕНИЕ НА «ВЕНСКИЙ ВАЛЬС»



С. 5

БТЗУ НА НАЦИОНАЛЬНОМ МОЛОДЕЖНОМ СТУДЕНЧЕСКОМ ФОРУМЕ



С. 6

ВСТРЕЧАЕМ ПРАВОСЛАВНОЕ РОЖДЕСТВО



С. 7

**ОБЪЕКТЫ
ОБЩЕПИТА**

«Смак», да и только!

Сеть общественного питания Климовичского райпо пользуется у земляков популярностью.

Кафетерий с вкусным названием в центре Климовичей появился около пяти лет назад.

— Раньше в этом здании находился один из магазинов потребиооперации, — рассказала начальник участка общественного питания райпо Елена Бутыкова. — Его закрыли, помещение отремонтировали, подвели коммуникации. С оборудованием помогли партнеры, с мебелью — Могилевский облпотребсоюз. А с тем, чем накормить посетителей, проблем не было: наши повара и кондитеры способны порадовать даже самых привередливых гурманов!

Выбрать в «Смаке» блюдо или лакомство по вкусу и правда есть из чего. В витрине холодильника аппетитными рядами выстроились пирожки с самыми разными начинками, пиццы и печеночный торт, салаты и голубцы, шницели и суши

— все просто перечислить невозможно. Еще одна витрина — исключительно сладкая. Пирожные и кексы, торты и шарлотка, выпечка и чизкейки — неплохая добавка к кофе, который готовят в нескольких вариациях по желанию посетителя. Мороженое тоже в большом ассортименте. Буфетчица Вера Кашанская рассказала, что недостатка в посетителях нет. Самое бойкое время — в полдень:

— Люди приходят сюда пообедать, перекусить. Хозяйки, кроме того, берут готовые блюда домой: цены невысокие, но занятому человеку это здорово экономит, — отметила буфетчик Вера Кашанская.

Заглянувшая на чашку кофе климовчанка Галина Марцынкевич подтвердила сказанное, уточнив, что она ко всем торжествам здесь еще и торты-пирог заказывает.

— Кулинары, — констатировала, — всегда учитывают пожелания заказчика: от того, как внешне должно выглядеть лакомство, до всех его составляющих. А если я сама решила что-то приготовить, беру тесто, которое тоже всегда есть в продаже.

На этот раз Галина Марцынкевич взяла с собой шесть булочек — по одной из всех представленных сортов. А кофе латте решила выпить на месте: пятьдесят минут такого отдыха, и настроение улучшилось. Большинство посетителей, призналась Вера Кашанская, она знает в лицо — Климовичи ведь городок небольшой. В этом тоже значительный плюс: когда известны вкусы покупа-

теля, всегда можно предложить именно то, что человеку нравится. Впрочем, гостям города, среди которых есть жители как ближнего, так и дальнего зарубежья, тоже климовичские разносолы со сладостями по душе. Так же как и обслуживание. «Смак» пользуется большим спросом и у тех земляков, которые хотят отметить здесь знаковые даты.

В целом сеть общественного питания потребиооперации района, подчеркнула Елена Бутыкова, сегодня выходит на новый виток развития. И меняет свое лицо, приспосабливаясь к запросам посетителей и требованиям времени. Чтобы и люди были довольны, и самим не остаться внакладе, сотрудники райпо разрабатывают для каждого кафе, бара или закусочной собственную стратегию. Результаты обнадеживают. Например, больничный буфет нынче считается одной из самых рентабельных торговых точек местной потребиооперации, его среднемесячный оборот — около 15 тысяч рублей. Школьные буфеты тоже в плюсе — и все это, разумеется, без спиртного, которого в таких местах не должно быть по определению.

Все больше объектов общепита появляется и в деревнях. В прошлом году, к примеру, в агрогородке



Буфетчица Вера Кашанская: недостатка в посетителях нет.

Милославичи открыли закусочную «У Петровича» — на 16 посадочных мест. Для этого тоже собственными силами отремонтировали одно

из своих зданий, где раньше был магазин промышленных товаров. У местной молодежи это место сразу же стало популярным. Буфетробродные потребиооперации сегодня работают в агрогородках Родне, Макеевичах.

После модернизации и технического перевооружения кондитерского цеха райпо его возможности в деле расширения ассортимента и объема продукции заметно выросли. А камера шоковой заморозки, установленная в ресторане «Світанак», позволила увеличить сроки хранения готовой продукции и доставлять изделия собственного производства в самые отдаленные уголки района и предприятия общепита, где нет собственной кухни. Недостатка же в самих рецептах, подчеркнула инженер-технолог Тамара Родькина, нет. Поиск оригинальных идей для приготовления блюд и лакомств — работа постоянная.

— Мы пробуем, экспериментируем, — призналась она. — Учимся у коллег, делимся своими наработками. И очень радуемся, когда посетители уходят от нас сытыми и в хорошем настроении, а потом возвращаются снова.

Светлана Маркова
Фото автора



Елена Бутыкова и Тамара Родькина.



«Смак» пользуется популярностью у земляков.

ФОТОФАКТ

Предприятие высокой культуры

В прошлом году Березовское райпо выполнило большой объем работ по благоустройству и содержанию торговых объектов в надлежащем состоянии. Кооператоры участвовали в смотре-конкурсе на звание «Предприятие высокой культуры» и вышли победителями. Районному потребиооперационному управлению присуждено звание «Предприятие высокой культуры».



Определенную лепту в общее дело внес коллектив магазина «Мир детства». Этот торговый объект построен около тридцати лет назад. Возведено здание в самом центре Березы. С годами детский магазин несколько потерял вид. Пришлось выполнить отдельные виды работ как снаружи, так и внутри. Прежде всего, заменили название магазина и смонтировали световую вывеску. Расширился торговый зал.

В «Мире детства» работают четыре молодых продавца. Это Людмила Хутко, Татьяна Блоцкая, Кристина Данилина и Алла Павидайло. Татьяна Блоцкая — на правах заведующей. В этом магазине трудится уже десять лет. В 2003 году окончила Барановичский технологический колледж и прибыла на работу в райпо. До прихода в «Детский мир» работала в других торговых объектах, где проявила себя с хорошей стороны. Поэтому и поручили ей возглавить коллектив магазина «Мир детства».

По словам Татьяны Блоцкой, в магазине представлено все, что нужно детям, причем 90 процентов — товары отечественного производства. Умение доброжелательно обслужить покупателей отражается на товарообороте, который составляет ежемесячно в среднем 23 тысячи рублей.

Иван Оскирко

На снимке: (слева направо) продавцы магазина «Мир детства» Людмила Хутко, Татьяна Блоцкая, Кристина Данилина и Алла Павидайло.

Фото автора

БИЗЮК

Владимир Иванович

26 декабря 2018 года ушел из жизни бывший директор Гомельского кооперативного техникума В.И. Бизюк.

В.И. Бизюк родился 5 декабря 1933 г. в д. Липени Заславского района Минской области.

После окончания в 1957 году Белорусского института народного хозяйства им. В. Куйбышева работал инспектором Мингоргостронома Минторга БССР, заместителем директора по учебно-производственной работе учебно-курсового комбината Минторга БССР.

В 1961 году В.И. Бизюк перешел на преподавательскую работу в БИНХ им. В. Куйбышева, а затем — в Минский У КП Московского кооперативного института.

С 1968 года жизнь и деятельность В.И. Бизюка неразрывно связана с г. Гомелем. Более 11 лет он преподавал в Гомельском заочном факультете, а затем — в Гомельском филиале Московского кооперативного института.

В 1979 году постановлением Правления Белкоопсоюза В.И. Бизюк назначен директором Гомельского кооперативного техникума, который он возглавлял 17 лет.

В 2001 году В.И. Бизюк ушел на заслуженный отдых.

На всех участках работы В.И. Бизюк зарекомендовал себя умелым организатором и грамотным руководителем, порядочным, отзывчивым человеком, отличным педагогом. В.И. Бизюк является также автором ряда союзных и республиканских учебников по организации и технологии торговли.

За достигнутые успехи в труде он награжден многочисленными грамотами союзных, республиканских, областных и городских партийных и советских органов и Белкоопсоюза.

Ушел из жизни замечательный человек, внесший огромный вклад в развитие и совершенствование торговли и потребительской кооперации Республики Беларусь, в формирование педагогической школы организации и технологии торговли, которой он посвятил всю свою жизнь.

Светлая память о Владимире Ивановиче Бизюке навечно останется в сердцах его коллег по работе в БГЭУ, БТЭУ потребительской кооперации, Гомельском торгово-экономическом колледже, а также у всех, кто знал его по трудовой деятельности.

Дирекция и педагогический коллектив
УО «Гомельский торгово-экономический колледж» Белкоопсоюза



НАШИ ДЕТИ

От сердца к сердцу, или Традиции приумножения добра

(Окончание. Начало на стр. 1)

Сама Татьяна Васильевна посвятила Каменской школе-интернату 19 лет: возглавляла профком, работала в должности заместителя директора по учебно-воспитательной работе — словом, человек здесь отнюдь не новый, хорошо знающий все тонкости и нюансы работы с детками, требующими поддержки и участия со стороны взрослых. Все эти годы, продолжает Татьяна Костко, Леонид Кравченко был для школы, как минимум, тремя в одном: директором, завучем, завхозом. А помимо прочего, еще и воспитателем, и педагогом. Причем не только в отношении детей, но и взрослых. «За Леонидом Николаевичем — как за каменной стеной, — дополняет учитель-дефектолог Наталья Чистякова. — Не в последнюю очередь благодаря его большому, горячему сердцу в школе сложилась атмосфера домашнего уюта — дети и их наставники ощущают себя, без преувеличения, одной большой семьей».

В свою очередь Леонид Николаевич подчеркивает значимость всех без исключения членов коллектива и в успехах, которых достигают воспитанники школы, видит заслугу общую — результат слаженной и ответственной работы на всех направлениях. Особую роль играют шефы, в частности Белкоопсоюз. Благодаря его поддержке удалось среди прочего заменить без малого полторы сотни окон — в школе стало заметно уютнее, значительно снизилась потеря тепла, а значит, и средств. Ежегодная поддержка школы-интерната коллективом кооператоров оценивается в десятки тысяч рублей, и эта поддержка, заверила Валентина Назарук, не ослабнет и в дальнейшем.

К нынешней встрече с ребятами их шефы из Белкоопсоюза также приготовили немало приятного и полезного. Помимо традиционных для новогодне-рождественской поры сладких подарков, прибыло в школу и современное оборудование для кухни. Пару лет назад кооператоры заменили старую алюминиевую кухонную утварь, использовавшуюся в процессе приготовления пищи, новыми, более качественными и эргономичными аналогами из нержавеющей стали. Валентина Семеновна призвала руководство школы к более смелому определению и выражению потребностей в современном техническом оборудовании.

Не только на кухне, но, по большому счету, в каждом учебном классе и творческой мастерской есть сделанные в свое время кооператорами подарки. Вот оверлок — очень нужная вещь: благодаря достойной оснастке швейных мастерских уровню исполнения детками тех же мягких игрушек может позавидовать даже профильное высокотехнологичное производство. Но шьют здесь не только игрушки — все спальное белье в детских комнатах, а также удивляющие воздушностью и изяществом шторы отшиты непосредственно учащимися, отмечает с нескрываемым восторгом и умалывая собственную роль в процессе учитель швейного дела с 40-летним педагогическим стажем Раиса Прытыченко. При этом, что интересно, каждая спальня выдержана в собственном, только ей присущем цветовом решении — сделано все не только технологически грамотно, добротно и качественно, но и с большим эстетическим вкусом.

Результаты труда юных мастеров швейного дела украшают школу, радуют многочисленных ее друзей, а ко всему еще и представляют нашу страну на международной арене. Не так давно ребята достойно ответили на весьма серьезное и ответственное предложение, сделанное Национальной школой красоты совместно с «Мисс Беларусь — 2018» Марией Василевич. Родилась у Маши идея: к конкурсу «Мисс мира — 2018» для каждой его участницы отшить и впоследствии презенто-



Дед Мороз и Снегурочка в переписке с Нечистой лесной: посох Баба Яга обязательно вернет — вредничала лишь потому, что тоже хотела праздника.

вать в качестве символа веры, надежды и любви мягкую игрушку в виде сердечка, что способствовало бы, помимо прочего, привлечению внимания мировой общественности к вопросам самореализации и социальной интеграции детей с особенностями психофизического развития. Девушка лично приехала в школу, познакомилась с юными

Сердечки, исполненные присущей здешним деткам энергией добра, стали не только украшением состоявшегося в Китае международного конкурса, но и настоящим оберегом-благословением для самой Марии: наша соотечественница вошла по итогам состязаний в первую пятерку, завоевав титул «Мисс мира Европа», что является лучшим результатом, продемонстрированным представительницей Беларуси за все время участия нашей страны в этом конкурсе...

Акцент в учебно-воспитательном процессе в силу особенностей психофизического развития ребят, отмечает Леонид Кравченко, закономерно сделан на совершенствовании трудовых навыков: вовлеченность в полезную деятельность, когда приложенные усилия материализуются в конкретных результатах, плюс реализация учащимися собственных увлечений и интересов способствуют более легкому и конструктивному принятию ими действительности. Уроков трудового воспитания — 10 в неделю. По субботам — занятия в кружках по интересам. Ребята находят себя в вязании, вышивании, работе с мягкой игрушкой, плетении из соломы, рисовании, лепке из глины, кулинарном искусстве. А еще в художественной самостоятельности — хоровом и сольном пении, хореографии. И, конечно же, на спортивных площадках — в легкой атлетике, настольном теннисе, лыжах, играют они также в футбол, волейбол, баскетбол,

шахматы и шашки. Действуют клуб юных пожарных и пионерская дружина имени Ю. Гагарина. При этом ребята активно социализируются: участвуют в многочисленных конкурсах районного, областного и республиканского уровня, занимаются благоустройством, причем не только пришкольной территории, но и мест захоронения жертв фашизма, братской могилы, памятников воинам-освободителям в деревнях Слободка и Затишье, оказывают помощь подшефным ветеранам, одиноким и престарелым, помогают сельхозпредприятиям в сборе овощей и фруктов. Раньше при школе выращивали свиней — ребята набирались опыта и в уходе за животными, продолжают они активно трудиться в собственном саду, теплицах, на участке, где выращивают овощи.

