



Жить заботами
сельчан

ВЕСТИ

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит один раз в неделю

25 октября 2024 года № 43 (1184)



СТР. 2

Важная дата:
выборы Президента
Республики Беларусь
состоятся 26 января
2025 года



СТР. 3

Событие:
в Щучине открылся
обновленный магазин
«Родны кут»



СТР. 8

Тенденции:
технология су-вид



Фото Анны КАСПЕР

ЛУЧШИЕ ПО ПРОФЕССИИ

XXXIV РЕСПУБЛИКАНСКИЙ КОНКУРС СРЕДИ ПРОДАВЦОВ МАГАЗИНОВ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ ПРОШЕЛ В ЩУЧИНЕ

ПОБЕДУ В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШИЙ ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
ЗАВОЕВАЛА ПРОДАВЕЦ ЩУЧИНСКОГО ФИЛИАЛА ГРОДНЕНСКОГО ОБЛПОТРЕБОБЩЕСТВА ОКСАНА ЗАБОРОВСКАЯ.
ПОБЕДУ В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШИЙ ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
ОДЕРЖАЛА ПРОДАВЕЦ СЕННЕНСКОГО ФИЛИАЛА ВИТЕБСКОГО ОБЛПОТРЕБОБЩЕСТВА СВЕТЛАНА КЛЕПИЦКАЯ (НА ФОТО).

СТР.
6-7



ВАЖНАЯ ДАТА

Выборы Президента Беларуси состоятся

26 января 2025 года

Такое решение было принято на заседании второй сессии Палаты представителей, которое прошло 23 октября в Овальном зале Дома Правительства

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Председатель Совета Республики Наталья Кочанова: решение о назначении даты президентских выборов принято в соответствии с Конституцией и Избирательным кодексом:

– Члены Совета Республики сделают все возможное, чтобы электоральная кампания прошла слаженно и активно со стороны граждан. Участие в выборах – это гражданская ответственность каждого человека, его гражданский долг. Наши люди достаточно активны, потому что осознают, что за этим стоит. За этим – будущее страны, народа. Мы понимаем важность роли первого лица в государстве, лидера, Президента.

Особенно в это непростое время, когда мы видим, как у наших границ нагнетается военная истерия, выстраиваются заборы, проводятся бесконечные натовские учения, когда раз за разом на планете появляются горячие точки, мы просто обязаны сохранить мир и спокойствие в нашей стране. И я уверена, что каждый гражданин Беларуси, который ответственно относится к будущему своей страны, исполнит свой гражданский долг.

КОНТЕКСТ

АЛЕКСАНДР ЛУКАШЕНКО ПРИНЯЛ УЧАСТИЕ В ЗАСЕДАНИИ XVI САММИТА БРИКС В КАЗАНИ

На принципах взаимоважения

Всего на форум собрались представители руководства более 40 государств и международных организаций. Лидеры стран обсудили актуальную международную проблематику, тему укрепления взаимодействия в формате БРИКС как одной из основ многосторонности, повышения сплоченности мирового большинства и скорейшего разрешения существующих региональных конфликтов.

На полях саммита Глава белорусского государства провел серию плодотворных переговоров с коллегами и три резонансных интервью ведущим зарубежным СМИ.

Президент Беларуси Александр Лукашенко на полях саммита БРИКС в Казани дал интервью журналисту Би-би-си Стивену Розенбергу. Напомним, в предыдущий раз в формате тет-а-тет Глава государства отвечал на вопросы этого журналиста в ноябре 2021 года в Минске.

В ходе интервью звучали темы, касающиеся интереса Беларуси в БРИКС, СВО и перспективы мирных переговоров России и Украины, темы ядерного оружия, является ли оно фактором сдерживания и каков механизм его применения.

Говорили также на предмет нормализации отношений с Западом в целом и о выходе так называемых политзаключенных, перспективах этих процессов. В стороне не осталась и тема выборов в Беларуси. Их дата уже объявлена.

Белорусский лидер рассказал, какие гарантии Россия хочет получить от Запада. Он отметил: Беларусь и Россия выработали единую позицию и пришли к выводу, что для установления мира в регионе нужны переговоры. Президент напомнил, что в Стам-

буле Россия и Украина могли прийти к соглашению, однако Запад сорвал эти договоренности.

«Я их видел: они мало к чему кого-то обязывают. С этого можно начинать, они носят общий характер, – заявил Глава государства. – Сразу же сели за стол переговоров – можно вести разговор о прекращении огня, а потом о разводе вооруженных сил. Но это за столом надо решать. Нужны гарантии для России, чтобы, установив перемирие, вы (Запад. – Прим. ред.) не начали подвозить в Украину боеприпасы и перевооружать вооруженные силы Украины. Вот этого не должно быть. Этого опасается Путин».

«Вы близко знакомы с Путиным, общаетесь с ним. Он жалеет о том, что принял такое решение?» – спросил Стивен Розенберг.

«Жалеет он или не жалеет – мы на эту тему с ним не общались. Конечно, он же живой человек. В этом конфликте разные ситуации бывают, кто-то наступает, кто-то обороняется. И одна и вторая сторона несут большие потери. Сожалеет об этом Путин или нет? Конечно, сожалеет, он же живой человек, – сказал Александр Лукашенко. – Но абсолютно убежден в том, и будьте в этом уверены (я не просто убежден, я это знаю): Путин твердо считает, что он прав, и он мотивирует это. Он ведь Западу предложил: вот предложение России, давайте договоримся. На что Запад вообще ничего не ответил».

Журналист возразил, что ведь сейчас Россию атакуют беспилотники, а часть территории и вовсе оккупирована иностранными войсками – как это может соответствовать интересам России? Но, ответил Президент, неизвестно, как бы развивалась ситуация, если бы Россия не начала специальную военную операцию. Возможно, все было бы еще хуже.



«Было бы лучше в России, если бы Украина вступила в НАТО и были размещены вооруженные силы НАТО на территории Украины с ракетами и подлетом до пяти минут? Было бы лучше для России или нет? Взвешивая все, Путин выбрал этот путь. По определенным вопросам сожаления: неудачи были. И атака дронами, и захват части территории России. Это же никому не нравится, в том числе и Путину. Но мы говорим в целом о проблеме. Путин видел большую опасность того крена, который Украина сделала в направлении анти-России. И он предпринял определенные действия. Поэтому всякое могло быть, мы можем только гадать», – подытожил Глава государства.

По мнению Президента, если Запад не устраивало то, в какой форме им сделали предложение, они должны были ответить аналогично, главное – ответить. Однако, вообще промолчал, они таким образом наплевательски отнеслись к интересам России. «И Путин часто об этом говорит: главное – это интересы России и российского народа. Он привер-

жен этим интересам, он обязан защищать интересы российского народа, и он защищает эти интересы. Он в этом убежден. Можем его за это осуждать, но он так мыслит», – добавил Александр Лукашенко.

Время выбора

Второе интервью Лукашенко на полях БРИКС – для Ольги Скабеевой и программы «60 минут». Президент Беларуси ответил на вопрос, пойдет ли он на президентские выборы.

«Лукашенко принял решение баллотироваться на новый срок», – написала журналистка в своем телеграм-канале. Она привела диалог, который состоялся в ходе интервью:

Скабеева: Александр Григорьевич, идете на президентские выборы? Сегодня дату опубликовали (26 января 2025 года. – Прим. ред.)

Лукашенко: Дата хорошая.
Скабеева: Ну, я же не про дату.
Лукашенко: Хочешь, чтобы я тебе в программе («60 минут». – Прим. ред.) объявил?
Скабеева: Можно?

Лукашенко: Да, Оля, пойду на выборы Президента.

Скабеева: А мы Вас поддержим.

Лукашенко: Тогда точно пойду!

Третье за день интервью – китайскому телеканалу CGTN. Кроме того, Александр Лукашенко провел три двусторонние встречи – с лидерами Венесуэлы, Лаоса и Эфиопии.

Траектория сотрудничества

Президент Беларуси на встрече с Президентом Венесуэлы Николасом Мадуро на полях саммита БРИКС в Казани похвалил его за негнбимое мужество и стойкость.

«Приятно встречаться с друзьями! – тепло приветствовал Глава белорусского государства венесуэльского лидера. – Радуюсь за тебя постоянно, твою мужеству негнбимому (рады. – Прим. ред.). Очень благодарны за это мужество, за стойкость. Это нам придает силы и уверенность».

Александр Лукашенко также заявил, что в отношениях Беларуси и Венесуэлы надо провести ревизию и четко определить, что предстоит сделать вместе.

Глава белорусского государства напомнил, что недавно по его поручению Венесуэле посетил Премьер-министр, «чтобы сделать первый шаг к углублению отношений». «В том числе осуществить ревизию нынешних отношений, отбросить то, что уже не работает, оставить то, что нам нужно, и выработать новое, – пояснил Александр Лукашенко. – То есть мы сейчас работаем над тем, чтобы выработать новую дорожную карту наших отношений, план будущего. Думаю, этим путем надо идти. Нам надо четко определиться, что мы в этих условиях должны сделать вместе».

Николас Мадуро выразил абсолютное согласие с таким подходом: «Мы говорим о продолжении деятельности и пути, которым следовал Уго Чавес. Это тот же самый путь, которым следовал Симон Боливар (латиноамериканский государственный, политический и военный деятель, национальный герой Венесуэлы. – Прим. ред.) и все это ведет к новым успехам.

Подготовила Марина КУЗЬМИЧ, фото БЕЛТА



Уважаемые работники и ветераны транспортной отрасли потребительской кооперации!

От имени Правления Белкоопсоюза и аппарата Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства примите искренние поздравления с профессиональным праздником –

ДНЕМ АВТОМОБИЛИСТА И ДОРОЖНИКА!

Транспортный комплекс является одним из стратегически важных направлений многопрофильной деятельности Белкоопсоюза. От эффективной и слаженной работы специалистов отрасли зависит стабильное функционирование организаций потребительской кооперации. Особое место занимает обслуживание населения с помощью автомагазинов там, где отсутствует стационарная торговая сеть.

Автомобильные перевозки – это постоянное движение, но машиной всегда управляет человек. Быть водителем – настоящее призвание, ведь не каждый сможет выдержать напряженный график, сложные погодные и дорожные условия. Мы ценим ваш добросовестный труд, высокий профессионализм, обеспечение безопасности перевозок пассажиров и надежности доставки грузов. Выражаем искреннюю благодарность всем, кто обеспечивает ежедневный выход транспорта на линию и его бесперебойную работу.

