

## КУПАЛЬЕ

Если ромашки и васильки сами «проснутся» в венки, день становится бесконечно длинным, а солнце в полдень поднимается все выше – значит, пришло время Ивана Купалы. По традиции заветную «папараць-кветку» белорусы и гости нашей страны ищут на одном из самых ярких торжеств Беларуси.



### СТР. 2

Валерий ИВАНОВ  
назначен  
Управляющим  
делами Президента  
Беларуси



### СТР. 4–5

Абитуриенту-2021:  
выбираем дело всей  
жизни. В БТЭУ ПК  
есть варианты



### СТР. 6

В Ушачском  
филиале больше  
года работает  
интернет-доставка  
продуктов



На фото – Людмила БИБИКОВА, главный технолог отдела общественного питания Могилевского облпотребсоюза  
Дизайн Татьяна ГОРБАЧ  
Фото Андрея САЗОНОВА

# С ПРЯНИКАМИ ПРАЗДНИК ЯРЧЕ!

Могилевский облпотребсоюз удивлял и радовал гостей  
фестиваля «Александрия собирает друзей» блюдами  
национальной кухни и десертами



## НАЗНАЧЕНИЕ

# Виток карьеры

Валерий Иванов стал управляющим делами Президента Беларуси

8 июля Александр Лукашенко назначил Валерия Иванова, около восьми лет возглавлявшего потребкооперацию страны, управляющим делами Президента.

Фото БЕЛТА



– Должность среди 11 высших. То есть вы не просто управляющий делами Президента, но и будете дополнительно заниматься вопросами как высшее должностное лицо. Это значит, что не ваших вопросов в Беларуси нет. Они все ваши, где бы вы ни ходили, что бы вы ни делали, – напутствовал Глава государства и отметил, что это касается в том числе повседневной жизни, будь то поход в магазин или посещение того или иного предприятия: «Всегда для высших должностных лиц на каждом метре нашей Беларуси есть дело. Это не патетика, не громкие фразы. Так должны работать высшие должностные лица».

И времени на раскашку нет:

– Обстановку вы видите. Она, слава богу, не критическая. Но нам ни в коем случае нельзя допустить критичности этой обстановки. Поэтому я сделал выбор, исходя из вашего опыта. Вас жизнь побросала. Начиная с Круглого, «Рассвета», вы всегда шли туда, где было тяжело, где надо было навести порядок. Я это очень ценю, и я это никогда не забуду.

Во время встречи был сделан и еще один акцент:

– Но это не значит, что легко будет. Все считают, что Управление делами Президента – это то, что Дворец Независимости и загородная резиденция Президента. Да нет, Управление делами – это огромная машина.

Белорусский лидер напомнил, что в свое время в ведение Управления делами передавали самые проблемные предприятия и организации:

– В национальных парках Беларуси был разбой полный. Мне пришлось их тоже взять под крыло, чтобы навести там порядок. Сегодня мы имеем неплохой результат, но есть и недостатки, над которыми надо работать.

Александр Лукашенко делает ставку на то, что опыт работы Валерия Иванова на разных должностях будет востребован и на новом посту. Президент порекомендовал: через некоторое время, когда новый руководитель войдет в курс дела, нужно обратиться основным составом Управделами, включая руководителей крупных предприятий, и обсудить стратегию работы на перспективу.

– Но убедительно прошу, чтобы вы дошли до каждого предприятия, посмотрели на руководящий состав. Обязательно. От этого никуда не деться.

Поставил задачу Президент и перед Белкоопсоюзом:

– Я, как мог, спасал потребкооперацию. Позицию вы мою знаете. Насколько можно было ее спасти при той жестокой конкурен-

ции и, скажу откровенно, накате, мы ее сохранили.

Александр Лукашенко отметил, что тех функций, которые сегодня выполняет потребкооперация, больше ни у кого нет:

– И не особо рвутся к тому, чтобы крестьян обслуживать. А нам надо их обслуживать. Это соль земли нашей. Мы сами с тобой были крестьянами и являемся по природе своей, понимаем, что бросить людей в селах, деревнях, агрогородках, небольших поселках, да и в районных центрах, нельзя. Это треть населения Беларуси. И мы будем делать все для того, чтобы их поддержать.