Вследствие грамотно прилагаемых усилий и благодаря чуткости наставников ребята демонстрируют результаты, способные удивлять. Так, среди учащихся общеобразовательных школ Бобруйского района воспитанники Каменской вспомогательной школы-интерната оказались лучшими в шашках. На уровне области стали четвертыми. По мини-футболу у них второе место в республике. Что касается прикладного творчества, Каменская школа-интернат регулярно признается Министрством образования одной из лучших, стали ребята и одним из самых ярких танцевальных коллективов среди учреждений аналогичного профиля.

Не меньшую радость испытывают наставники за своих подопечных, когда публичного признания добиваются они непосредственно за счет индивидуальных, личных успехов. Приезжают дети в Италию (такие поездки стали возможны благодаря помощи неравнодушных людей из этой страны) — и им там не могут надивиться: дают они фору местным ребятам из обычных школ во многом. Один из ярчайших примеров, рассказывает учитель-дефектолог Наталья Чистякова, — ученица 4-го класса Оксана Диброва: девочка прекрасно танцует, мастерски вырезает оригами, удивляет шедеврами в технике пластилинографии. А не так давно стала работать еще и со стрижка-

ми, укладками да прическами — оперативно и качественно освоила парикмахерское искусство: видя художественные склонности девочки и желание их развивать, наставники обеспечили ее всей необходимой информацией из интернета и других источников. «Вы уже готовый специалист, — передает слова, адресуемые Оксане итальянцами, Наталья Николаевна. — Хоть сейчас готовы трудоустроить».

Подобный пример далеко не единственный: удивляют здесь многие. Причем не только способностями и талантами, получающими в сотрудничестве с педагогами развитие, но и, что особенно приятно, общим уровнем воспитанности и дисциплины. Как-то, повествует Леонид Кравченко, обедали ребята

в городском кафе. Покупав, быстренько убрали за собой всю посуду: оставили столы чистыми, стулья надлежащим образом к столу приставленными, хоть того от посетителя и не требовалось вовсе, — оказали тем самым посильную помощь работникам обслуживающего персонала, оставив их в приятной растерянности. Иными словами, получая помощь со стороны, пользуясь поддержкой благотворителей, ребята сами активно помогают — получается своего рода мультипликативный эффект: добро имеет свойство умножаться.

Хорошей иллюстрацией к сказанному стал и богатый символизмом сценарий новогоднего утренника. Дед Мороз долго искал прихваченный Бабой Ягой волшебный посох — без него Новый год, как известно, не приходит. Удалось его найти только совместными усилиями, когда к поискам присоединился весь зал — в первую очередь активно подсказывавшие, где надлежит искать пропажу, ребята. Так и в непростой жизни юных воспитанников школы-интерната проблемы решаются исключительно сообща — в тесном сотрудничестве со взрослыми, во взаимодействии многих неравнодушных.

Виталий ЕФИМЕНКО
Фото автора

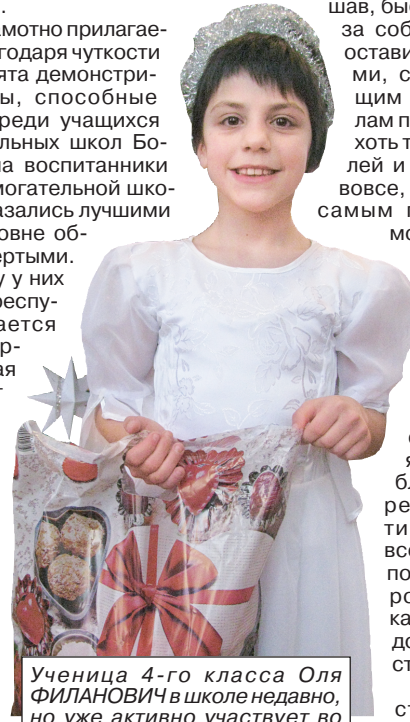


Валентина НАЗРУК не скрывает эмоций: здешние ребята — настоящие волшебники, есть чему у них поучиться даже взрослым.

мастерами и вместе с ними отшила несколько презентационных экземпляров. А затем уже самостоятельно под чутким руководством опытных наставников ребята вышли более сотни игрушек, стараясь, чтобы ни одна из них не повторялась.



За миг до перевоплощения в сказочных героев утренника: юные мастерицы демонстрируют мастерски пошитых хрюшек — символ 2019 года.



Ученица 4-го класса Оля ФИЛАНОВИЧ в школе недавно, но уже активно участвует во внеурочной жизни.



Снежинки.

ЛОГИКА РЫНКА

Больше работы — весомее результат

Минувший год стал для кооператоров Светлогорщины, без преувеличения, годом мобилизации ресурсов: ощути-мо возросли объемы деятельности на магистральном направлении — в розничной торговле. Одно из объяснений тому — расширение географии присутствия: здешнее райпо взяло в аренду ряд торговых объектов, причем достаточного внушительный, на территории соседнего Речицкого района. Местные жители довольны, и это не может не радовать.

Торговые объекты, принадлежащие Речицкому райпо, светлогорские кооператоры приняли под свое крыло не одновременно и не в полном составе, вводит в курс дела председатель правления Светлогорского райпо Елена Лаптева. Процесс шел поэтапно, причем в строгом соответствии с соображениями логистического плана — сосредоточились на населенных пунктах, расположенных в той части Речицкого района, которая непосредственно примыкает к району Светлогорскому: грамотно рассчитанное плечо доставки должно было стать исключительно плечом поддержки — в деле помощи другим важно, разумеется, не слечь самим.

Первые объекты начали обслуживать еще 29 марта — в городском поселке Василевичи. И сразу же пошла дальше. Дело, что называется, заспорилось: количество принимаемых в аренду магазинов исправно прибавлялось от месяца к месяцу — к концу года их стало уже без малого полсотни. При этом собственных стационарных торговых объектов — на территории своего района — у светлогорских кооператоров сегодня 60. С ощутимым увеличением производственной нагрузки справились — не понадобилось ни одной дополнительной единицы административно-управленческого персонала, делает акцент главный экономист Светлогорского райпо Татьяна Станкевич.

Появилась новая статья расходов — арендная плата, закономерно увеличились иные затраты — эксплуатационные, транспортные, при этом постоянно прорабатываются вопросы организации доставки товаров в арендуемые магазины напрямую от поставщиков, минувшая база Светлогорского райпо: это помогает оптимизировать логистические издержки. Между тем увеличился и товарооборот: по темпам его роста, составившим за 11 месяцев 2018 года 107,4 процента в сопоставимых ценах, Светлогорское райпо оказалось на первом месте в структуре облпотребсоюза. Интересен в связи с этим и тот факт, что годом ранее, когда аренда торговых объектов на территории соседнего района была еще делом далекого будущего, в темпах роста розничного товарооборота торговли здешний коллектив также был лидером.

Таким образом, одним лишь расширением географии успех светлогорских кооператоров не объяснить — ответственная, ориентированная на достойный результат работа здесь не иначе как добрая традиция. Причем касается это не только розничной торговли, но и других направлений деятельности. Взять те же заготовки: темп роста по итогам 11 месяцев минувшего года сложился на уровне 115,8 процента, что пусть и несколько ниже показателей Петриковского и Лельчицкого райпо, но в объемном выражении — без малого 6 млн рублей — ощутимо выше, чем у кого бы то ни было, включая ближайших преследователей — коллег из Гомельского райпо. Традиционно сильны светлогорские кооператоры и в экспорте: в 2017-м коллектив стал лучшим экспортером в структуре облпотребсоюза, впервые преодолев рубеж в 1 млн долларов, в 2018-м результат оказался скромнее, тем не менее тоже



Швейный цех Светлогорского райпо удивляет производительностью труда: работающие здесь две швеи отшили в минувшем году продукции на сумму около 300 тыс. рублей.

весьма внушительным. Отгружалась продукция в Россию и Польшу.

Предметом особой гордости Светлогорского райпо было и остается производство промышленной продукции. Представлено оно хлебным, швейным, убойным цехами, по производству полуфабрикатов и кондитерским в структуре общепита. На каждом из упомянутых направлений, невзирая на объективные в век высочайшей конкуренции трудности, — уверенный рост, помноженный на постоянное стремление к совершенствованию.

Так, хлебным цехом освоено производство 15 видов белого хлеба изделий. На первый взгляд вроде бы немного, но, учитывая, что в Светлогорске работает мощный внесистемный производитель, и этот ассорти-

уверена Наталья Ивановна, и популярность у продукции райпо неизменно высокая: темп роста производства полуфабрикатов по итогам 11 месяцев минувшего года составил 161,6 процента в сопоставимых и 168,5 процента в действующих ценах.

Еще одна жемчужина в ожерелье производственных объектов светлогорских кооператоров — швейный цех. Работают в нем всего две швеи. Между тем объемы производства растут, равно как и выручка от реализации: за 11 месяцев 2018-го цех произвел продукции (включая ритуальные принадлежности) без малого на 280 тыс. рублей, что примерно на 40 процентов больше, чем за аналогичный период предыдущего года. Основной объем выручки приходится на постельное и столовое белье. Отшивают здесь и спецодежду: райпо полностью обеспечивает ею всех своих работников — от грузчиков и строителей до кондитеров. К слову, освоили пошив и форменной одежды для продавцов согласно стандартам корпоративного брендбука. А одной из последних по времени новинок производства стали пледы из велсофта — инновационного текстиля, синтетики нового поколения. Не так давно появились они в кооперативной рознице, но покупатель уже о них знает — разлетаются пледы, что называется, на ура.

Стабильно растущий спрос на продукцию швейного цеха требует определенного расширения производства — здесь планируют трудоустроить еще одну швею. Таким же небольшим коллективом удивляет и кондитерский цех общественного питания: работают в нем три кондитера, при этом доброй славой творимые ими аппетитные шедевры пользуются далеко за пределами района — чего стоит один суфлейно-шоколадный торт, уже давно превратившийся в настоящую визитную карточку светлогорских кооператоров! Словом, каждый работник райпо — на своем месте. Об этом может свидетельствовать и темп роста производительности труда по выручке от реализации: за 10 месяцев минувшего года составил он 116,5 процента — это наилучший показатель в структуре Гомельского облпотребсоюза.

Демонстрируемые светлогорскими кооператорами успехи — во многом следствие грамотной политики, реализуемой правлением районного потребительского общества во главе с Еленой Лаптевой, которая руководит здешним коллективом на протяжении вот уже 13 лет. Елена Евгеньевна знает цену здоровому коллективизму, очень дорожит сформировавшейся командой профессионалов. В первую очередь требовательна она к себе: подобный стиль работы здесь — норма и правило для всех. Каждый член коллектива прекрасно осознает, что от его отдачи зависит и финансовый результат в целом, и заработная плата в частности: благодаря неплохой рентабельности и росту производительности труда Светлогорское райпо по уровню средней заработной платы сегодня — лучшее в облпотребсоюзе и в пятерке лидеров системы.

Виталий ЕФИМЕНКО
 Фото предоставлено Светлогорским райпо



Производство мясных полуфабрикатов — еще одна визитная карточка светлогорских кооператоров.

мент выдерживать не шутка. Объемы тоже небольшие, тем не менее продукция кооператоров востребована даже на фоне царящего на рынке изобилия. Между тем останавливаться нельзя: чтобы стать еще востребованнее и конкурентоспособнее, не так давно здесь освоили выпуск изделий с более продолжительным сроком реализации — до 96 часов.

Прошедший два года назад через основательное обновление цех по производству полуфабрикатов радует сегодня 40 наименованиями продукции из свинины и говядины. Светлогорские кооператоры занимают лидирующие позиции в структуре облпотребсоюза по убою свиней, как следствие, свинину отгружают всем райпо Гомельщины и сторонним организациям. Пользуются большим спросом изделия из шпика со специями и приправами. В целом, отмечает начальник производства Светлогорского райпо Наталья Шевеленко, акцент в производстве полуфабрикатов сделан на натуральности — кооператоры не используют ни соевый белок, ни новомодные усилители вкуса. Оттого,

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ


Ведущая рубрики —
 начальник
 юридического отдела
 Белкоопсоюза
 Наталья ШНИГИР

**Гарантия предоставляется
 у нового нанимателя**

Обязан ли наниматель продлевать контракт работнице, у которой есть ребенок в возрасте до пяти лет, если отпуск по уходу за ребенком до достижения возраста трех лет ей предоставлялся по иному месту работы?

ТИХОНОВА Л.Н., г. Жлобин

Согласно подпункту 1-1 Указа Президента Республики Беларусь от 12.04.2000 № 180 (в редакции от 14.12.2016) «О порядке применения Декрета Президента Республики Беларусь от 26 июля 1999 г. № 29» (далее — Указ № 180) продление контракта в пределах максимального (пятилетнего) срока его действия осуществляется по соглашению сторон на срок не менее одного года. На меньший срок контракт продлевается с письменного согласия работника, если иное не установлено Президентом Республики Беларусь.

По истечении максимального срока действия контракта, а также в случае перевода работника с его согласия на другую работу по договоренности сторон заключается новый контракт на срок не менее одного года.

Вместе с тем для отдельных категорий работников предусмотрен ряд исключений из данного правила.

Так, согласно пункту 2 Указа № 180 при заключении контракта с работающей женщиной, находящейся в отпуске по беременности и родам, матерью (отцом ребенка вместо матери, опекуном), находящейся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет, трудовой договор с которыми был заключен на неопределенный срок, при продлении либо заключении нового контракта срок его действия определяется не менее чем до окончания указанных отпусков.

Кроме того, наниматель с согласия матери (отца ребенка вместо матери, опекуна), приступившей к работе до или после окончания отпуска по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет, обязан продлить (заключить новый) контракт на срок не менее чем до достижения ребенком возраста пяти лет.