От всей души желаем вам легких рейсов, надежной техники и ровных дорог! Крепкого здоровья, хорошего настроения, оптимизма, благополучия, мира и добра вам и вашим близким!

Председатель Правления Белкоопсоюза
Инесса КОРОТКЕВИЧ,

Председатель Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства
Оксана ГЕРАЩЕНКО

АКЦИЯ

Новые сюжеты о любви к стране

Накануне первого дня республиканской общественно-культурной акции «Марафон единства» в центре Гомеля на городских клумбах расцвели хризантемы! Председатель Гомельского горисполкома Владимир Привалов подчеркнул: это тоже знак того, что город принимает «Марафон единства» с открытым сердцем и душой. Участникам и гостям праздника постарались показать все: от роскошных залов дворца Румянцевых и Паскевичей до наших трудяг-комбайнов. А у гомельчан восторг вызвали общение с яркими спикерами и уникальные выставки. Масштабное мероприятие посетили представители БТЭУ ПК вместе с ректором Светланой Лебедевой.

Просто космос!

Гомель для артистов и блогеров подготовил насыщенные экскурсии. Посещая знаменитый «Гомсельмаш», столичный блогер Матвей Швец, учитель физкультуры, признался, что впервые так близко увидел отечественный комбайн и, конечно, сразу же воспользовался возможностью сесть за руль.

– На самом деле, это космос! Внутри все очень масштабно, технологично и впечатляюще. «Марафон единства» добавит много новых сюжетов в контент. Лично для меня эта акция про патриотизм, чувство, которое нужно прививать с малых лет на простых и понятных примерах – на примерах крутых предприятий и красивых мест.



Честно о нескучном

А в подарок учащимся двух гомельских колледжей «Марафон единства» привез «НЕскучные НЕлекции». В Гомельском государственном политехническом колледже в качестве спикеров выступили

БЛОГЕРЫ В ВОСТОРГЕ ОТ КОМБАЙНОВ, А АРТИСТЫ – ОТ ДВОРЦА И КОСТЮМОВ: ГОМЕЛЬ ПРИНЯЛ «МАРАФОН ЕДИНСТВА»



Книги в дар Президенту

Впервые на «Марафоне единства» свои выставки представила Национальная библиотека Беларуси. В ГГТУ имени П. О. Сухого разместились экспозиция раритетных плакатов «Со знаком качества». А в Гомельском госуниверситете – выставка книг, подаренных Президенту Беларуси лидерами других стран. Студентке филологического факультета Марии Ежовой понравилась книга про хоккей, которую подарил Александру Лукашенко Владимир Путин:

– Очень символично, что нам представилась возможность ознакомиться с этими книгами на «Марафоне единства». Мы, белорусы, в целом должны быть едины и ближе друг к другу, чтобы сохранить мир и стабильность.

заместитель министра образования Екатерина Петруцкая и известный блогер, ведущий «МУЗ-ТВ» Влад Кобяков.

По сообщениям наших корреспондентов, фото Ивана ЯРИБАНОВИЧА

СОБЫТИЕ

Милый сердцу

В ЩУЧИНЕ ОТКРЫЛСЯ ОБНОВЛЕННЫЙ МАГАЗИН «РОДНЫ КУТ»

В теплый осенний день, наполненный ароматом свежеиспеченного хлеба, в сердце города состоялось долгожданное событие – торжественное открытие обновленного магазина «Родны кут». Этот уютный уголок, который стал любимым местом для многих жителей, вновь распахнул свои двери, чтобы предложить покупателям не только широкий ассортимент, но и уютную атмосферу.

С самого утра к магазину начали стекаться гости: жители города, представители местной власти и, конечно, постоянные клиенты, которые с нетерпением ждали этого момента. В Щучин прибыли и почетные гости – председатель Правления Белкоопсоюза Инесса КОРОТКЕВИЧ, первый заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Виктор КОРОЛЕВ, председатель правления Гродненского областного потребительского общества Александр БУБЕНЧИК, начальник управления торговли и услуг облсполкома Ольга КАРАЧУН. В церемонии открытия магазина принял участие председатель Щучинского районного исполнительного комитета Алексей САДОВСКИЙ и другие.

Яркие воздушные шары и украшения приветствовали всех пришедших, создавая настроение праздника. Участников торжества встречал народный ансамбль белорусской песни «Медуницы».

Магазин «Родны кут» по улице 17 Сентября – один из самых крупных торговых объектов Щучинского филиала облпотребобщества. Многие его помнят как «Гастроном». Торговый объект в разные

годы не раз обновлялся. Два десятилетия назад он открыл свои двери как самый современный на то время универсам «Центральный», где впервые была внедрена система автоматизации торговых процессов. Пять лет назад магазин был переименован в «Родны кут».

Нынешняя модернизация торгового объекта проведена с учетом самых передовых технологий. В магазине представлен широкий ассортимент товаров, как правило, белорусского производства. Площадь торгового зала составляет 290 квадратных метров.

В день торжественного открытия на входе в магазин гостей встречали добродушные кооператоры и с улыбкой предлагали всем попробовать вкусные угощения.

– Символично, что именно в Год качества в Щучине прошла модернизация центрального магазина, нацеленная на совершенствование обслуживания не только горожан, но и сельских жителей, – подчеркнула председатель Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич. – Мы внедряем все



самое современное, учитываем ваши пожелания.

Инесса Леонидовна обратилась к присутствующим с просьбой высказывать свои предложения и пожелала щучинцам удачных покупок, коллективу магазина – прибыли и процветания, поблагодарила руководство филиала за выделенные для обновления торгового объекта средства.

Участников торжества приветствовал и председатель районного исполнительного комитета Алексей Садовский. К слову, он сам не один год проработал в системе потребительской кооперации.

– К модернизации этого магазина в свое время тоже был при-



частен, – признался Алексей Валентинович. – Тогда это был Универсам № 1, а первый – значит лучший. И так должно быть всегда, тем более после столь конструктивных перемен.

После официальной части настало время символического перерезания красной ленты. Этот трепетный момент стал кульминацией праздника. Лента как символ новых начинаний была перерезана под дружные аплодисменты присутствующих, и магазин начал свою новую жизнь.

Покупателей встречали семь молодых креативных продавцов. Партнеры с Гродненского мясокомбината пригласили посетителя магазина отведать новинки продукции. Замечательную дегустацию хлебобулочных и кондитерских изделий собственного производства устроил и Щучинский филиал.

В обновленном магазине появились современное освещение, специальная холодная «комната», стильные витрины с разнообразными товарами. Здесь можно найти все: от свежих овощей и фруктов до хозяйственных товаров.

Директор Щучинского филиала облпотребобщества Вануш Навасардян отметил:

– В модернизацию вложено 250 тысяч рублей собственных средств. Качественно отремонтированы помещения: уложена плитка, полностью обновлены потолки, по современным технологиям отделаны стены, заменена система электроосвещения. Мы приобрели новое торговое оборудование, а под холодильники отделили отдельный павильон с доступом для покупателей. Обновлена реклама и многое другое. По пути модернизации будем двигаться и дальше. К примеру, следующим объектом станет «Родны кут» в агрогородке Первомайск.

Торжественное открытие обновленного магазина «Родны кут» стало настоящим праздником для жителей города. Это место вновь стало центром притяжения для всех, кто ценит качество, традиции и уют.

Марина КУЗЬМИЧ, фото Анны КАСПЕР

ПО ПОВОДУ

Мероприятия, направленные на укрепление семейных ценностей и создание атмосферы тепла и единства, подарили ребятам и их родителям множество положительных эмоций. Фотовыставки с трогательными снимками, яркие видеопоздравления, творческий онлайн-конкурс открыток, добрые акции и зажигательный видеочеллендж – все это создало атмосферу искренности и взаимопонимания между поколениями.

Теплом согреты сердца

НА НЕДЕЛЕ РОДИТЕЛЬСКОЙ ЛЮБВИ УЧАЩИЕСЯ БАРАНОВИЧСКОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА БЕЛКООПСОЮЗА ПОСВЯТИЛИ СВОИМ МАМАМ И ПАПАМ ЯРКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ



Особый интерес вызвала матчевая встреча по волейболу сборных родителей и учащихся колледжа. Это было не просто спортивное соревнование, а настоящий праздник семейных связей, где смех и азарт объединили всех в одну большую и дружную команду.

21 октября в рамках Недели родительской любви в Барановичах прошел городской семейный форум «Семья как знак качества», который объединил 16 супружеских пар. Ярким эпизодом стал мастер-класс по украшению пряников «Мы вместе», который провела заведующая дневным отделением Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза Ольга Нестер и учащийся, призер международных чемпионатов кондитерского мастерства Максим Балабанович. Для каждой семейной пары были подготовлены ароматный имбирный пряник, набор вафельных картинок и необходимые инструменты. Все участники мастер-класса погрузились в творческую работу.

Пряник наши предки издавна считали символом любви и процветания семьи.

Совместное творчество содействует объединению, укреплению семьи, вовлекает каждого в творческий процесс. Так и во время мастер-класса теплое общение помогало создавать неповторимые шедевры.

Неделя родительской любви стала ярким и незабываемым событием, объединившим учащихся, преподавателей и родителей. Это была неделя, которая напомнила о главных ценностях, а также о том, что любовь и взаимопонимание – самое важное.

Администрация колледжа выразила искреннюю благодарность родителям учащихся за их поддержку и активное участие в жизни учебного заведения. Теплые слова признательности были направлены в благодарственных письмах, напоминая о важности родительского вклада в воспитание будущих специалистов.

Ольга НЕСТЕР, заведующая дневным отделением Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза, Илона ПОТОПОВИЧ, заместитель директора по воспитательной работе Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза, фото предоставлено БРСМ г. Барановичи

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

Родителям лучше договориться:

СОГЛАШЕНИЕ О ДЕТЯХ В ДЕТАЛЯХ



Ольга ВЫСОЦКАЯ,
нотариус Гомельского
нотариального округа

Зачастую в жизни так случается, что любовь вместе с отношениями рушится, пары расходятся, остаются дети. Именно они и становятся заложниками непростых жизненных ситуаций между супругами. С целью обеспечения наиболее полной реализации прав и исполнения обязанностей родителей законодательством предусмотрена возможность заключения Соглашения о детях.