Поэтому под вашу персональную ответственность вместе с Администрацией Президента и Правительством подберите руководителя и внесите предложение. Поедем с вами в определенное время в потребкооперацию, я уже давно там не был, и поговорим о проблемах, назначив туда нового человека.

Валерий Иванов продолжит занимать пост уполномоченного представителя Президента по Брестской области.

## Из личного дела

**Валерий Николаевич ИВАНОВ** родился 27 июля 1955 года в деревне Попехинка Климовичского района Могилевской области. Окончил Белорусскую сельскохозяйственную академию, Институт политологии и социального управления при Президенте. Служил в Вооруженных Силах страны.

Трудовую деятельность начал главным зоотехником в Круглянском районе в 1977 году. Затем более 20 лет возглавлял различные колхозы Могилевщины (в том числе знаменитый «Рассвет» имени К. П. Орловского). Был начальником управления сельского хозяйства и продовольствия, первым заместителем председателя Круглянского и председателем Кировского райисполкомов. С 2004 по 2008-й – председатель Шкловского райисполкома.

Избирался членом Совета Республики Национального собрания второго и третьего созывов, депутатом Палаты представителей Национального собрания четвертого созыва, был заместителем председателя. Трудился первым заместителем председателя Минского облисполкома, заместителем Главы Администрации Президента. Как заместитель Премьер-министра курировал вопросы сельского хозяйства и возглавлял Белорусскую калийную компанию.

С 2013 по 2021-й – председатель Правления Белкоопсоюза.

## СЕЗОННАЯ ТЕМА

## Дикорастущая выгода

Черничный сезон стартовал в Брестской области

Как только на грядках заканчивается клубника, сельчане отправляются в лес за черникой. В нынешнем сезоне сбор лесной ягоды начался на две недели позже: негативно сказалась холодная и затяжная весна. Предприятия Брестского облпотребсоюза начали массовую заготовку черники только в конце июня.



## Чем полезна

Черника считается природным антиоксидантом и содержит целый список полезных веществ, в которых нуждается наш организм: углеводы, магний, калий, фосфор, медь, железо, витамины А, В, С, РР и органические кислоты, микроэлементы и фитонциды.

А та, что выжила, созрела позже обычного. К тому же многие черничники успели обобрать уже в первые дни, не дожидаясь полной спелости, – часть ягодного урожая потеряна. От преждевременного начала сбора проиграли и сами люди, и заготовители.

Ягоды принимают в магазинах, автолавках, передвижных пунктах заготовки. Цены меняются в зависимости от спроса на рынке и погоды. Предприимчивые коммерсанты уже на выходе из леса поджидают ягодолюбивых и запросто могут скорректировать цену. Кооператоры следят за конкурентами и всегда готовы своевременно повысить плату. Так, всего за неделю черника успела подорожать несколько раз. Начинать принимать ягоду по 3–3,5 рубля. Спустя пару дней цена поднялась до 4,5–5 рублей, а во вторую декаду июля и вовсе подскочила до шести рублей! В прошлом году максимум был 4,8 рубля.

## Лови момент

Ирина Костюкевич, заготовитель Ганцевичского райпо, заметила, что нынче из-за высокой це-

ны на ягоду в леса отправились и те, кто никогда за ней не ходил:

– Неопытный ягожник может легко собрать ведро, а это примерно восемь килограммов. На выходе почти 40 рублей. Даже подростки активно ринулись за черникой – кто на кроссовки, кто на смартфон коптит. Но и немало опытных сборщиков. Например, в первый же день, как мы выехали за урожаем, девушка принесла 42 килограмма ягоды. Так что на «черном золоте» можно неплохо заработать. Сейчас наплыв людей слегка уменьшился – на 30-градусной жаре долго не пробудешь. За день закупаем около 250 килограммов.

А вот к Ольге Колтуневич, продавцу магазина деревни Оброво Ивацевичского района, приходят в основном пожилые сборщики:

– Кто 20, кто 30 килограммов приносит. А самые богатые черничные места знает лучше всех один наш местный пенсионер. Его рекорд за день – 74 килограмма. А это целых 370 рублей! Кстати, наши сдатчики обнадеживают: черники в лесу хватает, правда, пока еще зреет.