Данная гарантия действует независимо от того, в какой именно организации работница находилась в отпуске по уходу за ребенком до достижения возраста трех лет: у данного либо иного нанимателя. Данная гарантия предоставляется у нового нанимателя до достижения ребенком возраста пяти лет.

Если максимальный срок контракта истекает до того, как ребенку исполняется пять лет, наниматель обязан заключить новый контракт на срок до достижения ребенком пятилетнего возраста, но не менее чем на один год.

**Ошибку можно
 своевременно исправить**

После составления инвентаризационной описи товарно-материальных ценностей в ней материально ответственным лицом обнаружена ошибка. Можно ли и в каком порядке внести исправления в инвентаризационную опись?

КУХАРЕВИЧ С.М., г.п. Ушачи

Единый порядок проведения инвентаризации активов и обязательств организаций, ведущих в соответствии с законодательством бухгалтерский учет, оформления результатов инвентаризации и отражения их в бухгалтерском учете регулируется Инструкцией по инвентаризации активов и обязательств, утвержденной постановлением Министерства финансов Республики Беларусь от 30.11.2007 № 180 (с изменениями и дополнениями) (далее — инструкция).

Инвентаризационные описи заполняются с применением технических средств или от руки чернилами или шариковой ручкой четко и ясно, без помарок и подчисток.

Наименования инвентаризируемых активов и объектов, их количество указывают в описях по номенклатуре и в единицах измерения, принятых в учете. На каждой странице описи указывается прописью число порядковых номеров активов и общий итог фактического количества в натуральных показателях, записанных на данной странице, вне зависимости от того, в каких единицах измерения (штуках, килограммах, метрах и т.д.) эти ценности показаны.

Описи подписывают все члены инвентаризационной комиссии и материально ответственные лица, которые принимали участие в непосредственном пересчете (перевесе) инвентаризируемых ценностей. В описи материально ответственные лица дают расписку, подтверждающую проверку комиссией активов в их присутствии, об отсутствии в членом комиссии каких-либо претензий и принятии перечисленного в описи имущества на ответственное хранение.

В тех случаях, когда материально ответственные лица обнаружат после инвентаризации ошибки в инвентаризационных описях, они должны немедленно (до открытия инвентаризационной комиссии) заявить об этом инвентаризационной комиссии.

Заявления материально ответственных лиц о том, что недостача или излишки были вызваны ошибкой в наименовании товарно-материальных ценностей, пропуском, просчетом и т.п., принимаются до открытия склада, кладовой, секции и т.п.) заявить об этом инвентаризационной комиссии.

Заявления материально ответственных лиц о том, что недостача или излишки были вызваны ошибкой в наименовании товарно-материальных ценностей, пропуском, просчетом и т.п., принимаются до открытия склада, кладовой, секции.

Инвентаризационная комиссия осуществляет проверку указанных фактов и в случае их подтверждения производит исправление выявленных ошибок в установленном порядке. В частности, согласно пункту 28 инструкции исправление ошибок (описок) производится во всех экземплярах описей путем зачеркивания неправильных записей и проставления над зачеркнутыми правильных записей. Исправления оговариваются и подписываются всеми членами инвентаризационной комиссии и материально ответственными лицами.

МЯСЦОВЫ ЧАС

«Мядовы ізумруд», «Парэчкавае неба», «Шакаладны барон», «Вішнёвая магія» — адны толькі лірычныя назвы здобы нагоняць слінкі. Кандытарскі цэх Стаўбцоўскага райспажытварыства своечасова прыступіў да святочнай выпечкі.

Напачатку была распрацоўка тэхналогій новых кандытарскіх вырабаў. У гэтым дапамаглі польскія тэхналогі і спецыялісты кандытарскай вытворчасці, якія сярод беларускіх пекараў самі выбралі стаўбцоўскі кандытарскі цэх, каб правесці тут майстар-клас. Яны прывезлі тэхналагічныя карты і разам з мясцовымі кандытарамі прыгатавалі торты, пачэчне, рулеты па новых тэхналогіях, рэцэптуры і з нетрадыцыйнымі інгрэдыентамі.

Аб гэтым нам расказвае кандытар Вольга Пачко, якая прадстаўляла Стаўбцоўскае райспажытварыства

«Венскі вальс» ад кандытараў



Добра працуецца Жанне НАРАНОВІЧ.



У святочнай прадукцыі — настрой Вольгі ПАЧКО.



Выпечку гатуюць Наталля ОТ і Наталля ДУБОВІК.

на конкурсах прафесійнага майстэрства і на апошнім абласным заняла другое месца.

Да Новага года кандытары прапанавалі пакупніку каляднае «Венскае» пачэчне з мнствам нечаканых інгрэдыентаў, а таксама торты — «Апельсінавы», «Зялёная паляна», «Вішнёвая магія», рулеты з рознай фруктовай начынкай. Гэта новая прадукцыя цэха, распрацаваная са спецыялістамі польскай кампаніі, дзе закупляюцца гелі, джэмы, розныя інгрэдыенты для кандытарскай вытворчасці. Навінка гэтай прадукцыі і ў тым, што торты і рулеты — вагавыя, іх можна купіць парцыённа, колькі пакупнік жадае. Хоць гэтая прадукцыя па больш высокай цане, аднак да каляднага стала нават тыя, хто жыве сціпла, дазваляюць сабе больш святочныя пакупкі. Дарэчы, некаторыя з пакупнікоў ужо знаёмыя з гэтымі навінкамі, таму што яны былі прапанаваны ў продаж з дэгустацыяй.

Нам расказваюць, што ў вялікім аб'ёме таксама зроблена тая традыцыйная выпечка, якая многія гады карыстаецца вялікім попытам у мясцовага пакупніка і на выязным гандлі — палоска пясочная з натуральным бялковым крэмам, бісквіт «Бела-

рускі», розныя рулеты з фруктовымі начынкамі, святочныя кексы.

Начальнік вытворчасці аддзела грамадскага харчавання Іна Александровіч звяртае ўвагу на тое, што, як і ў іншых аб'ектах гандлю, у кафэ «Забавы», якое працуе ў адным будынку з кандытарскім цэхам, практыкаваліся скідкі на святочную прадукцыю. Напрыклад, торт «Казка» і пернік штучны «Навагодні» ўвесь снежань былі на акцыі. Многія пакупнікі аддаюць перавагу кандытарскім вырабам мясцовых вытворцаў не толькі за іх высокія смакавыя вартасці, але і таму, што торты і іншая кандытарская выпечка — з натуральных прадуктаў. Тэрмін захоўвання тортаў — пяць сутак.

Прафесіяналізм кандытараў запатрабаваны і ў заказах на эксклюзіўныя торты да юбіляяў, дзён нараджэння, вяселляў. Цяпер стала модным заказваць торты з адпаведным тэматычным афармленнем нават на хрэсьбіны. Начальнік аддзела грамадскага харчавання Жанна Галоўка расказвае, што кандытарам прыносяць малюнкi з інтэрнэту і спецыялісты-практыкі такі ж торт вырабляюць пад заказ. Унікальная прадукцыя стаўбцоўскіх кандытараў не раз экспанавалася на розных абласных і рэспубліканскіх святах, выставах, майстар-

класах. Да Новага года ў продажы можна было знайсці скульптуры-цацкі з цеста ў падарунак дзецям. Павышанай складанасці прадукцыю па сілах выканаць спецыялістам кандытарскага цэха, у ліку якіх такія прафесіяналы, як майстар-кандытар Ганна Шахнер, пад кіраўніцтвам якой працуюць умелыя кандытары Вольга Пачко, Ганна Пархімовіч, Жанна Нарановіч, Наталля От, Наталля Дубовік, Яна Шут і іншыя.

Акрамя гэтых святочных клопатаў, вытворцы згодна з прайс-лістом кожны дзень адпраўляюць прадукцыю звыш 30 найменняў ва ўсе гандлёвыя кропкі райспажытварыства — райцэнтра і сельскай мясцовасці. Прадукцыю кандытарскага цэха заказваюць для продажу прыватныя магазіны і фірменныя прадпрыемствы. Апетытнымі булчачкамі, пірожнымі, рулетамі з натуральнымі фруктовымі начынкамі забяспечваюць школьныя буфеты, якія працуюць у дзвюх навучальных установах райцэнтра. Гэтых ласункаў у буфетах ніколі не бывае многа. Попыт на фірменны хлеб кандытарскага цэха перавышае вытворчыя магчымасці, і яго пастаўляецца ў продаж столькі, колькі цэх можа спячы.

Святлана ЖЫБУЛЬ
 Фота Васіля ЗЯНЬКО

ДЕЛА И ЛЮДИ

«Машеров остался доволен обедом»

Из воспоминаний ветерана общепита потребиооперации Ганцевичского района Нины Глазун

— **П**отребкооперации, а конкретно ее общепиту я обязана многим, причем не только в профессиональном становлении, — признается Нина Алексеевна Глазун, проработавшая в Ганцевичском райпо более сорока лет. — За долгие годы работы было немало памятных встреч с известными людьми, не раз приходилось становиться свидетельницей да и участницей значимых событий в жизни района, области, страны. Однажды довелось лично пообщаться с Петром Мироновичем Машеровым, правда, при нескольких курьезных обстоятельствах.

В начале семидесятых годов минувшего века, вспоминает Нина Алексеевна, глава республики посетил Ганцевичский район. О визите высокого гостя накануне предупредили руководство райпо. Предполагалось, что обедать он будет в городской столовой.

— Больше вести его ведь было некуда, — поясняет пенсионерка. — Ресторана у нас в городе тогда еще не было. Я как молодой специалист общепита составила отдельное оригинальное меню с различными изысканными блюдами. В столовой мы кое-что обновили на скорую руку. Особо была проинструирована о возможном визите Петра Мироновича гардеробщица при входе. Ей выдали дорогостоящее мыло, полотенце, которые она припрятала под гардеробной стойкой. Но все пошло не так, как мы планировали.

В ходе рабочей поездки первого секретаря ЦК КПБ от него отстала сопровождающая свита, состоящая из руководителей области и района. Опередив всех, он приехал в столовую вместе с водителем. Гардеробщица его не узнала и на вопрос о том, где можно помыть руки, не отрываясь от книги, которую читала, указала на расположенный рядом умывальник, где лежали кусочки хозяйственного мыла. Ими высокий гость и воспользовался, затем поинтересовался, что женщина так увлеченно читает, и пошел к раздаче. В аккуратном одетом человеке не признали руководителя республики и другие присутствующие.

Обеденный перерыв заканчивался, и столовая была почти пуста. А работники общепита высматривали в первую очередь первого секретаря райкома, и только когда тот, появившись, сразу же направился к посетителю, все стало ясно. Но было уже поздно. Машеров, ознакомившись с обеденным меню, заказал щи из общего котла, после чего его и пригласили в отдельную комнату для ВИП-персон. К щам он попросил draniki, которые быстро приготовили на кухне, и обедом остался доволен. Покидая столовую, вспоминает Нина Алексеевна, Машеров лично поблагодарил ее за обед, поинтересовался работой и пожелал удачи. Но все равно после этого визита девушка очень боялась, что ее уволят. Оказалось, напрасно.

Позже Нина Алексеевна угощала Петра Ми-



роновича уже в качестве директора ресторана «Цна», но общалась с ним через официантов. Всего же проработала в системе районного общепита больше сорока лет и сейчас порой помогает более молодым коллегам. Вот и недавно ее вместе с еще одним ветераном потребиооперации, поваром Зоей Александровной Забарской, пригласили временно поработать в ресторане «Цна».

— С каждым годом работы нашему общепиту прибавляется, — отметил председатель правления Ганцевичского райпо Александр Кулак. — Поэтому порой ощущается нехватка кадров. Недостает толковых, опытных специалистов, которых подрастеряли в прежние десятилетия. Так что во многом полагаемся на ветеранов.

Более тридцати лет работает, например, в системе общепита шеф-повар кафе «Бильярд» Татьяна Георгиевна Савеня, она же возглавляет небольшой коллектив. Эту бывшую столовую, в которой когда-то обедал Петр Машеров, обновили, открыв бильярдный зал. Люди стали чаще проводить здесь свой досуг по ве-

черам, пошли заказы на проведение вечеринок и различных мероприятий, а хорошая кухня привлекает всех, кто просто не прочь быстро получить полноценный обед.

Пользуются популярностью комплексные обеды и в ресторане «Цна». Его кухня, кулинарный, кондитерский и мясной цехи поставляют свою продукцию не только в ресторан, но и в другие точки общепита. Их немало: кафе различного профиля в райцентре и агрогородках, буфеты в больнице и школах, залы в больших деревнях для проведения определенных мероприятий. Зоя Александровна, которая работает сейчас шеф-поваром ресторана, и Нина Алексеевна, которая командует мясным цехом, действительно выручают райпо. К тому же рядом с ними набирается опыта молодежь, которой сейчас укрепляют кадры общепита.

На снимке: (слева направо) ветераны общепита Ганцевичского райпо Зоя ЗАБАРСКАЯ и Нина ГЛАЗУН.

Федор МУХА

Фото автора

ПОКОЛЕНИЕ-XXI

Первый Национальный студенческий форум

Под занавес минувшего года в оздоровительном комплексе «Борок» Воложинского района Минской области состоялся первый Национальный молодежный студенческий форум. Участие в нем приняли более 200 человек, в том числе студенты и проректоры учреждений высшего образования, депутаты Палаты представителей Национального собрания Республики Беларусь, руководители общественных объединений, члены общественного республиканского студенческого совета, молодежные лидеры.

Чести представлять студенчество Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации на столь значимом мероприятии были удостоены студентка учетно-финансового факультета Дарина Шустова, являющаяся председателем студенческого совета учетно-финансового факультета и входящая в перспективный кадровый резерв Гомельского областного исполнительного комитета, а также студент коммерческого факультета Владислав Солдатенко, член молодежного отряда охраны правопорядка им. К.С. Борисенко БТЭУ, волонтер.

Двухдневная программа форума была очень насыщенной: презентация стратегии развития государственной молодежной политики Беларуси до 2030 года; финал конкурса «Волонтер года», в котором встретились 12 лучших добровольцев из всех регионов Республики Беларусь; работа секций по актуальным направлениям; мастер-классы «Ораторское мастерство», «Инвент-менеджмент и подготовка мероприятий».

