



Вести потребкооперации

**Жить
заботами
сельчан**

Издается
с октября 1991 года

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

11 сентября 2020 года № 34 (973)

Выходит один раз в неделю

Полоцкий рынок в
Витебске начинает
новую жизнь



СТР. 2

Кировские
хлебопеки на
лидерском месте
в Могилевском
облпотребсоюзе



СТР. 5

Журавіны з балота
Ельня



СТР. 6

ОДНИМ СЛОВОМ

Ярмарки



12 сентября в Минске открываются традиционные сезонные сельскохозяйственные ярмарки. Как сообщает пресс-служба Мингорисполкома, торговые площадки будут организованы во всех районах города. Овощи, фрукты, мясная, молочная продукция, озерная, речная, прудовая рыба, мед будут представлены в самом широком ассортименте и по приемлемым ценам.

Главные участники ярмарок – предприятия потребкооперации из разных регионов Беларуси, которые привезут в столицу все, что заготовили у сельчан из нового урожая фруктов, овощей, ягод и грибов, а также новинки собственного производства.

Ярмарки будут работать каждые выходные с 10:00 до 16:00 вплоть до 1 ноября.

Вот адреса торговых площадок:

- у «Чижовка-Арены», ул. Ташкентская, 19 (самая крупная);
- у бассейна «Волат», ул. Шабаны, 17;
- парковка, пр. Рокоссовского, 114;
- рядом с универсамом «Брест», пр. Любимова, 17;
- у Дворца железнодорожников, ул. Чкалова, 7;
- бульвар Тракторостроителей;
- ул. Руссиянова, 1;
- парк Дружбы народов, ул. Карастояновой, 5;
- у ТЦ «Максимус», ул. Лобанка, 94;
- у кинотеатра «Киев», бульвар Шевченко, 31.

Аналогичные сельхозярмарки пройдут и во всех областных центрах. К слову, в Могилеве и Бобруйске они стартовали еще две недели назад.

Ольга ПАРФЯНОВИЧ

Могилевский облпотребсоюз на Дне письменности эстетику павильонов обыграл с подачи известной художницы из Бельничей Ларисы Журавович. Некоторые из ее натюрмортов можно было попробовать на вкус...

Не хлебом единым



Фото Алексея СТОЛЯРОВА

СТР. 3

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

АДРЕСА ОПЫТА

Мост в завтрашний день

Полоцкий рынок в Витебске начинает новую жизнь

Полтора года Полоцкому рынку Витебска пришлось провести в условиях, весьма напоминающих осадное положение: находящийся буквально за забором связывающий северную часть города с центром и другими районами большой мост – Полоцкий путепровод – был закрыт. С середины июля он снова в строю – его обновили и расширили. И пусть соседствующий с ним рынок на реконструкцию не уходил, у него тоже во многом теперь новая жизнь.

В эпицентре событий

На «больничный» путепровод ушел в ноябре 2018-го. Это сразу же сказалось на количестве посетителей рынка и, как следствие, показателях товарооборота. Первым делом потеряли так называемого покупателя рабочего дня:

– Многие успевают сделать покупки за время обеденного перерыва, – рассказывает директор унитарного предприятия «Полоцкий рынок г. Витебска» Андрей Халейко. – Через мост из привокзальной части города к нам всего 5–10 минут, легко успеть на рабочее место. А в связи с реконструкцией нужно было делать большой круг – не обернуться и за час.

Рынок оказался полностью отрезанным от общественного транспорта: маршруты переориентировали.

– Это был тот еще квест – попасть на рынок, – улыбается Андрей Сергеевич. – Да и внутри ограда не лучше: представьте, завоз товаров – это 20–30 грузовых машин каждый день, и ездят они туда-обратно непосредственно через территорию рынка.

Впрочем, подчеркивает директор, благодаря высокой скорости проведения работ (путепровод ввели в эксплуатацию за полтора года вместо планировавшихся четырех) и взаимодействию со строительными организациями многие неудобства удалось свести к минимуму. Более того, реконструкция путепровода, строительство развязок, благоустройство прилегающих территорий принесли и выгоды: если раньше люди не спешили сюда собственным транспортом из-за перегруженности дорог да тесноты, то нынче у стен рынка удобная и вместительная парковка. Схема расположения

ПРЯМАЯ РЕЧЬ
Виктор ШУЛЯК, заместитель
председателя правления
Витебского облпотребсоюза и
облпотребобщества:

– Работа унитарного предприятия «Полоцкий рынок г. Витебска» заслуживает самых высоких оценок. Успехи и в розничной торговле, и в заготовках, и в экспорте. Несмотря на неблагоприятные условия, в которых предприятию пришлось работать последнее время, видим: коллектив зря времени не теряет – стал сильнее, увереннее, эффективнее.

остановочных пунктов общественного транспорта осталась прежней – власти города пошли навстречу: люди привыкли.

– Стало удобнее, – делится мнением Андрей Халейко. – Уже фиксируем стабильный приток покупателей, растет товарооборот.

Цены диктует рынок

Характерное свидетельство долгожданного оживления – динамика заготовок.

– Если раньше за овощами на Брестчину ездили раз в неделю или реже, – конкретизирует директор, – то нынче машина наша от туда практически не выбывает.

Из каждого рейса привозят 3–3,5 тонны продукции: картофель и морковь, свеклу и капусту, лук и чеснок. Уже сложился круг фермеров, с которыми развивается взаимовыгодное сотрудничество. И если вдруг возникают вопросы по качеству, следующим рейсом продукцию адресно возвращают – меняют на лучшую.

Год оказался не очень урожайным на косточковые культуры, однако здесь реализовали более тонны одной только вишни. Интересно и то, что уже второй год предприятие закупает чеснок у жителей своего региона: сформировали



Главная задача – вернуть покупателя

рвали хорошую закупочную цену, и люди охотно реализуют выращенный чеснок рынку.

– Цены на овощную продукцию диктуют не предприниматели, а наши точки на рынке, – констатирует Андрей Халейко.

Их у предприятия пять. Более того, некоторые предприниматели даже закупаются на здешнем складе: видят, что у кооператоров товар достойного качества – нет смысла откуда-то еще везти. К примеру, конкурировать с розницей рынка по ценам на мясо практически невозможно.

В целом темп роста заготовительного оборота за 7 месяцев превысил 103 процента.

Занятость – полная

На рынке 700 мест. Заняты почти все. В отдельных секторах на места даже очередь. Активно торгуют кооператоры – приезжают и из Бешенковичей, что неподалеку, и из неблизких Ушачей.

Две трети представленного на рынке ассортимента – непродовольственные товары. Это вотчина предпринимателей. И если раньше возили они ту же одежду почти всецело с московских рынков, то в последнее время и из Гродно: по качеству товар ничуть не хуже «московского», да и ценой хорош.

– Мне импонирует уже тот факт, – говорит Андрей Халейко, – что предприниматели не побежали за дешевым товаром из так называемых азиатских магазинов, срок носки которого – до первой стирки.

Выручалочки

Пока путепровод ремонтировался, на рынке отоваривались, можно сказать, самые преданные и стойкие. Тем не менее предприятие ориентируется на повышенный прогноз роста розничного товарооборота торговли. На год доведен он на уровне 106 процентов, а за 7 месяцев – уже 109,4 процента. Упор сделали на территориально удаленные от рынка торговые объекты, которые в общем контексте реорганизации потребкооперации региона в свое время приняли под свое крыло.

Таких объектов три. Самый крупный, где работает нынче уже пять продавцов, в пригородном Лужесно. Вдвое меньше по площади магазин в Новке: там два работника прилавка. Еще один магазин в агрогородке Мазолово: он



Разгар рабочего дня: на рынке многолюдно



Есть у рынка и свой автомагазин

тоже брендирован, организована открытая выкладка товаров. Есть у рынка и своя автолавка – обслуживает около двух десятков населенных пунктов, где менее 10 жителей.

Меж тем самое интересное достижение «осадного периода», без сомнения, в экспорте. Его за семь непростых месяцев 2020-го рынку удалось нарастить на 68 процентов против результата за аналогичный период годом ранее. Причем, что не менее интересно, исключительно за счет внесистемной продукции – реализовали ее на 94 тысячи долларов.

– Экспортировать кооперативную продукцию рынку как посреднику непросто, – делится подробностями директор. – Добавленную стоимость заложит производитель, заложим мы – и конкурировать ценой труднее. Поэтому определили для себя немного другую стратегию.

Хорошенько поискали и нашли: контрагента – в России, поставщиков – в Беларуси. Статьи экспорта – яйцо, бакалея, напитки. Это не просто белорусская продукция, львиная ее доля – товары субъектов хозяйствования непосредственно Витебской области. Тем самым потребкооперация успешно демонстрирует возможности в качестве товаропроводящей сети:

– Выгодно нам, удобно и производителю, – акцентирует внимание Андрей Халейко.

Мелочи, без которых никуда

Чуть раньше на рынке появилась банкомат, в этом году установили две кофемашины. Казалось бы, мелочи, но без них, можно сказать, никуда. Тот же банкомат –

большое удобство для продавца и покупателя. А без горячего кофе торговли и вовсе никакой.

– Кофе у нас натуральный, – говорит Андрей Сергеевич. – Готовим шесть видов, в частности, черный, латте, моккачино, американо, эспрессо. И если раньше предприниматели просили «чисто кипяточку подлить», то нынче у многих уже традиция: каждый рабочий день завершают они в нашем объекте общепита – берут кофе и только после этого идут домой.

Те же новации в магазинах за пределами рынка. Кофемашина появилась в Лужесно, там же смонтировали установку для реализации в розлив кваса и пива. В Новке такая установка появилась раньше: покупателям понравилась, благодарят.

– Если на заправке стаканчик кофе – 2,59 и дороже, то у нас максимум 1,43, почти вдвое дешевле, – улыбается директор.

Задание на завтра

С открытием путепровода хлопоты оставшихся месяцев года будут связаны с усилиями по возвращению покупателя. Важно и о продавце-предпринимателе не забывать: возведут над первым рядом кровлю, чтобы уже все торгующие оказались под крышей.

В планах и модернизация точек общепита, но в связи с непростой эпидемиологической ситуацией целесообразность ее на следующий год. Задача – повысить привлекательность объектов. Чтобы на рынке можно было не только совершить покупки, но и полноценно победать.

Виталий ЕФИМЕНКО
Фото автора и БЕЛТА



Путепровод после реконструкции



ПРАЗДНИК

Не хлебом единым

Чем угощали гостей Дня белорусской письменности в Бельничках

Хрустящий картофель гриль, пряный свиной шашлычок, сытные смаженки и золотистые луковые кольца. Сколько ни съешь, обязательно захочется еще. В День белорусской письменности в Бельничках свою продукцию представило несколько десятков точек общепита.

Торговые ряды Белкоопсоюза – в числе лидеров по количеству посадочных мест. Развернулись на 110 метров – было где разгуляться и попробовать все самое вкусное. В меню как традиционные блюда белорусской кухни, так и деликатесы с восточным колоритом. Работники Могилевского райпо привезли в Бельнички самый настоящий тандыр. Овощи, мясо и рыба из экзотической печи-жаровни пользовались самым большим спросом.