Заготовители вовсю стараются получить как можно больше черники. Закупочная цена людей устраивает, и они охотно приносят свою «добычу».

## Кстати

В 2019 году в Беларуси разрешили собирать ягоды при помощи ручных приспособлений. Корпус инструмента должен быть изготовлен из пластмассы, металла, древесины, резины или их комбинации. И не должно быть режущих краев.

И вот что думает про урожай Валерий Капитанчик, начальник отдела заготовок, рынков и внешнеэкономической деятельности областной потребительской организации:

– Похоже, сезон будет недолгим и не слишком щедрым. Тем не менее черника в лесах есть. А мы готовы хорошо отблагодарить рублем тех, кто ее принесет. В нынешнем сезоне по области работают 100 стационарных и около 200 разъездных заготовителей. Кроме того, ягоду можно сдать практически во всех наших магазинах.

В конце дня вся купленная продукция попадает в хранилище. Здесь ягоду проверяют на радио-

нуклиды и сортируют.

Часть в свежем виде сразу отправляют на продажу в розничную сеть или на перерабатывающие предприятия, остальную замораживают при температуре минус 25 градусов. Так она сохраняет все полезные свойства и долго хранится. И поскольку местные жители обеспечивают себя витаминами самостоятельно, кооператоры выгодно продают урожай в Россию и страны Европейского Союза.

## Места надо знать

Ивацевичское и Ганцевичское райпо традиционно лидеры по закупке черники от населения. Сезон черной ягоды местные жители здесь ждут с нетерпением: активные сборщики могут всего не-

**В прошлом году кооператоры Брестчины заготовили 560 тонн черники, на экспорт отпущено 470 тонн.**

сколькими походами в лес существенно пополнить семейный бюджет. Некоторые даже специально планируют на это время отпуск. Труд, правда, не из легких – с пяти утра до позднего вечера в лесу в компании слепней и мошкар. Вероника Рунец, председатель правления Ганцевичского райпо, перспективы заготовки оценивает как неплохие:

– Черника обильно цвела, и мы надеялись на хороший урожай. Но аномальная жара местами не оставила от завязи и следа.

Диана ВОЛЬСКАЯ

Фото из архива «СБ. Беларусь сегодня»



## ЭКОНОМИКА УСПЕХА

# Укрепляя позиции

Мастер-класс от Березинского филиала

В январе прошлого года березинские кооператоры расширили зону обслуживания и взяли под крыло предприятия торговли и общественного питания коллег-соседей из Червеня. Хлопот, конечно, прибавилось – проводили маркетинговые исследования, модернизировали магазины, кафе и столовые. Но результаты трудов показали – с поставленной задачей коллектив справился. Яркий тому пример – червенский магазин «Родны кут», который продолжает работу в составе Березинского филиала.



Для заведующей Ирины НЕВМЕРЖИЦКОЙ магазин «Родны кут» стал вторым домом

## По-домашнему тепло

Хотя Червень находится всего в 50 километрах от Минска, здесь жизнь кардинально отличается от столичной. Никакой суеты, люди на улицах приветливы и доброжелательны, хотя и торопятся по своим делам. Любимый многими магазин «Родны кут» – в самом центре города. Прямо с порога нас встречает продавец Юлия Бондарович. В райпо пришла сразу после школы, да так и задержалась на 15 лет. Хотя был и непродолжительный опыт работы в коммерческом магазине:

– Зарплата та же, а вот отношение совсем другое. Здесь же мы одна семья: и руководство, и коллеги друг за друга горой. К тому же работа стабильная, – объясняет причину своего возвращения Юлия.