Центральным мероприятием второго дня стал открытый диалог участников форума с министром образования Республики Беларусь Игорем Карпенко на тему «Лидерство — путь к успеху!». Вопросы, которые студенты задавали министру, были абсолютно разноплановые: от вопроса об общественной активности самого Игоря Васильевича в студенческие годы до планируемых изменений по условиям поступления в учреждения высшего образования. Интересовало студентов и мнение министра о волонтерстве, современных методах преподавания, планируемых новых специальностях в учреждениях высшего образования, предстоящих II Европейских играх 2019 года и о многом другом. На все вопросы министр дал емкие, четкие ответы, а также подчеркнул, что образование

— система открытая, готовая к диалогу. Игорь Васильевич пообещал, что подобный диалог будет продолжен, так как в нашей стране работе с молодежью придается важное значение.

Полезным Национальный студенческий форум стал и для проректоров по воспитательной работе учреждений высшего образования Республики Беларусь. В рамках форума для них был проведен республиканский семинар по вопросам организации идеологической и воспитательной работы, на котором рассмотрели современные подходы к формированию имиджа учреждений высшего образования в социальных медиа; направления организации антинаркотической политики в учреждениях высшего образования; методическое обеспечение идеологической и воспитательной работы со студенческой молодежью и другие.

В целом форум оставил у участников массу положительных эмоций и впечатлений. Вот мнение студентки БТЭУ Дарины Шустовой: «Участие в форуме было для меня очень интересным и полезным опытом. Благодаря столь масштабному мероприятию студенческая молодежь нашей страны смогла не только обменяться идеями, но и приобрести новых друзей».

Татьяна ШАБЛОВСКАЯ, проректор по воспитательной работе, кандидат экономических наук, доцент

На снимке: участники первого Национального студенческого форума студенты БТЭУ Владислав СОЛДАТЕНКО и Дарина ШУСТОВА.

Фото автора



АКЦИЯ

Блюдо недели

В целях популяризации белорусской национальной кухни не только в объектах придорожного сервиса, но и в общедоступной сети предприятий общественного питания Белкоопсоюза разработано и утверждено типовое меню из белорусских блюд, которое отражает колорит и самобытность нашей культуры. Блюда выделены в меню отдельным цветом.



Жаркое «Берестье».



Капустник «Старобелорусский».



Колбаса картофельная с капустой.

Еженедельно Белкоопсоюз проводит акцию «Блюдо недели» белорусской кухни в сети ресторанов потребительской кооперации.

Так, в январе 2019 года посетителям предлагаются следующие блюда по специальной цене:

- * Капустник «Старобелорусский» — 0,99 руб.
- * Зразы рубленые, фаршированные грибами, с картофельным пюре и соленым огурцом — 3,29 руб.
- * Жаркое «Берестье» в горшочках — 2,69 руб.
- * Колбаса картофельная со свиной жареной с капустой тушеной — 2,29 руб.
- * Тефтели рыбные «Любительские» с картофелем отварным с зеленью — 2,59 руб.

Эти вкусные блюда можно попробовать в ресторанах потребительской кооперации по всей республике.

Приходите к нам и открывайте для себя блюда белорусской кухни!

Собственная продукция общественного питания

С 1 по 31 января 2019 года Белкоопсоюз предлагает своим покупателям в каждом универсаме потребительской кооперации, расположенном в г. Минске, областных и районных центрах, а также в крупных населенных пунктах, по доступным специальным акционным ценам кондитерские и кулинарные изделия:

- * Пряник «Троицкий» (тематический, 75 г) — 0,59 руб.
- * Торт песочно-ореховый (1 кг) — 8,89 руб.
- * Пирог с капустой и грибами (1 кг) — 5,29 руб.
- * Колбаса картофельная со свиной (п/ф, 1 кг) — 8,19 руб.

Рады вас видеть в торговых объектах Белкоопсоюза!

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза



Пряник «Троицкий».



Пирог с капустой.

ЛЕГКО ПОНЯТЬ, ГДЕ ПОКУПАТЬ!

С 1 по 31 января в магазинах потребительской кооперации

- Маггеты куриные замороженные 2,82
- Бетина «Даб Завтрак» вареная 6,69
- Колбаса салями «Серебряк» 7,49
- Окорочок кв «Аппетитный» 7,69
- Продукт из мяса птицы в желе «Салатикон» 6,19
- Мука высшего сорта 1,79
- Майонез «Провансаль» 0,78
- Кофе «Жюкей» 1,50
- Кофе растворимый «Индия Арома» 2,99

С 1 по 31 января в магазинах потребительской кооперации

- Чай «Вольная Хелинка» 2,85
- Батончик «Паркур» 0,47
- Конфеты «Испанская ночь» 1,43
- Конфеты «Паркур» с карамелью 1,64
- Зефир «Lefirelle» 4,79
- Конфеты «Паркур» с карамелью 0,45
- Раскраски для детей 25,20
- Книжки детские 3,48

**ТРАДИЦИИ, ОБРЯДЫ,
ОБЫЧАИ**

Для большинства людей январь — время затишья после новогодней кутерьмы. Но только не для нас! Ведь впереди нас и наших ближайших соседей ждет один из самых светлых и радостных праздников года — Рождество Христово, которое по православной традиции отмечается 7 января не только в Беларуси, но и в России, Украине, Грузии, Казахстане, Киргизии и даже в балканской Сербии. А вот в Армении издревле Рождество отмечают 6 января.

**Музыкальное
грузинское Рождество**

Грузия — один из столпов православной церкви, поддерживающий православие еще со времен императора Константина. Когда древние священные традиции сочетаются с кавказским гостеприимством и грузинским темпераментом, получается ярчайшая смесь для праздника.

Несмотря на то что минуло уже более двух тысяч лет с того времени, как в вифлеемском хлеву родился мальчик, названный Иисусом, в Грузии его рождение отмечают так, будто оно случилось только сегодня. Традиционная церковная служба с крестным ходом здесь быстро превращается в нечто, более напоминающее карнавальное шествие. Толпа людей в нарядах и колядных костюмах на улице растет, все желающие вливаются в поток, идущий по мостовой. Люди поют, приплясывают, играют на музыкальных инструментах. Так крестный ход превращается в Алило — парад в честь рождения младенца Иисуса.

У Грузии есть и свой отдельный повод для упоминания Вифлеема: там воспитывался святой покровитель их страны Георгий, в честь которого Грузия получила свое название. Так что библейская история горцам очень близка.

После торжественного шествия по улицам участники Алило расходятся по домам, каждый приносит из церкви свечу и зажигает ее в своем доме на подоконнике. Горящие в окошках свечи символизируют то, что каждый хозяин в Грузии готов принять в своем доме Марию на сносях, чтобы ей не пришлось, как в древние времена, искать место в хлеву. Города и села Грузии в Рождество представляют собой очень яркое зрелище.

С древних времен сохранили грузины многие кулинарные рождественские традиции. Первая из них — выпекание рождественских лепешек кверци. Каждому члену семьи достается по одному кверци, с них начинается позднее рождественское застолье. Вторая традиция — колядование, когда ряженые ходят по домам и зарабатывают угощение тем, что разыгрывают сценки, поют или танцуют. Обычно

Рождество у восточных христиан



колядовать ходят ребятишки, но иногда их поддерживают и взрослые. Главная цель таких хождений от ворот до ворот вовсе не добыча еды, а развлечение.

**Светлое армянское
Рождество**

Силу традиций проявляют и армяне, учитывая, что у них Рождество происходит на день раньше. Почему именно 6 января стало священным днем для верующих в Армении? Дело в том, что до V века нашей эры все христиане отмечали рождение Иисуса именно 6 января, а затем в некоторых странах его «сместили» на 25 декабря, в других — на 7 января (в эти дни праздновались языческие праздники, которые решили заменить христианскими). Армения не поддалась всеобщей тенденции и по-прежнему празднует одновременно Рождество и Богоявление Христа. Считается, что Иисус принял крещение (явился Богу) в день своего рождения.

Светлым Рождество в Армении является в самом прямом смысле слова. Начинается праздник 5 января вечером со святой литургии Чракалуйца, во время которой церкви освещаются тысячами свечей и лампад. После службы прихожане берут светильники с собой, принося в свои дома божественный свет, символизирующий свет звезды над Вифлеемом, которая указала путь волхвам. Армянская церемония «возжигания лампад» очень красивая и величественная.

Наутро 6 января в Армении случится еще одна рождественская литургия, в ходе которой проводится церемония Джрорнерк — освящение воды, которую также нужно принести домой. Этот символ уже связан не с рождением Иисуса, а с его крещением в 30 лет в водах Иордана. Крещение считается моментом, когда человек «рождается перед Богом», то есть мистическим рождением. И 6 января становится для армян тем днем, когда человек «встречается» с Богом, предстает

перед ним со всеми делами за прошедший год. В отличие от нас итоги года в Армении подводятся именно в Рождество.

**Огненное сербское
Рождество**

В Сербии традиции православия изрядно сдобрены языческими традициями, поверьями и ритуалами. Одним из самых интересных является сжигание веток дуба рождественским утром. Пучок веток или дубовое полено, предназначенное в жертву, называется бадняк. В прошлом так называли молодое дубовое деревце с сухими листьями в лесу, у которого целую ночь велось бдение, а наутро его срубали и сжигали. Так освобождалась заключенная в бадняке божественная сила, которая отныне должна была приносить удачу семье.

Время ночных бдений в лесу давно осталось в прошлом, а вот сухие веточки дуба сербы по-прежнему жгут, причем даже в городских квар-

тирах. По секрету рассказывают, что тем, у кого нет очага или камина, приходится жечь ветки в ванной, ведь бадняк нужно не просто так сжечь, а с максимальным количеством искр, которые символизируют богатство и удачу.

Богаты рождественские дни в Сербии и кулинарными традициями. Центральным блюдом праздничного стола является жареный поросенок, без него не обходится ни одна рождественская трапеза. Впрочем, возможно, в этом году, символом которого является Свинья, придется отказаться от такой традиции. Еще на Рождество пекут специальную выпечку — чесницу. Это рождественские лепешки, в одну из которых спрятана монетка. Лепешку разламывают надвое перед началом обеда, одна половинка съедается за благополучие хозяев дома, другая — за удачу путешественников, ну а тот, кто найдет монетку в своей лепешке, поймает удачу на весь год. Из язычества также пришла традиция делать праздничную выпечку в форме руки хозяина дома. На ладонях изображают грозди винограда или бочонки вина, символизирующие достаток и благоденствие.

Первая половина рождественского дня — время для семьи, а вот во второй половине дня сербы ходят в гости, устраивают шумные веселые мероприятия с танцами и песнями, в которых опять же присутствуют элементы языческих традиций, но так уж повелось в этой балканской стране.

**Святочные традиции
в России**

Тысячелетние церковные обряды не могут окончательно вытеснить мнение о том, что время Рождества — особенное, мистическое, наполненное живой энергией. Все мы знаем, что на Святки принято гадать, ведь считается, что именно во время зимних праздников будущее раскрывает свои тайны. А как именно можно увидеть его приметы, мы сейчас расскажем.

Святочные гадания можно начинать уже 6 января вечером. Конечно, больше всего они заинтересуют девушек, ведь подавляющая часть примет связана с будущим супругом. Найти хорошего мужа считалось основной задачей для девушки на Руси, удачное замужество автоматически решало сразу все остальные задачи: рождение детей, дом, благополучие. В любом случае во всех святочных гаданиях советуем искать только хороший смысл и настраиваться на позитив в течение всего предстоящего года.

Рождество — это время для новых мечтаний и смелых задумок, а еще для развлечений. По традиции после восхода первой звезды начинается настоящий пир горой. Веселье можно продолжить катанием с горок, колядными представлениями. А вспоминая о языческих корнях праздника, не забудьте поздравлять друг друга с тем, что самое темное время осталось позади, а все мы теперь ближе к весне.

Евгения ЗЯЦК
**НЕОБЫЧНЫЕ
ПРАЗДНИКИ**

Пора устроить разгрузочный день

Каждый год 31 декабря люди начинают вести себя странно. С утра и почти до самого вечера они готовят, при этом почти ничего не едят, а ближе к полудню садятся за стол и начинают есть. Много. Съедаются тазы салатов, несколько вариантов горячего, выпивается море шампанского и более крепких напитков. Некоторые, особо стойкие, почти под утро добираются до десертов, остальные приступают к торту только вечером 1 января.

Долгие годы на постсоветском пространстве Новый год отмечается в первую очередь обильным застольем, а уж потом веселыми гуляньями. И если гуляния могут помешать морозы и плохая погода, то для новогоднего пиршества нет преград. Даже в годы финансовых кризисов и во времена тотального дефицита столы ломились от яств.

За несколько дней организм легко набирает 3—5 кг. Тем, кто ведет достаточно активный образ жизни, эти килограммы не страшны, они уходят за неделю после праздников. Но большинство офисных работников становятся тяжелее надолго, порой навсегда.

В рамках борьбы с ожирением и лишним весом сервис здорового питания Daily-menu.ru совместно с проектом «Календарь событий» по инициативе участников сообществ решил учредить Международный разгрузочный день.

Не откладывая на потом, мы призываем вас уже 5 января отметить начало года легким питанием, благодаря которому организм избавится от лишней еды, настроение поднимется, а вы войдете в новый год без перегруза.

Отмечать праздник легко. Главные правила Международного разгрузочного дня: баланс белков, жиров, углеводов, дефицит калорий. Каждому под силу продержаться один день во славу стройной талии и крепкого здоровья. Все, что необходимо для празднования, — поменьше есть, но не голодать. После обильной еды уровень сахара в крови нестабилен, поэтому постоянно возникает ложное чувство голода, справиться с которым бывает непросто.

Лучше всего проводить разгрузочный день на полноценном сбалансированном рационе с уменьшенной калорийностью. В этом случае вас порадует не только результат, но и самочувствие.