Прежде всего необходимо отметить, что заключение Соглашения о детях носит добровольный характер и рассчитано на высокую культуру взаимоотношений между родителями.

В Соглашении о детях родители могут определить, с кем из них будут проживать дети, порядок общения с детьми и участия в их воспитании отдельно проживающего родителя, размер алиментов на детей, порядок выезда из Республики Беларусь детей и иные вопросы воспитания и содержания детей, если это не нарушает права и законные интересы детей и других лиц и не противоречит законодательству.

Родители свободны в определении условий Соглашения, но их воля не является безграничной. Например, родители могут определить, что выезд несовершеннолетних детей за пределы Республики Бела-

рус, регистрация по месту жительства несовершеннолетнего ребенка по месту жительства его матери будут осуществляться без согласия отца ребенка.

При этом в отношении включения условия о регистрации по месту жительства несовершеннолетних детей важно обратить внимание родителей на то, что если регистрация несовершеннолетних детей до 14 лет допускается только по месту жительства одного из законных представителей (родителей), то в отношении детей, достигших 14-летнего возраста, регистрация по месту жительства возможна и не по месту жительства законных представителей, но только с согласия обоих законных представителей (при наличии).

Также родители вправе договориться и отразить в Соглашении вопрос об уплате алиментов в сумме, превышающей обыч-

ный уровень таких выплат, или продлить срок уплаты алиментов до окончания ребенком учреждения образования.

Но нельзя включить в Соглашение условие, предусматривающее отказ от уплаты алиментов либо уплаты их в меньшем размере, чем это установлено законодательством, так как предоставление содержания несовершеннолетним детям является обязанностью родителей, а не правом.

Также невозможно включить в Соглашение о детях условие, согласно которому запрещается общение ребенка с братьями и сестрами, дедом и бабушкой, так как при этом нарушаются права ребенка и третьих лиц.

В соответствии с законодательством Соглашение о детях заключается родителями в письменной форме и подлежит нотариальному удостоверению, при этом родители могут быть состоящими в браке; не состоящими в официальном браке; при расторжении брака; брак между которыми уже расторгнут.

Важно отметить, что Соглашение о детях может быть заключено при условии, что вопросы, являющиеся предметом Соглашения о детях, не разрешены вступившим в законную силу судебным постановлением, не урегулированы Брачным договором, Соглашением о содержании своих несовер-

шеннолетних и (или) нуждающихся в помощи нетрудоспособных совершеннолетних детей (Соглашением об уплате алиментов).

Соглашение может быть удостоверено у любого нотариуса Республики Беларусь. Для заключения Соглашения необходимо представить нотариусу документы, удостоверяющие личность родителей, и документы, подтверждающие родственные отношения родителей и ребенка: свидетельство о рождении ребенка; справку ЗАГС, содержащую сведения из записи акта о рождении.

За удостоверение вышеуказанного Соглашения нотариусом взимается нотариальный тариф в размере 4 базовых величин, а также за оказание услуг правового и технического характера (составление проекта соглашения) дополнительно взимается нотариальный тариф в размере 2 базовых величин.

Поскольку жизненные обстоятельства у родителей могут изменяться, установленный ими порядок содержания и воспитания детей может быть пересмотрен и при достигнутом взаимопонимании в Соглашение могут быть внесены изменения путем заключения дополнительного соглашения.

Если один из родителей откажется от исполнения Соглашения либо нарушит его условия, на основании Соглашения может быть выдан исполнительный документ, который подлежит исполнению в соответствии с законодательством об исполнительном производстве.

ALMA MATER!

Начало истории ГКИ-БТЭУ ПК положено решением об открытии в Гомеле в двухэтажном здании по улице Лещинской, 2, у Мохова переезда через железную дорогу, учебно-консультационного пункта (далее – УКП) Московского кооперативного института (далее – МКИ).

60 лет БТЭУ ПК: вехи истории, достижения и взгляд в будущее

ИСТОКИ ФОРМИРОВАНИЯ КООПЕРАТИВНОГО ВУЗА НА БЕЛОРУССКОЙ ЗЕМЛЕ

ПРОДОЛЖАЕМ СЕРИЮ ПУБЛИКАЦИЙ К ЮБИЛЕЮ БТЭУ ПК

Руководителем Гомельского УКП МКИ с 1964 по 1968 год был Григорий Николаевич Рюмко. Вместе с ним 1 сентября 1964-го к работе в УКП приступила секретарь-методист В. А. Лесикова. Таким образом, в штат УКП входило изначально только два работника.

Первые преподаватели УКП приглашались для работы со студентами-заочниками из Гомельского пединститута имени В. П. Чкалова – к.и.н. И. И. Парфенов, к.э.н. Н. Н. Майоров, Гомельского кооперативного техникума – Л. И. Мерабишвили, Г. С. Заболотная, системы Гомельского облпотребсоюза – М. Р. Кизев, С. С. Селицкий, А. А. Синкевич. В число штатных работников УКП они не входили, трудились по совместительству. Общественных организаций ввиду малочисленности работников созданного Гомельского УКП МКИ на первых порах не было.

Одновременно с Гомельским УКП в 1964 году созданы также Минский и Вильнюсский УКП МКИ. Но в сентябре 1968-го Минский УКП упразднили, а его штатные единицы секретаря, методиста и нескольких преподавателей передали в штат образованного с 1 сентября 1968 года на базе УКП Гомельского заочного факультета МКИ. Его деканом на совете МКИ избрали гомельчанина кандидата исторических наук Парфенова Ивана Илларионовича. А руководителем Гомельского УКП Г. Н. Рюмко, не имевший ученых степени и звания, на протяжении ряда лет оставался заместителем декана по учебной и воспитательной работе. На заочном факультете МКИ в Гомеле обучалось 914 студентов-заочников.

Дисциплины вели 13 преподавателей, из которых у 5 были степени и звания (33,1 %).

Интересно сложилась судьба Вильнюсского УКП МКИ. Он просуществовал в составе Московского кооперативного института до 1980-х годов, а затем был передан Гомельскому кооперативному институту и стал его филиалом.

В число штатных работников Гомельского заочного факультета МКИ первыми были зачислены преподаватели доцент И. Л. Грунфест, В. И. Бизюк, О. И. Крук, Г. С. Лапицкий, А. П. Кохно, В. И. Горячко, Г. С. Глускер, а также методисты В. Ф. Швиденкова и А. И. Бизюк. Стала увеличиваться численность преподавателей и технических работников.

В конце 1968-го созданы первичные комсомольская и профсоюзная организации. На момент их регистрации улица Лещинская входила в так называемый район Залиния, относившийся к Железнодорожному району Гомеля. Позже эту часть города передали вновь образованному Советскому району. Секретарем партбюро избрали Светлану Николаевну Виноградову. Александр Павлович Кохно возглавил сначала профсоюзную, а затем партийную организацию института.

Именно на рубеже 1960–1970 годов были заложены основы учебно-педагогической, общественно-политической работы и системы нравственного воспитания в коллективе преподавателей и студентов Гомельского заочного факультета и филиала МКИ.

Новый этап истории будущего института и университета связан с принятием решения об открытии на базе Гомельского заочного факультета МКИ дневного отделения.

В сентябре 1973-го к занятиям в здании на Лещинской, 2, приступил 61 студент-бухгалтер. Предшествовало этому важному событию совместное постановление ЦК КПБ, Совета Министров БССР и правления Центросоюза от 22 октября 1970 года «О мерах по улучшению кооперативной торговли в республике», в котором было проанализировано положение с кооперативными кадрами в БССР и поставлена задача расширения подготовки специалистов высшей квалификации для Белкоопсоюза с перспективой открытия в Гомеле на базе уже действовавшего факультета нового филиала МКИ.

Ранее, 4 августа 1967 года, на бюро ЦК КПБ рассмотрели вопрос об открытии в Гомеле института кооперативной торговли и приняли решение «согласиться с предложением отдела торгового обслуживания ЦК КПБ и правления Белкоопсоюза об открытии в республике кооперативного вуза».



Таким автор статьи увидел и запечатлел главный корпус ГКИ в апреле 1980 г.



Здание по ул. Лещинской, 2, в Гомеле, с которым связано начало становления будущего университета (фото конца 1970-х годов)



Современный вид здания по ул. Лещинской, 2, в Гомеле (2023 г.)

Руководство БССР было очень заинтересовано в создании собственного вуза системы потребкооперации в Гомеле и всячески этому способствовало.

Как же выглядела ситуация с высококвалифицированными кадрами в системе белорусской потребкооперации в рассматриваемый период? Почему так необходима была их подготовка на территории Белорусской ССР? Вот статистика того периода.

На начало семилетки (январь 1959 г.) из 63 349 работников Белкоопсоюза высшее образование имели 382 человека, или 0,6 %, среднее специальное – 1692, или 2,7 %, среднее общее – 13 065, или 20,6 %, неоконченное среднее – 28 629, или 45,2 %, низшее – 19 581, или 30,9 %. В аппарате Белкоопсоюза специалисты с высшим образованием составляли лишь 35,8 %.

К 1964 году, времени открытия двух УКП МКИ (в Гомеле и Минске), заочным обучением в вузах и техникумах было охвачено 45,3 % председателей правлений райпотребсоюзов, 40,6 % их заместителей по торговле, 26,1 % директоров райзаготконтор. В 1965 году высшее образование имели 1274 кооператора (1,3 %), в 1966-м – 1514 (1,4 %). Причем некоторые специалисты-кооператоры имели не торговое и экономическое, а высшее педагогическое или сельскохозяйственное образование.

Указом Президиума Верховного Совета БССР от 28 декабря 1973 года была образована новая, четвертая административно-территориальная единица Гомеля – Советский район, в состав которого вошла и улица Лещинская. С 1974-го партийная и ком-

сомольская организации Гомельского факультета МКИ переданы в состав Советского райкомов Компартии Белоруссии и ЛКСМБ.

Это обстоятельство имело важное значение, так как общественная жизнь учреждения образования и его общественных организаций теперь была связана не с Железнодорожным районом, а с новым – Советским. Администрация факультета тесно контактировала и подчинялась Советскому райисполкому Гомеля, располагавшемуся по Речицкому шоссе (ныне – проспект).