Особое место на празднике отвели, конечно же, книге. Причем не только печатной, но и... съедобной. Два «книжных» торта-медовика, «книга»-пицца и старославянские свитки из дрожжевого теста – Могилевский облпотребсоюз, представленный пятью райпо, обыграл тему белорусской письменности самым оригинальным образом.

Одно керо, будьте любезны!

Три дня, повидло и кондитерская мастика понадобились технологам Дрибинского райпо Ольге Серяковой, чтобы изготовить к празднику в Бельничках пятикилограммовый торт в виде открытой книги. Вишенкой на ее сладком произведении искусства стали... валенки. Из мастики, конечно. Ведь Дрибин, поясняет мастер, издавна славится своими шаповалами, даже детей здесь учат валять валенки.

– Как наши мастера держат в тайне технологию изготовления валенок, так и я не выдаю секретные ингредиенты своих тортов, – смеется Ольга. – Скажу только, что в его основе медовая коврижка, сделанная по исконно белорусскому рецепту. Тесто глазировано яблочным повидлом, оно отлично сочетается с медовыми нотками.



Особенно оценили гости Бельнички блюда из тандыра, приготовленные Сергеем ЛУКОВЕНКОВЫМ

Работу Ольги Серяковой без внимания не оставили не только покупатели, но и члены жюри фестиваля белорусской кухни и белорусской продукции («БеллаЕжа»). Призовое место в конкурсе на лучшую съедобную «книгу» – лучшее подтверждение профессионализма мастера дрибинского мастера.

Керо, висто и акруш – гостей Дрибинское райпо встречало еще и пищей духовной. Акценты в оформлении палатки на традициях, которыми издавна славится регион. Постеры со словами из тайного языка (он называется «катрушницкий лемезень»), на котором мастера-шаповалы общались между собой, заполнили все пространство палатки. В ожидании ароматного шашлычка или голени покупатели могли, например, узнать, что керо – это пиво, висто – масло, а акруш – явро – всего-навсего хлеб с яйцом. Тайный язык коренных жителей Дрибинщины вдруг сделался явным!

Подготовили дрибинские кондитеры для гостей и сладкие пряники в виде валенок. Все изделия тщательно упрятали в герметичную упаковку с логотипом Дня белорусской письменности. Получился отличный сувенир из Бельнички для друзей и близких.

Аз, буки, веди

Чаусское райпо, в свою очередь, тоже не упустило возможности чуточку обогатить лексику покупателей. Подсказки с буквами старославянской азбуки и их фонетическая транскрипция, такие как «твердо» и «иже», – и вот вы уходите уже не только с тепленькой рулькой или вкуснейшим шницелем, но и с новыми знаниями. Но главная гордость райпо – двадцатикилограммовый (!) медовый торт, украшенный настоящими пшеничными колосками и композицией на тему малой родины. Покрытие торта мастикой – отдельный вид искусства. Чтобы слепить гнездо аистов и самих птиц и приготовить медовые коржи, прослоенные сгущенкой, чаусские кондитеры трудились три дня, вводит в курс дела исполняющий обязанности председателя Чаусского райпо Татьяна Глазунова:

– Мы вдохновлялись темой родины, белорусского слова, все-таки готовили торт специально ко Дню письменности. Одну из «стра-



Натюрморты Ларисы ЖУРАВОВИЧ, перенесенные с холстов в реальность

нищ» нашей сладкой книги украсили цитатой из самого известного стихотворения Якуба Коласа: «Мой родны кут, як ты мне мілы...» Обыграли и тему белорусского орнамента, по краям торт обрамляет традиционный набор символов и цветов.

Дружить кухнями

А вот Шкловское райпо от сладкой «книжки» решило отказаться и представило покупателям оригинальную 3-килограммовую пиццу. На украшение пошлы колбаски разных видов, маслины, оливки и ассорти из овощей. Закладку изготовили из теста, окрашенного свекольным соком. Покупатели, впрочем, долго гадали: правда тесто или все-таки хитро замаскированная аппетитная колбаска? Особо недоверчивым разрешили отломить кусочек: вечером в воскресенье, когда праздник уже подходил к концу, пиццу смогли распробовать все желающие.

Могилевское райпо, в свою очередь, поманило ароматами Востока. Среди неожиданных новинок – плов по-узбекски. И, конечно, вкуснейшие блюда из тандыра. Постоянные гости праздничных массовых гуляний уже оценили их на республиканских фестивалях «Дажынкi» и «Александрия собирает друзей». Там запеченные в печи-жаровне мясо и рыбка быстро нашли свой круг почитателей. В Бельничках гурманов оказалось не меньше, рассказывает инженер-технолог Сергей Луковенков:

– Запекал курицу, овощи, скумбрию – вся продукция разлеталась мгновенно. Процесс рабо-



Вице-премьер Игорь ПЕТРИШЕНКО, председатель Могилевского облпотребсоюза Леонид ЗАЯЦ, министр культуры Юрий БОНДАРЬ и председатель Правления Белкоопсоюза Валерий ИВАНОВ на праздновании Дня белорусской письменности



Еды и развлечений в Бельничках хватало на всех

ты, конечно, очень трудоемкий, но оно того стоит: очень вкусно получается. Работает тандыр как русская печь: натапливается углем.

Драники, деруны, оладьи – особый акцент Могилевское райпо сделало на блюдах белорусской кухни. А в чем разница, интересуемся, если везде картошка? Сергей Луковенков поясняет:

– Драники в традиционной белорусской кухне хозяйки готовили без добавления муки. Так они получались выжаренными, маслянистыми, очень хрустящими. В картофельные оладьи и деруны мука добавляется в качестве скрепляющего ингредиента. Вообще, у меня есть идея, которую я надеюсь воплотить в будущем: предлагать нашим гостям драники не только с различными начинками – рыбой, грибами с маслом – но и с разнообразными топингами. Купил, скажем, человек драники и тут же может дополнительно выбрать, с чем их есть: с селедочкой с луком, грибами, сметаной... Нужно менять тенденцию и радовать гостей новыми вкусами.

К слову, гриль-зоны райпо Могилевского района специально установили у покупателей на виду. Так есть возможность не только понаблюдать за процессом приготовления того или иного блюда, но и перекинуться парой слов с поваром. Фирменных секретов, впрочем, мастера не скрывают. А вот на вопросы ответят с удовольствием: например, как правильно приготовить маринад и какое мясо выбрать для шашлыка.

Арифметика простая

Еще одну фишку, но уже градусом повыше, райпо подготовили специально для тех, кто перешагнул 18-летний рубеж. Можжевело-

вая, вишневая и перцовая настойки, крамбамбуля, медовуха и хреноуха – у каждого из райпо Могилевской области свой фирменный рецепт. Всего гости Дня белорусской письменности выпили 50 литров фирменных алкогольных напитков, подводит итоги праздничной торговли начальник управления торговли Могилевского облпотребсоюза Нелли Бекасова:

– Могу добавить, что наши гости также съели 500 килограммов шашлыка, выпили 250 литров пива и 150 литров кваса.

Посетители торговых рядов Могилевского облпотребсоюза на верняк обратили внимание и на художественную эстетику павильонов, которую здесь обыграли с подачи известной художницы из Бельнички Ларисы Журавович. Накануне праздника каждое райпо выбрало один из ее натюрмортов, рисунок с которого перенесло в реальность. Косички из «цыбулі», малосольные огурчики, буханка хлеба и шмат сала – все работы Журавович очень точно отражают сельский быт тихой самобытной Беларуси. К слову, все ожившие картины каждое из райпо защищало на фестивале «БеллаЕжа» перед жюри, в состав которого вошла и сама художница. В числе призеров – композиции от Дрибинского и Бельничского райпо. Лариса Журавович креативом работников торговли осталась довольна:

– Идея была моя. Таким интересным образом, как мне кажется, тоже можно привлечь внимание гостей Дня белорусской письменности к искусству. Практически все мои натюрморты этнографические, а народный быт тоже всегда привлекает.

Юлиана ЛЕОНИВИЧ
Фото Андрея САЗОНОВА
и Алексея СТОЛЯРОВА



О традиционных праздничных закусках позаботилось Бельничское райпо



50 литров – столько фирменных настоек выпили гости Дня белорусской письменности

СЕЗОННАЯ ТЕМА

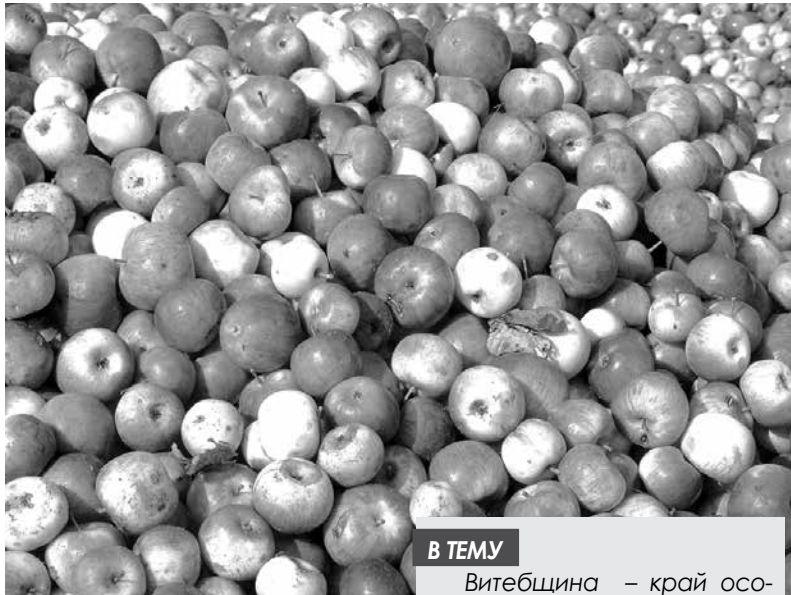
Не пропадет ни ягодки

Обещают кооператоры Витебщины

Сезон заготовок в разгаре. Кооператоры северного региона страны прилагают все усилия, чтобы принять излишки овощей, ягод и фруктов у населения.

Как отмечает заместитель председателя правления Витебского облпотребсоюза и облпотребобщества Виктор Шуляк, в областной кооперативной организации темп роста заготовительного оборота за семь месяцев – 109 процентов. Населению выплачено около 12 млн рублей. Хорошая динамика практически на всех направлениях. Черники, например, в этом году заготовили почти в три раза больше, чем в прошлом.

Стоит задача заготовить не менее 10 000 тонн яблок. Но просто взять объем недостаточно, важно все пустить в дело. Взаимодействуют с перерабатывающими предприятиями – механизм давно отработан. Параллельно расширяют переработку на собственных мощностях. Ключевые активы – консервный завод в Шарковщине и недавно созданное предприятие «Винный мастер» в Полоцке. Есть еще цех в Ушачах – там яблоки не первый год перерабатывают на пюре для хлебопекарного производства. А в Поставах делают сок прямого отжима, ставший уже настоящим



В ТЕМУ

Витебщина – край особенный: здесь 4500 деревень, где нет и 50 жителей. Почти каждый второй населенный пункт – хутор, где людей меньше десятка. Но несмотря на ощутимые затраты, кооператоры по-прежнему рядом: и продукты привезут, и заработать помогут – с готовностью примут все выращенное и собранное.

брендом витебской потребкооперации.