Людмила КРАСНОПОЛЬСКАЯ


ПРИДОРОЖНЫЙ СЕРВИС

Место встречи — «На скрыжаванні»

Кафе «На скрыжаванні» Ивьевского филиала Гродненского облпотребобщества на трассе М-6 давно пользуется популярностью у посетителей.

Недавно кафе преобразилось: отремонтирован фасад здания, обновлен интерьер помещений.

— Объект придорожного сервиса, а расположен он на 133-м километре автодороги Минск — Гродно, обновился к областному празднику «Дажынкi», который в 2018 году принимал Ивьевский район, — рассказал директор Ивьевского филиала Гродненского облпотребобщества Станислав



Ёдис. — Гости со всей области, как только сворачивали с трассы М-6 в направлении райцентра, обязательно останавливались выпить кофе в нашем кафе. К приему гостей мы были готовы.

Радует глаз недавно выкрашенный фасад. Приятные изменения и внутри. Теперь в здании стало теплее, так как поменяли отопление. Благодаря новой вентиляции совершенно не слышно запахов из кухни. Преобразились обеденный и банкетный залы. Здесь также сделан косметический ремонт, установлены современные столы и более комфортные стулья. Кроме того, заменены двери и плиточное покрытие, сантехника в туалетах. А на стойке рядом с кафе стало намного светлее благодаря модернизации освещения, так что мимо кафе теперь никак не проехать.

Признаюсь, при случае стараюсь заглянуть в это уютное место, чтобы купить круассан. Они здесь необыкновенно вкусные, всегда свежай-



шие. Рекомендую. К слову, в кафе не жалуются на отсутствие посетителей. Основной контингент — водители большегрузов и легковушек, их пассажиры. Они останавливаются, чтобы вкусно поесть, выпить чашечку ароматного кофе, отдохнуть в приятной атмосфере. Вкусная домашняя еда, удобная стоянка, в том числе и для большегрузных автомобилей, бесплатный Wi-Fi, внимательное обслуживание — все это позволило объекту общественного питания Ивьевского филиала облпотребобщества завоевать своего клиента. Водители-дальнобойщики, например, оценили возможность отдохнуть — для этих целей здесь оборудованы две комнаты, можно принять душ. Есть и два просторных обеденных зала на 12 и 24 места.

Особо хотелось бы отметить кухню.

— Традиционно кафе славится блюдами белорусской национальной кухни, — заметил Станислав Ёдис. — Посетители полюбили наши драники в горшочках, фирменный борщ, мячанку с блинами. Подают также супы с грибами, квашеную капусту собственного производства. И конечно же, кофе — его можно выпить в кафе или взять навынос.

Здесь также можно приобрести сувениры, товары в дорогу. Доброжелательный персонал предложит упаковать обед в контейнер для тех, кто спешит. Одним словом, «На скрыжаванні» — это то место, куда стоит зайти. Горячий борщ и драники либо чашечка кофе со свежей выпечкой скрасят длинное путешествие.

Ирина АНИКЕВИЧ
 Фото автора

КОММЕНТАРИЙ

В новом году многое меняется

В незначительной степени активные переговоры между Беларусью и Россией под занавес года касались потерь нашей страны и наших предприятий из-за налогового маневра в РФ. Только бюджетные потери в 2019 году для нашего государства составят, по оценкам Минфина Беларуси, 630 млн рублей. По словам министра финансов Максима Ермоловича, республиканский бюджет на 2019 год у нас сформирован по пессимистическому сценарию работы экономики и учитывает негативное влияние налогового маневра. А суммарные потери белорусской стороны до 2024 года могут составить от 8 млрд до 12 млрд долларов. Вполне понятное стремление компенсировать эти потери. Многие в этом раскладе зависят от цены на нефть. С другой стороны, российское руководство обращает внимание на невыполнение целого ряда договоренностей в рамках Союзного государства. Процесс согласования позиций, как известно, был взаимным, потребовал активных консультаций, деятельности рабочих групп и двух встреч президентов наших стран.

Однако помимо обстоятельств, которые действуют на высоком уровне и косвенно, хотя и заметно, затрагивают экономическое положение сограждан, есть и то, что непосредственно меняется с 1 января в жизни очень и очень многих.

Например, с 305 до 330 рублей повышается минимальная заработная плата. Это, на первый взгляд, малозначимый сегодня показатель в отличие от минимального потребительского бюджета, базовой величины и тарифной ставки первого разряда. Но все же он фиксирует низкий уровень оплаты труда за работу в нормальных условиях при нормальной продолжительности рабочего времени. Естественно, применятся он с учетом отработанного рабочего времени.

Немало сограждан затронет снижение лимита на беспошлинный ввоз товаров из-за границы. Теперь без уплаты пошлин можно будет ввозить товары на сумму не более 500 евро при весе не выше 25 килограммов. До этого те, кто ездил за рубеж не чаще одного раза в три месяца, могли везти товар на сумму не более 1500 евро и весом не выше 50 килограммов. А кто пересекал границу чаще одного раза, мог рассчитывать на лимит не более 20 килограммов при сумме не выше 300 евро.

Белорусским строителям с 1 января повышают зарплаты на 30—35 процентов. Помимо этого, исчезнет дискриминация регионов, ведь будут ликвидированы индексы, позволявшие минчанам получать больше. Как рассчитывает министр архитектуры и строительства Дмитрий Микуленок, такие перемены помогут снизить нехватку кадров.

И еще приятный момент: более чем в два раза возрастет денежное довольствие военнослужащих срочной службы, солдат и сержантов. У них изменятся должностные оклады и вознаграждение за классную квалификацию. В зависимости от этого размер денежного довольствия составит от 29,25 до 62,79 рубля в месяц.

А вот очередной этап повышения пенсионного возраста вряд ли радостный, но, увы, необходимый процесс. С 1 января 2019 года пенсионный возраст мужчин повышается до 61,5 года, а для женщин — до 56,5 года. Пенсию назначат во втором полугодии для рожденных с 1 января по 30 июня (для мужчин — 1958 года, для женщин — 1963 года). Как известно, до 2022 года постепенно возраст выхода мужчин на пенсию дойдет до 63 лет, а женщин — до 58 лет.

Экономически обоснованные тарифы «включаются» с 1 января для граждан, входящих в списки не занятых в экономике. Они будут платить по этим тарифам за горячее водоснабжение (подогрев воды), а с 1 октября 2019 года — за снабжение теплом жилых помещений. Такие собственники или наниматели жилья заплатят полную стоимость услуг пропорционально их объему и количеству. А тем, кто проживает вместе с ними, плату будут начислять в обычном общем порядке.

По-новому в 2019 году будут рассчитывать единый налог для индивидуальных предпринимателей. Останутся только общие ставки, дифференцированные по регионам: Минск, областные центры, райцентры и города районного подчинения, сельская местность. Местные власти теряют право повышать налоги. А вот уменьшить их могут (максимальный вариант — вдвое). При этом ИП смогут сами выбирать: платить единый налог, перейти на упрощенную или на общую систему уплаты подоходного налога.

Значительно больше внимания контролирующим органам уделяет с 1 января предпринимателям и организациям с высоким риском нарушения законодательства. Будут проводиться их выборочные проверки, после отбора на основании критериев оценки степени риска. Формировать такой перечень и вести оценки степени риска теперь будут с интегрированной автоматизированной системы контрольной деятельности. План таких проверок в итоге будет размещен на сайте Комитета государственного контроля.

Как видим, немало изменений ожидает нас в новом году. Экономическая жизнь, так же, как и вся остальная, вовсе не черно-белая. Где-то изменения радующие, где-то жесткие, но неизбежные. Главное, чтобы экономические действия и на уровне предприятий, и на уровне домашних хозяйств принесли положительные результаты.

Андрей ВАСИЛЬЧЕНКО

НА ЗАМЕТКУ СПЕЦИАЛИСТУ

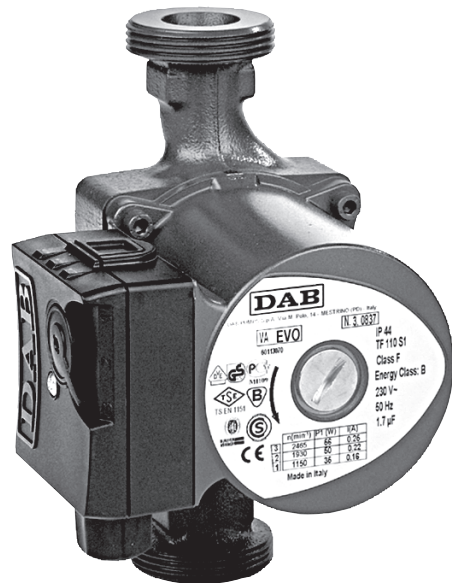
На экономичном насосе не экономят

Все объекты потребительской кооперации являются потребителями энергоресурсов: воды, электрической и тепловой энергии, различных видов топлива. На этих объектах используется большое количество сложного механического, теплотехнического, гидравлического, пневматического и электротехнического оборудования, запорной и регулирующей арматуры, контрольно-измерительных приборов, устройств защиты и автоматики. Большинство перечисленных машин и механизмов приводятся в движение электрическим приводом на основе трехфазных асинхронных электродвигателей.

В большинстве приводов насосов и вентиляторов управление электродвигателями осуществляется при помощи пускателей прямого включения напряжения или устройств плавного пуска. Это означает, что двигатель работает при номинальной частоте вращения и при этом осуществляется регулирование расхода. При снижении производительности насоса или вентилятора потребление энергии уменьшается весьма незначительно. Так, при снижении расхода до 80% от номинального потребление энергии остается на уровне 95%. Существует огромный потенциал сокращения энергопотребления за счет модернизации имеющейся материально-технической базы.

В ходе проектирования различных объектов потребительской кооперации использовалось то оборудование, которое присутствует в каталогах отечественной промышленности. Новые разработки внедрялись не настолько активно, кроме того, существовала практика использования оборудования с большим запасом мощности. Это оправдывается только при условии 100% загрузки насоса, однако в действительности приводит к огромному перерасходу электроэнергии. Анализ подтверждает, что огромный парк циркуляционных насосов, которые традиционно используются для водоснабжения и отопления, потребляет в 2—3 раза больше энергии, чем их реальная производительность. Чтобы оценить работу насоса, необходимо знать изменения параметров сети или определяемые ими расход, давление и КПД. В конечном итоге знание этих величин и будет определять знание о режимах работы электронасоса и потребляемой им электроэнергии.

Таким образом, внедрение экономичного насосного оборудования становится крайне актуальной задачей. Теоретически. На практике предприятия редко решаются на замену исправно функционирующего насоса на более экономичный. Смысл тратить лишние средства, если существующее



оборудование прекрасно функционирует? Однако замена устаревшего насосного оборудования на современное и экономичное ведет к снижению затрат энергии более чем в 2 раза, откуда можно подсчитать выгоду предприятия. Наилучший выбор насоса считается в том случае, когда при минимальном удельном расходе электроэнергии на подачу воды достигается требуемая подача и напор насоса. Подача и напор зависят от характеристик системы водоснабжения, где установлен насос, поэтому паспортные данные выбранного насоса должны максимально совпадать с сопротивлением системы водоснабжения.

В настоящее время получение требуемых режимов работы насосов и котельных установок и параметров энергии в условиях суточных и сезонных колебаний ее потребления осуществляется дросселированием, т.е. управлением различного рода задвижками, шиберами, клапанами и направляющими аппаратами при неизменной частоте вращения механизмов. Дросселирование является энергетически неэффективным способом управления из-за практического неизменного потребления электроэнергии электродвигателями в широком диапазоне регулирования параметров.

Одним из главных направлений энергосбережения, повышения эффективности и надежности работы, увеличения ресурса оборудования является широкое внедрение

частотно-регулируемых электроприводов и автоматизированных систем управления насосными агрегатами и котельными установками на их основе. Автоматическое частотное регулирование скорости электропривода в системах холодного и горячего водоснабжения и отопления обеспечивает снижение потребления электроэнергии до 55%, расхода воды на 20%. Автоматизация частотно-регулируемых электроприводов тягодутьевых машин котельных установок обеспечивает снижение потребления электроэнергии до 40% и экономии топлива на 4—6% за счет оптимизации соотношения топлива — воздух в топке котла. Такая система состоит из нескольких частей: непосредственно сам насос; автоматика, включающая и выключающая насос при начале и окончании водоразбора; напорный мембранный бак, обеспечивающий плавность и равномерность подачи, а также уменьшающий количество пусков насоса в час, что очень важно; защита насоса от перегрузки и сухого хода; система распределения воды, состоящая из труб, фитингов, запорной арматуры (включая различные краны и смесители).

Частотный привод в котельных установках исключает все проблемы, связанные с прямым пуском асинхронного двигателя, и обеспечивает автоматическое поддержание параметров технологического процесса на заданном уровне за счет изменения скорости вращения асинхронного двигателя. Так как заслонки и задвижки полностью открыты, то двигатели работают на пониженных оборотах, что дает возможность экономить не только электрическую энергию, а также значительно увеличить ресурс работы и межремонтный интервал электротехнического и гидравлического оборудования, сокращаются эксплуатационные расходы.

Программой развития отраслей потребительской кооперации на 2018 год в части экономики топливно-энергетических ресурсов было доведено задание по замене насосного оборудования на более энергоэффективное в количестве 61 единицы. Фактически по итогам работы за 11 месяцев 2018 года было заменено 78 ед. насосного оборудования, что позволило обеспечить выполненное задание и снизить потребление топливно-энергетических ресурсов в объеме -125 тонн условного топлива. При стоимости 1 тонны условного топлива в 2018 году 220 долларов США эффект от реализации мероприятий по замене насосного оборудования на более энергоэффективное может быть оценен величиной порядка 60 тыс. рублей.

Руслан КОВАЛЕНКО, главный энергетик отдела технического развития и транспорта Белкоопсоюза

**ОТДЫХ —
ДЕЛО СЕРЬЕЗНОЕ**

В турах выходного дня голосуем за сервис

Зимние праздники с их «выходной» продленкой дают прекрасную возможность отвлечься от повседневной рутины, побыть хоть ненадолго туристом.

