Вести потребкооперации

Жить заботами сельчан

Издается с октября 1991 года

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

11 декабря 2020 года № 47 (986)

Выходит один раз в неделю

Минувшее 3 декабря теперь навсегда останется в истории потребкооперации страны, как дата рождения нового бренда. Кафе быстрого питания местных кооператоров «Тести Бургер» распахнуло двери в Дзержинске. В числе первых посетителей были председатель Правления Белкоопсоюза Валерий Иванов, руководитель потребительского общества Минской области Вадим Дверницкий и все те, кто принимал активное участие в подготовке события.

СТР. 2

«МЕГАопт»«: первые итоги работы магазинов нового формата

СТР. 4

Знакомьтесь – Человек года

СТАР. 6

Кааператары распачалі пераднавагодні і перадкалядны гандаль

Быстрее, больше, сытнее!

В Дзержинске открылась новая бургерная и собрала очереди

На фото бармены Наталья ФИЛИПОВИЧ и Анастасия ТИТОВА
Фото Дианы ВОЛЬСКОЙ
Дизайн Татьяны ГОРБАЧ

СТР. 3

ISSN 1991-5349

ГАНДАЛЬ

Добры падарунак

«МЕГАопт» прыняў першых пакупнікоў у Століне

Чым не навагодні падарунак для жыхароў Століна і раёна – на пачатку снежня адкрыўся вялікі магазін «МЕГАопт», сама назва якога гаворыць аб тым, што тут можна набыць шмат тавараў па зніжаных цэнах.

Прадавец 4 разрада Давід-Гарадокского філіяла Елена ФІЛАНОВІЧ працуе ў магазіне вёскі Рубель

Кіраўніцтва Столінскага райспажыўтаварыства пад магазін скарыстала плошчы былога сховішча для агародніны. Каб пераабсталяваць яго пад новы фармат, не спатрэбіліся вялікія затраты – давялося правесці толькі касметычны рамонт і закупіць гандлёвае абсталяванне.

Першыя дні працы гандлёвай кропкі паказалі, што яна вельмі запатрабавана. Спажыўцы хутка ацанілі новы магазін: тут можна ўсё набыць у адным месцы і няблага зэканоміць. Прадстаўлены шырокі асартымент прадуктаў харчавання, а таксама бытавая хімія, парфюмерыя, навагоднія ёлачныя ўпрыгажэнні і падарункі да святаў. І ўсё па прыемных аптовых цэнах.

«МЕГАопт»: шырокі асартымент і нізкія цэны

Дырэктар ДУП «Столінаптгандаль» Мікалай Вабішчэвіч падчас урачыстага адкрыцця магазіна адзначыў, што на вітрынах прадстаўлены тавары па цэнах прадпрыемстваў і пастаўшчыкоў са скідкай. Плошча гандлёвай залы ў 300 квадратных метраў дазваляе свабодна размясціць тавар, што робіць зручным яго выбар для пакупнікоў.

На прылаўках у шырокім асартыменце прадстаўлены кандытарскія вырабы фабрык «Камунарка», «Спартак», «Берасцейскі пекар» і іншых айчынных прадпрыемстваў. Шмат сваёй прадукцыі прапануе Гарынскі агракамбінат, асобную вітрыну занялі глебагрунты торфапрадпрыемства «Глінка». Спажыўцам прыйшліся даспадобы цэны на алей, крупы, муку, прыправы, маянэз, соўсы, кансервы… Шырокі выбар спіртных напояў розных вытворцаў, у тым ліку і замежных.

Бліжэй да Каляд і Новага года асартымент будзе пастаянна абнаўляцца і пашырацца. Але ўжо і цяпер у магазіне панаўе святочная атмасфера, гэта адчуваецца нават на ўваходзе, дзе пакупнікоў сустракае прыбраная прыгажуня ёлка.

Святочная кампазіцыя. Магазін вёскі Рубель

І для жыхароў сельскай мясцовасці ёсць прыемныя сюрпрызы ад Столінскага райспажыўтаварыства. Магазін самаабслугоўвання ў вёсцы Рубель пасля рамонту прыняў днямі пакупнікоў у святочным інтэр'еры, прыемна здзівіў багатымі вітрынамі.

Святлана ЖЫБУЛЬ
Фота райспажыўтаварыства

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Хорошее качество по приятной цене

Магазины кооператоров «МЕГАопт» успешно конкурируют с международными сетевыми компаниями

В магазинах поддерживается единый стиль лофт

Первопроходцами в открытии торговых точек нового формата стали могилевчане. С июля в Могилеве в помещении бывшего склада площадью около 600 квадратных метров работает «МЕГАопт», оформленный в стиле лофт и применяющий максимальные скидки на товары. Горожане новинку оценили, магазин уже показывает хорошие результаты.

В ноябре эстафету приняла Брестская область. 20 ноября распахнул двери «МЕГАопт» в Ивацевичах. А с 4 декабря заработал Столинский оптовый дискаунтер. На очереди – Береза, Пружаны, Пинск, Лунинец и Брест. Минская область также рассматривает массовое открытие магазинов нового формата. Начинание хорошее – почему бы не поддержать?

К примеру, стартовал могилевский «МЕГАопт» с 1500 единиц товара, а к декабрю эта цифра увеличилась до 2200. У магазина более сотни поставщиков, с которыми проведена кропотливая работа по предоставлению максимальных скидок. И невысокая торговая надбавка – не более 12 процентов – помогает выигрышно конкурировать с сетевиками.

Нелли Бекасова, начальник управления торговли Могилевского облпотребсоюза, подвела первые итоги:

– «МЕГАопт» работает рентабельно и ежемесячно обеспечивает рост товарооборота на 9–10 процентов. И если начинали мы с 2000–3000 рублей ежедневной выручки, то сегодня это уже 8000. Мы хорошо выстроили рекламу в социальных сетях: своевременно обновляем ассортимент и постоянно актуализируем информацию. У нас много брендового узнаваемого товара. Люди видят, сравнивают цены с «Евроопом», «Хитом», «Милой» – и в результате приходят именно к нам. Потому что в переговорах с поставщиками мы добиваемся самой низкой цены на отдельные группы самых ходовых товаров и делаем их дешевле на 15, 30, а некоторые позиции и на 50 процентов, чем у конкурентов.

В считанные дни в могилевском «МЕГАопте» появится холодильное оборудование и начнут торговать молочными, мясными и рыбопродуктами. Ассортимент также пополнится и хлебобулочными изделиями. Ведь главная цель – чтобы покупатель мог купить сразу все в одном месте.

Диана ВОЛЬСКАЯ
Фото Андрея САЗОНОВА

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

Ведущая рубрики – начальник юридического отдела Белкоопсоюза Наталья ШНИГИР

Деловые качества проверят

Можно ли при устройстве на работу потребовать исключения из трудового договора условия о предварительном испытании? И какие нюансы для работника предусматривает трудовой договор с предварительным испытанием?

С. М. ДЕРКАЧ, Пинск

Трудовой договор по соглашению сторон может быть заключен с условием предварительного испытания, чтобы удостовериться в соответствии работника поручаемой ему деятельности. Но если работник не согласен, то наниматель может принять его предложение и заключить с ним трудовой договор без предварительного испытания либо отказать. При этом предварительное испытание при заключении трудового договора не устанавливается для (часть пятая статьи 28 Трудового кодекса):

- не достигших восемнадцати лет;
- молодых рабочих или служащих, получивших профессионально- техническое образование;
- молодых специалистов, получивших среднее специальное, высшее или послевузовское образование;
- инвалидов;
- временных и сезонных работников;
- при переводе на работу в другую местность либо к другому нанимателю;
- при приеме на работу по конкурсу, по результатам выборов
- в других случаях, предусмотренных законодательством.

Все работники, независимо от наличия в трудовом договоре условия о предварительном испытании, в соответствии со статьей 53 Трудового кодекса обязаны:

- добросовестно исполнять свои обязанности и нормы труда;
- подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка, иным документам, регламентирующим вопросы дисциплины труда, выполнять письменные и устные приказы и распоряжения нанимателя, не противоречащие законодательству и локальным правовым актам;
- не допускать действий, препятствующих другим работникам выполнять их трудовые обязанности;
- соблюдать производственно-технологическую дисциплину, требования к качеству производимой продукции, выполняемых работ, оказываемых услуг, не допускать брака;
- выполнять требования по охране труда и безопасному ведению работ, пользоваться средствами индивидуальной защиты;
- бережно относиться к имуществу нанимателя, принимать меры к предотвращению ущерба;
- стремиться к немедленному устранению причин и условий, препятствующих нормальному выполнению работы (авария, простой и т. д.), и немедленно сообщать о случившемся нанимателю;
- поддерживать рабочее место, оборудование и приспособления в исправном состоянии, порядке и чистоте;
- соблюдать порядок хранения документов, материальных и денежных ценностей;
- хранить государственную и служебную тайну, не разглашать коммерческую тайну нанимателя, коммерческую тайну третьих лиц, к которой наниматель получил доступ;
- исполнять иные обязанности, вытекающие из законодательства, локальных правовых актов и трудового договора.

За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей работники несут ответственность.

Поскольку в ходе предварительного испытания проверке подвергаются профессиональные качества работника, он должен подтвердить соответствие предъявляемым к нему требованиям, предусмотренным трудовым договором, должностной инструкцией, тарифно-квалификационным характеристикам профессий рабочих и квалификационным характеристикам служащих (в соответствии с установленными ЕТКС и ЕКСД).

Если у нанимателя будут объективные данные, свидетельствующие о невозможности выполнения работником возложенных на него обязанностей по занимаемой должности или профессии, которые были установлены при приеме на работу, то он вправе расторгнуть трудовой договор (контракт), заключенный с условием предварительного испытания.

Дополнительное основание увольнения и есть главная особенность правового положения работника, которому установлено предварительное испытание.

ДЕЛО

Полагаю, минувшее 3 декабря теперь навсегда останется в истории потребкооперации страны как день рождения нового бренда. Кафе быстрого питания местных кооператоров «Тести Бургер» распахнуло двери в Дзержинске. В числе первых посетителей были председатель Правления Белкоопсоюза Валерий Иванов, руководитель потребительского общества Минской области Вадим Дверницкий и все те, кто принимал активное участие в подготовке события.

Быстрее, больше, сытнее!

В Дзержинске открылась новая бургерная и собрала очереди

Роман НЕКРАШЕВИЧ

Модные веяния

Давайте честно признаемся: мы посещаем кафе и рестораны чаще всего по определенному и, как правило, торжественному поводу. Далеко не каждый день, как, например, в европейских странах. В небольших городах рестораны обслуживают в основном свадьбы и корпоративы. Рынок только еще ждет формирования спроса и тяги клиентов к разнообразию в еде. Тем не менее медленно, но верно общественное питание развивается, это факт. Как пример – бургерные. Бургеры – абсолютно универсальная еда, простая и понятная всем.

И формат этот выбирает в основном молодежь, потому что доступен и отвечает ее главной потребности – непринужденное веселое общение без формальностей. Это и гарантирует спрос. В крупных городах, по большей части, эту нишу занимают зарубежные франшизы. Но гораздо приятнее было бы наблюдать развитие местного быстрого питания. Минское областное потребительское общество уже положило начало модной концепции фастфуда – в этом году были открыты заведения быстрого питания в Боровлянах и Смолевичах. А теперь вот и «Тести Бургер» – в Дзержинске.

Стиль

Ощущения от интерьера: красивый зал в стиле лофт. Графитовые стены украшены пейзажами, кубы в беленых стеклянных рамах и с цветами в горшках. Яркие желтые стулья и диваны контрастируют с темными стенами и задают тон заведению – быстро и весело.

Кооператоры сделали бургерную на месте действовавшего кафетерия. Помещение зонировали, отделили кухню и организовали производственный процесс – соблюдены все принципы современного фастфуда.

Меню получилось вполне лаконичным и моноконцептуальным. Но бургеры и картофель фри – основа кухни. Что касается бургеров, сейчас их 6 видов: с говядиной, курицей и рыбой. Для любителей курицы отдельное чикен меню – наггетсы и крылышки. Из напитков предлагают молочные коктейли, кофе, чай и лимонады, а на десерт можно заказать пирожное, пончики или мороженое с различными топингами. Вечером планируется продажа крепких алкогольных напитков. Впрочем, это только начало. Меню обязательно будет дорабатываться с учетом интересов и пожеланий посетителей. Есть у «Тести Бургер» и своя фишка: к каждому заказу прилагается пара одноразовых черных перчаток. Можно смело держать сочный бургер и не беспокоиться о гигиене рук.