Неплохо и с экспортом. Кооператоры северного региона страны увеличили объем внешних поставок к аналогичному периоду минувшего года более чем на треть. В одном лишь июле отправили зарубежному контрагенту сразу несколько фур черники.

– В целом потребкооперация Витебской области работает рентабельно, – резюмирует Виктор Шуляк. – Традиционно в лидерах промышленность и заготовки. Но изменения к лучшему

во всех отраслях, в том числе и в торговле.

Виталий ЕФИМЕНКО
Фото автора

АКТУАЛЬНО

Деликатесы к столу

В Глусском райпо знают толк в копчении и солении рыбы

На что всегда есть спрос у белорусских потребителей, так это на морскую рыбу. Факт подтверждают в Глусском райпо, где уже многие годы успешно работает рыбный цех, в котором коптят и солят скумбрию, сельдь, салаку и другие виды морской и океанической фауны.



Работница рыбного цеха Снежана БУКЛЕЙ с только что приготовленной продукцией



Продукция востребована не только в ведомственных магазинах потребительской кооперации и объектах общественного питания. С кооператорами активно сотрудничают хозяева частных магазинов.

– Рыбу холодного копчения, соленую мы фасуем в пленочные пакеты под вакуумом, небольшим весом, – рассказывает начальник производственного участка Ольга Галинская. – Так больше востребована. Делаем и рыбные пресервы в современной упаковке. Продаем не только в Глуске, но и в сети Кличев-

ского и других соседних райпо.

Мастером своего дела в холодном копчении и посоле рыбы называют Валентину Бобровник, которая многие годы трудится в цехе. Возможно, и работает стабильно рыбное производство в Глусском райпо потому, что без изготовленной ее умелыми руками аппетитной продукции не обходится ни одна праздничная сервировка стола в местных ресторанах, кафе и в семейном кругу любителей морепродуктов.

Светлана ЖИБУЛЬ
Фото Глусского райпо

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ



Ведущая рубрики – начальник юридического отдела Белкоопсоюза Наталья ШНИГИР

Пособие – зарегистрированным

Я уволен с работы по сокращению штата. Могу ли зарегистрироваться как безработный и получать пособие? На какую сумму можно рассчитывать?

И. П. МАСЛОВСКИЙ, Лепель

Вопросы регистрации безработных и выплаты им пособий регулируются Законом от 15.06.2006 № 125-З «О занятости населения Республики Беларусь» и постановлением Совмина от 17.11.2006 № 1549 «Об утверждении положений о порядке регистрации граждан безработными и снятия их с учета и о порядке и условиях оказания материальной помощи безработному и членам его семьи, а также гражданам в период профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации».

Регистрация безработных ведется по месту жительства граждан, оказавшихся в таком положении, органами по труду, занятости и социальной защите. Явиться туда нужно лично с паспортом или иным документом, удостоверяющим личность, трудовой, документами об образовании или обучении, справкой о среднем заработке или доходе за последние 12 месяцев работы и другими. (Смотрим пункт 2.30 Перечня административных процедур, утвержденного Указом Президента от 26.04.2010 № 200).

Безработными не могут быть зарегистрированы граждане:

- младше 16 лет;
- которым назначена пенсия по возрасту, за выслугу лет или профессиональная;
- отбывающие наказание по приговору суда – исправительные работы, арест, ограничение свободы, лишение свободы или пожизненное заключение;
- находящиеся в лечебно-трудовых профилакториях;
- представившие документы, содержащие заведомо ложные сведения об отсутствии работы и заработка, а также другие недостоверные данные для регистрации их безработными;
- являющиеся выпускниками, которым место работы предоставлено по распределению (перераспределению) или направлению (последующего направлению) и которые не отработали сроки, установленные законодательством об образовании;
- у которых есть работа.

Занятыми считаются (статья 2 Закона):

- работающие по трудовому договору или выполняющие работы у юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по гражданско-правовым договорам;
- зарегистрированные индивидуальными предпринимателями;
- оказывающие услуги в сфере агротуризма, ремесленники;
- обучающиеся на дневной форме;
- ухаживающими за ребенком до трех лет, ребенком-инвалидом до 18 лет, инвалидом I группы либо лицом, достигшим 80-летнего возраста, а также за ребенком до 18 лет, инфицированным вирусом иммунодефицита человека или больным СПИДом;
- занимающиеся иной не запрещенной законом деятельностью, приносящей доход.

Пособие по безработице выплачивается со дня регистрации в органах по труду, занятости и социальной защите:

- безработным, которые в течение 12 месяцев, предшествующих их регистрации в качестве безработных, имели оплачиваемую работу (доход) не менее 12 календарных недель, трудились полный рабочий день (неделю) или неполный – с перерасчетом на 12 календарных недель с полным рабочим днем (неделей), – две базовые величины в месяц в течение 26 календарных недель (с 1 января базовая величина – 27 рублей);
- безработным, которые за тот же период имели оплачиваемую работу или доход менее 12 календарных недель, либо длительный перерыв в работе (более 12 месяцев) при наличии стажа работы не менее года – одна базовая величина в месяц в первые 13 календарных недель и 75 процентов базовой величины в месяц в последующие 13 календарных недель;
- безработным, впервые ищущим работу или после длительного перерыва (более 12 месяцев), при наличии стажа работы менее года – 85 процентов базовой величины в месяц в первые 13 календарных недель и 70 процентов базовой величины в месяц в последующие 13 календарных недель.

Срок выплаты пособия по безработице не может превышать 26 календарных недель в течение каждого 12-месячного периода, со дня регистрации (за исключением случаев, предусмотренных законом).

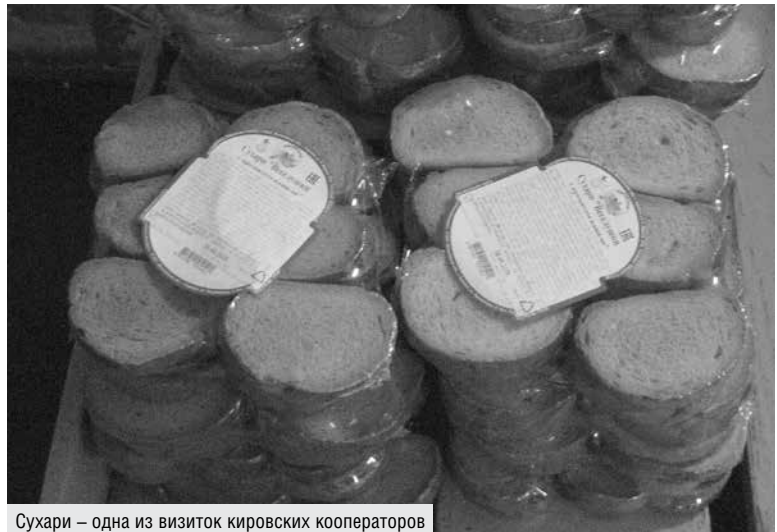
В случае, когда безработному при регистрации отказано в назначении пособия по безработице, на него можно рассчитывать при выполнении оплачиваемых общественных работ – не менее 22 суммарных рабочих дней – на основании письменного заявления безработного. Пособие в этом случае выплачивается со дня принятия решения о его назначении: за первые 13 календарных недель – 100 процентов и за последующие 13 календарных недель – 75 процентов базовой величины.

ПО ПОВОДУ

Большая работа маленького цеха

По объемам выпуска хлебобулочных изделий кировские кооператоры среди лидеров в облпотребсоюзе

Практически весь хлеб на прилавках магазинов Кировского района – от местных кооператоров. Но монополию никто не держит: пожалуйста, выпекайте свой, везите – рынок есть рынок. Везите, к слову, пробовали, но не сложилось – авторитет хлебушка от райпо как был, так и остается непререкаемым. Более того – кировские кооператоры со своим караваем уже давно желанные гости и за пределами родного района.



Сухари – одна из визиток кировских кооператоров

«Стебелек» и «Панский»

Для начальника производственного отдела Кировского райпо Светланы Васильевой испечь хлеба много и разного – не проблема, куда сложнее его реализовать. Так что производят исключительно то, что продается.

– Каждый месяц анализируем все производственные и финансовые показатели, – вводит в курс дела Светлана Михайловна. – Если рентабельность какого-то вида продукции опускается ниже 5 процентов, стараемся оперативно найти замену.

Ассортимент хлебобулочных изделий обновляется постоянно, от года к году примерно на треть. Вот и в 2020-м немало новинок: пришлось покупателям по вкусу плетенки «Капелька» и «Оригинальная», хлеб «Стебелек» с экстрактом стевии – ориентирован на приверженцев здорового образа жизни. Продукция для диетического и лечебно-профилактического питания здесь вообще хорошо узнаваема. Повсеместно в магазинах организованы уголки здорового питания. Пользуется спросом «Пшеничный диабетический» с сорбитом. Нашел своего покупателя хлеб «Панский» – с курагой и изюмом: хорошо берут его в пост – съел ломоть и, считай, неплохо подкрепился.

Еще одна визитка местных кооператоров – сухари. Выпускают 1,5–2 тонны в месяц. Не так давно освоили еще одну, уже третью по счету разновидность – ржаные. Органично хле-

бобулочные изделия дополняют кондитерские – ежемесячно производят их здесь около 6 тонн.

Быть гибче

Каждый день кооператоры выпекают 18–25 наименований хлебобулочной продукции. Их постоянно чередуют – под заказ розничной сети. Насыщают прилавки и своих магазинов, и чужих: активно развиваются межрайонные поставки.

– В Бобруйский район мы начали возить хлеб еще в 2007 году, понемногу, так сказать, протапывали дорожку, – улыбается Светлана Васильева. – Сегодня же наш хлеб продается не только в разных уголках области, но и за ее пределами – в частности, в Рогачевском районе и Светлогорске.

Факт сам по себе любопытен – в упомянутых районах хорошо развито местное хлебное производство. Но так полюбилися рогачевским и светлогорским предпринимателям хлеб из Кировска, что расстояние в полсотни километров преградой не стало.

– Стараемся свою продукцию активно продвигать, – комментирует начальник производственного отдела Кировского райпо. – Ведем диалог и по условиям оплаты, и по графику поставок – всегда прислушиваемся к пожеланиям контрагентов, во всех вопросах стараемся быть максимально гибкими. И, конечно же, постоянно организуем дегустации.



Начальник производственного отдела Кировского райпо Светлана ВАСИЛЬЕВА



Подготовка теста – очень ответственный процесс

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Сергей ЩЕРБИЧ, заместитель председателя правления Могилевского облпотребсоюза:

– Кировские кооператоры работают с большим энтузиазмом и хорошей финансовой отдачей. В целом по объемам производства Кировское райпо в масштабах облпотребсоюза – на пятом месте. По мясным полуфабрикатам – на восьмом, хлебу и кондитерским изделиям – на третьем, по булочным изделиям и непродовольственным товарам – на втором. Налицо большая работа маленького предприятия.



В швейном цеху всего две швеи да закройщик

А дегустировать есть что

В минувшем году с республиканского смотря качества хлебобулочных и кондитерских изделий «Смаката» кировские мастера привезли золото и две бронзы: три образца продукции представили – три и удостоились наград. В целом же за все время участия в этом смотре взяли 28 медалей: по 8 золотых и серебряных, 12 бронзовых.