Отдых — понятие круглогодичное. И любим его мы в разных вариантах. Где и как проводят каникулы наши соотечественники, спросим у Ольги Серпуховой, менеджера одного из столичных туроператоров. Специалист в беседе отметила:

— За то непродолжительное время, что нам выделено под отдых на праздничных выходных, можно интересно отдохнуть, не покидая границ страны. Для туриста выходного дня замечательных мест немало: это сам Минск, город Заславль, парк истории «Сула», музей в Дудутках, зимние горки в Силичах...

Взрослые и дети обожают Беловежскую пуцу. Туры заказывают на 2—3 дня. Путь ведь неблизкий, главное, не утомляться автобусной поездкой, успеть побыть на свежем воздухе. Даже белорусы, которые живут за границей, когда приезжают домой, первым делом заказывают тур в пуцу. Один клиент так и сказал: «Сколько жил в США, мечтал съездить в нашу Беловежскую пуцу, здесь я действительно отдыхаю душой, чувствую себя на родине».

К любимым местам относительно близкого бюджетного отдыха можно отнести Санкт-Петербург. Заказчики покупают туры по России продолжительностью до 4—5 дней. Интерес к турам по украинским городам заметно угас.

**Недельная
«перезагрузка»**

Поздней осенью и зимой популярны горячие туры в теплые страны (Таиланд, Вьетнам, Гоа) на 6—7 дней. Вообще, с ноября по февраль длится вторая волна отдыха, которая накрывает белорусов после основной выездной волны — с апреля по октябрь. Некоторое затишье в турфирмах наблюдается ранней весной. Заказчики предпочитают бюджетный отдых, но с условиями «все включено», если

это турецкие и египетские берега. В Европе наши туристы просят более лаконичное меню: завтрак-ужин или только завтрак. Это связано с экономией, интересом попробовать что-то новое в кухне разных стран. Растущим спросом пользуется аренда автомобиля для самостоятельного посещения экскурсий в малознакомых местах.

Топ-10 самых востребованных направлений среди белорусов круглый год: Египет, Турция, Болгария, Грузия, Греция, Испания, Италия, Хорватия, Черногория, Албания. Правда, основным минус многих горящих туров — это вылеты из Москвы и Киева. Но в последнее время стала радовать акциями отечественная «Белавиа». Есть надежда на то, что цены на авиабилеты из Минска хотя бы раз в год не ударят по карману путешественника.

**Насладиться местным
колоритом**

Любителей кратковременного отдыха в агроусадебках и санаториях в период праздников тоже немало. Но, по словам Ольги Серпуховой, в силу богатого туристического опыта белорусов плюс из-за высокой стоимости профилакториев такие туры подбираются клиентами очень тщательно. То есть просто ночлег в комнате с кроватью никто заказывать не будет. Получается, сервис решает все, что особенно актуально в эпоху экономического кризиса, говорит Ольга:

— Отдых в оздоровительных местах должен быть действительно праздничным. Порой сам ответ администрации санатория на запрос недорогого трехдневного размещения настораживает: «Вам всего на две ночи тур нужен? Есть номер с двухспальной кроватью и тумбочкой, ну и вечером будет какая-то концертная программа. Хватит?» Это странное отношение отбивает охоту покупать такой релакс-пакет. Сегодня



даже заявление больших скидков не повлияет на выбор клиента, если не будет достойного обслуживания.

**Улитка — символ
неспешного туризма**

Никого уже не удивит отходом с привычной традиционной схемой поездок за границу: самолет-отель-пляж-экскурсия-шопинг-отель-самолет. Особо выносливым подходит так называемый «медленный» туризм. Это когда вы сами себе путешественник, не привязаны к датам и скорости тура, номеру автобуса, гиду группы. Десять лет назад туристы хотели увидеть максимум вещей за минимум времени. Сейчас, наоборот, появилось много противников коллективного отдыха. Люди предпочитают находиться в

чужой стране с гаджетом, разговорником, картой местности. Ольга Серпухова наблюдает тенденцию в таких приключениях:

— В Беларуси немало людей работает по нестандартному графику: в IT и некоторых творческих отраслях. Есть целый ряд профессий, не привязанных к офису, производственному календарю большинства. Вы сами или через агента покупаете билет в любую страну, летите лоукостами из Варшавы, Вильноса, Каунаса, бронируете проживание на несколько дней в

хостеле и самостоятельно изучаете традиции, достопримечательности выбранного места. Можно все прекрасно совмещать с пляжным отдыхом. Одна наша клиентка успела съездить на краткосрочные экскурсии в десятки стран мира без посредников сама, а совсем недавно вернулась из солнечной Иордании. Каждому отдыхающему — свое! Кому-то по душе приключение «фастфуд», кому-то — «слоу»! Подъем с дивана, зимняя семейная прогулка пешком — вот и нарисовался этот самый неспешный туризм!

Путешественники, попадая за границу, предпочитают сегодня отдыхать и куда не спешить. Slow tourism — «туризм не спеша», производный термин от популярного Slow Food — «еда не спеша». Итальянцы даже придумали эмблему улитки для такой индустрии путешествий в 1989 году. Любимый транспорт туриста-«улитки» — поезд или корабль.

Татьяна ШИМУК

НЕЗАБЫТЫЕ ИМЕНА

С ветром наперегонки

Винтернете наткнулся на один файл: «Люди, которых мы потеряли в 2017 году». Последним в этом скорбном списке значился Геннадий Драпкин, автогонщик.

С Геннадием Драпкиным познакомился летом 1995 года на картинговом стадионе Республиканского центра технического творчества учащихся. Тогда каждое воскресенье здесь проходили соревнования картингистов. Для выполнения редакционного задания мне нужен был комментарий известного автогонщика.

— А возьми его у Геннадия Драпкина, — посоветовал тогдашний директор центра Дмитрий Цвирко.

Кто такой Геннадий Драпкин, я не знал. Но тот охотно согласился побеседовать. Увлеченно рассказывал о белорусских картингистах, развитии этого вида спорта в стране. А после соревнований пригласил в кафе, чтобы вместе посмотреть по телевизору этап кубка «Формулы-1». Драпкин комментировал проход болидами каждого поворота. Чувствовалось, что эта трасса ему хорошо знакома.

— Гонял как-то по этой трассе на МАЗе, — подтвердил он. — Вот на этом выраже немца обставили, а на том — англичанина...

Геннадий рассказывал об этапе Кубка Европы по кольцевым гонкам на грузовиках в 1991 году. Но до этого был 1962 год, когда двенадцатилетний Гена пришел на станцию юных техников. Стал заниматься у тренера Евгения Златкевича. Какая техника была в те времена? Картинг только начинал развиваться в стране. Гена с помощью наставника стал самостоятельно мастерить карт. И собрал. Машина в дальнейшем

не подвела. На ней выиграл чемпионат БССР. Первым же гоночным автомобилем для Геннадия стал настоящий «Москвич-407».

После службы в армии Геннадий Леонидович пошел работать в таксопарк — там была гоночная команда. Получил помятый в соревнованиях автомобиль. Правда, вскоре пересел на «Москвич-412». И вместе с Владимиром Шуплецовым и Давидом Каганом сделали из него хорошую гоночную машину. К экипажу, рулевым которого был Геннадий, пришли первые победы. Драпкина пригласили в сборную БССР, где взял в руки руль «Волги». Долго гонял на ней. Побед на чемпионатах республики, всесоюзных и республиканских соревнованиях не перечислить. Не один год Драпкин возглавлял список, или, как теперь говорят, рейтинг, лучших автогонщиков Беларуси.

Но в середине 1980-х годов кольцевые гонки стали приходить в упадок, и Геннадий Драпкин ушел из спорта. Неинтересно стало, да и стимула не было... Однако в начале 1990-х годов он поставил в известность директора команды МАЗа Александра Синкевича, что хотел бы стать членом их дружины, намерен создавать профессиональный гоночный



коллектив. Тот согласился, и дело завертелось. Начали с машины. Поставили более мощный двигатель, заменили немало агрегатов, и эти усилия оказались ненепригодными. Команду заметили. Английский предприниматель Э.Деннисон разглядел в ней хорошие перспективы и стал спонсором. С названием МАЗ-TRT коллектив вышел на международную арену. Результаты тоже не заставили долго ждать. Кроме 10-го места на трассе Нюрбургринг в Германии, были призовые места в гонках в Англии, Бельгии, других странах.

В 1992 году вместо МАЗ-TRT появилась модификация МАЗ-5432С, которая значительно превосходила своего предшественника. Несмотря на возникшие проблемы с визами, выездные документы оформили вовремя и благополучно добрались до Англии на первый этап

чемпионата Европы, где показали неплохой результат. Экипаж пригласили на второй этап во Францию. И там Геннадий Драпкин финишировал вторым!

— Мы были счастливы, — рассказывал Геннадий, — но начались разборки. Почему в обход руководства завода попали во Францию?

В результате команду расформировали. Геннадий Драпкин ушел из большого спорта. Выступал затем в любительских стартах, участвовал в организации соревнований. В последние годы долго болел. Но успел поучаствовать в «круглом столе», где обсуждались проблемы автоспорта в стране. Сгоречно отмечал, что в секции меньше приходится детей. Особенно сожалел, что картинговую трассу по улице Макаенка в Минске закрыли, но это уже другая история.

Владимир АБРАМОВИЧ

**НА ЗАМЕТКУ
АВТОМОБИЛИСТУ**

ГАИ предупреждает...

Под занавес минувшего года, 28 декабря, Госавтоинспекция провела Единый день безопасности дорожного движения под девизом «Останови пьяного водителя», посвященный профилактике ДТП, совершаемых в состоянии опьянения, сообщает БЕЛТА.

Сотрудники ГАИ посетили трудовые коллективы, провели беседы о проблеме пьянства за рулем, разъяснили ответственность за нарушения ПДД. Повышенное внимание было уделено пресечению фактов управления транспортными средствами в состоянии опьянения. По данным УГАИ МВД, за 11 месяцев 2018 года задержано 19,5 тыс. пьяных водителей. Повторно в течение года сели за руль подшофе 905 из них. По вине нетрезвых автомобилистов произошло 260 ДТП (почти на 24 процента меньше, чем за аналогичный период предыдущего года), в которых 64 человека погибли и 299 получили травмы.

Госавтоинспекция призывает граждан незамедлительно сообщать по телефону 102 о пьяных водителях, а также о нетрезвых пешеходах, которые находятся на дороге или вблизи ее. За управление транспортным средством в состоянии алкогольного или наркотического опьянения грозит штраф от 50 до 100 базовых величин с лишением прав на 3 года. За аналогичное нарушение в течение года после привлечения к административной ответственности наступает уголовная ответственность (штраф, исправительные работы сроком до 2 лет с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью или арест сроком до 6 месяцев).

Кроме того, применяется конфискация транспортного средства независимо от права собственности. Как проинформировали в УГАИ ГУВД, 27 декабря автомобиля за такое нарушение лишился 30-летний минчанин. Его BMW 740 подлежит специальной конфискации в доход государства. В городском управлении ГАИ состоялось открытое судебное заседание. Мужчина был признан виновным в совершении деяний, предусмотренных ч. 1 ст. 317-1 УК. Ему назначена мера наказания в виде исправительных работ на полтора года с удержанием 20 процентов месячного заработка. Минчанин также на пять лет лишен права занимать должности, связанные с управлением транспортными средствами.

СТРАНИЧКА для сельчан и горожан

ЗЕЛЕНЬ СРЕДИ ЗИМЫ

Любой овощ даст пучок съедобных листьев



НАПОМИНАЕМ!

- Любой корешок выгонит пучок съедобных листьев, быстро отрастающих после срезки у свеклы, моркови, корнеплодных петрушки и сельдерея.
- Быстро растущая зелень получается из семян мангольда, ревеня, цикорного, листового и кресс-салата, укропа, щавеля, пекинской капусты, горчицы.
- После замачивания в обыкновенном блюде с марлей семян кресс-салата, а также листовой горчицы буквально на 2—3-й день из получившейся массы таких стебельков можно приготовить великолепные пасты, бутерброды, добавки к салатам.

Вырастить витаминную зелень на подоконнике зимой особого труда не составляет. Главное — желание. Кстати, затраты небольшие, а посадочный материал вполне годится со своей усадьбы. Наиболее простая технология — выгонка зеленого лука. Рекомендуем один из вариантов использования опилок.

Отберите луковицы из своих запасов с признаками отрастания корневой системы, из тех, что собираются прорасти, и замочите их в теплой воде, как минимум, на 12 часов. Опилки залейте крутым кипятком и после того, как остынут, ими наполните цветочный горшок, неглубокую миску или красивую чашку. Затем высадите туда плотно друг к другу луковицы. Поливом не злоупотребляйте. Часто выгонку лука делают, используя землю или воду. Чем выгодны опилки? Оказывается, выгонка в опилках тем и хороша, что не надо часто менять воду, нет запаха, зелень растет быстро, так как корни развиваются в рыхлом слое опилок. Но и это не все. Подкармливать луковицы ничем не надо, так как в них есть вполне достаточный запас питательных элементов для выгонки полноценного зеленого пера. Обычно постановку на выгонку опытные овощеводы практикуют каждые две недели, по 2—3 емкости одновременно, и срезку также делают не менее 2 раз. А затем отслужившие свой срок луковицы и опилочный субстрат используют в качестве компоста в саду.



ПОДСКАЗКА САДОВОДАМ

Обжиралам прикроем лазейки



Январь не оставляет садовода без работы. Тем более что погода не застрахована от метаморфоз.

Не будет лишним, если проведем снегозадержание в саду, не пожалейте снега в приствольные круги плодовых деревьев и ягодных кустов, уплотните снежное покрытие. Еще раз проверьте обвязку. Она должна надежно защитить стволы от посягательств настырных грызунов. Ну а если мыши или зайцы все-таки полакомились корой, то немедленно по скорой помощи замажьте ранки садовым варом и обмотайте их черной пленкой. После сильных снегопадов нужно стряхнуть снежные комья с ветвей. Иначе они могут поломать их. Еще раз тщательно осмотрите зимующие деревья. Если хорошо приглядеться, в трещинах коры, развилках ветвей нередко можно обнаружить притаившиеся до первых лучей весеннего солнца личинки и куколки плодожорки, яблонной моли или златогузки. Сейчас самое время уничтожить и сжечь их. Иначе весной оттуда вылетят бабочки, отложат яйца, и тогда уже бороться с ними будет стократ сложнее. Весной вылипавшие гусеницы — эти ненасытные обжиралы — быстро доберутся до листьев, цветков, а позднее и плодов. Тогда уже ждать хорошего урожая не приходится.