Место притяжения

Роман Некрашевич, директор Дзержинского филиала Минского облпотребобщества, уверен, что новое заведение составит конкуренцию частному бизнесу:

– Для Дзержинска это очень нужный формат. Город активно развивается, здесь много молодежи, которая порой не знает, чем себя занять. Вот мы и задались целью разнообразить их будни. Знаю, многие боятся новых форматов – а если не пойдет и деньги на ветер? Но считаю, что нужно не бояться, а уверенно делать свое дело. По сути, мы создали свой брендбук, который будем использовать и в других заведениях. Надеюсь, что новый формат людям понравится, а нам принесет прибыль.

Дзержинский район молодой и перспективный. И местные кооператоры уже не первый год в лидерах среди коллег области. И в этом году сработали неплохо: выполнили все показатели, особенно хорошие результаты в заготовительной деятельности. Но не время расслабляться – в районе то и дело открываются сетевые магазины.

КСТАТИ

В 2021 году потребкооперация Дзержинска планирует открыть еще несколько заведений современного формата. Уже есть помещение под бар, где не будет как таковых посадочных мест. Люди смогут прийти, потанцевать и хорошо провести время. Также есть масштабный план модернизации подвального помещения, где раньше был ночной клуб. Идею кооператоры оставят, но сделают заведение более современным.

– Держим марку и стараемся привлекать людей акциями и скидками, – продолжает Роман Некрашевич. – Надеюсь, что и наш «Тести Бургер» станет местом притяжения.

Фишки

Все меню «Тести Бургер» из полуфабрикатов, что позволило сократить площадь кухни и набрать в штат только четверых сотрудников: двух поваров и барменов. Все местные и достаточно опытные – когда-то уже работали в заведениях быстрого питания и готовы к серьезному наплыву клиентов.

А к открытию бургерная собрала немало желающих протестировать новинку от кооператоров. В какой-то степени тому способствовал приятный бонус – первым 50 посетителям бургер и картофель фри бесплатно.

Двери открылись – и первые счастливчики поспешили к прилавку за подарками. Желающих оказалось так много, что пришлось в целях безопасности приглашать людей группами по 10 человек.

Моей собеседнице Марии повезло оказаться в первых рядах:

– Очень интересный стиль – так ярко и модно. И бургер вкусный. Вроде бы ничего нового, но хочется отметить, что вкус гораздо натуральнее, чем в том же «МакДональдсе». А еще очень понравилась идея с перчатками. Такого в нашем городе еще не было! Молодцы!

Наталья Лавор пришла в бургерную с внучками:

– Мы зашли просто посмотреть, а попали на бесплатную акцию! Очень довольны. Я уже изучила график работы, будем обязательно заходить.

«Тести Бургер» активно продвигает рекламу в социальных сетях, и это уже дало первые результаты. Елена Брагинец узнала о новом заведении из Инстаграма:

– Я многодетная мама, пришла сюда в разведку. Красивое, стильное заведение. И меню разнообразное – даже салаты есть. Ничего подобного в Дзержинске еще не было. Приведу сюда детей, уверена: они тоже оценят.

Планы и перспективы

Пока довольные клиенты тестируют угощения, мне удалось пообщаться с Юрием Мелешкевичем, начальником сектора общественного питания Минского облпотребобщества, который вместе с Романом Некрашевичем с нуля занимался обустройством новой бургерной:

– Все сделали буквально за два месяца. Основная часть затрат – ремонт и мебель. Даже оборудование обошлось дешевле интерьера. Но считаю, эти траты не зря – люди в первую очередь обращают внимание на дизайн. С логотипом мудрить не стали, он простой и понятный. Меню пока самое базовое. В дальнейшем будем дорабатывать, но при этом бургер останется нашим основным предложением. Планируем вводить блюда для детей и стейк меню – будем готовить котлеты на гриле прямо в присутствии клиента. Вкусно и полезно.

Всего в проект инвестировано около 66 тысяч рублей, которые, как прикинули экономисты, окупятся в течение 3 лет. Кроме того, появится новая штатная единица маркетолога, который будет продвигать рекламные пакеты. В условиях большой конкуренции со стороны частных компаний без этого никуда. Но если все задуманное удастся, то бургерная окупится еще быстрее.

– На ее примере мы хотим доказать, что общепит может быть успешным и прибыльным, – отметил Юрий Мелешкевич.

Дополнительным плюсом для «Тести Бургер» стало выигрышное расположение в самом центре города и демократичные цены – забежать сюда перекусить сможет и взрослый, и подросток. А уж кооператоры позаботятся, чтобы все остались сыты и довольны.

Диана ВОЛЬСКАЯ
Фото автора

Вадим ДВЕРНИЦКИЙ, председатель правления Минского облпотребобщества остался доволен работой дзержинских кооператоров:

– Мне нравится, что в Дзержинском районе потребкооперация не стоит на месте, развивается. В первую очередь это заслуга директора Дзержинского филиала. Работает всего четыре месяца, но уже видны результаты. А самым лучшим доказательством успешной деятельности сегодня стали благодарность от людей, улыбки детей, родителей и очередь. Думаю, нам удалось сделать настоящий праздник для местных жителей.

ЧЕЛОВЕК ГОДА

Правление Белкоопсоюза и президиум Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства по итогам за 2019 год назвали лучших работников отрасли с присуждением почетного звания «Человек года» в 20 номинациях. «Вести потребкооперации» продолжают серию публикаций об этих людях.

«Я счастливый человек: моя работа – мое хобби»

Валентина АЛТУХОВА – «Лучший строитель»

В современном мире практически не осталось профессий, где женщины не трудились бы наравне с мужчинами. Хорошим тому доказательством стало присуждение звания «Лучший строитель» Валентине Алтуховой, которая уже много лет работает в СУП «Могилевская специализированная передвижная механизированная колонна». Сейчас она начальник планово-производственного отдела и в другой профессии себя не представляет:

– Мне всегда было очень интересно все, что связано со строительством. Многим ремонт в страшном сне снится, а мне в удовольствие что-то перекрашивать, переклеивать. Я действительно счастливый человек: моя работа – мое хобби.

Родилась и окончила школу Валентина в деревне Новгороды Миорского района. Продолжила учебу в Полоцком техникуме. А выбрала такую неженскую специальность, потому что хотела, чтобы у каждой белорусской семьи была отдельная квартира.

В 1986 году, после окончания техникума, пошла по распределению в СПМК. В то время мест по специальности не было, так что начала карьеру маляром-штукатуром:

– В техникуме были отличные преподаватели, я пришла на работу с хорошей базой. А строек тогда было очень много: рестораны, торговые центры, магазины, овощехранилища. Сейчас сложнее: приходится бороться за каждый объект.

Рабочий день Валентины проходит активно: довести планы по строительству до мастеров, проконтролировать их выполнение, составить акты выполненных работ, так называемые процентовки. Работа с документацией, участие в тендерах:

– Много функций перешло в программы на компьютере. Но при этом добавилось и требований: нужно подтверждать каждый вид работ.

СПМК в основном строит и ремонтирует объекты потребкооперации. У предприятия собственный парк автомобилей и спецтехники. С приходом другого руководителя организация получила новый виток развития: закупили два новых автомобиля, строительное оборудование, обустроили строительный вагончик. Несмотря на большую конкуренцию, имеют хорошие экономические показатели и постоянную прибыль, в чем есть заслуга и строителей.

ПО ПОВОДУ

Михаил МЕЛЬНИКОВ, начальник СУП «Могилевская специализированная передвижная механизированная колонна»:

– Валентина – замечательный, опытный сотрудник. Всегда поможет и подскажет коллегам. Я сам в должности всего год – периодически советуюсь и прислушиваюсь к ее мнению. Побольше бы таких людей в потребкооперации!

«Воспитатели и учителя часто выглядят моложе своих лет. Думаю, это от энергетики молодежной среды, которой заряжаешься»

Татьяна АФОНЧЕНКО – «Лучший научный сотрудник года»

Татьяна узнала о награде в момент внутренней рефлексии:

– После многих лет работы, думаю, многие задают себе вопрос: а правильно ли я выбрал стезю? Вроде столько проделано работы, опубликовано большое количество трудов, но внутренней уверенности нет. И когда получаешь такое одобрение труда, понимаешь – это действительно мое призвание.

Родилась Татьяна в Гомеле. В школе училась хорошо, особенно легко давались точные науки, но технарем себя не видела. Привлек юридический факультет в университете имени Франциска Скорины. Получив красный диплом, продолжила учебу в аспирантуре в Минске:

– Меня очень вдохновлял и направлял мой научный руководитель. Вообще по жизни везло на хороших людей.

После учебы Татьяна вернулась работать в родной университет. А когда была в декретном отпуске, получила предложение от Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации.

– Помню, когда впервые попала в офис Белкоопсоюза, очень впечатлилась – почувствовала какое-то внутреннее единство, корпоративный дух. Это и стало одним из решающих факторов для смены альма-матер.

Молодому специалисту повезло и с коллективом, и с руководством. С легкой руки ректора Светланы Лебедевой окончила докторантуру. Амбициозной Татьяне важно совершенствоваться и реализовываться, а университет дает такую возможность: участие в научных конференциях, публикация статей. Привлекает и постоянное общение с молодежью.

– Воспитатели и учителя частенько выглядят гораздо моложе своих лет. Думаю, это от энергетики молодежной среды, которой напитываешься и заряжаешься. Я много общаюсь со студентами, чтобы лучше понять, чем можно их мотивировать к знаниям. Ведь каждое новое поколение не хуже и не лучше – они просто разные. А вот сложнее всего поставить двойку: всегда пытаюсь оправдать студента и по возможности дать второй шанс.

Сейчас очень высок интерес не просто к высшему образованию, а к знаниям. Студенты приходят не за корочкой – они хотят получить максимум информации и стать грамотными специалистами. И конечно, важно, чтобы знания давали преподаватели самого высокого уровня.

Светлана ЛЕБЕДЕВА, ректор Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации:

– Татьяна большую часть своей трудовой деятельности работает в нашем университете. Она кандидат юридических наук, доцент и пользуется заслуженным уважением среди коллег и студентов. Интенсивно занимается научной деятельностью, автор ряда учебных пособий, участвует в международных проектах. Ее кропотливый труд заслуженно оценили. С прошлого года университет занимается подготовкой юристов со знанием экономики, и особенно важно, что в преподавательском составе кандидаты юридических наук. Мы благодарны Белкоопсоюзу за поддержку ученых – это очень важно для нас.

«Хочется выпускать продукты, за которые люди будут благодарить»

Светлана ПАТОНИЧ – «Лучший специалист служб качества»

Качество продукции – залог конкурентоспособности любого предприятия. Эту аксиому лучше всех понимает Светлана Викторовна, начальник сектора качества Мостовского филиала Гродненского областного потребительского общества, которая уже много лет строго следит за соблюдением требований нормативных документов при изготовлении продуктов, товаров легпрома, заготовке сельхозпродукции и вторсырья. Контролирует санитарно-эпидемиологическую обстановку на производстве, в магазинах, на предприятиях общественного питания и в заготовительных организациях.

А по образованию Светлана санитарный фельдшер. Прилежно отучилась в гродненском медицинском училище и по распределению попала в минскую санитарно-эпидемиологическую службу:

– Понимала, что нужная работа, но в то же время чувствовала: не смогу реализовать себя в этом деле по складу характера. Приходилось наказывать нерадивых сотрудников. Это смущало, чувствовала себя не на своем месте и постоянно порывалась сменить профессию.

Отработав несколько лет в различных службах, перебралась на родину супруга, в Мосты. Нужно было искать работу. Узнала, что в райпо создается новая служба по контролю качества, и решила: это шанс! Однако Светлану вовсе не хотели брать: в райпо нужны были специалисты с технологическим образованием. Но с вопросами качества и безопасности она уже сталкивалась на прежней работе и сумела убедить, что справится.