С наградами возвращаются всегда. Стараются, чтобы и нынешний год исключением не стал – активно готовятся к очередному свиданию с мэтрами хлебопечения.

Еще одно преимущество, помимо регулярно подтверждаемого на серьезных конкурсах высокого качества продукции, – цены. Они у кировских кооператоров заметно ниже, чем у конкурентов. Да и рентабельность ограничена – более 15 процентов в стоимость хлебушка заложить нельзя. Влияет на общую популярность каравай и в целом хозяйский подход к делу: муку, например, стараются покупать с запасом – на межсезонье. Так и дешевле, и нужная отлежка обеспечена.

Плясать от печи

Кооператоры осознают: чтобы успешно конкурировать, нужно постоянно перевооружаться. Через два года хлебному цеху

исполнится 70 лет – стены основного корпуса возведены в далеком 1952-м. Однако производственное оборудование соответствует всем требованиям сегодняшнего дня: энергоэффективность выше, себестоимость продукции ниже. Интересно, что даже в процессе обновления печей объемы старались не снижать: Светлана Васильева вспоминает, как 65 тонн булочных изделий выпекали за месяц всего с одной печью – работала она почти круглосуточно.

Чтобы свежий хлеб быстрее доставить потребителю, предусмотрели возможность одновременной загрузки сразу трех машин: обустроили соответствующие подъезды. В последнее время в связи с ужесточением санитарных требований хлеб упаковывают в пленку: объемы нарезки и упаковки увеличились в 2,5 раза – возможности для этого есть. Светлана Михайловна детализирует:

– Кто-то предпочитает хлеб нарезной и в пленке, кто-то – наоборот, отмечая, что в пленке немного меняются вкусовые характеристики. Наша же задача угодить всем. Потому часть изделий упаковываем в пакеты, причем уже непосредственно в магазинах.

Традиции и тенденции

Статистика свидетельствует: потребление хлеба в среднем на душу населения понемногу, но стабильно снижается. Что готовы ответить на это хлебопеки?

– Такова объективная тенденция, рацион ведь не заданная раз и навсегда константа, – соглаша-

ется Светлана Васильева. – Но видим и другой аспект – верность традициям. Можно ли представить наш стол без хлеба? А значит, задача выпекать такую продукцию, которая, перефразируя известную поговорку, превращает стол в престол.

Храня верность традициям, работают кооператоры и над диверсификацией производства. В структуре производственного отдела Кировского райпо на хлебопечение приходится сегодня 58 процентов общего объема. На производство мясных полуфабрикатов – 27. Кондитерская продукция, а также соленья и квашення – еще по 5.

Оставшиеся 3–5 процентов – продукция швейного цеха. Шьют здесь преимущественно постельное белье, которое традиционно поставляют в магазины, а также спецодежду для работников системы. Добавил оборотов коронавируса: за время эпидемии сделали около 9 тысяч масок, или, как их здесь называют согласно технической документации, салфеток.

– Освоили производство без каких бы то ни было затруднений, – констатирует начальник отдела. – Обеспечили продукцией своих работников и другим помогли – закупились у нас, в частности, Глусское и Кличевское райпо, унитарное предприятие «Могилевский облкоопкиноторг». Держим и запас, медики предупреждают: расслабляться рано.

Интересно, что в цеху всего две швеи да закройщик. При необходимости оперативно вводят дополнительную единицу – у кировчан вообще все очень мобильно. Отсюда, наверное, и результаты работы. За полугодие производственный отдел райпо получил 160 тысяч рублей прибыли от реализации, причем на хлебобулочную продукцию пришлось чуть более 110 тысяч. Так что, как говорится, не хлебом единым.

Виталий ЕФИМЕНКО
Фото автора
и Татьяны ЛЯШКЕВИЧ



Работы много. И это хорошо

НАРЫХТОЎЧЫ СЕЗОН

Журавіны з балота Ельня

Яны сталі своеасаблівым брэндам міёрскага краю, бо людзі высока цэняць і па-гаспадарску распараджаюцца сваім прыродным багаццем.

Ягады як на падбор

Свой аповед пра журавіны пачну з цікавага выпадку, які мяне надта здзівіў. Аднойчы на Кама-роўскім рынку ў Мінску ўбачыў такі вялікі кошык, поўны журавін, што адразу спыніўся. Ягады прыгожыя, буйныя, спелыя, чыстыя, ну проста самі ў рот просяцца. Не мог адарваць ад іх вачэй. На зямлі стаяў яшчэ вялікі мех, і таксама з журавінамі. Прадавала іх прыгожая ветлівая жанчына.

— Насыпце, калі ласка, мне тры кубкі вашых журавін у цэлафанавы пакет, — папрасіў.

Жанчына кожны кубак напаяла нават з верхам. Але што мяне здзівіла: ягады ў яе купляў толькі я адзін, ніводнага чалавека побач не было. Па выразе твара прадаўшчыцы было відаць, што яна без настрою. Мы разгаварыліся.

Недаверлівыя пакупнікі?

— Ці многа сёння прадалі?

— Зусім мала, — адказвае.

— На такія цудоўныя ягады мала жадаючых? Проста не верыцца.

— Таму і не бяруць іх, што за надта буйныя і чыстыя. Кажуць, гэта не балотныя журавіны, а вырашчаныя ў прамысловых умовах. Значыць, не такія яны карысныя, як дзікія.

— Адкуль жа вы іх прывезлі?

— З Міёраў. Там у нас вялікае

балота Ельня, дзе расце многа журавін. Менавіта такіх, як зараз у мяне. Тлумачу пра гэта пакупнікам — не вераць. Кажуць, што не можа быць, каб цяпер на перасохлых балотах раслі такія буйныя ягады. Ну як іх пераканаць? Кажу пакупнікам: «Прыезджайце ў Міёры, паглядзіце на тое балота». А вы чулі пра нашу Ельню?

— Не толькі чуў, але і быў там, — адказваю. — І ў Міёрах, і на Ельні. Асабіста пераканаўся, які гэта цікавы край, колькі там прыродных багаццяў, у тым ліку і журавін.

— Вось-вось, і я пра тое: журавіны з нашай Ельні мо самыя лепшыя ў свеце. І што зрабіць, каб пра іх ведала як мага больш людзей? — уздыхнула жанчына.

Важная тэма

Парадокс, ды і толькі: адкуль недавер некаторых да выдатных журавін са знакамітага балота Ельня? Хай такіх пакупнікоў і мала на «Камароўцы», але ўсё ж. Адзначна пра Ельню нам усім трэба ведаць больш. Бо яна — сапраўдная прыродная жамчужына Беларусі.

Тэма журавін вельмі важная і зусім не сезонная, да яе можна



Юныя ўдзельнікі фестывалю «Жураўлі і журавіны Міёрскага краю»

звяртацца на працягу ўсяго года. Бо многія людзі хочучэ ужываць гэтыя цалебныя ягады пастаянна. Значыць, яны павінны быць заўсёды ў продажы, асабліва ў магазінах спажывакоў.

У гэтых ягад незвычайная сіла. Нездарма іх называюць чудадзейнымі. Яшчэ ў XVI стагоддзі ў «Дамастроі» пісалася пра лекавыя ўласцівасці журавін. Асаблівай мікстурай ад кашлю лічыўся іх сок, ім лячылі цыngu, змазвалі раны і язвы. Пры галаўным болі, высокай тэмпературы дапамагаў журавінны морс...

Сфера ўжывання журавін у наш час надзвычай шырокая, асабліва ў харчаванні і лячэнні многіх захворванняў. У іх такое мноства карысных для чалавека рэчываў, што з гэтымі ягадамі не могуць паспрацаваць ніякія іншыя расліны.

Шчодрасць нашай прыроды

Лясы і балоты нашай рэспублікі вельмі шчодрыя на каштоўныя прыродныя дары, якім проста няма цаны. Сярод іх, безумоўна, журавіны. У бытнасць СССР Беларусь займала другое месца (!) у неабсяжнай краіне па нарыхтоўцы журавін. Я гэта добра ведаў, калі чвэрць стагоддзя працаваў у Беларусі ўласным карэспандэнтам самай папулярнай у Савецкім Саюзе, з мільённымі тыражамі, газеты «Известия». І тады, і цяпер адна з маіх прыярытэтных тэм —

родная прырода і нашы адносіны да яе.

Вось даволі цікавыя падлікі спецыялістаў: у Беларусі кожны год можна збіраць 50–60 працэнтаў ад агульнага ўраджаю журавін. Бо ў нас высокая шчыльнасць насельніцтва, добра развітыя дарогі, даступныя амаль усе балоты. Што да ахвоты вяскоўцаў збіраць журавіны, дык гэта з даўніх часоў не толькі традыцыя, але і, можна сказаць, неад'емная частка быту беларусаў. Ведаю гэта на ўласным вопыце, калі ў неймаверна цяжкія пасляваенныя гады вясковым падлеткам цэлымі днямі восенню рупіўся на балотах, збіраючы журавіны. Прыносіў іх мясцовым кааператарам поўныя кашы, за вярчаныя грошы набываў школьныя падручнікі і што-небудзь з адзення і абутку.

Экалагічныя фестывалі

А зараз пабываем у Міёрскім раёне, дзе знакаміта Ельня — адно з самых вялікіх і кантынентальнай Еўропе верхавых балот. Плошча яго — звыш 20 тысяч гектараў. Дзікія журавіны — шчодры дар Ельні. Штогод іх тут расце амаль сто тон, мінімальны ацэначны кошт якіх 250 тысяч долараў. З аднаўленнем гідралагічнага рэжыму балота ўраджайнасць ягад будзе толькі павышацца.

Да журавін у Міёрскім раёне асабліва вавага, кожна так без ніякага перабольшвання. Пацвярдзенне гэтаму — экалагічныя фестывалі «Жураўлі і журавіны Міёрскага краю» — падобныя мерапрыемстваў ніхто і нідзе ў нашай краіне не праводзіць.

Гэтыя святы рыхтуюцца вельмі сур'ёзна, праходзяць надзвычай цікава і змястоўна. Арганізуюцца праектам Еўрапейскага саюза і Праграмай развіцця ААН «Са-дзейнічанне развіццю ўсеабдымнай структуры міжнароднага супрацоўніцтва ў галіне аховы навакольнага асяроддзя ў Рэспубліцы Беларусь». Нацыянальнае выканаўчае агенцтва праекта — Міністэрства прыродных рэсурсаў і аховы навакольнага асяроддзя краіны. Арганізатары — Міёрскі



Журавіны высока цэняцца ў Беларусі і за яе межамі



Людзі на балоте Ельня

суфле, якім аздоблены ласунак. Пірожнае заварное «Неженка» напоўнена крэмам з журавінавым джэмам. Пірог «Ягодка» ўпрыгожваюць зробленыя з цеста сцяблінкі журавін...

Усё гэта — арыгінальнае і надзвычай смачнае — можна было пакаштаваць тут жа. І шматлікія госці сабе не адмаўлялі, хто хацеў — ласаваліся ўволю, бо, як гаворыцца, прысмакі — пальцы абліжаш...

А што кааператары?

Мясцовае райспажывацтва проста арганізавала на фестывалі продаж журавін. Прыгожы гандлёвы павільён з густам аформлены. Журавін у ім — хоць заваліся, бяры, колькі хочаш. Бо мясцовыя жыхары ахвотна здаюць ягады кааператарам. Выгадна ўсім.