У ВАС ПОЛУЧИТСЯ

Клубника без усов в интерьере цветов

Вы не задумывались, как разнообразить планировку цветочных клумб, сделать более оригинальные подходы к жилому дому, посеять овощей и цветов вокруг плодовых деревьев? Здесь важно, чтобы удачно сочетались и гармонизировали практический интерес и красота.

Посевы овощей, подобранных по вкусу, непременно создадут красивые бордюры вокруг плодовых деревьев. Попробуйте посадить кругами многолетние пряные травы, щавель, клубнику без усов или же такие однолетки, как цикорий, салат-латук, редис, петрушку. Создадут любопытный эффект неожиданности цветы и овощи, посаженные вместе. Возле входной двери, у подножия лестницы можно выращивать тимьян, чабер,



шалфей, эстрагон. Кстати, между этими многолетними травами оригинально смотрятся растущие ромашки. По краю посеять щавель и салат. А какая удача для хозяйки дома — иметь буквально в двух шагах от кухни все

необходимые для приготовления пищи овощи, о которых она зачастую вспоминает в последний момент. Не говоря уже о том, что каждый вечер вы имеете под рукой травы здоровья, из которых можно приготовить чай.

РАСКРЫВАЕМ СЕКРЕТЫ

Огород круглый год

Хотите уже сейчас открыть посевной сезон? Тогда вооружайтесь бумажной лентой, семенами, клеем из крахмала или канцелярским. А теперь приступим к делу.

На легко промокшую бумагу наносим полоски клея и раскладываем на них семена с помощью спички. Расстояние между семенами в рядах зависит от вида растений: для моркови, петрушки, редиса — 5 сантиметров; для свеклы столовой — 8—10 сантиметров; салата кочанного — 20; листового — 2; укропа — 1; шпината, лука-чернушки на зелень — 3 сантиметра. Для облегчения работы на бумагу заранее наносим карандашом пометки, соответствующие расстояниям между семенами. После того как ленты просохнут, их сворачиваем в рулончик и завязываем ниткой. Храним до посева на грядки в сухом помещении. Посев на бумагу выгоден тем, что заметно сокращает

физические нагрузки во время весенних полевых работ, освобождает от загущенных посевов, после чего обычно приходится прореживать сеянцы.

- Корневая петрушка плохо растет в одиночестве, зато комфортно чувствует себя, если соседствует с помидорами, редиской, луком и бархатцами. А чтобы получить крупный корнеплод петрушки, нельзя с растения обрывать листья на зелень.

- Меняя цвет поверхности почвы, можно повысить урожайность овощей — к такому выводу пришли американские специалисты-растениеводы. Они покрывали почву под растениями окрашенной пластиковой пленкой или просто крашеной соломой. Оказалось, что выращивание помидоров на красном фоне увеличит их урожайность на 20 процентов. Белый фон повышает урожай картофеля на 25 процентов по сравнению с другими цветами, но красный фон улучшает качество клубней.

НОВЫЙ СЕЗОН НЕ ЗА ГОРАМИ

Гибридам диета не нужна

Итак, как все хорошее, новогодние и рождественские праздники быстро заканчиваются. Наступают трудовые будни. Не оставим без внимания наши овощеводческие дела. Хотя на дворе свой бал правит январь. Послаблений с хранением овощей, семян, инвентаря, всего, что связано с предстоящей посевной кампанией, у хорошего хозяина быть не может.

Регулярно проверяем состояние хранящихся плодов и овощей, удаляем подгнившие. Заглянем в места хранения луковиц гладиолусов, корней георгинов. Осмотрим, все ли здоровы. Обнаружив подгнившие места, обрежем их острым ножом, припудрив золой. Для такого случая всегда с осени запасаемся пол-литровой баночкой древесной золы. Если ее под рукой нет, протрем срезы тряпочкой, смоченной в ярко-розовом растворе марганцовки или соком разрезанной дольки чеснока. Завернем их в газету и уложим до следующей ревизии в феврале. Особую заботу проявим о семенах. Январь — самое время разобраться, как чувствуют себя те, которые выращены в своем огороде. Прежде чем их сеять, надо проверить, подготовить и убедиться в том, что они всхожие и здоровые. Ведь не будем забывать: первоисточник многих опасных болезней — больные семена. Каждый огородник, особенно начинающий, должен знать и соблюдать определенные правила в подготовке семенного материала к посеву: 1 — калибровка, 2 — прогревание, 3 — замачивание, 4 — проращивание, 5 — закаливание набухших семян. Каждый из этих этапов направлен на получение дружных всходов и хорошего урожая.

КСТАТИ. Если вам придется покупать семена, не будет лишним напомнить, что для посева на 1 кв. метр потребуется: морковки, петрушки, зимней редьки — 0,5—0,6 г; огурцов — 0,6—0,8 г; кабачков и патиссонов — 0,4 г; гороха — 15—20 г; тыквы — 0,3—0,4 г; фасоли — 10—15 г; редьки летней — 1,5—2 г; лука-чернушки на репку — 0,05—0,1 г. При покупке семян предпочтение отдавайте не сортам, а гибридам. И вот почему. Гибриды лучше переносят неблагоприятные погодные условия, не особо поддаются болезням, отличаются более высокой урожайностью. Между прочим, получить от них полноценные семена на собственной грядке невозможно. Иначе говоря, гибридам дети не нужны.

СПОРИМ, ДОКАЗЫВАЕМ, УБЕЖДАЕМ

Кустовой укроп опровергает аргументы

Некоторые огородники с подозрением относятся к кустовому укропу. Они отдают предпочтение в основном сортам народной селекции. Почему-то считается, что кустовой укроп дает меньше витаминов и других полезных веществ, чем его собрат, основательно пользующийся авторитетом на приусадебном огороде не один десяток лет. А так ли это на самом деле?

Появившийся не так давно кустовой укроп опрокидывает подобные аргументы. Больше того, он на практике демонстрирует свои положительные качества. У него по мере отрастания можно обрывать листья. Притом такая процедура нисколько не вредна для здоровья растения. В отличие от своего собрата кустовой укроп дает много сочной витаминной зелени. Приносит пользу продолжи-

тельное время. Листья так быстро не грубеют, как это случается у обычных сортов. Ни в чем кустовой укроп не уступает своему старшему сородичу и по содержанию эфирных масел, а по ароматичности и превосходит. Он более пахуч. Но не надо забывать, что для нормального роста и развития площадь питания одного растения должна быть не менее 25х25 сантиметров. Посев кустового укропа делают в обычные сроки, но только он постоянно растет кустиком — центральный стебель пониже, много боковых побегов, которые дают зелень до самых морозов. Можно иметь и старый привычный укроп, не помещает и кустовой, необычный. Семена собирают с них по отдельности, не боясь переопыления. А весь секрет в том, что кустовой укроп считается поздним овощем, и цветет он позже, чем обычный, уходя таким образом от переопыления. И все же его не избежать, если обычный укроп задержится в росте.

Огненная ловушка

В Полоцке мужчина получил ожоги, выбираясь из горящего дома

Днем спасателям поступило сообщение о пожаре в жилом доме на улице Осипенко, в котором проживала семья из четырех человек — двое взрослых и двое детей. В момент происшествия дети были на улице, а супруги оставались дома. Они покинули горящее помещение самостоятельно до прибытия спасателей.

После осмотра бригадой скорой медицинской помощи мужчина был госпитализирован в городскую больницу с предварительным диагнозом ожоги 2-й степени (5% тела). Пожар локализован и ликвидирован работниками МЧС. В результате огнем уничтожена веранда, повреждены потолочные перекрытия и имущество, закопчены стены. Одна из рассматриваемых версий — поджог.



Контрафактные напитки

Более 1900 литров алкоголя изъято у жителя Борисова

Сотрудники отдела БЭП обнаружили в гараже у 36-летнего мужчины 700 л 95-процентного этилового спирта, свыше 100 бутылок коньяка и более 2 тыс. бутылок водки, не маркированных акцизными марками Беларуси. Предположительно алкоголь привезен из России, где был изготовлен кустарным способом путем смешивания этилового спирта, воды и красителей и разлит в тару известных алкогольных брендов. По данному факту проводится дальнейшая проверка.



Взятки не гладки

Бесправники в Минске пытались за деньги урегулировать вопрос с сотрудниками ГАИ

Первый случай имел место днем на проспекте Победителей. Сотрудники ГАИ остановили автомобиль Range Rover, чтобы проверить документы. Водитель сказал, что забыл документы дома, и назвал свои паспортные данные. После проверки выяснилось, что они принадлежат брату. Сам же водитель лишен права управления транспортным средством. Более того, ранее водитель уже привлекался к ответственности за то, что сел за руль без прав.

Когда причина отказа предоставить документы была установлена, водитель предложил урегулировать вопрос за денежное вознаграждение в размере 100 рублей. Сотрудники милиции предупредили его об уголовной ответственности за дачу взятки, однако эту информацию он проигнорировал и продолжил предлагать деньги. На место была вызвана следственно-оперативная группа для документирования факта. В отношении мужчины возбуждено уголовное дело.



Второй подобный случай произошел ночью напротив Дворца спорта. Сотрудники столичной ГАИ остановили «Ауди». Оказалось, что водитель также лишен прав. Несмотря на неоднократное предупреждение об уголовной ответственности за дачу взятки, он положил деньги в подстаканник служебного авто. На место была вызвана следственно-оперативная группа. В отношении водителя возбуждено уголовное дело. Проводится расследование.

Незаконная охота

Браконьер застрелил оленя в Ляховичском районе

В правоохранительные органы обратился директор районной структуры Белорусского общества охотников и рыболовов. Мужчина рассказал, что неизвестный в угодьях Островского лесничества незаконно добыл тушу благородного оленя. Своими действиями злоумышленник причинил окружающей среде ущерб на сумму 7350 рублей. Ляховичским районным отделом Следственного комитета возбуждено уголовное дело по ч. 4 ст. 282 (незаконная охота, повлекшая причинение ущерба в особо крупном размере) УК. Сотрудники правоохранительных органов устанавливают личность браконьера.



Правление Могилевского облпотребсоюза скорбит по поводу смерти Валентины Юрьевны СПИРИНОЙ, бывшего экономиста экономического отдела Могилевского облпотребсоюза, и выражает искреннее соболезнование родным и близким в связи с тяжелой утратой.

Дирекция и коллектив учреждения образования «Гомельский торгово-экономический колледж» Белкоопсоюза глубоко скорбят в связи со смертью Владимира Ивановича БИЗЮКА, директора колледжа с 1979 по 1996 г., и выражают искреннее соболезнование родным и близким.

Коллектив работников и обучающихся Минского филиала УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» глубоко скорбит по поводу кончины бывшего директора Гомельского кооперативного техникума, коллеги по совместной работе в Минском УКП МКИ Владимира Ивановича БИЗЮКА и выражает искреннее соболезнование его родным и близким.

Пагубная зависимость

В Минске за хранение марихуаны задержан водитель автобуса

Сотрудники отделения по наркоконтролю и противодействию торговле людьми Партизанского РУВД Минска задержали 40-летнего водителя автобуса. У правоохранителей была оперативная информация о том, что мужчина причастен к хранению наркотика. Она подтвердилась в ходе оперативно-разыскных мероприятий.

При осмотре квартиры мужчины обнаружено и изъято 28,76 г марихуаны. Сотрудникам милиции минчанин пояснил, что хранит наркотики исключительно в личных целях и не планировал сбывать.

В отношении мужчины Советский (Минска) РОСК возбудил уголовное дело по ч. 1 ст. 328 УК (незаконный оборот наркотических средств, психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов). Минчанину грозит наказание в виде ограничения свободы на срок до пяти лет или лишения свободы на срок от двух до пяти лет.



Ядовитые отходы

Опасные химические вещества попали в мусоровоз в Минске

В МЧС поступило сообщение о том, что на ул. Филимонова из мусоровоза идет желто-оранжевый дым. По прибытии к месту вызова спасатели установили, что в кузове грузовика происходит химическая реакция с выделением тепла и дыма.

Работники МЧС оградил место происшествия. Территория, на которой произошла ситуация, и кузов автомобиля были обработаны для нейтрализации действия химических веществ. Затем данные вещества были отделены от мусора и помещены в пластиковую тару для дальнейшей транспортировки к месту временного хранения. Заражения воздуха и почвы не зафиксировано. Пострадавших нет.

ЧП на путях

Маневровый поезд сбил мужчину в Барановичах

Несчастный случай произошел в ночь на Полесском вокзале. Сельчанин переходил пути по пешеходному переходу, но вовремя не заметил приближающийся поезд. При этом машинист подавал предупредительные сигналы, однако столкновения избежать не удалось. Пострадавшему первую помощь оказали сотрудники ОВДТ и медицинский работник вокзала. Прибывшая бригада скорой помощи госпитализировала мужчину с предва-



рительным диагнозом закрытая черепно-мозговая травма, судорожный синдром в Барановичскую городскую больницу. Его состояние оценивается как тяжелое. Проводится проверка. Выясняются все обстоятельства происшествия.

Пешеходы-невидимки

Грузовик насмерть сбил мужчину в Малоритском районе

Авария произошла вечером. По предварительным данным, 61-летний брестчанин на автомобиле МАЗ двигался по автодороге Р-17 Брест — граница Украины (Олтуш) в направлении Бреста. На 39-м км он сбил 61-летнего мужчину из Украины, который пересек проезжую часть и не обозначил себя световозвращающим элементом. В результате ДТП пешеход погиб на месте аварии. Проводится проверка.