– Меня приятно удивило добросовестное отношение большинства сотрудников к своей работе. Хотя, не скрою, со многими коллегами приходилось нелегко, необходимо было доказывать свою точку зрения, а где-то и мне приходилось уступать. Но со временем все стали понимать друг друга.

Вскоре отдел качества расширили: была создана лаборатория радиологического контроля и физико-химических испытаний, набрали новых сотрудников. Стало проще: можно распределить задачи между коллегами. Райпо – структура многопрофильная, и важно было для каждой организации разработать схему контроля безопасности в соответствии с требованиями законодательства страны и техрегламентов Таможенного союза. Сектор качества контролирует процессы во всех производственных циклах.

– Стараюсь часто бывать на предприятиях, следить за изготовлением продукции. Если возникают какие-то нюансы, бракуем изделия и отбираем образцы для испытаний, чтобы выяснить причины отклонений от стандартов. И это не просто моя прихоть. В первую очередь важна безопасность людей, к которым попадет наша продукция, и репутация организации. Хочется выпускать только лучшее, за что потребители будут благодарить.

Сергей ПЕЦЕВИЧ, директор Мостовского филиала Гродненского областного потребительского общества:

– Скажу откровенно, работать со Светланой мне непросто: она до последнего отстаивает свою точку зрения. И приходится соглашаться, ведь коллега действительно знает свое дело. Очень ответственный и порядочный человек, никому не дает спуску. И если она за что-то берется, то я спокоен: все будет сделано в лучшем виде.

Беседовала Диана ВОЛЬСКАЯ
Фото из архива героинь

ГОД МАЛОЙ РОДИНЫ

Воспитание чувств

Люблю свой край
С березками и тополями,
С травой высокой на лугу,
С его обширными полями,
Городами, деревнями
И неба ясного голубизну…

Родина есть у всех людей на земле, только значение ее для каждого особенное. Для одного – это место, где появился на свет, для другого – дом, где живет. Или «родны кут» – это тихий, уютный агрогородок или маленькая деревенька. Кто-то вспомнит дубовые рощи на берегу Немана. А кто-то окажется на оживленных улицах большого города или на узких улочках, где делал первые шаги, или, быть может, в парке, в котором гонял голубей и где после, повзрослев, встречался со своей первой любовью. Мой родной край – самый лучший из всех, хотя так может сказать каждый, имея в виду то место, откуда он черпает силы.

Сейчас, идя по пыльным шумным городским улицам, вглядываясь в сверкающие витрины и неоновые вывески, мысленно возвращаешься туда, где ловил бабочек по утрам и уплетал бабушкины пироги. Для человека нет ничего ближе и дороже родного края – места, которое взрастило тебя как маленький колосок и выпустило в дальнюю дорогу к вершинам жизненного пути.

Ирина ГУСЬКОВА в музее филиала

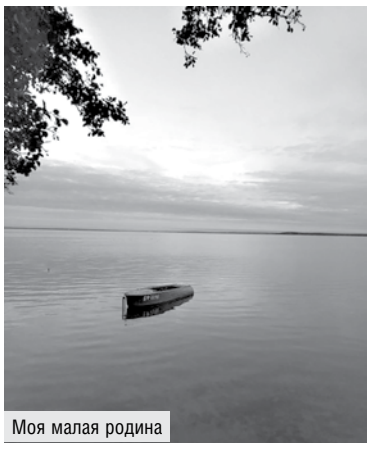
Я, как говорил классик, «душою спачываю» на берегу Нарочи, своего озера. Подойдешь к нему, посидишь в тишине на закате, и кажется, набегающие на берег волны унесут с собой в его глубины твои проблемы, усталость, боль. Здесь знакома каждая тропинка. Вдыхая аромат соснового леса, переносишься в мыслях в безоблачное детство.

С наступлением летнего сезона жизнь курорта оживает: целебные источники, многие километры пляжей, прозрачная озерная вода манят к себе отдыхающих. Когда приходит осень и леса становятся оранжево-красными, жизнь успокаивается. А зимой она и вовсе замирает, будто впадает в спячку. Тогда на улицах можно встретить только знакомых с детства и ставших уже почти родными людей. Эти люди – это тоже Родина. Мы всегда как-то ближе друг к другу, лучше сможем понять один одного, нам легче найти общий язык и стать друзьями. Потому, наверное, что есть общее – то место, где родились. А это уже много!

На экскурсии в Центральном музее истории потребительской кооперации Беларуси

Фото на кункурс

Перелистывая страницы таких книг, как «Смарагдавы край», «Вілейскі павет», «Партизаны Вилейщины», «История Нарочанского края», встречаешь описания родных мест, еще и еще раз с волнением перечитываешь услышанные в детстве исторические факты, из поколения в поколение передающиеся рассказы о важнейших событиях, выдающихся личностях, об их подвигах и великих делах. Все это маленькие ручейки, с которых начинается изучение истории большой Родины, закладывается любовь к ней. Потом эти ручейки, сливаясь, превращаются в полноводную реку. И ты не сможешь не любить то место, которое воспитало тебя, не помнить истории родной улицы, поселка или области. Неважно, насколько значима летопись этих мест.


Моя малая родина

Любовь к Родине невозможно представить без знания ее истории. Как хорошо, что есть преданные своему делу люди, знающие, ценящие, любящие историю своего края! Они прививают и молодежи интерес к ней, помогают изучать ее и понимать.

В Минском филиале торгово-экономического университета потребительской кооперации есть такой человек. Это Ирина Гуськова. Помимо учебных дисциплин социально-гуманитарного цикла, она ведет занятия в клубе по интересам «Наша история», организовывает экскурсии по Минску, посещает с обучающимися музеи, проводит другие воспитательные мероприятия, знакомит с историей потребительской кооперации.

Возможно, известная поговорка права, что каждый кулик свое болото хвалит. Но без этой самой «хвалы», которую проще заменить словом «любовь», невозможно представить такое понятие, как патриотизм. Ведь развивать в себе это чувство нужно с уважения к отчему дому и земле, которая тебя вырастила и которую ты называешь родным краем.

Наша страна богата достижениями культуры и науки. Из поколения в поколение передаются эти знания и приумножаются. Наши люди талантливы: писатели, музыканты, художники. Это известно на весь мир. Нас много, и все мы разные, но очень гостеприимные, доброжелательные и мирные люди.

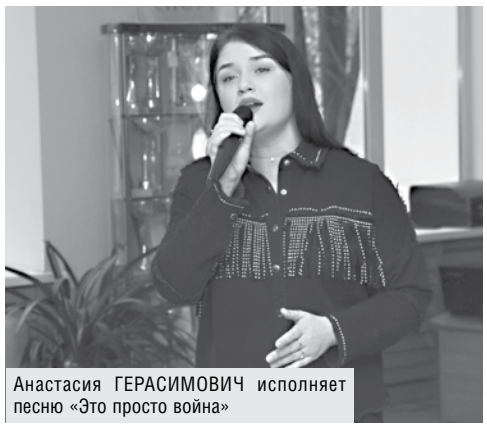
Ирина ТИТОВА,
преподаватель Минского филиала УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации»

ПО ПОВОДУ

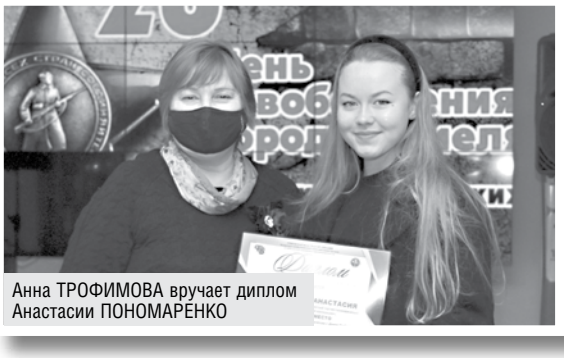
Одна из светлых дат

В БТЭУ отметили День освобождения Гомеля

26 ноября 1943 года Гомель освободили от немецко-фашистских захватчиков. Непростую историю города и бессмертный подвиг фронтовиков, партизан, подпольщиков, тружеников тыла, которые в годы суровых испытаний сделали все возможное и невозможное для Победы, вспоминали в Белорусском торгово-экономическом университете потребительской кооперации в 77-ю годовщину события.


Анастасия ГЕРАСИМОВИЧ исполняет песню «Это просто война»

Диана Рудницкая и танцевальный коллектив IGNIS


Анна ТРОФИМОВА вручает диплом Анастасии ПОНОМАРЕНКО

Светлана ЛЕБЕДЕВА

Необычным прологом стала вокально-хореографическая композиция «Вышыванка» в исполнении солистки студии эстрадного вокала «Александрия» Дианы Рудницкой, студентки специальности «Маркетинг» (руководитель студии – Андрей Москвитин), и танцевального коллектива IGNIS (руководитель – Вероника Богданович).

Анастасия Герасимович, студентка специальности «Мировая экономика», исполнила песню «Это просто война».

В этот памятный день студенты рассказали первокурсникам о человеке-легенде, освобождавшем любимый город. Андрей Никитович Дмитренко, кандидат исторических наук, доцент, заведующий кафедрой философии и истории, полковник в отставке, проработал в университете долгие годы.

Тепло поприветствовали коллектив университета, студентов ректор – доктор экономических наук, профессор Светлана Лебедева и председатель ветеранской организации университета, профессор кафедры права и экономических теорий Анатолий Злотников.

Председатель профкома сотрудников, кандидат экономических наук, доцент Анна Трофимова вручила студентам Анастасии Пономаренко (специальность «Мировая экономика»), Станиславу Боровому (специальность «Экономика и управление на предприятии») и Дмитрию Березовскому (специальность «Бухгалтерский учет, анализ и аудит») дипломы победителей конкурса на «Лучшее видеопоздравление с Днем Победы!», учрежденного областной организацией Белорусского профессионального союза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства. Эти замечательные ролики демонстрировались на инновационной видеостене в холле университета.

Освобождали город над Сожем во время Гомельско-Речицкой операции, которая шла с 10 по 30 ноября 1943 года. В боях с советской стороны участвовали 719 тысяч человек, задействовано 7560 орудий и минометов, 247 танков и самоходных артиллерийских установок, 526 самолетов. С немецкой стороны им противостояли 660 тысяч воинов, 3600 орудий и минометов, около 310 танков и штурмовых орудий, до 400 боевых самолетов.

Партизаны Гомельского, Полесского и Могилевского соединений парализовали движение на железных дорогах, освободили и удерживали до подхода советских частей 34 населенных пункта.

В ночь с 16 на 17 ноября оборона противника была прорвана штрафной ротой лейтенанта Петра Завьялова. За одну атаку бойцы продвинулись на 400 метров, и командующий фронтом маршал Рокоссовский по рации передал: «Молодцы, ребята! Вы пробили брешь в неприступной крепости. Это хорошее начало на Соже!»

Всего же при форсировании Сожа у деревни Хальч погибли почти семь тысяч советских воинов. Освобождавшая деревню 11-я армия под командованием Героя Советского Союза генерала-лейтенанта Ивана Федюнинского из-за огромных потерь в декабре 1943 года была расформирована, а ее части переданы в состав 48-й и 63-й армий.

Творческие работы студентов высоко оценены жюри Республиканского интерактивного проекта «РЭЦЫТАЦЫЯ-2020»: диплом Министерства образования I степени у Дмитрия Березовского, II степени – у Анастасии Пономаренко и Станислава Борового.

Евгения ГОЛОВАЦКАЯ, заведующая клубом Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации
Фото Александра БЕДИНА

НАПЯРЭДАДНІ

Ствараюць святочны настрой

Магазіны спажывецкай кааперацыі распачалі пераднавагодні і перадкалядны гандаль

Хто першы нагадвае нам аб набліжэнні навагодніх святаў, дык гэта гандлёвыя кропкі. Прадаўцы яшчэ да прыходу снежня пачалі рыхтавацца. І ад іх настрою, творчасці ў многім залежыць, якім будзе святочны інтэр'ер крам.