Дзве прадаўшчыцы, вясёлыя, надзвычай ветлівыя дзяўчаты, старанна завіхаюцца, але ледзь паспяваюць усіх абслужыць. За журавінамі вялікая чарга. І ў дзяўчат цудоўны настрой.

Шматлікія госці фестывалю не толькі з Віцебшчыны, але і з іншых куткоў Беларусі, нават замежныя: Расія, Прыбалтыка. Са мной тады прыехалі ў Міёры па запрашэнні арганізатараў фестывалю два супрацоўнікі кітайскага пасольства ў Беларусі. Гэта былі мае знаёмыя, мы шчыра пасябравалі, калі я пісаў сваю трылогію пра Паднябесную. Яны таксама паспрабавалі журавін з Ельні.

— Ці спадабаліся вам ягады? — спытаўся.

— Кіславатыя, — адказалі. — Мы да такіх не прывыклі. Але ж, відаць, надта карысныя.

І я тады ахвотна і падрабязна раскажаў сваім кітайскім сябрам, чаму журавіны так высока цэняцца ў Беларусі і чаму на іх заўсёды высокі попыт. Я таксама купіў у тым гасцінным павільёне ягад. Прывёз дадому, жонка іх адразу пакаштала і сказала:

— Проста цудоўныя. Такіх сакавітых я ніколі не спрабавала.

Высокая ацэнка, бо мая жонка добра разбіраецца ў журавінах. І я крыху шкадую тых пакупнікоў на Камароўскім рынку, якія думалі, што буйныя ягады, якія прадавала ветлівая жанчына, не дзікія, а вырашчаныя ў прамысловых умовах.

Міхаіл ШЫМАНСКИ,
лаўрэат Дзяржаўнай
прэміі Беларусі
Фота Казіміра БЛАЖЭВІЧА



Дары з Міёр



12 верасня Іван СТАДОЛЬНІК, зубны ўрач, журналіст і пісьменнік, адзначае 80-годдзе з дня нараджэння і 40-годдзе с нагоды членства ў Саюзе пісьменнікаў ССРС і Беларусі. Творчую дзейнасць пачаў з вершаў у докшыцкай раённай газеце «Ленінская трыбуна». Майстар кароткага верша і апавядання. Друкаваўся ў газетах «Літаратура і мастацтва», «Чырвоная змена», «Віцебскі рабочы», «Піянер Беларусі», а таксама ў часопісах «Польмя», «Нёман», «Малодосць», «Беларусь», «Бязрозка», «Вясёлка», «Наш савременник». Працаваў у часопісе «Вожык». Аўтар літаратурных зборнікаў «Як тут не смяцца», «Хачу табе шчасця», «Сёмае неба», «Лістапад на пачатку лета», «Залатое вяселле», «Агонь крывёю не заліць», «Крыштальная душа», «Адварот паварот», «Я – алкаш!».

ГУМАРЭСКА

ЗАМОРСКАЯ САЛАТА

Іван СТАДОЛЬНІК

Цяперашняя мода ў абдымку з цягай да рэтра і экзатыкі навялі мяне на думку заняцця саматужніцтвам. А задума, якая высвецілася ў маёй галаве, па сённяшніх мерках і сапраўды даволі рэтрычна-экзатычная. Зачараваны гэтымі вабнымі думкамі, вырашыў пасадзіць на сваім садова-агародным участку колішнюю гаспадыню «градкаў», як кажуць некаторыя вяскоўцы, табаку.

Думка прыспічыла ў самы час: якраз наляцела пара сяўбы расады памідораў, перцу і іншых культур – аматараў цяпла і сонца. А мне цюкнула ў мазгаўню здзівіць некаторых аматараў экзатыкі ўжо даволі забытым ледзь не паўсюдна мультанам.

Знаёмы таварыш з-пад Брэста прывёз насенне, і я ўзяўся за справу. Прынёс на балкон дзве скрынкі з агароднай зямлёй: адну для расады памідораў, другую – для табакі. Перш-наперш пасеяўшы памідоры, узяўся за табаку. І тут нечакана з'явілася на балконе жонка.

– А другая скрынка для чаго? Што ў ёй сеяць будзеш? – ні з таго ні з с'яго пацікавілася каханка, якая раней ніколі не ўмешвалася ў мае агародныя справы, бо нічога ў іх не кумекала.

– Табаку, думаю, сёлета варта папесціць, – з ноткамі задавальнення і гонару ў голасе пахваліўся я са спадзеўкай пачуць ад жонкі «ўра».

Бо як ні кажы, добрая капейчына з сямейнага бюджэту па маёй курьльшчыцкай міласці ператвараецца ў дым, ды яшчэ, як усім вядома, у вельмі шкодны. Ды і экзатыка жонку не палюае.

– Табаку? – запытала як у страшэнным жаху, люта вырачыўшы вочы, жонка, ажно задрыжэла ад гневу, быццам перад ёй была не скрынка з пасеянай табакі, а атамная бомба.

Не паспеў я раскумекаць, што і да чаго, як скрынка з будучай экзатыкай умомант паляцела з балкона. Пад раз'юшаную руку ў вымушаны палёт была адпраўлена і скрынка з памідорамі.

Праўду кажуць людзі: абы з кім не дружы і жонцы праўды не кажы.

Уступаць у спрэчку ці сварку з жонкай я зарокса ледзь не назаўсёды, бо ўспыхвае такі гвалт, такі вэрхал, што суседзі пачынаюць выклікаць міліцыю, думаючы, што я душу ці рэжу каханку.

Што ж, як набралася сілы вясна, давялося купляць расаду на рынку. Хаджу, выглядаю вабныя калівы памідораў лепшых гатункаў. Купіў з дзясятка. Дарагавата, але што зробіш? Плады будуць яшчэ даражэйшыя. Як ні прыглядаўся, а расады табакі нідзе не было.

Толькі сабраўся ісці дамоў, як бачу: дзядок прадае нешта знаё-



Капач Таццяны ГОРБАЧ

мае і даволі экзатычнае. Рэшткі яшчэ дзіцячай памяці падказалі: гэта ж табака!

Купіў чатыры калівы. Болей пабаяўся, каб не накіцаць на маю аферу цікаўнасці жонкі. І тут да мяне прыйшла геніяльная ідэя: а што калі вырошчванне табакі даручыць самой жонцы?!

Прынёс я расаду памідораў і табакі дамоў і яшчэ з парога крычу жонцы:

– Хутчэй едзем на дачу, будзем садзіць памідоры і японскую салату.

– Што-што? – не зразумела жонка.

– Японскую салату прыдбаў. Вось сустрэў выпадкова аднаго свайго сябра, прафесара, які з Японіі прыляцеў, расаду салаты прывёз. Вось я і выпрасіў у яго толькі чатыры калівы. А салата, казаў міласэрны прафесар, цуд! У Японіі зямлі мала. Дык японцы абы што не вырошчваюць. Гэтая салата, калі добра дагледзець, расце да паўтара метра ў вышыню, а лісце бывае большае за самую вялікую талерку. А сма-

ката якая! Звар'яець можна!

Бачу, жонка глядзіць на маю табаку з такой пшчотай, з такой замілаванасцю, быццам на свайго любімага ката Яшку. А я стараюся падліць масла ў агонь.

– З гэтых чатырох каліваў, – кажу, – калі добра дагледзець, цэлая бочка салаты будзе.

Ведаючы, што жонка больш за ўсё клапаціцца пра здароўе, дабаўляю:

– А вітамінаў, казаў мой знаёмы сябра-прафесар, у гэтай салаче процьма і лекавых рэчываў розных таксама, пра якія яшчэ і дактары-вучоныя не ведаюць!

Жонка пшчотна загортае карэньчыкі расады ў мокрую анучку і няцярпа падганяе мяне:

– Хутчэй паехалі! Гэта салата мая, і я цябе да яе на выстрал гарматы не падпушчу! А то стопчаш ці зломіш, – казалла няшчасная.

– Толькі ж глядзі, нікому не прагаварыся, а то без пары вырвуць, – стараюся падстрахаваць сваю аферу ад непажаданага выкрыцця.

– Сам, памяло, не прагаварыся. Заўсёды лезеш пахваліцца, мелеш языком, як мянтушкай. А за мяне не турбуйся!

Сапраўды, што-што, а сакрэты жонка трымаць умее. За ўсё жыццё ні разу не сказала мне, якая ў яе зарплата, колькі сукенак, боцікаў і іншых убораў.

Пасадзіла «салату» жонка сама, нават ахвяравала рэшткі гною, які я бярог для падкормкі памідораў. Купіла нейкую садова-агародную кніжку і чытала ўсё пра салату: як даглядаць яе, чым падкармливаць. Мяне, праўда, і блізка не падпускала да маёй табакі. А я і не рваўся надта. Ведаў: табака ў самых надзейных руках! Мінулае лета было сухое, дык жонка штовечар ездзіла паліваць маю табаку. А сакрэт трымала вельмі пільна. Калі хто з суседзяў пачынаў цікавіцца, што гэта там так буе на агародзе, жонка адразу старалася любым чынам адвесці яго ўвагу.

Я тайком пасынкаваў сваю табаку, абрываў кветкі, што вельмі непакоіла жонку. Я тлумачыў, што

гэта бандыты-птушкі ласуюцца. Жонка гатова была купіць нават стрэльбу, каб знішчыць усіх зладзеяў. Але я заспакоіў, што салату нельга есці, пакуль яна не аддзіце, бо ўсе шкодныя рэчывы пераходзяць у кветкі і ў насенне, так што птушкі нават карысць робяць. Такім чынам я рэабілітаваў і птушак, і сябе.

Аднойчы жонка так расчулілася, што паклікала мяне панюхаць, як пахнуць кветкі цудаздзейнай японскай салаты.

Ой, і вітамін С, і вітамін В і В12, і карацін!.. – захаплялася каханая.

Жонка мая аптэкарка, а я некалі быў зубным доктарам, дык дапамагаю пералічваць вітаміны. І ледзь стрымліваючы смех, кажу: – І нікацінавая кіслата ёсць!

Жонка прынюхваецца, ледзь не задыхаючыся ад едкаватага паху, з радаснай усмешкай пацвярджае:

– І вітаміны РР – нікацінавай кіслаты пад завязку!

Калі з кожным днём жонку ахоплівала радасць, то мяне – страшэнная трывога. Асабліва пасля таго, як жонка пачала ўсё часцей і часцей цікавіцца, калі можна будзе пакаштаваць смакату.

І калі аднойчы мая прававерная купіла трохлітровы слоік найдаражэйшай смятаны, ахвяруючы яго на цуда-салату, я не на жарт перапалохаўся. Пазваніў на працу, што мне трэба тэрмінова адлучыцца, сеў на электрычку і паехаў на соткі.

У сваіх здагадках я не памыліўся. Жонка з трохлітровым слоікам смятаны таксама памчалася на дачу ў гэты ж дзень, толькі пад вечар, але было позна: мая табака ўжо вісела на гарышчы нашага садовага доміка. На гарышча жонка ніколі не лазіла і не палезе. Чамусьці баіцца там бываць.

Што рабілася на дачы, я і ўявіць не магу, ведаю толькі, што жонка, увогуле даволі скупаватая, збіралася пачаставаць ледзь не ўсіх суседзяў, каб пахваліцца, якая яна выдатная агародніца.