Магазин, за прилавков которого она встает почти каждое утро, отвечает запросам самого взыскательного клиента. Светлый и просторный зал с широким ассортиментом товаров: как продовольственных, так и промышленных. Приятное мягкое освещение, удобно расположенные холодильные витрины и стеллажи. Покупатели могут самостоятельно все выбрать. Очередей практически нет – в магазине две кассы. Словом, созданы комфортные условия и для клиентов, и для продавцов. В будний день здесь немногочисленно, в основном приходят пенсионеры. Анатолий Ковель отоваривается регулярно:

– Я и сам когда-то работал в райпо электромонтером. Здесь отличный магазин, и хожу сюда отнюдь не по старой привычке. Просто такого разнообразия и уровня обслуживания вы больше нигде не найдете.

Все-таки в торговле важны как форма, так и содержание. Всего несколько недель назад в магазине установили современную компьютерную систему учета и реализации товаров LSFusion. Работа продавцов заметно упростилась: нужно только принять товар и отсканировать его по штрих-коду. К тому же в режиме онлайн можно управлять товарными запасами и своевременно подавать заявки. Правда, система еще в новинку – осваивают.

## Работа на совесть

Пока Юлия обслуживает покупателей, идем знакомиться с заведующей Ириной Невмержицкой, трудовая карьера которой складывалась достаточно извилисто. Ирина из Гомельской области, после Минского кооперативного техникума по распределению попала в Червенское райпо. Начинала продавцом в сельском магазине, а позже трудилась уже в Червене. Уходила на время из потребительской кооперации бухгалтером в исполком:

– Был у меня такой серьезный перерыв в торговле. Заочно окончила Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации в Гомеле, стала экономистом-менеджером. И меня сманили в райисполком. Правда, спустя годы вернулась в торговлю. Это мое: люблю постоянное движение и общение с людьми.

Слова Ирины подтверждает и Марина Шуменкова, начальник рознично-торгового предприятия Березинского филиала:

– Ирина профессионал как в торговле, так и в бухгалтерии. Не боится экспериментировать и смело наполняет товаром магазин. Кстати, ее опыт работы в райисполкоме даже на руку – теперь все бывшие сослуживцы ходят только к нам.

Ирина Невмержицкая от души старается сделать магазин привлекательным. Хотя это не так просто: рядом много конкурентов-



Начальник рознично-торгового предприятия Березинского филиала Марина ШУМЕНКОВА

коммерсантов. Но внешний лоск привлекает лишь издали. А покупателя не проведешь: он выбирает товар не по обертке, а по качеству.

Червенские кооператоры предлагают продукты практически всех известных в Беларуси торговых марок, но прежде всего местных производителей – и районных, и областных. Например, в магазине огромный выбор хлебобулочных изделий Березинского хлебозавода: от самогонного ходова «кирпичика» до пышек и ватрушек. А колбасный цех предоставляет всевозможные мясные полуфабрикаты. Есть даже аквариум, куда два раза в не-

делю из местного рыбхоза «Волма» привозят живую рыбу.

## На новый уровень

Трудно поверить, что еще в начале прошлого года перспективы у торговой точки были не столь радужны. Конечно, полки не пустовали, но и изобилия не наблюдалось. Со временем коллектив сумел восстановить репутацию и привлечь новых покупателей. Ассортимент товаров теперь такой – глаза разбегаются. А ежемесячная выручка выросла почти вдвое.

Разговаривая с Ириной Петровной, в очередной раз убедилась, что продавец обязательно должен быть позитивным, толерантным, терпеливым и любящим клиента. Именно этими чертами характера обладает улыбчивая заведующая. В ее кабинете на почетном месте – грамоты. Но, как известно, лучшая награда – благодар-

## По поводу

**Светлана МЕШИЦ**, заместитель директора по торговле и общественному питанию – начальник отдела общественного питания Березинского филиала Минского областного потребительского общества:

– Всего к нам присоединили 23 магазина Червенского райпо. Где-то дела и без нашего вмешательства шли хорошо, а вот над некоторыми пришлось потрудиться. Постепенно изучали спрос и расширяли ассортимент. Привлекли немало новых поставщиков. Выручка теперь растет, а где-то даже превосходит наши ожидания. Например, сельский магазин в деревне Новые Зеленки сейчас делает ежемесячный товарооборот около 60 тысяч рублей. А это хороший уровень даже для города.