Прадаўцам магазіна «Южный» на ўскрайку Жыткавічаў нельга расслабляцца. Гэта гандлёвая кропка ў цесным акружэнні сеткавых крамаў розных кампаній з прыкметнай яркай рэкламай. Аднак магазіну спажывецкай кааперацыі гэта не перашкаджае не страчваць сваіх пакупнікоў і забяспечваць месячны тавараабарот у 160 тысяч рублёў, а ў летнія месяцы – яшчэ больш. Для невялікага райцэнтра, дзе 16 тысяч жыхароў, гэта добры паказчык.

Кіруе калектывам выпускніца Гомельскага гандлёва-эканамічнага ўніверсітэта спажывецкай кааперацыі Валянціна Папок. Яе ўпэўненасць, уменне граматна арыентавацца на рынку гандлёвых паслуг, веды эканаміста-бухгалтара – добрая дапамога ў паўсядзённых буднях. Трэба адзначыць, што і стаж у гандлі ў маёй суразмоўцы ўжо 15 гадоў.

І што супрацьпастаўляюць прадаўцы сеткавым сапернікам?

– Хоць і разраслася ў нашым невялікім горадзе колькасць магазінаў рознай формы ўласнасці, нашы пакупнікі засталіся з намі. Бо яны лічаць, што больш нідзе не змогуць купіць такую якасную прадукцыю айчынных фабрык і заводаў, як на нашых прылаўках, – раскрывае сакрэты Валянціна Мікалаеўна. – Спажыўцы цяпер вялікую ўвагу надаюць якасці прадуктаў, іх не ашукаеш ніякімі яркімі ўпакоўкамі. Мы ведаем, што не куды-небудзь, а да нас прыйдуць па мясное разбіранне, каб купіць прывабны кавалак да святочнага стала. А мы ўмеем прапанаваць і паўфабрыкаты самага рознага асартыменту. Мала хто выходзіць з крамы без нашых апетытных дамашніх каўбасак.

За касай Ірына ДРУК

Акрамя прадукцыі многіх буйных мясакамбінатаў, такіх як Калінкавіцкі, Брэсцкі, Гомельскі, Жлобінскі, Віцебскі, Слонімскі, у краме шырока прадстаўлены і вырабы ўласнай вытворчасці – не толькі Жыткавіцкага філіяла Гомельскага аблспажыўтаварыства, але і Веткаўскага, Рагачоўскага, Лельчыцкага, Брагінскага, Кастрычніцкага і іншых. Гэта і мясныя паўфабрыкаты, і рыбная прадукцыя, марская капуста, разнастайнае кандытарскае печыва. Каляды і Новы год не адмяняюцца, а кожнай сям'і так хочацца, каб было свята. Кааператары з радасцю дапамогуць накрыць святочны стол. Распрацоўваюць таксама акцыі, продаж са скідкамі.

Прадавец Любоў ШКУДУН абслугоўвае пакупніка

У шырокім асартыменце завезены і такія абавязковыя навагоднія тавары, як пеністыя напіткі, цукерачныя наборы. Фабрыка «Камунарка» падрыхтавала падарункі ад 300 грамаў да кілаграма на ўсе выпадкі і кашалькі.

Ахвотна верыш, што і астатнія прадаўцы магазіна «Южный» – такія ж патрыёты свайго прадпрыемства і прафесіяналы, як і загадчыца. Ва ўсіх іх – Наталлі Струнец, Аксаны Ліпскай, Вольгі Купцовай, Ірыны Друк, Любові Шкудун, Клаўдзіі Башкевіч, Алены Краўчэні, Алены Асіпенка, аператара Анастасіі Стрэхі – стаж працы не менш за 10 гадоў, а ў некаторых і больш за 20. Так што «Южный» у надзейных руках.

А для тых, хто не хоча абцяжарваць сябе клопатамі па падрыхтоўцы святочнага навагодняга стала ці мае жаданне паўдзельнічаць у навагоднім кааператыве, паклапоцяцца працаўнікі грамадскага харчавання. У іх сітуацыя больш выгадная, чым у работнікаў гандлю, – у горадзе не так шырока развіта сетка прадпрыемстваў грамадскага харчавання іншай формы ўласнасці. І ўжо да пачатку снежня ўсе месцы на навагоднія і калядныя застоллі былі раскуплены.

Святлана ЖЫБУЛЬ
Фота Дзіяны ЧОРНАЙ

СФЕРА УСЛУГ

Обновленный «Колосок»

В Березе райпо после капитального ремонта открыло магазин

Это фирменный магазин Березовского комбината кооперативной промышленности, посмотреть на обновленный интерьер которого собрались горожане, работники, а также председатель Березовского райисполкома Сергей Бартош и заместитель председателя Брестского облпотребсоюза Лариса Козлова.

– «Колосок» построен вместе с пятиэтажным жилым домом в 1989 году и всегда пользовался популярностью. Но время требует перемен. Сначала мы построили новый магазин в Белоозерске, затем вложили много сил и средств в расширение и обновление торговой точки «Каравай» на базе нашего предприятия. Выручка значительно возросла. Надеемся, что так же будет и в «Колоске», на ремонт которого ушло 170 тысяч рублей. Обновили все технологическое оборудование и интерьер. Хочу поблагодарить всех сотрудников, кто вложил душу в общее дело, и приглашаю посетителей оценить работу, – обратился с приветственными словами директор комбината Степан Бувака, который вместе с Сергеем Бартошем и председателем райпо Анатолием Войтенко перерезал символическую красную ленточку.

И покупатели сразу устремились к полкам и стеллажам за покупками. А за мясной продукцией предприятия сразу выстроилась очередь. Особым спросом пользовались и другие товары с этикеткой «Наша продукция».

В обновленном магазине большой выбор молочных, хлебобулочных и кондитерских изделий, полуфабрикатов, фруктов и овощей, детского питания, консервов, средств гигиены и других товаров. Есть и печка, чтобы порадовать покупателей горячей выпечкой. Как результат – покупатели уходили с полными пакетами, восхищаясь ассортиментом и приемлемыми ценами.

Председатель райисполкома Сергей Бартош, новый глава района, еще и тепло пообщался с горожанами.

Розалия КАРПЕШ
Фото Сергея БОБРОВА

ПОКОЛЕНИЕ NEXT

Найти себя

Букет и спасибо от покупателя

Старший продавец универсама «Родны кут» Алеся ИГНАТЮК за хорошее обслуживание заслужила от покупателя букет цветов

Стаж работы в потребкооперации у Алеси Игнатюк небольшой – пять лет. Она родом из Белоозерска. После школы училась в Белоозерском государственном профессионально-техническом колледже электротехники. Получила специальность оператора ЭВМ, продавца и устроилась на работу в пятый магазин Березовского райпо. Здесь молодого специалиста попробовали в деле и дали рекомендацию: получится хороший работник. А позже пригласили в универсам «Родны кут».

В этом солидном торговом заведении Алеся – старший продавец. Ответственная, умеет выделить главное, с покупателями уважительна, если надо, даст полное разъяснение по любому товару. За что получает слова благодарности и не только. Нам удалось запечатлеть мгновение, когда Алесе покупатель вручил букет цветов.

Иван ОСКИРКО
Фото автора

ГОТОВИМ ДОМА

С айвой вкуснее

Дежурила по рубрике домохозяйка Светлана КУХТОВА

Фото автора

Айва – один из последних даров сада в нынешнем сезоне. В сыром виде ее едят редко, хотя железа в ней больше, чем во многих других фруктах. Однако кислый и вяжущий вкус айвы мало кому нравится. Зато ее неповторимый аромат обогатит вкус чая, если положить туда пару свежих ломтиков, и придаст великолепные тона джемам, варенью, компотам. Но айва вкусна не только в сладких блюдах, она добавит пикантность мясу, рыбе, овощам, соусам. Мои любимые рецепты вам в помощь, дорогие хозяюшки.

ВОЗДУШНЫЙ БИСКВИТ С АЙВОЙ

Понадобится:
- куриные яйца – 5 шт.,
- сахар – 1 ст.,
- мука – 1 ст.,
- масло сливочное – 30 г,
- айва – 2–3 шт.

Айву нарезаем дольками. В сковороде растопим сливочное масло, выложим айву и посыплем сахаром. Обжариваем, пока айва не карамелизируется и не станет румяной. Затем нужно дать ей остыть.

А в это время займемся тестом. Яйца взбиваем до увеличения объема вдвое-втрое, не выключая миксер, подсыпаем сахар и продолжаем взбивать, пока он не растворится. Затем добавляем муку и аккуратно ложкой перемешиваем тесто.

Застилаем форму пергаментом, выкладываем на дно айву и заливаем тестом. В разогретую до 180 градусов духовку ставим форму и выпекаем бисквит около получаса.

Достаем из духовки, даем остыть, переворачиваем на блюдо и снимаем пергаментную бумагу. По желанию готовый бисквит можно смазать заварным или сметанным кремом, тогда он будет похож на торт, а можно просто посыпать сахарной пудрой.

Завариваем чай и наслаждаемся ароматной выпечкой.

МЯСО С АЙВОЙ В ГОРШОЧКАХ

Мясо можно использовать любое: свинину, говядину, птицу.

Ингредиенты:
- айва – 300 г,
- гуляш индейки – 500 г,
- лук – 1 шт.,
- растительное масло – 30 мл,
- соль, специи – по вкусу.

Айву помыть, порезать дольками, убирая при этом семенную коробку.

На сковороде разогреть растительное масло и выложить дольки айвы. Обжарить на сильном огне, чтобы сверху образовалась корочка. Внутри кусочки останутся сырыми, их нужно поперчить и посолить.

Мясо быстро обжарить в масле и соке, оставшихся от айвы. До готовности не доводить, после образования корочки переложить в горшочек, добавить лук полукольцами, соль и специи. Слегка залить водой и закрыть крышкой.

Запекать в духовке, разогретой до 200 градусов, почти до готовности, потом добавить айву и тушить еще 10 минут.

Чтобы и зимой наслаждаться неповторимым вкусом мяса или рыбы, запеченных с айвой, поздней осенью, когда созревают желтые ароматные плоды, можно их заморозить.

Как заморозить?

На поверхности айвы есть очень густой ворсистый слой, его нужно тщательно смыть. Затем разрезать плоды, удалить семена и нарезать дольками. Разложить айву в пакеты и хранить в морозилке.

ФИЛЕ КУРИЦЫ С АЙВОЙ В РУКАВЕ

Айва придает куриному мясу новые грани вкуса. Предлагаю вам несложный вариант приготовления, почти диетический, так как мясо запекается в рукаве без добавления лишнего жира.

Состав:
- куриное филе – 500 г,
- айва – 2 шт.,
- лук – 1 шт.,
- специи и соль – по вкусу,
- зелень петрушки – по желанию.

В куске куриного филе делаем глубокие надрезы. Айву моем и режем дольками, лук – полукольцами. В надрезы филе втираем специи и соль, затем в каждый вкладываем по несколько долек айвы и лук, посыпаем сверху измельченной зеленью петрушки.

В пакет для запекания отправляем подготовленное таким образом мясо, завязываем с обеих сторон, делаем несколько проколов и помещаем в разогретую до 180 градусов духовку на 50 минут.

КАЛЕЙДОСКОП

Санта-Клаус в маске

Когда венгерский кондитер Ласло Римоци из Лайошмиже решил дополнить своих шоколадных Санта-Клаусов защитными масками, предполагалось, что это будет разовая шутка, призванная поднять людям настроение. Но идея оказалась настолько популярной, что онлайн-заказы на необычное лакомство резко возросли, и теперь кондитер едва успевает за спросом.

Автору даже пришлось упростить дизайн сладостей, чтобы справляться с заказами – около 100 Санта-Клаусов в день. Шоколадные шапки окрашивает в красный цвет, а крошечные маски делает из марципана. Ласло Римоци также пришлось модернизировать больших шоколадных Санта-Клаусов, которые изначально поставлялись без масок.

– Теперь нашим клиентам нужны только Санты в масках, – удивлен кондитер и уверен, что уж в следующем году не только Санта-Клаусам, но и всем жителям Земли больше не придется носить маски.

Новый тренд – колбасный домик

Одно из самых популярных съедобных сооружений на новогодние праздники – пряничный домик – потеснили так называемые колбасные домики, или колбасные шале, став новой модной тенденцией в соцсетях.