В 1974 году численность студентов увеличилась в связи с проведенным приемом на дневную форму обучения на специальность «экономика торговли». А в 1975-м еще 105 человек приступили к учебе за счет набора студентов-дневников на две товародневные специальности.

4 сентября 1975-го распоряжением правления Центросоюза СССР № 156 п. 4 Гомельский факультет МКИ получил статус филиала МКИ. Ректором МКИ В. П. Масленниковым 23 сентября 1975 года подписан приказ № 768 «О реорганизации Гомельского факультета МКИ в филиал».

Гомельский филиал выделялся на самостоятельный баланс и получил права юридического лица. С 1 сентября 1975-го Парфенова перевели на должность директора Гомельского филиала МКИ. В это время в филиале работали уже 33 преподавателя, из которых 17 имели ученую степень кандидата наук (51,5 %), а 7 – ученое звание доцента (21,2 %).

Продолжение материала читайте в следующем номере «ВП».

Александр АКСЕНОВ, кандидат исторических наук, доцент, ветеран Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации



Доктор экономических наук, профессор Николай ПИСАРЕНКО



Иван ПАРФЕНОВ, декан Гомельского заочного факультета (1968–1975 гг.) и Гомельского филиала (1975–1979 гг.) Московского кооперативного института Центросоюза СССР



Григорий РЮМКО, заведующий учебно-консультационным пунктом Московского кооперативного института в Гомеле в 1964–1968 гг.



Колонна преподавателей и сотрудников Гомельского заочного факультета МКИ во главе с деканом И. И. Парфеновым в центре Гомеля во время демонстрации в честь годовщины Великой Октябрьской социалистической революции (ноябрь 1974 г.)



Преподаватели и сотрудники ГФ МКИ во внутреннем дворе учебного корпуса по ул. Лещинской, 2, в День Победы 9 мая 1975 г.

КОНКУРС

XXXIV РЕСПУБЛИКАНСКИЙ КОНКУРС СРЕДИ ПРОДАВЦОВ МАГАЗИНОВ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ ПРОШЕЛ В ЩУЧИНЕ

В мире, где технологии стремительно развиваются, а автоматизация становится неотъемлемой частью нашей повседневной жизни, профессия продавца продолжает оставаться актуальной и востребованной. На первый взгляд может показаться, что с появлением касс самообслуживания и онлайн-магазинов роль человека в процессе покупки сокращается. Однако на самом деле именно продавцы становятся связующим звеном между товаром и потребителем, играя ключевую роль в системе торговли.

Подчеркнуть важность этой профессии и призван Республиканский конкурс среди продавцов магазинов потребительской кооперации. Он за свою немалую историю стал для кооператоров важным событием, объединяющим настоящих профессионалов. Нынешнее состязание еще раз подчеркнуло: искусство продажи – это не просто работа, а настоящее призвание, требующее таланта, терпения и любви к людям.

Шаги к совершенствованию

18 октября в Щучинском дворце творчества детей и молодежи собрались представители ведущей отрасли потребкооперации из всех уголков страны, чтобы побороться за право называться сильнейшим в профессии. Действительно, если жизнь предоставляет шанс стать лучшей версией себя, то почему бы им не воспользоваться? Именно такую возможность подарил участникам конкурс «Лучший по профессии».

Нынче удача улыбнулась 24 конкурсантам, истинным мастерам и профессионалам своего дела, которые уже завоевали победу на областных соревнованиях и прошли в финал. Это событие стало кульминацией усилий и стремлений мастеров торговли со всех концов страны, которые приехали в Щучин продемонстрировать свои навыки и опыт.

Конкурс посетили председатель Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич, первый заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Виктор Королев. Также компетентную оценку участникам профессионального состязания дали председатель Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства Оксана Геращенко, начальник управления кадрами, организационно-кооперативной работы и образования Белкоопсоюза Татьяна Гравовская, начальник сектора по автоматизированной системе управления Белкоопсоюза Анна Одинцова, старший преподаватель кафедры коммерции и логистики Белорусского торгового экономического университета потребительской кооперации Наталья Савостенко и руководитель практики, преподаватель Гродненского колледжа экономики и управления Белкоопсоюза Ольга Гапоник.

Председатель Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич, открывая конкурс, поблагодарила организаторов за тщательно продуманную программу, атмосферу поддержки и вдохновения, которую они создали:

– Замечательно, что мы живем в стране, где сохраняются традиции, простые человеческие ценности, а также проводится такой уникальный конкурс профмастерства. Очевидно, что, когда сохраняются традиции, прославляется труд человека, общество стремится к лучшему, идет по пути развития и совершенствования. И мы, кооператоры, сохраняя лучшее, что заработано годами, осваиваем новые технологии и идем вперед. В процессе совершенствования системы немаловажная роль принадлежит сфере торговли. Примечательно, что среди 32 тысяч человек, работающих в системе, 10 тысяч – это продавцы. Их роль в системе потребительской кооперации невозможно переоценить. Наши продавцы доставляют товары сельчанам с заботой и вниманием к их просьбам, изучают спрос и стараются сделать все возможное, чтобы его удовлетворить. Не остаётся в стороне от забот сельских жителей – вот тот посыл, с которым кооператоры всегда шли к людям.

Участников конкурса «Лучший по профессии» приветствовал председатель Щучинского районного исполнительного комитета Алексей Садовский:

– Главное, чем мы гордимся, – это наши люди. Сегодняшний конкурс – кульминация профессионализма продавцов потреби-

тельской кооперации. Каждый из финалистов продемонстрирует свои лучшие качества. Безусловно, все прошедшие в финал уже доказали свое мастерство и могут гордиться своими успехами. Но победит сильнейший.

Алексей Садовский также отметил, что присутствует на конкурсе с чувством особой теплоты в сердце: «Моя жизнь ранее была тесно связана с Белкоопсоюзом. Ценю тот огромный опыт, который был получен мной во время работы в системе потребкооперации». Председатель Щучинского райисполкома пожелал участникам конкурса и гостям хорошего настроения, здоровья, мира, благополучия.

Конкурсанты тем временем готовились к выходу на сцену.

За долгие годы изменилась торговля, а вместе с ней – и профессия продавца. Современный продавец – это квалифицированный специалист в области товароведения, консультант и помощник покупателя, а в определенной степени даже психолог. Ведь люди не рождаются с умением продавать. Навыки продаж достигаются целенаправленно, совершенствуются и оттачиваются.

Феерия мастерства

Всего участникам предстояло выполнить пять теоретических и практических заданий. Соревновательный старт дал конкурс визитных карточек. Участникам за семь минут нужно было не только озвучить командное приветствие, но и рассказать о себе. Выступление команд оценивалось по пятибалльной системе.

Визитную карточку каждая команда представляла командой, а в деловой игре и тестировании в сфере законодательства все разделились и боролись за победу индивидуально. Завершающими и, по словам специалистов, самыми непредсказуемыми конкурсами стали выкладка, презентация товаров и демонстрация культуры обслуживания в пяти объектах города: двух магазинах «Родны кут», MarkFormelle, «PROЗапас» и автолавке.

Конкурсанты грамотно подготавливали рабочие места, общались с покупателями, в роли которых выступали члены жюри, рассказывали об ассортименте и предлагали выбрать товар на любой вкус и кошелек.

Председатель Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства Оксана Геращенко отметила:

– Такие конкурсы профмастерства – это прежде всего повышение престижа профессии продавца, популяризация труда работников торговли. Тем более сегодня продавцы в топе востребованных у нанимателей профессий. Очень важно показывать

В конкурсе приняли участие 16 партнеров, которые предоставили подарки всем конкурсантам.

Каждый участник конкурса был награжден дипломом и памятным подарком.

Коллектив Татьяны ГОРБАЧ



Торговое дело – одно из самых древних в истории человечества. Когда-то давно торговля стала связующим звеном по взаимодействию разных стран и уголков всего мира. Торговля – одна из движущих сил, которая не только помогает осуществлять куплю-продажу, но и прежде всего является средством общения людей друг с другом.

своих профессионалов высокого класса, на которых стоит равняться. Отсюда, что с каждым годом интерес к проекту растет. Желающих побороться за звание лучших становится все больше. Как бы ни развивалась сфера торгового обслуживания, теплые эмоции никто не отменит. А ведь именно во многом за теплотой и человеческим общением сельчане идут в магазины Белкоопсоюза. Кооператоры – это настоящие патриоты своей системы. А конкурс профессионального мастерства среди продавцов говорит о том, насколько значима эта профессия сегодня.

– В сфере торговли появляются новые технологии, но продавца все равно никто не заменит, – подчеркнула начальник управления торговли Гродненского облпотребобщества Мария Илькевич. – Конкурс из года в год проводится с целью формирования престижа профессии продавца. И очень приятно видеть, как наши представители этой профессии охотно участвуют в творческом состязании, стремятся совершенствовать свои знания, навыки, демон-

стрируют творческие способности и таланты – поют, танцуют и выступают на сцене в разговорном жанре, как настоящие артисты. Участвуя в конкурсе, наши продавцы ощущают свою минуту славы. Для некоторых это хороший шанс повысить квалификацию и укрепить личную самооценку. Участвуя в конкурсе, они понимают: их любят, ценят, уважают.

К слову, в областных этапах нынешнего конкурса приняли участие более 100 человек, в финал были отобраны лучшие из лучших – по четыре от каждого региона.

по профессии



КСТАТИ
 Конкурс «Лучший по профессии» проводится среди продавцов потребительской кооперации раз в два года на базе современных объектов торговли поочередно в каждой области. В следующий раз соревнование пройдет в Гомельской области.

Все участники продемонстрировали креативность, умение держаться на сцене и выступать перед публикой.

– Такой конкурс – шанс доказать себе, что ты уже состоялся в профессии, – сказала за кулисами финалистка конкурса, продавец автомагазина Поставского филиала Екатерина Шляга.

Она трудится в системе потребокооперации без малого 20 лет и признается: своей профессией гордится.

– За пять дней объезжаем 82 деревни, – говорит продавец. – Мне нравится общаться с сельчанами. Каждый приезд автолавки для них – событие, настоящий праздник!

Продавец – это не просто человек, который стоит за прилавком. Это настоящий мастер своего дела, обладающий уникальным набором навыков, которые позволяют ему не только продавать товары, но и создавать атмосферу доверия и комфорта. Он умеет слушать, понимать потребности клиентов и предлагать им именно то, что они ищут. Искусство общения и умение установить контакт с покупателем – важнейшие аспекты этой профессии.