ность от покупателей и коллег. А таких бонусов тоже хоть отбавляй – умеет работать с людьми. Кстати, в день нашего визита у Ирины по графику был выходной, но все равно поспешила на помощь коллегам – принимать товар:

– На работу хожу с удовольствием. Так и должно быть, когда действительно любишь свое дело. Магазин давно стал моим вторым домом. А коллектив – второй семьей.

Коллеги слаженно работают здесь восемь лет и уже действительно сроднились – вместе проводят и будни, и выходные. Здесь друг друга не обманывают и не подводят, все проблемы решаются просто и спокойно.

Сегодня рынок стимулирует предприятия системы трудиться лучше, качественнее, искать скрытые резервы и внедрять новые формы работы с покупателями. Без этого не выдержать напора жесткой конкуренции. Конечно, еще многое предстоит наверстать и доработать, но березинские кооператоры на своем примере доказывают: безвыходных положений не бывает и при правильном подходе есть перспективы развития.

**Диана ВОЛЬСКАЯ**

Фото Юрия МОЗОЛЕВСКОГО



Фирменная улыбка продавца Юлии БОНДАРОВИЧ



Анатолий КОВЕЛЬ регулярно отоваривается в «Родном куце»





## ЭЛЕКТРОННАЯ ЭКОНОМИКА

## Стань лучшим!

Профессия с прицелом на мировой уровень



Одна из самых динамично развивающихся нынче отраслей – IT-сфера. Об этом свидетельствует множество открытых вакансий на рынке труда, имеющих важную особенность: большинство белорусских IT-компаний выполняют заказы иностранных фирм. Значит, специалисты должны соответствовать квалификации мирового уровня.

## IT-экономика

Спектр направлений в IT настолько разнообразен, что понятие «программист» становится многовекторным. Например, программирование информационных систем предприятий существенно отличается от веб-технологий. Что же самое перспективное?

Эксперты едины во мнении: это финансовые сервисы и информационная безопасность, электронная экономика и коммерция. Виртуальные бизнесы и онлайн-сотрудники, безбумажный документооборот – реалии сегодняшнего дня.

Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации поддержал этот тренд еще в 2015 году, когда впервые в истории учебного заведения в названии квалификации появилось слово «программист» и прошел первый набор студентов на специальность «экономика электронного бизнеса».

**«Экономика электронного бизнеса» нацелена на подготовку специалистов по трем направлениям:**

1. Специалист в области программирования, электронной экономики, веб-разработки и безопасности. Сфера деятельности – разработка программного обеспечения, преимущественно в сетевом и веб-программировании.

2. Экономист – пользователь информационных систем. БТЭУ ПК традиционно славится своей экономической школой. Студенты получают знания, которые смогут применить на любом предприятии в качестве экономиста, бизнес-аналитика, менеджера.

3. Специалист по внедрению автоматизированных информационных систем. Очевидно, что любой экономист должен быть уверенным пользователем информационных систем, прежде всего компании «1С», которые де-факто стали стандартом автоматизации предприятий и организаций в Беларуси. Выпускники смогут работать программистами, бизнес-аналитиками, системными аналитиками, архитекторами, маркетологами виртуального товара, экономистами электронных бизнес-систем, тестировщиками программного обеспечения.

## Чему научат

Цикл дисциплин начинается с основ алгоритмизации и программирования, ориентированных на использование языка Си, поскольку большинство современных языков программирования синтаксически являются Си-подобными. Изучаются также ключевые аспекты алгоритмизации: методы сортировки и поиска, динамические структуры данных и принципы хеширования, рекурсия.

Дисциплина «Объектно-ориентированное программирование» знакомит студентов с принципами разработки, основанной на использовании языка Java, одного из самых популярных в сетевом и веб-программировании. На его основе развился мощный стек технологий разработки сетевых приложений, изучению которого посвящен ряд последующих дисциплин («Программирование сетевых приложений», «Распределенные системы разработки информации»).

Тем не менее студенты знакомятся и с другими объектно ориентированными языками (C#, PHP, JavaScript), что позволит им в будущем адаптироваться в любом направлении.

Завершает цикл дисциплин «Проектирование информационных систем», которое предусматривает знакомство студентов с методами и средствами командной разработки программ, тестирования и управления версиями, с планированием разработки и взаимодействием с заказчиками.