Угощение готовится из хлебных палочек, сыра и всевозможных колбасных изделий. Хлебные палочки служат основой, выступая в роли бревен, а соединять их между собой можно с помощью мягкого сыра, подобно клею. После того как фундамент заложен, для отделки крыши и украшения домиков используются салями, ветчина, бекон, прошутто и другие виды вяленого мяса, а также твердый сыр, из которого делают дверь или окошки. Для окошек берут миниатюрные фигурные крекеры. Элементы закрепляют зубочистками.

Для создания таких архитектурных закусок применяют разделочные доски или подносы, а перед подачей на стол домики нужно обязательно подержать в холодильнике.

Можно оформить подписку

Канадская закусочная в Торонто запустила первую в мире услугу подписки на пиццу. После ее оформления клиенты станут ежемесячно получать упаковку из четырех, шести, восьми или десяти замороженных пицц прямо к порогу своего дома.

Начинка – в шести вариантах. Такая пицца совсем не похожа на ту, которая обычно продается в супермаркетах: для ее приготовления нужны натуральное дрожжевое тесто, выдержанный твердый сыр и свежие ингредиенты высокого качества.

Каждая пицца имеет диаметр 25 сантиметров. Перед употреблением ее разогревают в течение 5–7 минут в духовке. Стоимость подписки на пиццу начинается от 39 канадских долларов, или 30 долларов США.

Подготовила Валентина ЛАВРИКОВА

ИЗ ДАЛЬНИХ СТРАНСТВИЙ

«Ваша Беларусь – чудная»

Почему мне искренне завидовал наш гид Амир во время поездки в Египет

Вспоминаю свою длительную журналистскую командировку в эту загадочную страну. И сейчас, в холодную пору года, будто ощущаю горячее дыхание Сахары, ее нестерпимый зной: и песок раскалился от него, и небо застыло, белесое и безжизненное.

Когда мы прибыли в город Луксор, что на берегу Нила, и поехали осматривать Долину царей, то не могли ступать на раскаленные камни: казалось, что идем по огромной горячей сковороде. У нас осталась только одна мысль: быстрее бы завершилась эта экскурсия. Тихо говорили один другому: «Как же можно жить в такой жаре?» Было +40 по Цельсию в тени.

Бывает же такое!

Нашу группу все время сопровождал Амир, я с ним подружился. Молодой, симпатичный. Родился и вырос в бедной семье в небольшом оазисе Сахары. Пять лет жил в Москве, учился в университете дружбы народов. Русским языком владел в совершенстве. Буквально на второй день нашего пребывания в Каире Амир подошел ко мне.

– А я вас знаю давно, – смотрит на меня загадочно и дружески улыбается.

– Откуда? Ведь я в Египте впервые, мы никогда не встречались, – недоумеваю.

– А вы работали журналистом в газете «Известия»?

– Работал, собственным корреспондентом по Беларуси. И очень долго, четверть века.

– Ну вот, – обрадовался Амир. – А когда я учился в Москве, «Известия» были моей любимой газетой, читал каждый день. В том числе и ваши материалы из Беларуси. Больше всего мне запомнилось, как вы писали о белорусской природе, особенно про лес. С тех пор помню вашу фамилию и считаю, что заочно мы знакомы давно. А сейчас на моей Родине очень хочу быть вашим хорошим другом.

Признаюсь, мне польстило такое внимание. В далеком Египте я встретил своего читателя. И это через столько лет. Бывает же такое!

«Снег – это здорово»

С того момента мы с Амиром всегда были вместе. Он прекрасно знал историю Египта, достопримечательности и добросовестно удовлетворял мой ненасытный журналистский интерес.

Амир часто рассказывал… про снег. Причем настолько увлеченно, что я невольно думал: вот

Михаил ШИМАНСКИЙ

удивительный человек! Что особенного нашел он в обычном снеге?

– Михаил, в Беларуси снег идет? – как-то спросил он.

– Зимой идет. А почему тебя именно это интересует?

– Когда я учился в Москве, впервые увидел снег. Много снега. У меня совсем не получалось ходить по нему, часто падал. И ребята, и девчата смеются, а я разве виноват? После немного научился. Мне очень нравилась одна русская студентка, когда зимой ходили группой на прогулку, старался быть к ней ближе. Падаю на снег – она подает мне руку. Очень приятно. Иногда падал преднамеренно, чтобы ощутить ее прикосновение. Но когда на снегу держался уверенно, то и внимания от девушки стало, к сожалению, меньше, и это меня очень огорчало. Все равно ваш снег – это здорово. У нас в Сахаре много песка, мы к нему привыкли, но снег куда лучше: он чистый, им можно умывать лицо и даже есть его можно…

Я от души смеялся, слушая эти «философские» рассуждения. Амир был очень доволен, что рассмешил меня.

– А ваша Беларусь, значит, и белая от снега, и зеленая от лесов…

– И еще голубая от озер и рек, которых у нас очень много, – добавил я.

– А осенью какая ваша Родина? – не переставал интересоваться парень.

– Много желтого, золотистого, бордового цвета, потому что опадают листья.

– Так Беларусь еще и золотая! – воскликнул Амир. – Ну прямо чудная ваша Беларусь, Михаил, повезло тебе с Родиной…

Как я друга угощал

Когда были в Каире, решил угостить Амира. Пригласил его вечером в свой номер в отеле, приготовил стол с белорусскими «гасцінцамі». Нарезал нашей аппетитнейшей копченой колбасы, выставил штоф «Беловежской». По нашим понятиям чем не выпивка и не закуска?

– Нет-нет, – сразу же отказывается Амир. – Мне нельзя водки.

– А когда учился в Москве, тоже не выпивал?

– Никогда не выпивал, – отвечает. – Мои русские друзья это знали и не заставляли меня делать то, что нам, мусульманам, запрещено.

Я извиняюсь перед Амиром и прошу его попробовать нашей белорусской колбасы. Он берет в руки отрезанный ломтик, внимательно его рассматривает.

– Здесь есть свинина, – говорит парень, показывая на маленькие кусочки сала в колбасе, и аккуратно кладет ломтик обратно на тарелку.

Я в растерянности: хотел угостить хорошего человека, а получилось совсем не то. Разумеется, я знал об этих запретах Корана, но думал, что за время учебы в Москве Амир кое-что пересмотрел. Оказывается, нет.

Припять и Нил

У меня был цветной фотоальбом о Беларуси. Чем не сувенир египтянину? Достаю, протягиваю парню:

– Это тебе, Амир. Посмотри, какая наша Беларусь.

– О, спасибо, Михаил. Теперь я буду больше знать о твоей Родине.

Он с интересом рассматривает цветные фотографии.

– Что, Беларусь вся зеленая? – спрашивает. – Столько лесов на этих фотографиях.

– Да, примерно 40 процентов территории нашей республики покрыто лесами.

– А такая река, как Нил, в Беларуси есть? – смотрит на меня выжидательно.

– Такой большой нет, но реки наши тоже очень красивые. Пожалуй, самая красивая – Припять. Она протекает на белорусском Полесье, это очень живописный край.

– Хочешь, я расскажу тебе, откуда произошел Нил? – предлагает Амир. – Нил выходит наружу между скалами Крофи и Мофи и течет на север, в Египет, и на юг, в Эфиопию. Космичность Нила, его подземный и небесный характер подчеркиваются во многих текстах. Египет – это дар Нила. А Нил – начало Египта. Так давно сказал Геродот, и мы согласны с ним.

«Я бы очень хотел увидеть ваш лес»

– Наш Египет без Нила невозможно себе и представить, – размышлял Амир. – Наверное, как и Беларусь без леса. Я правильно говорю?

– Да, Амир, ты прав. На каждого жителя Беларуси в среднем приходится гектар леса. И народ сложил о лесах столько легенд, сказаний, песен, писатели создали столько рассказов и стихотворений, как ни о каком другом явлении.

– Это очень хорошо. Для вас леса – это во многом жизнь, для нас жизнь – Нил…

В полдень, похоже, жара достигла пика: в тени +40. Спасение – спрятаться под навесом да почаще купаться в бассейне. Амир утешает меня:

– Вам повезло, начало октября – самая благодатная пора года в Египте, не так жарко.

– Ну, – удивляюсь, – плюс сорок – это, по-твоему, не жарко?

– А что, в Беларуси не бывает такой температуры?

– Такой нет. К тому же у нас климат влажный.

– Я бы очень хотел увидеть ваш лес. А вдруг удастся? – смотрит на меня вопросительно. – Здесь же по берегам Нила в основном растут пальмы. Они также красивые, так что любуйся ими, Михаил.

Феллах говорит спасибо

Не только белорусской природой интересовался Амир. Я рассказал ему о наших знаменитых МАЗах, тракторах…

– Так без ваших тракторов теперь невозможно и представить себе труд египетских феллахов, – заметил Амир. – Ваши машины работают на всех наших полях.

И надо же было такому случиться... Ехали мы в автобусе на очередную экскурсию, остановились передохнуть в пыльном, изнывающем от зноя селении. Вышли из автобуса.

– Михаил, смотри, ваш трактор! – радостно кричит Амир.

Вот так встреча: действительно, это наш МТЗ. Кузов набит тростником, как говорится, под самую завязку, не видно почти и кабины. Трактор как раз остановился, и Амир уже беседует с молодым веселым парнем за рулем. Тот соскакивает на землю, Амир что-то ему объясняет, показывая на меня. Парень приятно улыбается, протягивает мне для приветствия руку.

– Михаил, вот хозяин этого трактора. Спрашивайте, как ему работается, доволен ли им – словом, все, что вас интересует, а я буду переводить.

Разумеется, я постарался сполна использовать такую хорошую возможность и в далеком Египте от трудяги-феллаха услышал много хороших слов о тракторе из Минска. Очень простая машина в работе и техобслуживании. Не капризничает. Надежная, никогда не подведет, если о ней заботиться. И самое главное, отлично переносит знойный египетский климат.

42 тысячи тракторов

Да, минские тракторы давно и надежно закрепились на египетском рынке. За всю свою историю МТЗ поставил в эту африканскую страну около 42 тысяч машин (это данные на середину октября 2020-го). На долю наших тракторов приходится почти 80 процентов (!) всего тракторного парка Египта. В Каире есть Белорусский торговый дом, где реализуется эта сельхозтехника, его филиалы открыты и в других городах. Наши тракторы широко используются не только в сельском хозяйстве, но и в других отраслях экономики. И везде о них говорят: «Очень хорошие машины!»

Когда вспоминаю встречи в Каире с добрым парнем Амиром, думаю: пусть и его родина крепнет и процветает. И пускай сбудется мечта Амира: может, когда-нибудь увидит он белорусский лес. Ведь сотрудничество между Беларусью и Египтом успешно идет по многим направлениям на пользу двух наших народов.

Михаил ШИМАНСКИЙ,
лауреат Государственной премии Беларуси

Праздники. Даты. Традиции

12.12. В 2017 года Генеральная Ассамблея ООН провозгласила ***Международный день нейтралитета*** ради поддержания мира и добрососедских отношений. Политика нейтралитета – инструмент превентивной дипломатии.

Социальное расслоение наряду с высокой стоимостью медицинских услуг и препаратов становится серьезной проблемой – об этом напоминает ***Международный день всеобщего охвата услугами здравоохранения.***

14.12. Доподлинно неизвестно, что имел в виду студент, отметивший в календаре 2000 года 14 декабря, как ***День обезьян***. Но его затея завершилась шуточным праздником – студенты переоделись в обезьян и стали подражать им. Шутка переросла в традицию, а интернет сделал ее международной.

А у славян – ***Наумов день***, когда молились святому Науму, прося «навести на ум» – надоумить, научить.

Коллаж Татьяны ГОРБАЧ

15.12. Торжество у ведущих мировых производителей чая – ***Международный день чая***, который как полезный напиток был открыт вторым императором Китая Шеном Нунгом примерно в 2737 году до н.э., когда император опустил листочки чайного дерева в чашку с горячей водой.

17.12. День белорусского кино установлен указом Президента в 1994-м. 17 декабря 1924 года вышло постановление Совета народных комиссаров «О кинопроизводстве в БССР». В тот же день при Наркомпросе было создано Государственное управление по делам кинематографии и фотографии – «Белгоскино». Сняты первые хроникальные кадры о событиях тех лет. В 1926-м белорусские зрители увидели первый отечественный «боевик» – «Лесная быль» Юрия Тарича по повести Михася Чарота «Свинопас».