Еще один смертельный наезд на пешехода произошел уже в Браславском районе. Вечером водитель 1955 года рождения на автомобиле «Фольксваген-Пассат», двигаясь по ул. Ленина, наехал на идущую в попутном направлении по проезжей части дороги 50-летнюю женщину. В результате ДТП пешеход получила серьезные травмы и позднее скончалась в реанимации Браславской центральной районной больницы.

Тяжелыми травмами закончился и наезд на пешехода на 47-м километре внутреннего кольца МКАД. Мужчина переходил проезжую часть в неположенном месте. В результате на него наехали два автомобиля. Предварительно пешеход находился в состоянии алкогольного опьянения. Он получил серьезные травмы и был госпитализирован. Возбуждено уголовное дело.

Опасный занос

В Витебском районе такси выбросило в кювет

ДТП произошло днем вблизи деревни Копти. 21-летний водитель такси выехал на правую обочину, где автомобиль занесло и выбросило в правый по ходу движения кювет. Легковушка врезалась в дерево и опрокинулась. В результате 29-летний и 30-летний пассажиры такси получили телесные повреждения, их госпитализировали в травматологическое отделение.



В кювете оказалась легковушка и в Пинском районе. Авария произошла поздно вечером на автодороге Н-218 Пинск — Огово. По предварительной информации, 22-летняя жительница деревни Мохро Ивановского района возвращалась домой со стороны Пинска на автомобиле «Опель-Астра». На 16-м км дороги водитель наехала на 42-летнего жителя деревни Дубое Пинского района, который двигался во встречном направлении по центру проезжей части. Мужчина не был обозначен световозвращающими элементами.

В результате ДТП машина съехала в кювет и перевернулась. Пешеход получил травмы и был госпитализирован в Пинскую центральную больницу. Установлено, что он неоднократно привлекался к административной ответственности за нарушение правил дорожного движения.

Кресло жизни

В Витебске после ДТП малыш остался цел благодаря автокреслу

Авария произошла днем на улице Зеленогурской. Грузовой автомобиль ГАЗ на перекрестке улиц Сенненской и Зеленогурской врезался в легковушку «Хонда-Аккорд» под управлением 32-летнего жителя Витебска. В «Хонде» на заднем сиденье в автокресле находился двухлетний малыш. После осмотра медиков водителя легкового авто и его ребенка отпустили домой. Задняя часть «Хонды» в результате столкновения искорежена: после удара отлетела дверь, смят багажник.

САМ СЕБЕ ДОКТОР**Ноги-руки замерзли...**

Чаще всего ледяные конечности — это нормально. Ноги и руки всегда мерзнут первыми, а согреваются последними. Это необходимый элемент механизма выживания. Когда мы попадаем в холодную среду, мозг заставляет кровеносные сосуды в конечностях сжиматься. Таким образом ограничивается кровообращение на периферии, кровь меньше остывает и помогает удерживать тепло в более важных, чем ступни или ладони, внутренних органах. Однако иногда бывает так: вокруг вроде бы и не слишком холодно, а руки и ноги все равно ледяные и отказываются согреваться. Вот с чем это может быть связано.

Вы волнуетесь, у вас стресс

Естественный ответ организма на стрессовую ситуацию — выброс адреналина в кровь. Этот гормон помогает мобилизоваться и эффективно готовить нас к ситуации «дерись или беги». Один из ключевых моментов подготовки — резкое сужение кровеносных сосудов на периферии. Спазм необходим на тот случай, если в процессе боя или бегства вы повредите руку или ногу: кровопотеря будет меньше, а значит, не поставит под угрозу вашу жизнь.

Конечно, в современном мире стресс редко бывает связан с нападением зубастого хищника или вооруженного острым мечом врага. Но реакции организма остаются теми же: сосуды в конечностях резко сужаются, кровообращение ухудшается. Результат — снижение температуры в руках и ногах. Что же делать? Самое важное — расслабиться и успокоиться. Как только вы избавитесь от стресса, ногам и рукам снова станет тепло.

Проблемы**с кровообращением**

Плохой кровоток — одна из наиболее распространенных причин, по которым конечности становятся ледяными. Ухудшение кровообращения может быть вызвано самыми разными факторами: неудобной позой, нахождение в которой пережимает сосуды; варикозным расширением вен; высоким уровнем холестерина, который создает бляшки, сужающие просвет сосудов; курением; сердечно-сосудистыми нарушениями; сидячим образом жизни.

Если проблема ледяных ног преследует вас регулярно, обратитесь к терапевту. Он поможет выяснить, что именно стало причиной нарушения кровообращения, и даст необходимые рекомендации по профилактике. Если же речь о разовой ситуации, скорее всего, достаточно будет встать и размяться.

У вас железодефицитная анемия

Проще говоря, недостаток гемоглобина в крови. Вечно холодные руки и ноги — один из ярких симптомов этого состояния. Нехватка железа, как правило, дает о себе знать слабостью, быстрой утомляемостью, ломкостью волос и ногтей. Если наряду с ледяными конечностями вы наблюдаете у себя эти признаки, обратитесь к терапевту. Врач предложит вам сделать анализ крови, а по его результатам посоветует скорректировать рацион или пропишет специальные препараты.

Не хватает гормонов щитовидной железы

Гипотиреоз довольно распространенное состояние, которое на начальных этапах почти не дает о себе знать. Ну разве что мелочами: быстрой утомляемостью,

склонностью к отекам, набором веса, запорами, сухостью кожи... Мерзнущие руки и ноги тоже один из ранних симптомов нехватки важных для метаболизма гормонов.

Как быть в этом случае? Снова-таки идти к врачу (можно сразу к эндокринологу) и делать анализ крови на гормоны щитовидной железы. По его результатам при необходимости медик назначит вам дополнительные обследования и лечения.

У вас сахарный диабет

Повышенный уровень глюкозы в крови плохо влияет на сосуды: они теряют эластичность и сужаются. Из-за этого ухудшается приток крови к тканям, и конечности начинают мерзнуть.

Кроме того, у диабета бывает неприятное осложнение — периферическая нейропатия, когда из-за постоянного высокого уровня сахара повреждаются нервные окончания в стопах. В результате вам может казаться, будто ступни горят или, напротив, заledenели.

Нужно обратиться к терапевту, чтобы подтвердить или опровергнуть возможный диабет. Если заболевание диагностировано, врач предложит вам лечение, которое поможет избавиться и от мерзлости в ногах.

Проблемы с почками

Сбои в работе почек приводят к возникновению отеков, при которых сдавливаются сосуды и нарушается кровообращение. Первыми от отечности и, как следствие, постоянного ощущения холода страдают именно конечности.

И снова срочно обращайтесь к терапевту. Он назначит вам анализы, которые помогут проверить работоспособность почек.

У вас анорексия

Это расстройство пищевого поведения приводит к тому, что человек отказывается от еды и стремительно теряет вес. Из-за вызванного анорексией недостатка жировой ткани организму становится сложно удерживать тепло. Чтобы сохранить температуру, необходимую для функционирования жизненно важных внутренних органов, мозг ограничивает кровообращение на периферии — в конечностях.

Хронически не высыпаетесь

Недостаток сна замедляет обмен веществ в общем и кровообращение в частности. А нарушение последнего, помимо прочего, оставляет нас с ледяными ногами.

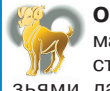
Чтобы исправить ситуацию, дайте себе возможность выспаться и в дальнейшем старайтесь спать не менее 7–8 часов в сутки. Это поможет не только согреть конечности, но и благотворно повлияет на самочувствие и здоровье в целом.

Алексей ВЕРШНИН**Сканворд**Составил **Дмитрий СЕДОВ**
(г. Минск)

Верящая в лучшее							Светолюбивый физик								
			Защитник розы			Верблюдо-полу-кровка	Центр смерча			Полномочие гражданина					Звездочка из костра
					Кухонный прибор	Окошко в циферблате для даты	Лицедей, корчащийся рожки			Свежевыраженный хлеб					Мертвая у буль-дожьих челюстей
И переносный, и бук-вальный	Огород, где арбузы зреют	Монах-священ-ник	Остаток после сжигания	Лист-венная под-стилка	Соляной раствор	Траншея на поле боя			Вампир за обоями						
		Брезен-товка яхтсмена													
Пляска из Бразилии	Лачуга, что на ладан дышит					Шотланд-ская юбка									
		Негри-тенок при дворе													
Тетере-в-самец	Коридор - одни дуги					Отец									

ПО ВЕРТИКАЛИ: Оптимистка, Смелый, Багря, Шип, Шлак, Апертура, Нар. Опад, Око, Рапа, Мим, Пиво, Аранчико, Аркада, Папа, ПО ГОРИЗОНТАЛИ: Ромашка, Оптик, Пароварка, Нероманка, Штормовак, Халуга, Кит, Косач, Аранчико, Аркада, Папа.

ОТВЕТЫ НА СКАНВОРД

Гороскоп**на неделю (7.01 — 13.01)**

ОВЕН. Будьте предельно внимательными и осторожными с родственниками и близкими друзьями, дабы не вызвать их ревности, обиды или зависти. Удачными будут покупки, кроме драгоценностей и металлических изделий.



ТЕЛЕЦ. Гармония и любовь в вашем доме скажутся и на финансовом положении. Уверенность, которую вы почерпнете в семье, поможет вам найти верные решения по важным вопросам.



БЛИЗНЕЦЫ. Благодаря покровительству Меркурия вы получите новый заказ или предложение заняться новым родом деятельности. Не спешите давать согласие. Звезды рекомендуют закончить начатое.



РАК. Желательно быть экономным, так как впереди непредвиденные расходы. Вовсе не обязательно отказывать себе во всем, но тратить деньги по пустякам не стоит. Все будет неплохо, если не считать мелких недоразумений.



ЛЕВ. Противоречивый период, связанный с внутренним дискомфортом, нестабильностью в личных отношениях. Неумная щедрость и душевная широта могут поставить мужчин-Львов в двусмысленное положение. Женщинам-Львам грозит обострение хронических заболеваний.



ДЕВА. Период полон новых встреч, неожиданных знакомств. В любом мероприятии не рассчитывайте на помощь со стороны, ведь только вы сами сможете помочь себе.



ВЕСЫ. Ваш интеллектуальный уровень, творческий подъем, личное обаяние и желание поразить окружающих послужат успеху в делах и отношениях с любимым человеком. Вы можете воплотить в реальность самые необычные и сокровенные желания.



СКОРПИОН. Усилия, приложенные на работе, могут оказать тщетными. Эта неделя проверит вас на бойцовские качества, мудрость и самообладание.

ЗВЕЗДЫ ПРЕДПОЛАГАЮТ

СТРЕЛЕЦ. Благоприятный период, особенно для женщин-Стрельцов. Вы интригуете, вызываете симпатию, заставляете высказывать комплименты. Для мужчин-Стрельцов существует вероятность получения вознаграждения, подарка или выигрыша.



КОЗЕРОГ. Ожидайте хорошей новости или приятной встречи. Избегайте самокопания или, наоборот, повышенных претензий к партнеру. Приглашение в гости подарит новых друзей.



ВОДОЛЕЙ. Период благоприятный для активного отдыха: лыжного похода в лес или прогулки по парку. Во второй половине недели вероятно известие, которое осложнит взаимоотношения в вашей семье. Будьте готовы к серьезным проблемам.



РЫБЫ. Появится возможность заработать деньги. Однако избегайте рискованных дел, махинаций и спекуляций. Рыбам это не принесет выгоду, а наоборот, возможны финансовые потери.

АНЕКДОТЫ

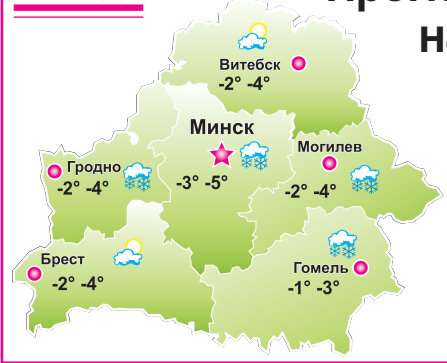
«А это точно поможет?» — недоверчиво спрашивала царевна Несмеяна, поднося к губам какую-то самокрутку.

* * *

Она понимала, что он врет, оправдываясь, что всю ночь пил с другом Васей, но ничего не сказала, потому что Вася сидел в шкафу.

* * *

Настоящая наглость — это когда ты не просто пользуешься соседским Wi-Fi, а еще и ругаешься с техподдержкой от его имени, когда интернет не работает.

ПОГОДА**Прогноз погоды на 4 января 2019 года****ПОГОВОРКИ И ИХ СМЫСЛ****Такого мастера везде с руками оторвут**

Поговорка о человеке, который очень талантлив в своем деле и в котором нуждаются другие люди.

Талант без труда не стоит и гроша

Пословица о том, что даже если у человека есть способности к делу, но он ленится, то ни его самого, ни его способности никто так и не оценит. Успех любит трудолюбие.

Терпение и труд все перетрут

Пословица о ценности таких человеческих качеств, как трудолюбие и выдержка. Упорные, трудолюбивые люди, доводящие дело до конца, обязательно добьются успеха в жизни.

Записал Андрей АЛЕКСАНДРОВ

**Редактор Александр Сергеевич РУДНИЦКИЙ**

Учредители — Белорусский республиканский союз потребительских обществ; Учреждение Администрации Президента Республики Беларусь
«Издательский дом «Беларусь сегодня».
Издатель — Учреждение Администрации Президента Республики Беларусь
«Издательский дом «Беларусь сегодня».

Адрес редакции: 220013, г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а. Тел./ факс: 287-16-33, электронный адрес: respublika@sb.by
Тел. отдела рекламы: 292-38-23, 287-15-39, тел./ факс: 287-19-15, 287-15-15, электронный адрес: reklam@sb.by
Газета набрана и сверстана на настольно-издательской системе газеты «Республика», отпечатана в Республиканском унитарном предприятии «Издательство Белорусский Дом печати», Минск, пр. Независимости, 79.
Индекс 63885
Тираж 24 757 Объем печатных листов — 3
Подписано в печать в 17.00 3 января 2019 г. Заказ 195. Цена договорная

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ:

Варвара Платонова — заместитель председателя Правления Белкоопсоюза, председатель редакционного совета, Валентина Назарук.

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

M1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

P1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12