Важность профессии продавца подчеркнул и директор Щучинского филиала Вануш Навасардян:

– Сегодня 70 процентов выручки, которую мы имеем, дает торговля. Причем продавец сейчас самая важная категория работников, которых мы должны всегда поддерживать. При этом конкурс профессионального мастера позволяет специалистам развиваться, способствует укреплению их самооценки. Два года назад продавец нашего филиала победил в финале конкурса «Лучший по профессии», и отрядно, что сегодня Щучин принимает республиканский конкурс.

Вануш Навасардян особо отметил важность поддержки продавцов, которые работают в автомагазинах:

– Это работа непростая. Нельзя сказать, что сельчане наши очень привередливы, но с ними нужно разговаривать, если надо, помочь добрым советом. Ведь о деятельности кооперации мнение складывается в первую очередь исходя из работы автолавок.

Директор Щучинского филиала подчеркнул: за последние два года автопарк организации полностью обновлен.

– Без преувеличения могу отметить, что в Щучинском филиале сегодня лучший автопарк в Гродненской области. И соответственно, продавцам в этих новых автолавках работать комфортно. Да, текучесть кадров есть везде, но имеется плюс, который ставлю даже не себе, а своему коллективу: ни один магазин в нашем филиале не закрылся из-за отсутствия продавцов. То есть мы этого просто не допускаем. За время работы филиала создан крепкий костяк кадров, преданных своей профессии.

В системе потребокооперации, в которой ценятся традиции и человеческий подход, роль продавца становится особенно значимой. Здесь покупатель не просто приходит за товаром – они ищут поддержку, совет и внимание. Продавцы становятся консультантами, которые на основе опыта и знаний помогают клиентам

ЗНАЙ НАШИХ!

Победу в номинации «Лучший продавец непродовольственных товаров» завоевала продавец Щучинского филиала **Оксана Заборовская**.

Второе место у **Юлии Зеленской**, продавца Минского филиала, третье – у **Снежаны Учковой**, продавца Лунинецкого райпо.

Победу в номинации «Лучший продавец продовольственных товаров» одержала продавец Сенненского филиала **Светлана Клепицкая**.

Второе место у **Александра Рыкова-нова**, продавца Барановичского райпо, третье – у **Марины Круковской**, продавца Столбцовского филиала.

Дипломы в номинациях:

- «За профессиональное мастерство» – **Юлия Рамашевская** (Ушачский филиал),
- «Знатоки» – **Екатерина Шляга** (Поставский филиал) и **Валентина Толкачева** (Житковичский филиал).
- «Приз жюри» получила **Линда Мирицкая** (Дрибинское ОСП Шкловского райпо).
- «Лучший командный результат» показали кооператоры **Брестского облпотребсоюза**.

От всей души поздравляем победителей конкурса! Желаем новых ярких побед и профессиональных свершений!

сделать правильный выбор. Их труд измеряется не только в количестве проданных единиц, но и в эмоциях, которые они дарят покупателям. Несмотря на автоматизацию, существует множество ситуаций, когда личное взаимодействие невозможно заменить. Например, при выборе сложной техники, покупке продуктов для особых случаев или даже при поиске подарков именно продавец может предложить ценные рекомендации.

В этом можно было убедиться, наблюдая, с каким энтузиазмом участники конкурса проходят одно испытание за другим. Судьи оценивали не только результат, но и умение находить индивидуальный подход к покупателю и создавать атмосферу доверия. Все участники старались показать свои сильные стороны, и напряжение нарастало с каждым новым выступлением.

Зрители были впечатлены мастерством своих земляков и гостей. Они болели за участников, искренне поддерживая их в сложные моменты. Одной из самых запоминающихся частей конкурса стал следующий этап – «Деловая игра со зрителем». Члены жюри задавали вопросы конкурсантам, причем довольно сложные и каверзные, они касались законодательства в сфере торговли и защиты прав потребителей. Здесь проявилась эрудиция участников, и жюри не раз улыбалось от их находчивости.

Когда с теорией разобрались, конкурсантов снова пригласили на сцену и попросили по очереди вытянуть билеты практического задания. Нужно было применить все свои знания, чтобы оформить товарно-декоративную экспозицию, презентовать товары, а также продемонстрировать умения в обслуживании покупателя. В торговых объектах жюри также оценивало прямой контакт продавца с покупателем, насколько умеет поддержать разговор, помогая определить запутавшемуся клиенту.

Все участники показали высокий уровень профессионального мастерства. Это подчеркнул председатель жюри, первый заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Виктор Королев:

– Баллы, набранные участниками конкурса, в этом году выше, чем два года назад. К оцениванию мастерства финалистов жюри подошло компетентно, объективно, и, думаю, с мнением жюри согласятся все.

По итогам соревнований были вручены награды. Каждый из участников ушел с конкурса не только с новым опытом, но и с зарядом вдохновения и мотивации продолжать развиваться в своей профессии.

Марина КУЗЬМИЧ,
 фото **Анны КАСПЕР**

Профессия продавца – это не просто работа, а настоящее искусство, требующее терпения, знаний и умения общаться. В мире, где технологии продолжают развиваться, ценность человеческого труда и личного взаимодействия только возрастает. Продавцы остаются важной частью торговли, и их роль в создании качественного обслуживания невозможно переоценить.

Была организована дегустация продукции отечественных производителей

Они гордятся своей профессией

Гродненскую область защищали продавцы Лидского филиала – Вероника Фокина и Екатерина Тимошенко, а также Щучинского – Татьяна Ясюкайтис и Оксана Заборовская. Они успешно проходили кон-

курс за конкурсом, получая высокие баллы от членов жюри.

Брестчину здесь представили работники Лунинецкого райпо София Каленкович и Снежана Учкова, Александр Рыкованов, продавец Барановичского райпо, и Александра Бабич, продавец Столинского райпо.

Финалистка конкурса Александра Бабич, выступившая в составе команды Брестского облпотребсоюза, отметила:

– Работаю в магазине «8-е Марта» Столинского райпо. В торговом объекте можно купить женскую одежду – от верхней до белья трикотажа. У нас шикарный магазин. Есть и детские товары, и школьный ассортимент.

Александра Бабич призналась: за время участия в конкурсе пришлось немало постараться, чтобы углубить знания законодательства в сфере торговли и прав потребителей.

– И эта работа над собой – только на пользу! – подчеркнула финалистка.

Каждая команда, представляя свой регион, старалась проявить оригинальность.

ОБЩЕСТВЕННОЕ
ПИТАНИЕ

Готовка в вакууме (также су-вид, от фр. *sous-vide* – «под вакуумом») – метод приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре, обычно на водяной бане.

Приготовление продуктов в вакуумном пакете при строго заданной температуре не требует ни большого опыта, ни специальных знаний.

Технология су-вид

ОВОЩИ НЕ ПРЕВРАТЯТСЯ В КАШУ, А СТЕЙК НЕ БУДЕТ НАПОМИНАТЬ ПОДОШВУ

Приготовление по технологии су-вид позволяет добиться равномерной температурной обработки продуктов, избежать подгорания и усыхания, сохранить все ценные микроэлементы и витамины, а также свести к минимуму использование жиров, специй и соли. Кроме того, процесс с применением правильного современного оборудования крайне прост и необычайно выгоден экономически.

Вакуумирование необходимо для максимально плотного прилегания пленки к продукту, что обеспечивает наилучший теплообмен.

Технология проста: запечатанные мясо, рыбу, овощи или любые другие продукты готовят в обычной воде при температуре 50–70 градусов. Причем этот процесс, при котором все полезные вещества не вывариваются, сложно назвать инновационным: его изобрели во Франции в 70-х годах прошлого века.

Данная технология хороша тем, что позволяет готовить блюда равномерно. Они получаются очень мягкими и нежными. При этом ничего не уходит в воду – продукт томится в собственном соку, приобретая неповторимые вкусовые качества.

С технологией су-вид в системе потребкооперации в общественном питании работает только Барановичское райпо, где выпускают три наименования продукции: уши, язык, сердце говяжье отварное и запеченное.

Су-вид – отличный вариант для организации здорового питания. Во-первых, при низких температурах сохраняются все полезные вещества. Во-вторых, никаких жиров не требуется, а незначительное количество при-



прав превосходно пропитывает даже большие куски продуктов.

Если говорить о технологии применительно к профессиональной кухне, то первым делом следует отметить ее простоту. В отличие от традиционных методов готовки, су-вид исключает пригорание или переваривание продукта: овощи не превратятся в кашу, а стейк не станет подошвой. Кроме того, существенно упрощается процесс хранения готовых блюд и ускоряется их подача клиентам.

С помощью данной технологии сможете:

- сохранить в процессе приготовления естественные соки продукта, которые теряются при варке или обжаривании;
- забыть о том, что продукты могут получиться слишком сухими или пережаренными;
- не волноваться о том, что мясо окажется сырым внутри: здесь оно будет приготовлено равномерно по всей глубине;
- приготовить нежное и вкусное блюдо даже из жестких мясных отрубов;
- быстро и просто приготовить овощи, которые (в отличие от сваренных в кастрюле) сохраняют свою форму и структуру;
- с легкостью сохранить в холодильнике или морозилке готовый продукт для последующего использования – прямо в вакуумном пакете.

Можно сказать, что получить аппетитную хрустящую корочку при приготовлении мяса не удастся, однако эта проблема легко решается быстрым обжариванием готового продукта.

Есть вопрос

При рабочих температурах су-вида погибают все бактерии и паразиты?

Нет, в частности, возбудители ботулизма без проблем выживают при 50–60 градусах. На помощь приходит известный процесс пастеризации: продукты в той же герметичной упаковке в течение 1–10 минут (зависит от объема и типа) находятся при температуре 80–85 градусов, после чего в течение часа-полутора блюда должны быть охлаждены до температуры плюс 2 градуса.

Что понадобится для приготовления продуктов методом су-вид?

Специализированное оборудование. В домашних условиях, если у вас есть мультиварка с функцией контроля температуры, то и простейший су-вид имеется.