Отдельная цепочка дисциплин посвящена технологиям в электронном бизнесе. Большое внимание уделяется различным аспектам веб-программирования и дизайна. Подробно изучаются языки разметки документов (HTML, CSS, XML), вопросы анализа и продвижения веб-сайтов, инструменты организации электронного бизнеса. Выпускники смогут создавать собственные сайты ведения бизнеса (интернет-магазины, корпоративные порталы, маркетплейсы).

Группа дисциплин, посвященных внедрению информационных систем на предприятиях, ориентирована в основном на использование системы «1С: Предприятие». Изучаются пользовательские аспекты и синтаксис встроенного языка 1С 8.3, основные приемы конфигурирования системы.

Таким образом, учебный план специальности «экономика электронного бизнеса» обеспечивает сочетание качественного экономического и технического образования, а также базовой математической подготовки. Он, с одной стороны, ориентирован на современные тенденции развития IT-сферы, а с другой – позволяет расширить спектр возможностей трудоустройства.

\*\*\*

Приглашаем всех, кто заинтересован в реализации своих способностей и желает овладеть престижной и перспективной профессией экономиста-программиста, на специальность «экономика электронного бизнеса» в УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации».

**Елена ЛЕВЧУК,**  
заведующий кафедрой информационно-вычислительных систем БТЭУ ПК  
Фото предоставлено вузом

## НА ЗАМЕТКУ

## Если важен

«Мировая экономика» –

Выпускники специальности  
«мировая экономика»

**За 25 лет в Белорусском торгово-экономическом университете потребительской кооперации подготовлено около 750 специалистов с дипломами экономиста, специалиста в сфере внешнеэкономической деятельности и международных экономических отношений. Выпускники работают на руководящих должностях в органах госуправления, крупных экспортоориентированных предприятиях, организациях, учреждениях образования, бизнес-структурах, в том числе за рубежом.**

## Приоритеты

Современный рынок труда требует от выпускников вузов универсальности, что особенно актуально для специальностей экономического и управленческого профиля. Многолетний опыт БТЭУ ПК позволяет формировать профессиональные компетенции, оптимально обеспечивающие нынешние и перспективные потребности организаций потребительской кооперации и других отраслей национальной экономики.

Студенты изучают вопросы экономики и управления внешнеэкономической деятельностью на предприятии. Овладевают знаниями о тонкостях работы с внешнеторговыми партнерами и конкурентами на мировых рынках. Они получают навыки и знакомятся с этикой ведения деловых переговоров, изучают два иностранных языка, правила ведения на них деловой корреспонденции. А еще ребята овладевают информацией в смежных направлениях (международное и тамо-

женное право, логистика, маркетинг, менеджмент, бухгалтерский учет, финансы, информационные технологии), что позволяет быть универсальными специалистами.

Студенты могут по выбору изучать отдельные дисциплины на английском, что развивает профессиональную лексику. Есть возможность слушать приглашенных лекторов из Великобритании, Ливана, Израиля, Португалии, Марокко, а также России и Украины. Наша молодежь активно участвует в реализации международных проектов и программ, которые предусматривают зарубежные стажировки, международную академическую мобильность.

Для формирования практических навыков и сокращения сроков адаптации выпускников практикуются экскурсии, выездные занятия, производственная практика в организациях потребительской кооперации, а также в структурных подразделениях внешнеэкономической деятельности ведущих экспортоориентированных предприятий Беларуси.

Обучение в университете позволяет развиваться творчески. Невероятно насыщены спортивная и культурная жизнь учебного заведения. Поступив на специальность «мировая экономика», вы сможете профессионально развиваться и реализовать способности в учебе, науке и творчестве.

**Мария ТИМОШЕНКО,**  
заведующий кафедрой мировой  
и национальной экономики,  
кандидат экономических наук,  
доцент БТЭУ ПК

## Мнение по поводу

## Даниил МАТУСОВ,

студент первого курса Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации

## – Почему выбрали специальность «мировая экономика»?

– Еще в старших классах школы, думая о будущей профессии, предпочитал экономическое направление. Было много вариантов, но Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации меня привлек тем, что тут есть возможность изучать два языка и стажироваться за границей.