18.12. 20 лет назад ООН учрежден ***Международный день мигранта***, число которых во всем мире значительно возросло. Большинство из них проживает в Европе (76 миллионов) и Азии (75 миллионов). Ежегодно в этот день можно услышать призывы к тому, что международное сообщество должно уделять больше внимания людям, оказавшихся в трудном положении, вдали от дома, тем, кто нуждается в помощи и защите.

Пелагея БЕЛОУСОВА

ВСЕ ОБО ВСЕМ

Кто устанавливает тарифы на техобслуживание газового котла?

? Ежегодно специалисты газовой службы делают осмотр газового оборудования и за работу берут 22 рубля. Плюс из Борисова надо вызвать фирму, которая проверит вентканалы, это еще 20 рублей. Хотелось бы знать, откуда такие расценки?

Тамара, Крупский район.

Дмитрий ШАВЛОВСКИЙ, первый заместитель генерального директора ГПО «Белтопгаз»:

– По Правилам пользования газом в быту (постановление Совмина в редакции от 24.12.2013 № 1136) газоснабжающая организация обязана проводить техническое обслуживание, а потребители газа – обеспечивать беспрепятственный доступ к газопроводам и газовому оборудованию. Техническое обслуживание газового котла выполняется раз в 12 месяцев. Работы финансируют абоненты.

Тарифы на услуги по техническому обслуживанию формирует УП «Минскоблгаз» самостоятельно с учетом конъюнктуры рынка на основании методических рекомендаций, разработанных УП «Научная организация труда». В цену включена стоимость работ по техобслуживанию и проверка соответствия установки газового оборудования нормативным требованиям, проведение инструктажа по безопасному пользованию газом, оформление необходимой документации, а также расходы, связанные с доставкой исполнителей до объекта и обратно. Льготы для пенсионеров и иных категорий плательщиков не предусмотрены.

Собственники или потребители газа в одноквартирных и блокированных жилых домах могут сами делать проверку и прочистку дымовых и вентканалов. Для этого нужно пройти специальное обучение в ГИПК «Газинститут» и получить допуск. Напоминаем также, что согласно пункту 70 правил газоснабжающая организация вправе прекратить снабжение газом потребителей в случае отсутствия актов проверок, выполненных специализированными организациями, либо записей в журнале учета результатов повторной проверки и прочистки дымовых и вентканалов.

Если счетчик вышел из строя, как платить за электричество?

? В прошлом году у нас сломался счетчик. По разным обстоятельствам смогли заменить его только этим летом. И теперь не можем добиться от энергетиков внятных комментариев по стоимости электричества в этот период. Платили по среднему потреблению.

Владимир, Гомель.

Сергей БОБОВИЧ, генеральный директор РУП «Гомельэнерго»:

– Порядок взаимоотношений потребителей электрической энергии с энергоснабжающей организацией определен Правилами электроснабжения (постановление Совмина от 17 октября 2011 № 1394).

Часть седьмая пункта 215 правил гласит: в случае обнаружения нарушений в работе средства учета не по вине абонента, подтвержденного актом энергоснабжающей организации, производится перерасчет платы за услуги электроснабжения.

Расчетное количество электроэнергии определяется для граждан:

- по среднесуточному потреблению электроэнергии за расчетный период после устранения нарушений,
- по среднесуточному потреблению электроэнергии за предыдущий расчетный период до обнаружения нарушения в работе средств учета либо период не менее 30 и не более 60 календарных дней после устранения нарушений.

Со дня составления акта до момента устранения нарушения в работе приборов учета не по вине абонента плата за электроэнергию исчисляется из среднесуточного потребления за расчетный период после устранения нарушения.

При неустранении абонентом нарушений в работе электросчетчика свыше двух расчетных периодов электропотребление считается безучетным, расчеты за электроснабжение производятся на основании норм потребления, утвержденных местными исполкомами, по тарифам, обеспечивающим полное возмещение экономически обоснованных затрат.

23 марта 2019 года представитель сервисно-расчетного центра филиала «Энергосбыт» РУП «Гомельэнерго» при выполнении заявки абонента о неисправности электросчетчика этот факт подтвердил (произошел сбой программы электронного прибора учета) и составил акт, в котором разъяснен порядок начисления платы во время отсутствия электросчетчика. Но поскольку абонент более года с того момента не обращался в энергоснабжающую организацию, был произведен расчет электропотребления:

с 01.03.2019 до 23.03.2019 по среднесуточному электропотреблению до нарушения работы электросчетчика, исходя из среднемесячного расхода электрической энергии, – 74,4 кВт·ч по субсидируемому тарифу;

с 23.03.2019 до 23.05.2019 (два расчетных периода с даты составления акта) по среднесуточному электропотреблению – 197,2 кВт·ч, субсидируемый тариф;

с 23.05.2019 до 01.06.2020 (безучетное электропотребление свыше двух расчетных периодов с даты составления акта) по нормам электропотребления (186 кВт·ч в месяц) – всего 2432 кВт·ч по тарифам, обеспечивающим полное возмещение экономически обоснованных затрат. С учетом оплаченных в этот период 1780 кВт·ч.

Кто должен ремонтировать памятник жертвам фашизма?

? В Орше на кладбище по улице Энгельса есть памятник жертвам фашизма, который находится просто в безобразном состоянии. От памятника, судя по надписи, установленного в 1941 году, осталась практически одна табличка. Сам он развалился. Кто должен следить за такими объектами?

Валерий.

Виктор КОЛОЧЕВ, заместитель председателя Оршанского райисполкома:

– Финансирование работ по ремонту, благоустройству памятников и воинских захоронений предусмотрено Государственной программой по увековечению защитников Отечества и сохранению памяти о жертвах войн. Средства направляются на ремонт учтенных воинских захоронений, включенных в банк данных «Книга памяти Республики Беларусь». Захоронение – памятник жертвам немецко-фашистских оккупантов (семьям Ласкина, Фенгеля, Холомянских и двух неизвестных советских воинов) не имеет статуса воинского захоронения, следовательно, его ремонт не может быть профинансирован за счет госпрограммы.

Еще один источник финансирования – средства из бюджета на содержание мест погребения специализированным организациям. На балансе коммунального унитарного предприятия «Оршанский спецкомбинат» находится свыше 260 кладбищ. Благоустройство отдельных захоронений, индивидуальных могил не входит в функции организации.

В соответствии с абзацем шестым статьи 20 Закона от 12 ноября 2001 года «О погребении и похоронном деле» содержать в надлежащем порядке надмогильные сооружения, установленные в местах погребения, должны граждане, их установившие. Как правило, это родственники захороненных.

Однако поскольку установить родственников не представляется возможным за давностью лет, специалисты КУП «Оршанский спецкомбинат» выполнили работы по уборке сорной растительности и удалению кустарника на месте захоронения. Также Оршанским райисполкомом во взаимодействии с представителями еврейской общины проработан вопрос ремонта памятника, определены объемы работ, необходимые строительные материалы.

С привлечением финансовых средств общины ремонтные работы на месте захоронения будут выполнены.

Рубрику ведет Ольга ПАРФЯНОВИЧ

СТРАНИЧКА для сельчан и горожан

ЗИМНИЕ ХЛОПОТЫ

ПОМОЖЕМ САДУ ПЕРЕЖИТЬ НЕПОГОДЫ

Головная боль многих садоводов-любителей: как уберечь плодовые деревья от погодных неприятностей, особенно в зимнее время.

А подмерзать может и штамб дерева, и кора, что затем приводит к ее растрескиванию или отслаиванию. Причиной этого бывает малоснежная суровая зима, длительные оттепели, сменяющиеся сильными морозами, резкие колебания температуры, которая меняется на протяжении суток до 15 градусов и больше.

Гибель коры может быть вызвана также весенними солнечными ожогами. Защитой плодовых деревьев от морозобоин, солнечных ожогов станет побелка стволов, их укрытие лапником или другими материалами. Как только обнаружены трещины коры, их следует промыть светло-розовым раствором марганцовки, а лучше перекисью водорода или зеленки, и замазать жидким варом. Для замазки используйте глину с коровяком (на худой конец, одной глиной). Кора срастается. Главное – не откладывать эту работу в долгий ящик, иначе возбудители болезней проникнут в трещину, обоснуются на древесине, и тогда не избежать отслоения коры и ее гибели.

Чаще всего морозы, особенно в малоснежные зимы, «охотятся» за плодовыми деревьями, у которых корни расположены близко к поверхности почвы. В результате подмерзают вишни, черешни, сливы, а также яблони, которые привиты на слаборослый подвой. Вероятность подмораживания корневой системы усиливается, если сад находится на песчаных землях. В подобной ситуации выручит слой мульчи (5–10 см). Ею укрывают приствольные круги. Для этого больше всего подходит торф – в нем не гнездятся мыши.

МИМОХОДОМ

Опытные дачники яблони, груши и другие молодые плодовые деревья до шестилетнего возраста не белят, чтобы избежать заболевания древесины. Для саженцев здоровее, когда их обвязывают лапником или другими укрывными материалами.

- Если картофель поражен фитофторой, то через каждые 1–1,5 месяца во время хранения не забудем его перебирать. Иначе клубни могут подгнивать.

Нельзя вносить известкующие препараты непосредственно перед посадкой лука, посевом огурцов, моркови, салата, шпината. Можно внести доломитовую муку или известь именно перед посадкой капусты, свеклы.

- Куриный помет после хранения более двух лет можно подсыпать на грядки, перемешав его с почвой, и высаживать овощи. Свежий куриный помет обдают кипятком и выдерживают 8–10 часов в воде, после чего используют как удобрение.
- Если повторно применяются стаканчики и ящики для рассады, то их промывают крепким раствором марганцовки, добавив поваренной соли.
- Помидоры, капуста, огурцы, перец, свекла и морковь станут вкуснее и слаще, если в августе и сентябре их обработать раствором золы (1 ст. ложка на ведро воды).
- Чтобы урожай был богаче и меньше поражался болезнями и вредителями, на каждой грядке высаживаем по кусту тогетесов, полыни, пижмы, чистотела, календулы, ромашки лекарственной.

ПОДВОРЬЕ

ЛАКОМСТВА ДЛЯ ИНДЕЙКИ

Зима – серьезное испытание для домашней птицы. Это в полной мере относится и к содержанию индеек.

Некоторые хозяйки кормят индеек так же, как и кур-несушек. Хотя индейке требуется больше белка в меню. У нее по сравнению с курицей гораздо большая масса мышц. Крупному телу нужно и больше витаминов, обеспечивающих нормальную жизнедеятельность организма. То же самое можно сказать и о потребности в минеральных веществах.

Зимой индеек обычно кормят три раза в день. Опытные птицеводы дают, если есть, льняную или пшеничную мякину по 300 г на птицу плюс 100 г комбикорма. Все это запаривается, перемешивается и скармливается за два раза. Если нет мякины, то в мешанку сыплют мелконарезанное (до 1 см) сено из отавы сборной из разных трав и тимофеевки, тоже запаренные и сдобренные комбикормом. Кладут в кормушку и немного свеклы, а также картофеля. Случается, что ни мякины, ни сена нет, тогда меню составляют из вареного картофеля и свеклы с комбикормом. Мешанки дают по 400 г на одну индейку. Взрослая птица хотя и любит поесть, но ей вполне достаточно трехразового питания. И если индейка хорошо усваивает зерно, можно давать ей это лакомство и утром, и вечером, а в обед – влажную мешанку.

ОБОЙДЕМ НЕУДАЧИ

В ПОГРЕБЕ – КАПРИЗЫ, В ЦВЕТНИКЕ – СЮРПРИЗЫ

Не следует допускать, чтобы семенной картофель пророс преждевременно. Обламывание ростков в такой ситуации вызывает появление большего количества более слабых глазков.

Для долгосрочного хранения семенных клубней считается оптимальной температура не выше +4,4 °С. Нужно иметь в виду, что избыточная влажность сокращает период покоя. Не годится и слишком низкая влажность. В таких условиях картофель раньше срока стареет. Возраст семенного картофеля – пять месяцев, если считать со времени сбора урожая клубней и до посадки их на плантацию.