При использовании погружного су-вида возникает проблема

испарения жидкости с поверхности воды. Ведь закрыть кастрюлю крышкой не получится. В результате вода нагревается не так быстро, как хотелось бы. При длительном приготовлении ее приходится доливать, да и расход электроэнергии оказывается повышен. Поэтому на производстве лучше использовать стационарный аппарат су-вид.

НА ЗАМЕТКУ

Для упаковки продуктов понадобится вакуумный упаковщик. Он может быть как камерный, так и бескамерный, разных размеров и параметров.

Процесс отваривания невозможен без точного контроля температуры. Поэтому данную технологию нельзя реализовать без специальных термостатов. Ведь отклонение температуры хотя бы на 1–2 градуса здесь недопустимо. Такой термостат, оснащенный таймером, погружается в емкость с водой, поддерживая ее температуру в точном соответствии с заданными параметрами. Другой вариант – два в одном: специальная ванна со встроенным термостатом.

Потери веса продукта, приготовленного в вакууме, уменьшаются на 20–40 процентов?

Да, чтобы подать 200-граммовый стейк, вам понадобится чуть больше мяса. Кроме того, существенно (примерно на треть) снижается расход электроэнергии, затрачиваемой на приготовление блюда.

Важное преимущество

Возможность приготовления в вакууме впрямую позволит ускорить время подачи готовых блюд к столу – качественный разогрев занимает 15–20 минут максимум. Заполнив холодильную камеру готовыми блюдами, шеф-повар может, в принципе, не появляться на кухне в течение как минимум ближайшей недели.

Разогревать и сервировать сложнейшие позиции меню запросто может менее квалифицированный персонал, что дает возможность сэкономить на оплате труда. Приготовленная продукция, благодаря длительному сроку хранения и возможности разогревать конкретное количество порций, позволит сократить расходы в разы.

В интернете можно найти гайды по длительности готовки того или иного продукта и его приготовлению.

Ирина ЖИГАЛКО,
главный технолог отдела
общественного питания
Белкоопсоюза



СКАЖИТЕ, ДОКТОР!

Врачи рекомендуют раз в год проходить базовый чекап организма. Пройдя необходимые обследования и сдав анализы, можно своевременно выявить возможные заболевания.



Врач общей практики Татьяна Иванчикова пояснила, какие именно показатели анализов свидетельствуют об отклонениях от нормального состояния, какие действия предпринимать, если анализ оказался плохим.

— На первичном приеме терапевт обязательно назначает ряд анализов, — рассказывает Татьяна Николаевна. — Любые отклонения от нормального состояния являются основанием для похода к врачу. Доктор назначит дополнительные обследования и анализы. Часто бывает достаточно общего анализа крови, мочи (при проблемах с мочевыделительной системой) или копрограммы (при заболеваниях пищеварительной системы).

Еще один случай, когда без анализов не обойтись, — наличие наследственных заболеваний. Так, если у родственников был диагностирован сахарный диабет, рекомендуется следить за уровнем сахара в крови и ежегодно сдавать анализ крови на глюкозу.

Если в крови повышены холестерин и сахар, врач даст назначение на расширенное исследование. Анализ на гликированный гемоглобин покажет ситуацию в организме с сахаром за

Формула внутреннего ресурса

О ЧЕМ РАССКАЖЕТ АНАЛИЗ КРОВИ

последние три месяца, что позволит своевременно диагностировать преддиабет.

А если в роду есть люди с тромбофилией, необходимо сделать расширенную коагулограмму, проверить уровень протеина С и волчаночного антикоагулянта.

Ежегодно в целях профилактики рекомендуется сдавать общий анализ крови с лейкоцитарной формулой. Он показывает общее состояние организма.

Первое, на что следует обратить внимание, — лейкоциты, тромбоциты и эритроциты. Повышение в ОАК лейкоцитов, особенно в сочетании с высоким С-реактивным белком, говорит

о внутреннем воспалении: организм активно борется с вирусами и бактериями. Обычно в этом случае также имеет место повышение нейтрофилов в общем анализе крови — они говорят о грибковой или бактериальной инфекции.

Высокое значение в графе «эритроциты» может свидетельствовать о гипоксии, связанной с хроническими заболеваниями легких, почек, сердца. В этом случае врач назначит дополнительный анализ, чтобы проверить состояние внутренних органов, например биохимию крови. Если все в порядке, этот анализ не обязателен. Также эритроциты повышаются из-за обезвоживания.

Снижение эритроцитов часто является признаком анемии, но нужно смотреть комплексно. Если в ОАК снижен гемоглобин и повышены тромбоциты, имеет смысл дополнительно сдать анализ на показатели обмена железа: ферритин, трансферрин, сывороточное железо. Также проверяют уровень витамина В12 и фолиевой кислоты. Тромбоциты отвечают за свертывание крови. Их увеличение может быть как последствием стресса, так и признаком воспаления.

По статистике, до 80 процентов населения жителей Восточной Европы страдает от нехватки трех и более витаминов. Признаками мутигиповитаминоза являются общая слабость, повышенная утомляемость, частые простуды, нарушения сна, проблемы с желудочно-кишечным трактом, нарушения зрения.

В современной медицине чаще всего назначают анализ витамина D. Это обусловлено тем, что у 97 процентов жителей средней полосы он в дефиците (ниже 30 нг/мл). Но не менее важны и другие витамины и микроэлементы. Так, витамин D не будет усваиваться при низких значениях магния и витамина К2. А при дефиците кальция избыток витамина D может привести к нарушению кальциевого обмена.

Рекомендуется сдавать анализы на витаминные дефициты, которые чаще всего встречаются у жителей нашей страны в той или иной степени. Это витамин D, витамины группы В (особенно В1 и В2), витамины А, С, РР. Наблюдается дефицит кальция, железа, магния и йода.

Мила БЕРЕЖОК

НА ЗАМЕТКУ

Важно учитывать, что нормы, которые предлагают лаборатории, весьма условны и для каждого человека могут отличаться. Если анализ показывает незначительное отклонение, но при этом вы себя хорошо чувствуете и полны энергии, от расширенного лабораторного исследования можно отказаться.

СТРАНИЧКА для сельчан и горожан

УСАДЬБА

Он не фрукт, а овощ. От простуды помощь

ЧЕМ ПОЛЕЗЕН ТОПИНАМБУР?

В наших краях появились культурные сорта топинамбура, клубни которых имеют правильную округлую или вытянутую форму. Исследования показали, что по биохимическому составу топинамбур не уступает традиционным овощным культурам. По содержанию сахаров превосходит морковь. Кстати, нитратов в нем в 1,8 раза меньше, чем в корнеплодах моркови, и в 16 раз — чем в корнеплодах свеклы столовой.

Клубни топинамбура плохо хранятся в обычном хранилище с нерегулируемой газовой средой. Более удобен вариант хранения топинамбура в почве. Но при морозной зиме корнеплоды из почвы не достанешь. Топинамбур также хорошо хранится в запаянных полиэтиленовых пакетах в обычном подвале.

Топинамбур — диетический продукт питания. Что из него можно приготовить в домашних условиях? Например, соки, компоты, от-

вары. Придутся по душе гурманам кофейный напиток, квас и чай.

Сок из топинамбура и тыквы. Топинамбур вымыть, обдать крутым кипятком, тыкву очистить, отжать сок, добавить сок лимона.

Компот-отвар. Три столовые ложки сушеных долек клубней залить одним литром воды, прокипятить, настоять не менее 30 минут и пить.

Кофейный напиток. Две чайные ложки порошка залить 300 мл кипяченой воды (температура 80–90 °С) и упо-

треблять как кофе. Сахар и молоко добавлять по вкусу. Для больных сахарным диабетом употреблять без сахара.

Квас из клубней топинамбура. Нарезанные клубни залить кипяченой водой и поставить в теплое место. Через трое суток напиток готов к употреблению.

Фиточай. Две столовые ложки сушеных долек клубней залить 300 мл воды, вскипятить и настаивать не менее 30 минут. Можно скомбинировать с обычным чаем, другими травами.



С пользой для здоровья

Клубни топинамбура можно использовать в медицинских целях.

Болезни, недуги, косметические изъяны	Рецепт
Сахарный диабет, атеросклероз, тахикардия, гипертония, ишемическая болезнь сердца, тромбофлебит, анемия (малокровие), лейкоз, туберкулез	1, 2, 3
Простуда	1, 2, 3, 4
Цистит, пиелонефрит, хронический гастрит, гастрит с повышенной кислотностью поджелудочного сока, язвенная болезнь желудка и кишечника	1, 2, 3
Запоры, интоксикация	1, 2, 3
Отложение солей, боли в позвоночнике и конечностях (остеохондроз, радикулит, подагра)	1, 2, 3
Экзема, язвы на коже, угревая сыпь, гнойные раны, фурункулез	5, 6
Ожоги	5
Косметические изъяны (сухость кожи, дряблость, морщины)	6, 7

Рецепт 1. Клубни хорошо вымыть, кожуру можно не снимать. Принимать в свежем виде, без каких-либо приправ и соли, перед едой по 50 г три раза в день. Курс — 30 дней.

Рецепт 2. Выжать сок из вымытых клубней. Принимать свежеприготовленный сок по 50 мл два раза в день за 10–15 минут до приема пищи. Курс — 20 дней.

Рецепт 3. Одну столовую ложку порошка из клубней топинамбура заваривают двумя стаканами кипятка, охлаждают, процеживают через марлю и пьют по одному стакану два раза в день за 15 минут до принятия пищи. Курс — 20 дней.

Рецепт 4. Вымыть клубни, отжать сок. Закапывать капли в нос четыре раза в день при появлении насморка, при простуде.

Рецепт 5. Клубни моют, протирают через мелкую терку. Свеженатертую массу клубней прикладывают к пораженным участкам кожи два раза в день с последующей перевязкой. Время контакта с обрабатываемыми поверхностями кожи — 15–20 минут.

Рецепт 6. Натертые на мелкой терке вымытые клубни топинамбура наносят тонким слоем на кожу лица. Выдерживают маску 30 минут. Затем ее снимают, умывают лицо теплой водой и смазывают витаминизированным кремом. Процедуры проводят два раза в неделю. Курс — 15 сеансов.

Рецепт 7. Кожу лица протирают два раза в неделю свежеприготовленным соком клубней топинамбура. Через 30 минут лицо умывают теплой водой и смазывают витаминизированным кремом. Курс — 15 сеансов.