## – А как узнали о вузе?

– Впервые узнал о БТЭУ ПК в школе. А когда был в 11-м классе, ходил на День открытых дверей, проходил здесь репетиционное и централизованное тестирование. Перед поступлением старался узнать отзывы у знакомых и друзей, которые учились или учатся. Мнения были положительными. Особенно понравилось, что выпускники очень ценятся на рынке труда, а университет помогает с трудоустройством. Поэтому, подав документы в приемную комиссию, был очень рад, когда узнал, что поступил.

## – Где хотели бы работать после окончания университета?

– Я планирую найти такую базу преддипломной практики, которая, с одной стороны, будет интересна для развития профессиональных знаний и подготовки дипломной работы, а с другой – в которую захочется вернуться вновь, но уже в качестве специалиста.

## – Планируете ли поступить в магистратуру или на специальность для получения второго высшего образования в БТЭУ?

– Диплом магистра планирую получить точно. Степень магистра открывает новые возможности в карьере, способствует личностному росту, развитию экспертно-аналитических навыков. На перспективу в магистратуре привлекают интенсивная языковая подготовка, зарубежные стажировки, прогрессивные экономические знания и опыт, передовые образовательные технологии, исследовательская направленность изучаемых дисциплин.

## – Можете назвать преимущества в БТЭУ ПК?

– Обучение стало новым поворотом в жизни. Это уже не беззаботные школь-



ные годы, а серьезная учебная и научно-исследовательская работа. За год я увидел большое количество преимуществ, которые могут сыграть важную роль при выборе учреждения высшего образования: хороший преподавательский состав, интересно организованные лекционные и практические занятия (где используются мультимедийные презентации), актуальные и практикоориентированные учебные материалы, большое количество учебных дисциплин.

## – Что посоветуете нынешним абитуриентам?

– Поступать или нет в Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации? Однозначно да! Ведь здесь лучшие традиции классического университетского образования сочетаются с инновациями в обучении.