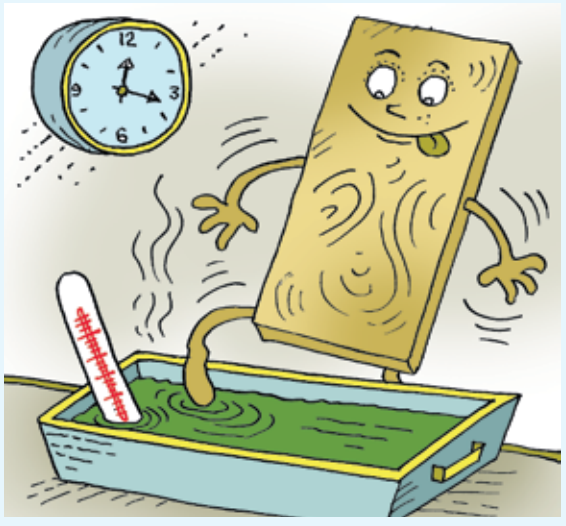
Начинающему садоводу непривычно видеть клубеньки на корневой системе облепихи. Случается, что некоторые дачники, обнаружив такую необычную картину, принимают клубни за болезнь корней и удаляют их. Делать подобную экзекуцию нельзя. Корневые клубеньки очень важны для полноценного азотного питания облепихи. Между прочим, у взрослых кустов они могут достигать размеров куриного яйца.

Не стоит отчаиваться, если вы опоздали с подзимним посевом цветов.

Можно провести посевную кампанию, когда выпадет снег и высота снежного покрова достигнет 15–20 см. При этом будет полная гарантия, что семена не набухнут и не прорастут заранее, как это иногда случается с октябрьскими или ноябрьскими посевами. Техника сева проще простого. В снегу делаем бороздки глубиной 3–4 см, куда и высеваем семена. Затем засыпаем их непромерзлой мульчей. Весной снег около семян тает, и они постепенно опускаются в почву.

ВМЕСТО ШПАРГАЛКИ

ГНИЛИ НЕ БОИТСЯ, В ОГНЕ НЕ ГОРИТ



Непросто уберечь древесину от гниения. И все же хозяева усадеб научились защищать полы или деревянные декоративные изделия от воздействия гнилей.

Вот только некоторые примеры. Берут насыщенный раствор буры и нагревают до 100 °С. Оставляют в нем древесину на 10–12 часов. Время пропитки зависит от плотности и размера деревянного предмета. Затем его достают из раствора, дают возможность обсохнуть и на короткое время снова погружают в менее насыщенный раствор буры и опять сушат. После таких процедур древесина практически не гниет и не горит.

Предотвратить процесс гниения можно также следующим образом. Возьмем 30 частей канифоли, 46 частей измельченного в порошок мела, некоторое количество плотного песка, немного льняного масла и серной кислоты. Все это смешаем и поварим. Если наносить такой состав в горячем виде, он образует что-то вроде лакового покрытия и тем самым служит защитой.

СОВЕТ В НУЖНЫЙ МОМЕНТ

ВЫРУЧИТ КЛУБНИКУ НАДЕЖНАЯ ШУБА

Последний месяц года. Закончились треволнения с посадками, уборками, защитой сада и огорода от настырных непрошеных гостей. Казалось бы, отдыхай да ожидай, когда придет весна.

И все же у рачительного хозяина фазенды обязательно найдется нужное дело. Пока тепло и не мерзнут руки, побелим сад, если раньше не удалось выполнить эту процедуру. Ведь штамбы и основания скелетных ветвей весьма чувствительны к солнечным ожогам и морозобоинам.

Проведем ревизию, чтобы еще раз удостовериться, как зимует клубника, посадки лука, чеснока. Не сдуло ли с них мульчу, не оголились ли корни. Если обнаружены изъяны, немедленно окажем неотложную помощь: подсыпем землю, перегной или сухие листья, укроем лапником, другими материалами. Ну а чтобы защитить плодовые деревья от неприятностей после больших снегопадов (если они будут), саженцы не забудем окучить снегом. Но снежный покров сгребаем не весь, оставляя не менее 15 см на почве в приствольной полосе и междурядьях. Во время больших снегопадов на ветви, как правило, налипает много снега. Его нужно стряхивать, иначе могут отломиться ветви. Страдает сад в декабре и от гололеда. Тут надо быть начеку и не опоздать с помощью. Ведь последствия могут оказаться непоправимыми: ломаются ветви, под ледяным панцирем без доступа кислорода погибают почки.

Рубрику ведет Александр КИТАЕВ, иллюстрации Олега ПОПОВА

НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ

Эхо войны

В Барановичах на свалке нашли артснаряды

Рабочие во время уборки свалки на Слонимском шоссе обнаружили металлические предметы, похожие на снаряды. Специалисты саперно-пиротехнической группы в/ч 7404 идентифицировали находки. Это 105- и 75-миллиметровые артиллерийские снаряды времен Великой Отечественной войны. Военнослужащие обследовали территорию. Других взрывоопасных предметов не обнаружено.

Снаряды уничтожены на специальном полигоне.

Игры с огнем

Сотрудники МЧС дважды за сутки спасали одну и ту же женщину в Витебске

5 декабря около 16:00 в подвале по улице Смоленской жильцы заметили дым. Как выяснили сотрудники МЧС, прибывшие по вызову, загорелась ветошь. Там же на полу обнаружили 59-летнюю женщину, которая после осмотра бригадой медиков от госпитализации отказалась.

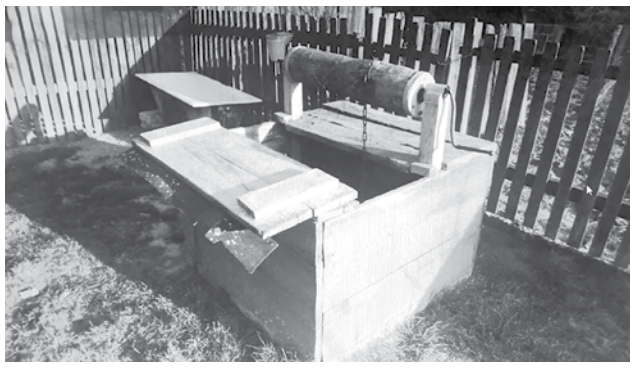
Однако через три часа в центр оперативного управления Витебска поступило повторное сообщение о задымлении в том же подвале. На этот раз ранее спасенную женщину с диагнозом «отравление продуктами горения» госпитализировали.

В результате пожара в подвале повреждены деревянные конструкции, закопчены стены и потолок. Рассматриваемая версия причины пожара – неосторожное обращение с огнем.

Страшная находка

Житель Каменецкого района обнаружил в колодце тело соседа

Утром 7 декабря 58-летний мужчина приехал на дачу. Заметил пустое ведро возле колодца, заглянув в который, обнаружил тело соседа. Следственно-оперативная группа выяснила, что погибший регулярно набирал



воду в колодце. Примерно за сутки до происшествия односельчане видели мужчину пьяным.

Осмотрев место происшествия, сотрудники не нашли следов применения насилия к погибшему. Для установления точной причины смерти сельчанина назначена судебно-медицинская экспертиза.

Доставка с треском

Под Гродно грузовик протаранил жилой дом

В агрогородке Поречье около половины десятого утра во вторник 25-летний водитель автомобиля ГАЗ приехал на разгрузку в магазин по улице Красноармейской, по завершении которой ему надо было закрыть фургон. Гидравлическое оборудование срабатывает только при включенном двигателе.

Водитель думал, что авто стоит на нейтралке, но была включена передача, и при запуске двигателя грузовик врезался в жилой дом, пробив дыру в стене. В ДТП никто не пострадал.

НАРКОТИКИ

Старые знакомые

В Гомеле продавцы насвая пытались скрыться от ОМОНа

Утром 7 декабря возле Центрального рынка сотрудники наркоконтроля Центрального РОВД при поддержке ОМОНа подъехали к одной из машин. 29-летний владелец автомобиля неоднократно привлекался к административной ответственности за хранение и реализацию насвая, а его 28-летний товарищ за распространение некурительного табака. Десятки административных правонарушений за хранение и реализацию насвая у обоих.

Понятно, торговцы попытались скрыться, свернули во дворы, где в одном из тупиков их и задержали. Как выяснилось, убегали друзья не случайно – в автомобиле оказалось 3,22 килограмма насвая.

На мужчин составили очередные административные протоколы.

Ночная прогулка

Двоих мужчин с психотропом задержали в Мозырском районе

Ближе к ночи 4 декабря у лесного массива рядом с садоводческим товариществом «Путеец» сотрудники Мозырской межрайонной инспекции охраны животного и растительного мира остановили двоих мужчин, которые выезжали на автомобиле из леса и не смогли объяснить причину столь поздней прогулки.

Инспекторы сообщили в милицию. Сотрудники наркоконтроля нашли у товарищей сверток с 2 граммами амфетамина. Возбуждено уголовное дело.

Финал

Закладчиков марихуаны задержали в Гродно

После очередной закладки наркотиков в областном центре задержали 19-летнего парня и его 39-летнего коллегу. Всего на территории Гродно выявлено около полусотни закладок с марихуаной. Задержанные ранее не судимы. Возбуждено уголовное дело.

КРИМИНАЛ

Подстрелил

В Барановичском районе охотник стал убийцей

Во время охоты в лесу днем 6 декабря 52-летний мужчина непреднамеренно выстрелил из охотничьего ружья и убил наповал 68-летнего приятеля.

Возбуждено уголовное дело. Охотник задержан.

Отомстил

В Жодино один из братьев ранил другого ножом

В одном из общежитий города молодые люди 24 и 27 лет смотрели сериал и пили пиво. По словам младшего брата, то ли на фоне употребления пива, то ли еще из-за чего-то он вспомнил накопившиеся еще с детства обиды, взял на кухне нож и ударил обидчика. В результате у старшего брата диагностировано проникающее ранение брюшной полости с повреждением левой доли печени.

Ранее братья в поле зрения правоохранителей не попадали, какой-либо информации о конфликтах между ними не было.

За причинение тяжких телесных повреждений возбуждено уголовное дело. Максимальная санкция статьи – до 8 лет лишения свободы.

5 тонн браги

В Волковысском районе задержали самогонщика

Милиционеры Волковысского райотдела милиции получили информацию о самогонном минизаводе в лесу у одной из деревень. С наступлением темноты правоохранители выехали на место, 29-летнего самогонщика обнаружили с помощью тепловизора.

На месте нашли более 5 тонн браги, из которой можно было получить до 1,5 тонны самогона. Молодой человек, по его словам, изготавливал спиртное для себя.

Самогонный аппарат изъят, брага уничтожена. Самогонщику грозит наказание.

Мастера

В Минске два парня украли иномарку и разобрали на запчасти

28-летний житель столицы заявил о похищении его автомобиля марки «Мазда», который был припаркован на улице Гурского.

Изучив записи с камер видеонаблюдения и проведя ряд оперативно-разыскных мероприятий, сотрудники милиции задержали 18-летнего студента и его 17-летнего товарища в гараже как раз в тот момент, когда они разбирали авто. Товарищи стали придумывать различные версии, но после признались в совершении преступления. Ночью проникли в припаркованный автомобиль, подобрав ключи, и уехали в один из гаражных кооператоров Минска, где разукомплектовали машину.

К моменту прихода милиционеров похитители успели продать аккумулятор и подготовили к реализации комплект колес, двигатель и аудиосистему.

В итоге автомобиль в технически неисправном состоянии возвращен владельцу. Сумма ущерба устанавливается. Молодые люди могут быть причастны к совершению аналогичных преступлений.

АВАРИИ

Наезд

В Минске и Барановичах пострадали пешеходы

Утром 7 декабря 30-летний водитель на «Форде» двигался по Старовиленскому тракту в Минске со стороны улицы В. Хоружей в направлении улицы Нововиленской. На нерегулируемом пешеходном переходе он совершил наезд на 33-летнюю маму с 8-летним ребенком, которые шли по ходу движения автомобиля. Женщину доставили в больницу для осмотра, девочке помощь медиков не понадобилась.