Калі ж прыехала дамоў, дык галасіла на ўсю кватэру так, што нават пазбягаліся суседзі. Толькі жонка не сказала, што здарылася. Вельмі ж ужо сакрэтная.

Японскую салату яна не забывае ні на дзень. Гоніць мяне, каб я адшукаў таго знаёмага сябра-прафесара: можа, у яго яшчэ ёсць насенне цуда-салаты. Я, вядома, аднекваюся, засмучаны, са шкадаваннем кажу:

– Няма, няма ўжо ў Мінску майго прафесара. У Амерыку з'ехаў. Давай доллары, і я палячу.

Але паколькі ў жонкі тых долараў як кот наплакаў і мяне самога яна не лічыць такім ужо разумным, як мой сябра-прафесар, то астыла і змірылася.

ПРАЗДНИКИ. ДАТЫ. ТРАДИЦИИ

«Золотой час»

С 2000 года во вторую субботу сентября во многих странах отмечается **Всемирный день оказания первой медицинской помощи**.

По данным Всемирной организации здравоохранения, причины каждой десятой смерти и каждой шестой инвалидности людей в мире – травмы, полученные в результате дорожно-транспортных происшествий, ожогов, падений или утоплений и преимущественно в возрасте от 15 до 45 лет.

Важно помнить о первом «золотом часе», когда максимальны компенсаторные функции организма, получившего внезапные и серьезные повреждения, которые поддерживают его стабильное состояние.

Королевское увлечение



пространение получила она в начале XIX века. И завоевала сразу все слои общества. Не обошло стороной увлечение даже представительниц королевских фамилий.

Как в танке

Во второе воскресенье сентября в Беларуси – **День танкиста**, который отмечается с июля 1946 года в ознаменование заслуг бронетанковых и механизированных

войск в Великой Отечественной войне и самоотверженного труда танкостроителей. Кстати, и сегодня танк продолжает оставаться ведущей боевой единицей сухопутных войск.

Основные боевые машины белорусских танкистов – советские образцы военной техники – танки Т-72 и Т-80, имеющие высокую «живучесть» и ремонтпригодность.



Скорбим



День памяти жертв фашизма – с 1962 года это каждое второе воскресенье сентября. Основная цель памятной даты – борьба с идеологией возрождения фашизма. И выбрана она не случайно. Именно на сентябрь приходится два события Второй мировой войны: ее начало и полное завершение. Это и стало одной из причин установления дня траура.

Именины книги

Международный день демократии появился по воле Генеральной ассамблеи ООН в 2007 году. Дата – 15 сентября – приурочена к 20-й годовщине первой международной конференции новых и восстановленных демократий, которая отмечалась в 2008-м. ООН предложила государствам, а также региональным, межправительственным и неправительственным организациям принять новый праздник как повод обратить внимание на состояние демократии в мире.

А еще каждый год 15 сентября в Беларуси проходит **День библиотек**, который появился в 2001 году по указу Президента. Дата выбрана в честь основания в этот день в 1922-м Национальной библиотеки. В ее основу

легли книжные фонды, собранные для библиотеки Белорусского госуниверситета; также сюда присылали книги крупнейшие библиотеки Москвы, Санкт-Петербурга, других городов Советского Союза. До Великой Отечественной войны библиотека в Минске по количеству экземпляров и ценности изданий была седьмой в СССР и входила в число 30 лучших библиотек мира. К 1941 году здесь насчитывалось более двух миллионов томов. К сожалению, в годы войны 80 процентов книг уничтожено или вывезено фашистами.

Кстати, первые собрания книг на территории страны появились еще в XI веке. Самой древней считается библиотека Полоцкого Софийского собора. В XVII веке уже действовали книгохранилища в Минске, Слуцке, Могилеве. Первая публичная библиотека открылась в 1830 году в Гродно.

О любви



16 сентября в итальянской Вероне отмечают **День рождения Джульетты**, знаменитой шекспировской героини самой печальной повести на свете.

Любопытно: чтобы определить эту дату, историки тщательно сопоставили все события трагедии. Правителем Вероны в дни, когда разворачиваются события пьесы, был герцог Эскал – сеньор Бартоломео Делла Скала, который правил в 1301–1304 годах. Кормилица в разговоре с леди Капулетти сообщает о рождении своей подопечной в день праздника урожая. В тексте трагедии упоминается и Пасха, случившаяся в мае. И все это, согласно астрономическому календарю, происходило в 1302 году.

На основании этих фактов доктор Джузеппе Вивиани и установил точную дату рождения Джульетты – 16 сентября 1284 года.

Подготовила Пелагея БЕЛОУСОВА
Коллажи Олега ПОПОВА

ВСЕ ОБО ВСЕМ

Что включено в абонентскую плату за домашний телефон?

«Белтелеком» взыскивает с меня более 6 рублей в месяц за домашний стационарный телефон. За что плачу – непонятно. В приложении к договору об оказании услуг два листа печатного текста, потрачена уйма бумаги (издержки, разумеется, за счет потребителя) на составление и материализацию этих документов, но о том, ограничена ли я во времени использования связи в пределах абонентской платы, ни слова. Почему такое неуважение к клиенту?



Ирина, Светлогорск

Директор Гомельского филиала РУП «Белтелеком» Сергей ДЕМЬЯНЧИК:

– На ваше имя в РУП «Белтелеком» зарегистрирован договор об оказании услуг электросвязи, в пункте 2.3 которого указано: «Предоставление конкретных услуг электросвязи оформляется соответствующими приложениями, являющимися при заполнении неотъемлемыми частями настоящего договора». Приложение к основному договору на услуги электросвязи «Установка и поль-

зование телефонами IMS» разработано в соответствии с законодательством.

22 июля 2020 года по вашему заявлению были закрыты приложения к единому договору на пакеты услуг, которые были подключены в апреле: идентификация линии вызывающего абонента (CLIP) и «Музыкальный марафон». Факт ознакомления о подключении этих дополнительных услуг отражен в бланке заказа, который вами подписан.

Начисления верны. Например, за май 2020 года – 7,732 рубля. Из них: абонентская плата – 4,89 (3,44 рубля – абонентская плата за телефон, 0,90 рубля – плата за пользование услугой CLIP, 0,55 рубля – «Музыкальный марафон»), плата за предоставление местных телефонных соединений – 2,842 рубля.

Оснований для снятия платы за услуги идентификации линии вызывающего абонента (CLIP) и «Музыкальный марафон» с 21.04.2020 по 22.07.2020 г. не имеется, поскольку факт подключения этих услуг удостоверен вашей подписью.

Для абонентов местных телефонных сетей плата за предоставление местных телефонных соединений состоит из абонентской и повременной платы. Абонентская включает 60 минут местных телефонных соединений, затем каждая минута соединения оплачивается по 0,7 копейки.

При этом повременная плата взимается за каждую полную или неполную минуту предоставления телефонного соединения, за исключением соединений с экстренными службами (подразделениями по чрезвычайным ситуациям, милицией, скорой медицинской помощью, аварийной службой газа и другими).

Может ли граница смежного участка проходить по дому соседа?

С моими бабушкой и дедушкой произошла удивительная история. Они пенсионеры, оба старше 80 лет. Однажды приходит к ним сосед и просит подписать бумагу, что претензий к нему не имеют. Бабушка и подписала. А тот, оформив официальные бумаги о границах смежного участка, прибил свой забор к углам чужого дома и деревья рядышком посадил. Старик стал жаловаться, а им отвечают: сами разрешили. Как быть?

Вера, Сенненский район.

Первый заместитель председателя Сенненского райисполкома Андрей ЛЕБЕДЕВ:

– В землеустроительном деле соседа ваших родственников есть акт ознакомления заинтересованных сторон с границей земельного участка на местности со всеми необходимыми подписями. Граница смежного участка действительно проходит по столбам забора, двум углам жилого дома и двум углам хозяйственной постройки и была установлена по фактическому пользованию, которое определялось в том числе по существовавшим ограждениям земельного участка.

Установление границы по фактическому пользованию, в том числе с прохождением ее по углам жилого дома, при согласии смежных землепользователей не нарушает требований законодательства об охране и использовании земель и

предусмотрено пунктом 58 Положения о порядке изъятия и предоставления земельных участков, утвержденного Указом Президента от 27 декабря 2007 г. № 667.

Деревья соседа расположены на расстоянии метра от жилого дома и не создают препятствий для его обслуживания.

Куда девать чеки «Имущество»?

У меня лежат чеки «Имущество». Что с ними делать?

Иван, Минск.

Александр ВАСИЛЬЕВ, первый заместитель председателя Госкомитета по имуществу:

– Целевое назначение чеков «Имущество» – приобретение принадлежащих государству акций акционерных обществ. Сделать это можно в любом филиале ОАО «АСБ Беларусбанк» Минска, там же есть список акционерных обществ, акции которых можно обменять на чеки, и информация об этих бизнесах. Акционерное общество по решению общего собрания акционеров может выплачивать дивиденды, размер которых зависит от эффективности работы предприятия.

Обращаем внимание: срок обмена чеков «Имущество» заканчивается 31 декабря 2020 года. После неиспользованные чеки могут быть предъявлены для погашения и выплаты компенсации. Порядок выплаты компенсации и стоимость чеков устанавливаются Советом Министров по согласованию с Президентом.

P.S. от автора. Не исключена вероятность, что срок обращения чеков может быть продлен, как это бывало уже не раз. **Дежурная по рубрике Ольга ПАРФЯНОВИЧ**

ПОКОЛЕНИЕ NEXT

Молодая смена – это прекрасно!

Сотрудникам плано-экономического отдела в Быхове – до 30 лет



Анна МЕЛЬНИКОВА, Любовь ЛУКЪЯНОВА, Максим САМУСЕНКО и Вероника АСТРЕЙКО нацелены за экономический успех

Начало августа в трудовых коллективах традиционно ознаменовано приходом молодых специалистов. Не стало исключением и Быховское обособленное структурное подразделение Могилевского райпо.

У начальника плано-экономического отдела организации Вероники Астрейко новый подчиненный – недавно приняли в коллектив выпускника Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации Максима Самусенко. Он учился по целевому направлению, и вот теперь по праву занял рабочее место по полученной специальности.

В коллективе с радостью встретили молодого коллегу, вакансия была. Отдел выполняет важные функции организации труда и заработной платы, изучает и обобщает социально-экономическую информацию, ведет

статистические наблюдения, делает анализ показателей хозяйственно-финансовой и социальной деятельности всех структурных подразделений, экономическое обоснование программ и планов развития предприятия. Очень ответственный и трудоемкий участок работы. С приходом молодого специалиста все четыре вакансии экономистов в отделе заняты, и каждый имеет свои должностные обязанности. И, что интересно, всем сотрудникам – меньше 30 лет!

Начальник отдела Вероника Астрейко – сама в недавнем времени молодой специалист, три года работает в Быхове. Также получила высшее образование в БТЭУ по целевому направлению от райпо. Выбрала специализацию внешнеэкономическая деятельность, знает два иностранных языка. Учеба по направлению, конечно, большой плюс – дала ей гарантию

трудоустройства. Однако с первого дня пришлось приложить много усилий, чтобы стать специалистом не только с твердыми теоретическими знаниями, но и преуспеть в практических навыках. Ее старательность, профессиональный рост были замечены. Веронике Сергеевне доверили возглавить один из главных отделов в райпо. Сейчас она продолжает не только развиваться сама, но и стимулирует подчиненных активнее обогащаться знаниями, применять на практике все новое и современное.