Александр ГОРНЫЙ, кандидат сельскохозяйственных наук

ГОТОВИМ САМИ

Дары лесов

ТОП ВКУСНЫХ БЛЮД ИЗ ГРИБОВ

ГРИБНОЙ СУП С ПЕРЛОВКОЙ ПО-БЕЛОРУССКИ

Ингредиенты: картофель – 3 шт., перловка – 50 г, грибы белые – 300 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., укроп свежий – 1 веточка, вода – 1 л.

Приготовление: перловку замочить на 2–3 часа, затем тщательно промыть и поставить вариться на 2 часа до размягчения. После варки ее необходимо хорошенько промыть водой, чтобы убрать склизкий отвар. Белые грибы нарезать кубиком и отварить в течение 20 минут. Морковь и картофель нарезать кубиком. Лук, укроп нашинковать.

Лук и морковь спассеровать и добавить в кастрюлю. Затем добавить картофель и сваренную перловку. Посолить и поперчить по вкусу. Добавить лавровый лист. Варить до готовности картофеля. Дать настояться еще 10 минут, и можно подавать к столу.



ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ

Ингредиенты: грибы (грузди, рыжики, опята и др.) – 10 кг, 30–50 г крупной соли для соления из расчета на 1 кг грибов.

Приготовление: грибы перебираем и моем. Солить их лучше всего в деревянной бочке. Дно посыпаяем слоем соли, грибы кладем рядами шляпками вниз. Каждый ряд пересыпаем солью. Чтобы грибочки получились не только соленые, но и пряные, добавляем стебли укропа, петрушки, дубовые листья, листья смородины, горошины душистого перца.

Когда бочка наполнится грибами, сверху кладем деревянный круг-крышку, а на него ставим груз. Когда грибы осядут и выпустят рассол (примерно через неделю), отливаем жидкость понемногу, а на пустое место добавляем грибы. Эти действия нужно проделывать несколько раз, чтобы улеглись плотнее. На верхний ряд выкладываем чистые капустные листья, из которых можно приготовить потом вкуснейшие голубцы.



РУЛЕТКИ ИЗ ЛАВАША С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

Ингредиенты (на 6 порций): картофель 600 г (5 шт. средних), грибы (вешенки, шампиньоны и др.) – 300 г, лук зеленый – 1 пучок, лаваш тонкий – 250 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 4 зубчика, соль – 1 ч.л., перец по вкусу, масло растительное – 75 мл.

Приготовление: картофель очищаем и промываем. Очищенный репчатый лук и грибы нарезаем мелкими кубиками. Картофель – крупными кусочками, заливаем в кастрюле водой и ставим на огонь. Добавляем 0,5 ч. л. соли. После закипания уменьшаем огонь и варим примерно 15 минут, до готовности. Разогреваем сковороду с 2 ст. л. растительного масла и обжариваем лук на среднем огне 3–4 минуты, до прозрачности. Затем добавляем к луку грибы и обжариваем, периодически помешивая, 8–9 минут, до выпаривания жидкости.

Зеленый лук мелко нарезаем. Очищенный чеснок пропускаем через пресс или натираем на мелкой терке. Зеленый лук и чеснок выкладываем к грибам, солим (0,25 ч. л.) и перчим. Перемешиваем и снимаем сковороду с огня.

Готовый картофель перетираем вместе с отваром до получения пюре. Солим и добавляем обжаренные грибы, перемешиваем. Лист лаваша кладем на стол, распределяем по лавашу картофельную начинку равномерным слоем, затем сворачиваем рулетом. Нарезаем каждый рулет на поперечные кусочки толщиной 2–2,5 см.

Разогреваем сковороду с оставшимся растительным маслом и выкладываем заготовки срезом вниз. Обжариваем рулетики на среднем огне примерно по 2–3 минуты с каждой стороны, до румяности.



ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

Ингредиенты: шампиньоны – 10 шт. (средние), куриное филе – 150 г, лук репчатый – 30 г, морковь – 30 г, сыр твердый – 50 г, укроп свежий – 5 г, чеснок – 1 зубчик, масло растительное – 40 мл, соль и черный перец по вкусу.

Приготовление: грибы перебираем, отделяем ножки от шляпок. Со шляпок аккуратно снимаем кожицу. Мыть грибы не нужно. Ложкой с острыми краями или маленьким ножом аккуратно извлекаем из шляпок часть мякоти, чтобы получились вместительные чашечки. Грибную мякоть из шляпок мелко нарезаем. Куриное филе также мелко нарезаем. Лук и морковь очищаем. Лук нарезаем маленькими кубиками, а морковь натираем на мелкой терке.

В сковороде разогреваем подсолнечное масло, перекладываем туда лук, морковь и куриное мясо и обжариваем все на сильном огне помешивая в течение 2–3 минут. Добавляем измельченные грибы. Продолжаем обжаривать на сильном огне 3–4 минуты. Готовую начинку перекладываем со сковороды в миску, всыпаем соль и черный молотый перец. Туда же пропускаем через пресс чеснок, все перемешиваем.

Шляпки выкладываем в форму для запекания, наполняем их начинкой. Сыр натираем на мелкой терке, укроп измельчаем ножом. Сыр распределяем поверх начинки, посыпаем укропом.

Ставим грибы в духовку и запекаем в течение 30 минут при 180° С.

Запеченные фаршированные шампиньоны подаем к столу в горячем или теплом виде.

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ

Ингредиенты (на 4 порции): грибы опята – 300 г, лук репчатый (крупный) – 2 шт., яйцо – 2 шт., хлопья овсяные – 6 ст. л. с горкой, крахмал картофельный – 1 ст. л., масло растительное, соль по вкусу, приправа – 1 ч. л., мука пшеничная – 5 ст. л., вода (кипяток для замачивания хлопьев) – 100 мл.

Приготовление: грибы перебираем, промываем, кладем в кастрюлю. Заливаем водой и отвариваем в течение 20 минут после закипания. Сливаем воду и готовые грибы пропускаем через мясорубку. Берем овсяные хлопья, насыпаем в миску, заливаем кипятком. Вода должна чуть покрывать их сверху. Накрываем крышкой на 10 минут, чтобы хлопья распарились.

Крупные луковицы нарезаем небольшими кусочками и обжариваем на растительном масле до золотистого цвета. Яйца предварительно моем и отвариваем в подсоленной воде, остужаем и натираем на терке. К грибам добавляем набухшие овсяные хлопья, лук, натертые яйца, все хорошо перемешиваем в однородную массу. Солим и приправляем по вкусу, всыпаем к массе крахмал и еще раз все хорошо перемешиваем. Масса не должна быть жидкой. Мокрыми руками формируем котлеты, обваливаем хорошо в муке и жарим на среднем огне до румяной корочки.



Приятного аппетита!
Ирина ЖИГАЛКО,

главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза

ДОРОЖНОЕ ДВИЖЕНИЕ

Убедитесь, что вам уступают

В Брестской области участились ДТП с участием пешеходов на нерегулируемых переходах.

Как рассказали в управлении ГАИ УВД Брестского облисполкома, две такие аварии случились в Бресте. Первая произошла около полудня на ул. Красногвардейской. За рулем автомобиля Toyota был 55-летний водитель. По предварительным данным, напротив одного из домов легковой автомобиль сбил 30-летнюю женщину, которая шла по нерегулируемому переходу. Через два часа на этой же улице случилось еще одно ДТП, но на другом участке. Автомобилем Opel управлял 31-летний мужчина. Под колеса машины попала 62-летняя женщина-пешеход, которая также пересекла проезжую часть по нерегулируемому переходу. В этот же день около 19:40 на ул. Рокоссовского в Пинске 41-летняя водитель автомобиля Mercedes сбила на нерегулируемом переходе 40-летнего мужчину.

Пешеходам оказали медицинскую помощь. После этого их отпустили домой. Сотрудники ГАИ проводят проверки по фактам дорожных происшествий. Правоохранители призывают водителей и пешеходов быть внимательными.

ПРОИСШЕСТВИЯ

В объездах зеленого змия

Пьяный дебошир в Ивацевичском районе угрожал милиционерам бензопилой. Чтобы его остановить, правоохранители применили оружие.

По информации МВД, наряд выехал по обращению 60-летней женщины, которая сообщила, что ее сестру избивает сын. «Увидев правоохранителей, 31-летний дебошир с явными признаками опьянения завел бензопилу и направился в их сторону. На неоднократные требования остановиться не реагировал. Сотрудник произвел несколько предупредительных выстрелов, затем прицельный в ногу», – рассказали в МВД.

Нападавший госпитализирован, ему оказывается медицинская помощь. На месте происшествия работала следственно-оперативная группа. Возбуждено уголовное дело за насилие либо угрозу применения насилия в отношении сотрудника органов внутренних дел. Санкция статьи предусматривает до семи лет лишения свободы.

В МВД напомнили: сотрудник ОВД при исполнении служебных обязанностей является представителем власти и находится под защитой государства. Посягательство на него в любых формах влечет пресечение таких действий, в том числе с применением физической силы, спецсредств и оружия.

ОГНЕОПАСНО

Непоправимая трагедия

Две женщины погибли при пожаре в Смолевичском районе.



Как рассказали в Минском областном управлении МЧС, сообщение о пожаре в жилом доме по улице Малиновой в садовом товариществе «Дорожник» поступило в 4:10 утра. Подразделения МЧС обнаружили открытое горение дачного дома.

В доме проживала пенсионерка 1950 года рождения с дочерью 1987 года рождения. Во время разборки и тушения пожара под обрушившимися конструкциями найдены их обгоревшие тела.

Пожар уничтожил кровлю, потолочное перекрытие и имущество внутри дома. Причины возгорания и обстоятельства трагедии устанавливаются.

В деревне Гайшин Славгородского района горел дом. При пожаре погиб мужчина.

По информации Могилевского областного УМЧС, очевидцы пожара сообщили в МЧС около девяти часов вечера. Когда спасатели прибыли на место вызова, дом уже горел открытым пламенем. При разборе строительных конструкций работники МЧС обнаружили труп хозяина дома. Мужчина проживал один и нигде не работал. Спасатели отметили, что поиск тела был затруднен из-за обрушившегося перекрытия, высокой температуры от огня и большого задымления.

В результате пожара в доме уничтожена кровля, перекрытия, повреждены стены и имущество. Причина пожара устанавливается.

Прозрачный яд

Семья с трехлетним ребенком отравилась угарным газом в Кировском районе.