Похожий случай зафиксирован в Барановичах. Утром во вторник на перекрестке улиц Брестская и Тексер автомобиль «Вольво» под управлением 28-летнего водителя заканчивал маневр левого поворота. В это время, по словам очевидцев, на запрещающий сигнал светофора мама с дочкой перебегали дорогу. Машина сбила обеих: 5-летняя девочка не пострадала, у 32-летней женщины легкие ушибы. Поврежден автомобиль, водитель был трезв.

Насмерть

На трассе под Смолевичами столкнулись два авто

6 декабря около 15:00 на первом километре автодороги Смолевичи – Жодино 41-летний водитель «Форда» не справился с управлением на закруглении трассы, выехал на встречную полосу и врезался в УАЗ.

52-летний водитель УАЗа скончался на месте.

Не уступил

В Минске автомобиль наехал на подростков

7 декабря водитель на БМВ ехал по улице Центральной со стороны проспекта Партизанского в направлении улицы Социалистической. Проезжая нерегулируемый пешеходный переход, не уступил дорогу троим 17-летним пешеходам. В результате у одного несовершеннолетнего диагностирован ушиб.

Был нездоров

В Брестском районе легковушка въехала в автобусную остановку

68-летний водитель «Ауди» выехал на полосу встречного движения и, проехав около 50 метров, врезался в остановку общественного транспорта.

В результате двое мужчин и женщина доставлены в больницу. Предположительно водителю легковушки стало плохо.

За новостями следил Артем БЕГЛОВ

Купон участника рекламной игры

Без подписной квитанции к участию в рекламной игре не допускается.

Мы – вместе! (16 тур)

Ф.И.О. участника (полностью)

Адрес проживания, телефон

Хочу выиграть:

Отметьте значком «Х» один приз, в розыгрыше которого вы хотите участвовать

Свидетельство о государственной регистрации рекламной игры № 3881, выдано МАРТ РБ 02.11.2020 года

Правила игры размещены в газете «СБ. Беларусь сегодня» за 13 ноября 2020 года и на сайте www.sb.by

13 ноября стартовала рекламная игра «Мы – вместе! (16 тур)»

Чтобы стать участником рекламной игры, необходимо:

1. **Подписаться** на одну или несколько газет: «СБ. Беларусь сегодня», «Рэспубліка», «Народная газета», «Знамя юности», «Сельская газета» или «Вести потребкооперации» на I полугодие (январь-июнь) или I квартал (январь-март) 2021 года.
2. **Вырезать и заполнить купон участника,** опубликованный в одной из газет:
   - «СБ. Беларусь сегодня» — 13, 20, 27 ноября, 4, 11, 18, 24, 31 декабря 2020 года, 5 января 2021 года;
   - «Рэспубліка» — 13, 20, 27 ноября, 4, 11, 18, 24, 31 декабря 2020 года, 5 января 2021 года;
   - «Народная газета» — 13, 20, 27 ноября, 4, 11, 18, 24, 31 декабря 2020 года;
   - «Знамя юности» — 19, 26 ноября, 3, 10,17, 24, 31 декабря 2020 года;
   - «Сельская газета» — 14, 21, 28 ноября, 5, 12, 19, 24, 31 декабря 2020 года;
   - «Вести потребкооперации» — 13, 20, 27 ноября, 4, 11, 18, 24 декабря 2020 года.
3. **Выслать заполненный купон** участника вместе с копией либо оригиналом подписной квитанции по почте не позднее 8 января 2021 года (согласно дате отправки на конверте) на адрес: 220013, г. Минск, ул. Б.Хмельницкого, 10а, издательский дом «Беларусь сегодня», с пометкой «Мы – вместе! (16 тур)». При этом Организатор игры должен получить письмо не позднее 13 января 2021 года (согласно дате получения на конверте).
4. **Шансы на выигрыш возрастут, если оформить подписку на несколько газет** и прислать подписные квитанции на адрес издательского дома в отдельных конвертах.

Розыгрыш – 20 января 2021 года.

УНП 100243004

***

– Мама прочла в интернете, что сельдерей полезен.
– И что? Она теперь его ест?
– Теперь его едим мы.

***

– Насколько ты состоятельный?
– Я в десятке.
– Forbes?
– ВАЗ.

***

Пришив пуговицу мужу, жена ласково приговаривает:
– Господи, ну чтобы вы, мужчины, без нас делали?
Муж:
– Эх, и действительно, что бы мы без вас только ни делали...

***

У некоторых отпуск и работа отличаются только тем, с какого компьютера они сидят в интернете.

***

– Давай пиццу закажем?
– Ты что?! Мы же худеем. Давай пешком за ней сходим.

***

– Семеро одного не ждут!
– Ждут, если у него деньги!

***

– Что ты попросишь у Деда Мороза в новом, 2021 году?
– Пощады!

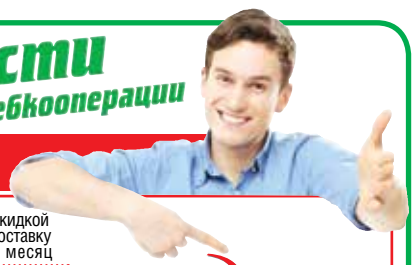
***

– Доктор, я съел пиццу вместе с упаковкой. Я умру?
– Ну, все когда-нибудь умрут...
– Все умрут! Ужас, что я наделал!

на I полугодие 2021 года

Вести потребкооперации

ПОДПИШИТЕСЬ



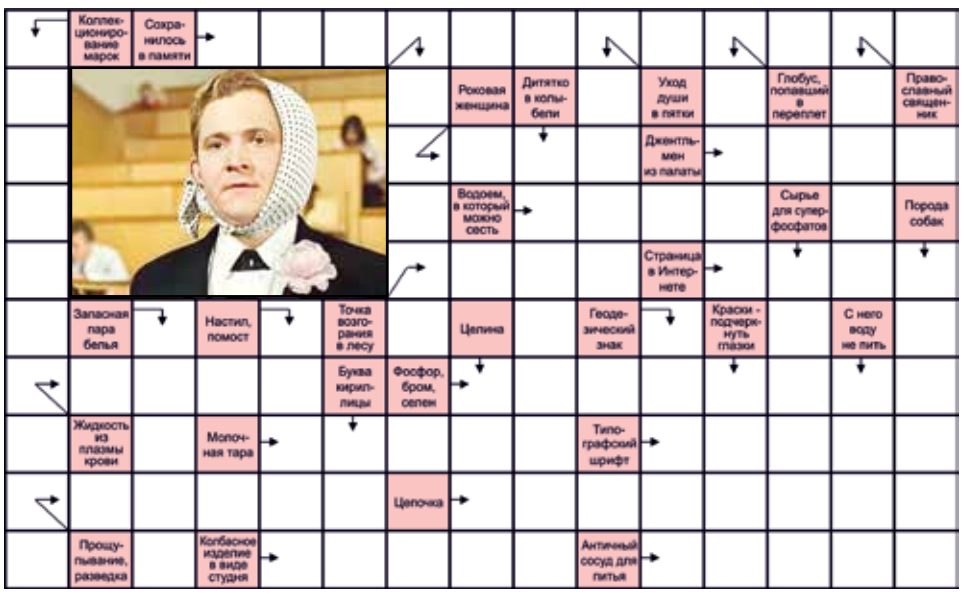
Подписной индекс	1 месяц	3 месяца	6 месяцев	со скидкой за доставку на 1 месяц
63885 Для индивидуальных подписчиков	4 руб. 28 коп.	12 руб. 84 коп.	25 руб. 68 коп.	3 руб. 51 коп.
638852 Для предприятий и организаций	5 руб. 29 коп.	15 руб. 87 коп.	31 руб. 74 коп.	4 руб. 37 коп.

Будем вместе!

Цены действительны при оформлении подписки в РУП «Белпочта»

Сканворд

Составила **Наталья АНТОНОВА** (Минск)



Ответы на сканворд

По горизонтали: Воспоминание. Вымп. Лорд. Пуга. Очаг. Сайт. Лимфа. Нефелин. Бидон. Петит. Зонтик. Вершина. Зелье. Питон.

По вертикали: Дилетантизм. Смена. Лабаз. Ихе. Лавров. Новь. Мадонна. Ncnyr. Рендер. Атлас. Тени. Аватар. Мерей. Лицо. Тартан.

Правление и коллектив Гомельского облпотребсоюза глубоко скорбят по поводу безвременной смерти Валентина Павловича ЦАЛКО, директора унитарного предприятия «Гомелькоопвторресурсы» с 2002 г. по 2009 г., и выражают глубокие соболезнования и слова искренней поддержки родным и близким в связи с тяжелой утратой.

Правление Белкоопсоюза, профсоюзный комитет и коллектив работников аппарата Белкоопсоюза выражают глубокое соболезнование Дроздовой Лилии Михайловне, контролеру на контрольно-пропускном пункте 4 разряда отдела обеспечения хозяйственного обслуживания и функционирования аппарата управления делами Белкоопсоюза, в связи с постигшим ее тяжелым горем и невосполнимой утратой – смертью матери.

Гороскоп на неделю (14.12 – 20.12)

Овен
Медлить больше нельзя. Используйте свои ресурсы, чтобы удачно поменять что-то в жизни. Неплохо определиться с предпочтениями: что важнее.
👍 19; 👎 16

Телец
Предстоит действовать осмотрительно. Проявляйте скрупулезность, верно оценивайте ситуацию. Не исключены смена деятельности, правил, переезд.
👍 14, 15; 👎 17

Близнецы
Стресс и нагрузки на работе могут испортить настроение. Будьте внимательны к деталям, избегайте конфликтов.
👍 14, 15; 👎 18

Рак
Принимайте для себя все новое. Пробуйте свои силы в незнакомой области, экспериментируйте и не останавливайтесь на достигнутом.
👍 16; 👎 19

Лев
Эта неделя наполнена приятными новостями. События будут меняться с поразительной быстротой. Сконцентрируйте внимание.
👍 14, 20

Дева
Можете столкнуться с рядом трудностей и неприятными ситуациями. Общение с окружающими не должно выходить за рамки.
👍 17; 👎 18

Весы
Следует проявлять инициативу и стремиться находить новые пути решения сложных задач. Получится преодолеть любые неприятности.
👍 15, 19 👎 17

Скорпион
Не следует преувеличивать свои возможности. Среда – удачное время для многих дел. В пятницу возрастает вероятность неприятностей.
👍 17; 👎 15, 19

Стрелец
Смотрите на вещи реально. Стоит сосредоточиться на карьерном росте, совершенствовать профессионализм.
👍 14, 17; 👎 15, 19

Козерог
Сможете достичь важной цели. Есть все возможности, чтобы проявить себя. В личной жизни могут произойти существенные перемены.
👍 17; 👎 16, 19

Водолей
Состояние напряженности и конфликта не позволит сделать ничего полезного для себя и окружающих. В личной жизни – позитив и удача.
👍 16, 20; 👎 15, 19

Рыбы
Позаботьтесь о себе. Сторонитесь сомнительных личностей и малознакомых людей. В пятницу планируйте важные дела и стройте далеко идущие планы.
👍 16, 19; 👎 15, 21

14 декабря новолуние. С 15-го – растущая Луна.

Вести потребкооперации ©

Регистрационное свидетельство № 44. Выдано 17 октября 2013 г. Министерством информации Республики Беларусь.

SSN 1991-5349

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
СЮЛЬЖИНА Аэлита Ивановна

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».**

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ
Татьяна ЛЯШКЕВИЧ – пресс-секретарь Белкоопсоюза, председатель редакционного совета,
Надежда ИСАЧЕНКО, помощник председателя Правления Белкоопсоюза,
Виктор КОРОЛЕВ, заместитель председателя Правления Белкоопсоюза

Индекс **63885**
Тираж **17 477**
Объем печатных листов – **3**
Подписано в печать **в 17:00 10 декабря 2020 г.**
Заказ 3836
Цена договорная

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
220013, г. Минск, ул. Б. Хмельницкого,10а.
Тел./факс: **8 (017) 311-03-61,**
электронный адрес: **respublika@sb.by, aelita@sb.by**
Тел./факс отдела рекламы:
8 (017) 311-02-65, 8 (017) 311-02-62, 8 (017) 311-02-54
электронный адрес: **reklamar@sb.by**
Газета отпечатана в Республиканском унитарном предприятии «Издательство Белорусский Дом печати», проспект Независимости, 79/1, Минск, 220013.

М1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 П1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12