Коллективу Быховского обособленного структурного подразделения Могилевского райпо можно только позавидовать. Молодые, перспективные, красивые и целеустремленные люди – это самое большое богатство.

Светлана ЖИБУЛЬ
 Фото Натальи ЛЕВАЧКОВОЙ

ЛЮДИ И ДЕЛА

Настоящий бухгалтер

Татьяна ТРУХАН 35 лет проработала в горецкой потребкооперации

В трудовой книжке у Татьяны Трухан первая и последняя записи сделаны в Горецком райпо. А между ними 35 лет безупречной работы, которая, без преувеличения, стала главным смыслом ее жизни, как и коллектив, которому она оставалась верна все это время.



Профессиональная карьера Татьяны Константиновны началась в августе 1978 года, когда она с дипломом выпускницы Московского кооперативного института Центросоюза приехала в Горки и стала заместителем главного бухгалтера райпотребсоюза по инвентаризации. Спустя год переведена на должность начальника контрольно-

ревизионного отдела, а набравшись опыта, в 1985-м назначена главным бухгалтером. Кто бы мог тогда подумать, что будет сводить дебет с кредитом до 2013 года...

А для Татьяны Константиновны постоянство – категория нравственная. Она всегда оставалась верна тем людям, с которыми ее свела жизнь. Не предавала ни друзей, ни интересы дела. Моральная планка ее требований некоторым казалась высокой, но за эти лучшие человеческие качества эту обаятельную женщину, высококлассного специалиста ценили и уважали в коллективе. К ней многие обращались за помощью и поддержкой. Свой богатый опыт передавала молодым сотрудникам бухгалтерии, была их наставником. Ее имя занесено в книгу, которая была выпущена к 100-летию со дня образования горецкой потребительской кооперации.

Навсегда связав свою судьбу с горецким краем, Татьяна Константиновна обрела и личное счастье – с мужем

Кстати

За безупречный и добросовестный труд в системе потребительской кооперации Татьяна ТРУХАН неоднократно награждалась почетными грамотами и дипломами. В 1998 году ей присвоено почетное звание «Заслуженный ветеран труда коллектива», к 2009 году – «Отличник советской потребкооперации и кооперации Республики Беларусь».

Виктором в любви, заботе и внимании воспитали дочь, а теперь помогают растить внуков.

Находясь на заслуженном отдыхе, Татьяна Константиновна не осталась равнодушной к происходящему в системе потребительской кооперации, переживает за неудачи, радуется успехам. Она по-прежнему с нами, за что правление и совет ветеранов Горецкого райпо благодарны Татьяне Константиновне, желают ей крепкого здоровья и удачи во всем.

Наталья МАРКАШАНСКАЯ,
 председатель совета ветеранов
 труда Горецкого райпо

СПОР-КЛУБ

Курс на рубль

Почему не удается уйти от долларовой зависимости

Как-то общаясь на международном форуме с делегацией из Словакии, случайно упомянул сумму в долларах. В ответ получил удивленные взгляды и просьбу перевести в евро: как оказалось, у них американская валюта не в почете, и средний европеец с трудом может сказать, сколько изображений заокеанских президентов он может приобрести на свою зарплату. Совершенно иная ситуация у нас.

Сообщения об актуальных курсах валют всегда были одной из главных новостей дня, причем основной ориентир – именно доллар. Это было хотя бы понятно в 2000-х на фоне недавно появившегося и стремительно набирающего вес евро и укреплявшегося российского рубля. Привязка внутренних расчетов к слабеющей американской валюте давала экономике конкурентное преимущество. Однако сейчас нет никаких объективных причин привязываться именно к доллару. США составляют незначительную долю в нашем товарообороте. Порядка 40 процентов экспорта направлено в Россию, немногим больше – в другие европейские страны. Больше половины импорта приходит из России – преимущественно природные ресурсы.

Тогда почему доллар стал важным ориентиром для граждан и предприятий? Ведь, как говорится в известном мультике, это гриппом болеют все вместе, а с ума сходят поодиночке. Увлечение долларом меньше всего похоже на массовый психоз. Увы, реальность такова, что цены на многие ресурсы, получаемые из России, зафиксированы в долларах, в частности, цена природного газа. Как результат, предприятия вынуждены рассчитывать за тепло и электроэнергию в привязке к курсу американской валюты, при том, что продукция сбывается преимущественно за российские рубли и евро. Получается серьезный дисбаланс, который выливается в значительные риски, связанные с колебаниями курсов. Даже мелкие предприятия, подобно транснациональным корпорациям, вынуждены управляться с целым рядом поступлений и обязательств, номинированных в различных валютах. Естественно, необходимо срочно искать выход из сложившейся ситуации.

Один из вариантов – в Таможенном союзе перейти к расчетам, например, в российских рублях. Давно пора: без этого, убежден, невозможно дальнейшее развитие экономического партнерства. Причем первым и главным пунктом в переговорах должна стать фиксация всех цен на ресурсы в российских рублях.

Помимо внешних обстоятельств, вынуждающих жителей страны пристально следить за числами на табло обменников, есть еще и внутренние. В последние годы предприятия активно берут кредиты в долларах: так проценты существенно ниже. Далее по цепочке именно в привязке к этой валюте заключаются договоры строительства. Причем как на жилую недвижимость, так и на коммерческую. Даже несмотря на то, что большая часть стройматериалов – отечественного производства, да и зарплаты строителей на рост курса доллара не индексируются. Как следствие (инвестиции нужно окупать), привязанной к «американцу» оказывается еще и аренда жилья, которая, пускай и снижается в последнее время, но все же, будучи выраженной в белорусских рублях, растет. Аналогичная ситуация и с коммерческой недвижимостью. А тут любая переплата влечет за собой рост цен на товары и услуги.

Вот почему, как только меняется стоимость национальных дензнаков сайте Нацбанка, коммерсанты норовят немедленно переписать ценники. Могут не наторговать на уплату аренды.

Нацбанк пытается бороться с массовой долларизацией, объявляя ежедневно курсы не только по каждой валюте в отдельности, но и по трехвалютной корзине. Ее цена гораздо устойчивее. Возможно, стоит задуматься о том, чтобы эту цену не только озвучивать, но и попробовать привязать к ней кредиты. Это позволило бы сгладить случайные колебания курсов и уменьшить риски, связанные с ними. Правительство также постоянно предпринимает шаги, направленные на снижение зависимости экономики от доллара, и ему это удастся: потребительская инфляция держится в заявленных в начале года рамках, а по его итогам, как заверяют в Нацбанке, не должна превысить заданные параметры, что, безусловно, неплохой показатель, но явно недостаточный.

Иван СЮЛЬЖИН

ГОТОВИМ ДОМА

ЯБЛОЧНЫЙ СТОЛ



Дежурила по рубрике домохозяйка Светлана КУХТОВА
Фото автора

Август у белорусов ассоциируется с сочными, ароматными и зрелыми яблоками. 19 августа христианский мир отметил Яблочный Спас, а вместе с ним и начало сбора урожая целебных плодов. Традиционно начиная с этого дня хозяйки готовят блюда из яблок. И почетное место достается, конечно же, выпечке.

ЦВЕТАЕВСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ



сто создано друг для друга. Десерт идеально подойдет и для праздничной чайной церемонии.

Ингредиенты:

для теста:

- мука – 250 г;
- сливочное масло – 125 г;
- сметана – 125 г (жирностью 15–20 процентов);
- соль – четверть ч. л.;
- сода – половина ч. л.

для заливки:

- яблоки – 800 г;
- сметана – 250 г;
- сахар – 150 г;
- яйца – 1 шт.;
- мука – 2 ст. л.

Муку просейте в чашку. Сделайте в центре небольшое углубление и положите в него сметану, добавьте мягкое сливочное масло, соль и соду.

Замесите тесто. Оно должно получиться очень мягкое, нежное и податливое.

Форму для выпечки смажьте маслом и присыпьте мукой.

Немного раскатайте тесто в круг, посыпая мукой, а затем распределите руками по дну и бортикам формы.

Яблоки промойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте их тонкими ломтиками и уложите на тесто в форме в несколько слоев.

Для заливки в глубокой чашке смешиваем сметану с яйцом, сахаром и мукой. Хорошо взбейте все венчиком, чтобы не было комочков.

Залейте полученной массой яблоки в пироге, стараясь покрыть их полностью, иначе будут подсыхать. Выпекайте 50 минут в заранее разогретой до 180 градусов духовке, пока пирог не подрумянится.

О происхождении названия этого десерта кулинары спорят. Наиболее достоверной кажется версия, связывающая пирог с родом Цветаевых, к которому принадлежит поэтесса Марина Цветаева. Упоминание яблочно-сметанного пирога встречается в воспоминаниях ее сестры Анастасии Цветаевой, которая довольно подробно описывает то, как, будучи ребенком, отдыхала на даче в селе Песочное. И однажды Цветаевы отправились к родственникам в соседнюю Тарусу – навестить семейство Добротворских. Там, как пишет Анастасия, были большой сад и веранда, где часто закипал самовар и остывали на столах яблочные пироги, которые пекла «пожилая ласковая Катя, многолетняя помощница». Десерт назывался «Выпечкой со сметаной». На этом факты заканчиваются и начинаются домыслы. Можно предположить, что Добротворские поделились с Цветаевыми рецептом своих вкусных пирогов. И впоследствии семья поэтессы сделала их уже своим коронным блюдом.

Пресное тесто, кислые яблоки и сладкая заливка – тут все про-

САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С ОРЕХАМИ

Вкус яблока всегда разнообразит еду. Особенно заметно преобразуются салаты. Предлагаю вам, дорогие хозяйки, приготовить к праздничному или повседневному столу несколько простых и полезных салатов.

Берем:

- яблоки – 3 шт.;
- грецкие орехи очищенные – 1–2 ст. л.;
- мед – 1 ст. л.;
- укроп рубленый – 1 ст. л.

Яблоки очистить, нашинковать на терке. Залить медом, посыпать свежим рубленым укропом и мелко истолченными орехами.



ДИЕТИЧЕСКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЯБЛОК



Нам понадобится:

- свекла – 2 шт.;
- яблоки – 2 шт.;
- сахар – 2 ч. л.;
- сметана – 2 ст. л.;
- лимонная кислота по вкусу.

Яблоки очистить, удалить сердцевину и мелко нашинковать. Затем соединить с отваренной и измельченной свеклой. Заправить лимонной кислотой, сахаром, добавить столовую ложку сметаны. Выложить в салатницу горкой, украсить дольками яблок, сверху полить оставшейся сметаной.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ САЛАТОМ ИЗ ЯБЛОК И ОГУРЦОВ

Подготовьте:

- помидоры – 4–5 шт.;
- яблоки – 2 шт.;
- огурцы малосольные – 1 шт.;
- майонез – 2 ст. л.;
- салат – 4 листа.