Как рассказали в Могилевском областном управлении МЧС, инцидент произошел в д. Стайки. Выяснилось, что 32-летняя жительница Гомеля вместе с мужем и трехлетней дочкой приехала в гости к матери. Чтобы детям было тепло и уютно, хозяйка протопила печь, но, по-видимому, поторопилась закрыть заслонку.

Ночью семья проснулась от сильных головных болей и головокружения. Взрослые незамедлительно вызвали скорую медицинскую помощь. Их доставили в больницу с диагнозом «отравление угарным газом».

В МЧС предупреждают: с началом отопительного периода возрастает количество случаев отравления угарным газом. Небольшая концентрация угарного газа вызывает удушье и головную боль, повышенная – паралич и потерю сознания. С концентрацией в воздухе более 1,2 процента человек умирает за несколько секунд.

МОШЕННИЧЕСТВО

Сказание о легком хлебе

Глусским районным отделом Следственного комитета возбуждено уголовное дело о мошенничестве в особо крупном размере.

По данным следствия, в июне текущего года 61-летней жительнице Глуска позвонили через мессенджер. Звонившая девушка представилась сотрудницей крупной биржевой компании. Во время разговора она предложила женщине хороший заработок на торговой бирже. Заинтересовавшись, жительница Глуска зарегистрировалась на сайте и пополнила торговый счет на 100 долларов.

После внесения денег на счет за ней был закреплен консультант, якобы контролировавший движение денег по депозиту. Он рассказал женщине о возможностях крупного заработка, но для этого ей необходимо было внести большую сумму. Жительница Глуска взяла кредит в банке и перевела деньги на предоставленный куратором номер телефона.

Специалист биржевой компании активно сотрудничал с женщиной: созванивался с ней, консультировал, предоставлял различные номера телефонов, привязанных к банковским платежным картам. Меньше чем за три месяца женщина перевела на них около 1 млн российских рублей.

Когда женщина решила вывести заработанные на бирже деньги, консультант ответил, что один из зарубежных банков заморозил ее счет, посчитав действия мошенническими. Для его разблокировки снова понадобились деньги, которые она перевела на предоставленный счет. После этого специалист сообщил клиентке о якобы проверке ее лицензии на осуществление трейдерской деятельности. Она вновь отправила деньги на предоставленные консультантом реквизиты. И так продолжалось до тех пор, пока ее супруга не стало настаивать, что женщина переводит большие суммы денег и ничего не зарабатывает. Вместе они обратились в милицию.

В конечном счете семья лишилась около 40 тысяч белорусских рублей. По данному факту Глусским районным отделом Следственного комитета возбуждено уголовное дело по ч. 4 ст. 209 (мошенничество в особо крупном размере) УК.

Мария НИКОЛАЕВА

ЗВЕЗДЫ ГОВОРЯТ

Гороскоп 28 октября – 3 ноября



ОВЕН (21.03 – 20.04)

Благоприятная неделя для Овнов марта. Хорошее влияние на все ваши дела и вас лично окажут друзья. Их помощь придется как раз кстати. На выходных можно сделать лечебные упражнения. Вы интуитивно станете избегать любой конфронтации. Повышенная работоспособность и успешное сотрудничество – залог успеха. В среду возможно неприятное событие. Овнам второй декады апреля в эти дни не стоит поднимать финансовые вопросы, особенно в четверг.

Благоприятный день – воскресенье.

Неблагоприятные дни – среда, четверг.



ТЕЛЕЦ (21.04 – 20.05)

Тельцам апреля не стоит тратить здоровье на непреодолимые трудности или сложности в отношениях. Скоро все утрясется само собой. У Тельцов первой декады мая деловые и семейные отношения будут протекать спокойно. Своим поведением вы расположите к себе других, вызывая у них симпатию и желание сотрудничать. К выходным ощутите сильную усталость, но хороший отдых вас заслужили.

Благоприятный день – понедельник.

Неблагоприятные дни – вторник, четверг, пятница.



БЛИЗНЕЦЫ (21.05 – 21.06)

Неплохая неделя. Всю свою бурную энергию посвящайте работе. Все дела будут складываться достаточно благополучно. Постарайтесь укрепить родительский авторитет. Если в этот период ваш ребенок увидит, что вы действительно самый родной для него человек, то это надолго останется в его сознании.

Благоприятные дни – вторник, среда.

Неблагоприятный день – воскресенье.



РАК (22.06 – 22.07)

В эти дни Раки июня станут производить благоприятное впечатление на окружающих. В конце недели обратите внимание на свое здоровье. Трудовой неделей Раки первой декады июля останутся довольны. Особенно если сохранят активность. Многие дела пойдут успешно благодаря коллективной работе.

Благоприятные дни – четверг, пятница.

Неблагоприятные дни – вторник, среда.



ЛЕВ (23.07 – 22.08)

У Львов июля в начале недели может благополучно разрешиться финансовый вопрос. Середина недели – удачное время для того, чтобы, ударно поработав, завершить некоторые дела. Каждый день будет проходить с полной самоотдачей. Но в пятницу самочувствие ухудшится, так что постарайтесь регулировать темп работы.

Благоприятные дни – вторник, среда.

Неблагоприятные дни – четверг, пятница.



ДЕВА (23.08 – 22.09)

У Дев августа первая половина недели пройдет незаметно, зато вторая благоприятствует контактам. Но отберите все же наиболее важные, чтобы ваше благотворное сотрудничество привело к практическим результатам. На выходные не стройте грандиозных планов: большинство из них все равно не осуществятся.

Благоприятный день – четверг.

Неблагоприятный день – воскресенье.



ВЕСЫ (23.09 – 23.10)

Непростая неделя для Весов сентября. В отношениях между родителями и детьми в начале недели могут наблюдаться столкновения взглядов. Ближе к выходным ваша нерешительность или заторможенность может привести к тому, что вы упустите благоприятный шанс, поэтому будьте более активны, чтобы потом не жалеть об этом, изводя себя и других.

Благоприятный день – среда.

Неблагоприятный день – четверг.



СКОРПИОН (24.10 – 22.11)

Удачная неделя для Скорпионов октября. В первой половине недели возможно успешное решение проблемы, на которую вы просто махнули рукой. Вторая половина благоприятна для физической работы. Это наилучшим образом скажется на самочувствии и внешнем виде.

Благоприятные дни – понедельник, пятница.

Неблагоприятных дней – нет.



СТРЕЛЕЦ (23.11 – 21.12)

Благоприятная неделя для Стрельцов ноября. Выступайте с новыми и смелыми замыслами, основанными на личном опыте, знаниях и предприимчивости, и вы внесете нечто неординарное не только в свою жизнь, но и в жизнь окружающих людей.

Благоприятный день – среда.

Неблагоприятный день – понедельник.



КОЗЕРОГ (22.12 – 19.01)

Важная неделя для Козерогов декабря. В партнерских отношениях вы готовы будете прийти к общему знаменателю. Все недомолвки, проблемы и трения, решенные в этот период, отпадут раз и навсегда. Первый шаг за вами.

Благоприятные дни – понедельник, пятница.

Неблагоприятные дни – вторник, среда.



ВОДОЛЕЙ (20.01 – 18.02)

Удачная неделя для Водолеев первой декады февраля. Зарабатывайте репутацию на профессиональном поприще и увеличивайте свой авторитет в глазах начальства. Все свои действия в середине недели попробуйте оценить с точки зрения их практической ценности, чтобы понять, сколько времени тратится впустую, – возможно, ваш взгляд на некоторые вещи изменится.

Благоприятные дни – вторник, среда.

Неблагоприятный день – четверг.



РЫБЫ (19.02 – 20.03)

Перспективная неделя для Рыб февраля. Стоит полагаться только на себя, если не хотите переживать из-за того, что не получили обещанной поддержки и ваши планы сорвались по чьей-то вине.

Благоприятный день – четверг.

Неблагоприятный день – воскресенье.

На расстоянии вытянутой руки

В Житковичах трехлетний мальчик попал под машину.

Как рассказали в УГАИ УВД Гомельского облисполкома, ребенок неожиданно выбежал на нерегулируемый пешеходный переход, вырвавшись из рук мамы. Он попал под колеса автомобиля, которым управляла 27-летняя водитель. С травмами ребенок госпитализирован в хирургическое отделение районной больницы.



Фото СК

Маршрутка на мокрой дороге

В УСК по Брестской области установили обстоятельства ДТП с участием маршрутного такси в Бресте.



В областном УСК рассказали: авария случилась днем 5 апреля нынешнего года. За рулем микроавтобуса был 53-летний мужчина. При спуске с Кобринского путепровода в направлении ул. Пионерской водитель не справился с управлением на мокрой дороге, из-за чего маршрутка опрокинулась. В результате пять пассажиров получили различные травмы.

Установлено, что маршрутное такси ехало с превышением скорости почти на 30 км/ч, из-за чего водитель не смог безопасно перестроиться в соседнюю полосу движения для опережения впереди идущего легкового автомобиля. Однако при движении с максимально разрешенной скоростью 60 км/ч мужчина располагал бы технической возможностью предотвратить аварию.

Водитель микроавтобуса грубо нарушил правила дорожного движения, не обеспечил безопасные условия для перевозки пассажиров. Брестчанин признан виновным и раскаялся.

Мужчине предъявлено обвинение по ч. 1 ст. 317 (нарушение водителем ПДД, повлекшее по неосторожности причинение менее тяжкого телесного повреждения) УК.

ЗАКОН И ПОРЯДОК

В погоне за острыми ощущениями

В Минске по горячим следам поймали угонщиков автомобиля.



Скриншот видео МВД

Как рассказали в МВД Беларуси, сотрудники столичного уголовного розыска при силовой поддержке ОМОНа задержали двоих 20-летних жителей Фаниполя, причастных к угону. Накануне ночью молодые люди распивали алкоголь в квартире одного из них. Приехав в Минск для продолжения, они проникли в незапертое здание автошколы и устроили погром. После начали вскрывать автомобили на парковке СТО. Смогли завести лишь третий, поехали кататься и совершили ДТП. Бросив разбитую машину, злоумышленники скрылись, однако в считанные часы были задержаны.

Установлено, что несколькими днями ранее фигуранты уже пытались угнать авто в Минске, добавили в МВД. Следователями возбуждено уголовное дело.