Яблоки и огурцы очистить, нарезать мелкими кубиками. Перемешать с майонезом. Срезать верхушки у помидоров, вынуть сердцевину с семенами и заполнить полость подготовленным салатом из яблок и огурцов. Подать на тарелочках, выстланных листьями салата.

ВИТАМИННЫЙ САЛАТ

Нужно:

- яблоки – 2 шт.;
- морковь – 2 шт.;
- помидоры – 1 шт.;
- огурцы – 1 шт.;
- корень сельдерея мелко рубленый – 2 ст. л.;
- салат – 4–5 листьев;
- сметана – 1 стакан;
- айвовый сок – 2 ст. л.;
- вишня – 8 ягод;
- сахар по вкусу.



В глубокую тарелку или салатницу положить листья салата, на них – нарезанные ломтиками яблоки, огурцы, помидоры. Разложить их еще отдельными горками по краям салатницы. Сверху посыпать мелко рубленым сельдереем. В середину выложить горку натертой моркови, украсить ее вишнями с вынутыми косточками. Сверху залить сметаной, посыпать сахаром и полить айвовым соком.

САЛАТ «СКАЗКА»

Состав:

- яблоки – 2 шт.;
- морковь – 2 шт.;
- изюм – 1 ст. л.;
- сахар – 2 ч. л.;
- сметана – 1 ст. л.;
- мед – 1 ст. л.

Яблоки и морковь очистить, нашинковать соломкой. Затем смешать с промытым изюмом. Заправить сметаной и медом.

КАЛЕЙДОСКОП

Развлечение на свежем воздухе

В пригороде Лондона в районе Уолтемстоу открылось огромное заведение, обещающее стать крупнейшим социально дистанцированным пабом и пивным садом в Великобритании.

Пространство под названием Truman's Social Club, площадью 3250 квадратных метров, поначалу станет только пивным садом на открытом воздухе, где будут строго соблюдаться все надлежащие меры безопасности – предварительное бронирование мест, дезинфекция рук на входе и выходе, особая расстановка столов, заказы с помощью мобильных телефонов и специальные модульные станции для персонала. Гостям предлагают разливное пиво и уличную еду.

В дальнейшем, по мере снятия карантинных ограничений, здесь появятся пивоварня, кафе, бар, фудкорт с уличной едой и площадка для проведения массовых мероприятий и показа кинофильмов. Заведение превратится в открытый общественный центр, где люди смогут встречаться с друзьями, проводить деловые встречи и мероприятия.



Игра вкуса



Каждая партия сока немного отличается по вкусу, потому что компания применяет для приготовления только сезонные помидоры. По этой причине производитель маркирует новую партию напитка, чтобы покупатели могли почувствовать тонкие оттенки вкуса. Стоимость 250-граммовой бутылки сока – чуть больше 3 долларов.

Компания из Шотландии представила первый в мире томатный сок из копченых помидоров.

Необычный напиток, который назвали Tongue in Peat («Язык в торфе»), готовится из свежих помидоров, которые в течение 12 часов коптили в торфяном дыме. После нескольких экспериментов в домашних условиях получилось определить нужную продолжительность копчения помидоров и лучшее место, откуда поставляется торф, чтобы создать идеальный напиток.

Гастрономические окна



Некоторые владельцы ресторанов и баров в итальянской Флоренции вдохновились средневековой архитектурной тенденцией, чтобы сохранить свой бизнес, а заодно и культурное наследие страны. По всему городу открылось несколько так называемых винных окон – маленькие люки с деревянными ставнями в стене, которые в Средневековье использовались для продажи излишков вина. В 1630-х годах, когда Италию охватила чума, люки использовались для сдерживания распространения болезни. Продавцы не брали деньги руками, а протягивали металлический поддон, который дезинфицировался уксусом после каждого покупателя.

В старых городских стенах Флоренции до сих пор сохранилось более 150 винных окон, а по всей Тоскане их еще больше. Этим летом открылись первые несколько винных окон для подачи еды и напитков как новаторский способ соблюдения социального дистанцирования. Некоторые компании стали использовать их и по прямому назначению: через них каждый вечер с 19:00 до 20:00 подают бокалы с вином.

НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ
Спас

В Барановичах милиционер застрелил напавшего на детей пса

Утром 6 сентября во дворе многоэтажных домов в микрорайоне Северный играли две девочки семи и восьми лет. Без поводка и намордника, рядом оказалась собака. Пес напал на детей и покусал их. Очевидцы вызвали милицию. Дежуривший неподалеку экипаж патрульно-постовой службы приехал на помощь.

Пес уже бросался на прохожих, поэтому сотрудники оцепили территорию, увели людей на безопасное расстояние. Для обезвреживания агрессивного животного применили табельное оружие.

С ранами лица, рук и ног детей доставили в больницу, оказали медпомощь и отпустили домой.

Пожар

В Гомеле горел склад пиломатериалов частного предприятия



Возгорание произошло в здании склада на территории одного из ЧПУП в областном центре 7 сентября около часа ночи.

Работники МЧС ликвидировали огонь. Повреждено 10 квадратных метров пиломатериалов. Пострадавших нет. Рабочая версия причины пожара – умышленный поджог.

Цыплята уцелели

Под Слонимом горел цех



Днем 7 сентября возник пожар в цеху по выращиванию кур-несушек в деревне Задворье. К месту вызова прибыли четыре расчета спасателей.

Из-под кровли здания над бытовыми помещениями шел дым. Сотрудники МЧС не допустили распространения огня в помещениях, где было около 7400 цыплят. Эвакуация не проводилась.

На ликвидацию пожара потребовалось около получаса. Огнем повреждены перекрытие и кровля на площади 120 квадратных метров. До прибытия спасателей работники пытались самостоятельно при помощи огнетушителей, шлангов и пожарного гидранта справиться с огнем.

Основная версия причин происшедшего – короткое замыкание электропроводки в чердачном помещении.

АВАРИИ
Перелом

Грузовик с крупным рогатым скотом перевернулся под Новогрудком

7 сентября около 16:30 на автодороге Барановичи – Новогрудок – Ивье грузовик ГАЗ под управлением жителя Сморгони перевозил крупный рогатый скот.

Водитель не справился с управлением. Автомобиль съехал в кювет и опрокинулся. 51-летнего водителя с переломами доставили в больницу.

Последняя прогулка

Бесправник сбил насмерть пешехода в Рогачевском районе

7 сентября примерно около трех часов ночи в деревне Химы 36-летний водитель «Пежо», не имевший права управления транспортным средством, сбил 74-летнего пешехода.

По предварительной информации, пенсионер двигался по центру проезжей части дороги в попутном направлении. Световозвращающими элементами обозначен не был. От полученных травм скончался на месте аварии.

Две смерти

В Столбцовском районе опрокинулась легковушка



5 сентября около пяти часов вечера 37-летний минчанин не справился с управлением «Рено-Логана», допустил занос машины и опрокинулся. Вдобавок не был пристегнут ремнем безопасности. Его пятилетний сын ехал вне детского удерживающего устройства. Оба погибли.

Новый диагноз

Скорая с пациентом опрокинулась в Барановичах



Ранним утром на перекрестке улиц Притыцкого и Чернышевского произошло боковое столкновение легкового автомобиля с каретой скорой медицинской помощи. От удара скорая опрокинулась на правую сторону, внутри оказался заблокированный пациент, который нуждался в помощи.

Спасатели при помощи специального инструмента вызволили пострадавшего и передали медикам.

Скрылся

В Речицком районе бесправник разбил три авто



Утром 5 сентября 34-летний водитель, ехавший без права управления на БМВ, неправильно выбрал скорость и дистанцию и врезался в «Ауди».

От удара «Ауди» выехала на встречную полосу, столкнулась с «Рено», 26-летний водитель которого и его 23-летняя девушка получили травмы, а также 18-летняя пассажирка БМВ, которая в момент ДТП ехала на переднем сиденье и не была пристегнута ремнем безопасности.

Пострадавшие госпитализированы. Водитель БМВ с места ДТП скрылся. Разыскивается.

КРИМИНАЛ
Воришки

В Лепельском районе 18-летний парень с девятиклассником дважды обокрали почтовое отделение

В первый раз работники почты подумали, что просто ошиблись с подсчетами, а после второго случая не смогли понять, как исчезли из кассы деньги. Несколько усложнило раскрытие преступления то, что в отделении почты не было видеонаблюдения. Однако злоумышленников нашли.

Инициатором кражи стал 18-летний житель райцентра, уговоривший местного знакомого девятиклассника помочь ему. Пока старший из поделывиков всячески отвлекал работников почты, другой ловко вытаскивал из кассы купюры. Украденные деньги ребята успели потратить. Теперь за свои действия им предстоит ответить по Уголовному кодексу.

Отец-убийца

В Гродно суд вынес приговор за убийство пятимесячной девочки



Январским днем житель Свислочи ударил плакавшую пятимесячную дочь. Ребенок в больнице умер.

Папаша-зверь признан виновным в убийстве заведомо малолетнего, лица, находящегося в беспомощном состоянии (п. 2 ч. 2 ст. 139 УК). Приговорен к 17 годам лишения свободы с отбыванием наказания в исправительной колонии усиленного режима. Приговор в законную силу не вступил и может быть обжалован и опротестован.

Конец драмы

Завершено расследование убийства в лесном массиве Калинковичского района

Восстановлена цепь событий. 6 апреля мужчина шел по автодороге Калинковичи – Брагин – Комарин. Встретил 19-летнего попутчика из Хойникского района, решили, так сказать, отметить знакомство. Углубились в лес и стали выпивать. А дальше – конфликт, драка. От полученных травм 46-летний компаньон скончался на месте. Убийца пытался поджечь труп, чтобы скрыть следы преступления. Однако пламя вскоре погасло, после чего молодой парень спрятал тело под ветками. А покидая место преступления, прихватил вещи убитого, часть из которых разбросал. Среди них был паспорт. Разорвал. Затем на попутке добрался домой.

Через две недели мать погибшего сообщила в милицию об исчезновении сына. Подозреваемого нашли, показал, где спрятал тело. По месту убийства его и родственников обнаружены некоторые вещи убитого.

Жителю Хойникского района предъявлено обвинение в убийстве с особой жестокостью, краже (повторной), хищении и умышленном уничтожении чужого паспорта. Дело передано прокурору для направления в суд.

НАРКОТИКИ
По папиным стопам

В Гомеле задержали 18-летнего наркокурьера

Парня взяли в пригородном лесу, когда он пришел к тайнику. Из схрона достали пакет с опасным психотропом альфа-PVP весом более 12 граммов. Парень – розничный курьер одного из интернет-магазинов по продаже наркотиков.

Кстати, отец молодого человека недавно судом Железнодорожного района Гомеля был осужден на восемь лет лишения свободы за распространение наркотиков.

Приторговывал

Гомельский наркодилер хранил крупную партию марихуаны

28-летний неработающий гомельчанин хранил и сбывал марихуану. Когда продал наркостроителю очередной сверток с 11,25 грамма марихуаны, попался. Оперативники провели обыск у наркодилера дома и также нашли в пластиковом тазу более 16 граммов наркотика.

По адресу в областном центре обнаружили еще большие запасы наркоселья. В тамбуре квартир дома по улице Космической нашли сумку с марихуаной весом почти 405 граммов.

Гомельчанина задержали. По фактам незаконного оборота наркотических средств возбуждены уголовные дела.