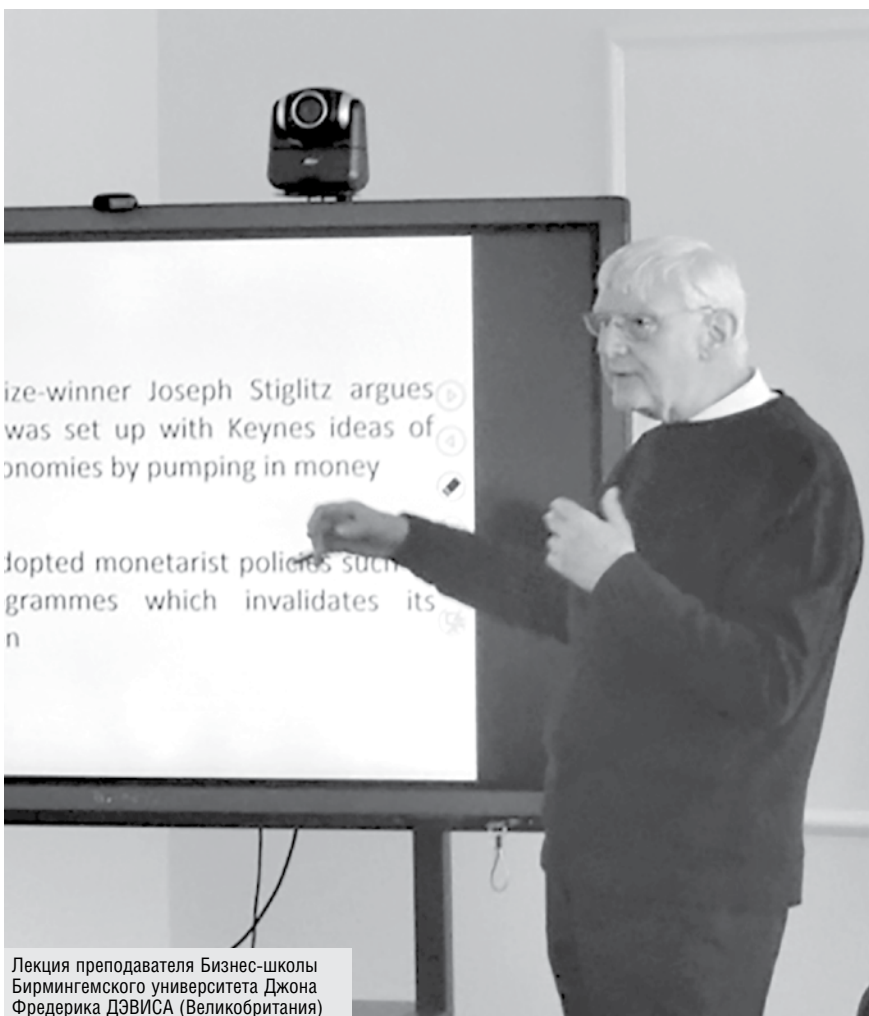
# престиж

для самых амбициозных



Студенты специальности «мировая экономика» на семинаре, посвященном вопросам развития молодежного предпринимательства

Лекция доктора бизнес-администрирования Ливано-Канадского университета Нахед Тахи РИЗК (Ливан)



Лекция преподавателя Бизнес-школы Бирмингемского университета Джона Фредерика ДЭВИСА (Великобритания)

## ТЕХНОЛОГИИ ОБРАЗОВАНИЯ

# Для тех, кто выбирает успех!

Профессия менеджера – широкие возможности на рынке труда

БТЭУ ПК в 2021 году принимает на специальность «менеджмент» на полный срок очной (дневной) формы образования абитуриентов, окончивших средние школы, лицеи, гимназии. Подготовка менеджеров также ведется в заочной форме, и сокращенный срок для окончивших учреждения среднего специального образования по профилю университета.

## 5 причин поступить на специальность «менеджмент»



Об особенностях профессии – заместитель начальника отдела организации торговли Березинского филиала Минского областного потребительского общества Светлана ЛЕБЕДЕВА.



– Светлана Георгиевна, несколько лет назад вы заочно окончили наш вуз по специальности «менеджмент», имея большой практический управленческий опыт. Как оцениваете перспективы выпускников-менеджеров на рынке труда?

– Спрос на квалифицированные управленческие кадры с каждым годом растет. Востребованы менеджеры по управлению персоналом (HR-менеджеры), по работе с клиентами и проектами, руководители отделов предприятия, ведущие и главные специалисты, экономисты, бизнес-аналитики. Чем выше профессионализм менеджера, тем шире могут быть его полномочия, больше заработная плата и выше вероятность карьерного роста.

– Каковы, на ваш взгляд, особенности управленческой деятельности? В чем плюсы и минусы профессии?

– Труд менеджера многогранен, связан с высокой мобильностью и постоянным общением, что позволяет быстро накапливать коммуникативный капитал и при желании менять сферу деятельности. Несомненное достоинство в работе менеджера – хорошая зарплата и практически безграничные перспективы карьерного роста. Но и работа достаточно напряженная, требует полной отдачи, постоянного развития, улучшения навыков, ответственности при принятии решений.

– Какие знания и навыки особенно важны?

– Квалифицированный менеджер должен знать правовые аспекты регулирования хозяйственной деятельности, предпринимательства, уметь разрабатывать стратегию ведения бизнеса, принимать обоснованные решения по вопросам управления производством, финансами, качеством и конкурентоспособностью продукции. Также важны навыки управления персоналом и формирования эффективных команд, понимание психологии управления, владение этикой делового общения.

– Обучение в Белорусском торгово-экономическом университете потребительской кооперации позволило получить вам эти профессиональные компетенции?

– Конечно, сильный профессорско-преподавательский состав формирует концептуальные управленческие знания у обучающихся. Большое внимание в университете уделяется инновационным методикам, позволяющим изучать передовые управленческие практики, развивать лидерские качества и ораторское мастерство, умение работать в команде, генерировать идеи и видеть перспективу.

Часть занятий проводится на лучших предприятиях, что наряду с прохождением разного рода стажировок обеспечивает практическую ориентированность обучения. Практические навыки и умения передают и привлекаемые специалисты из ведущих организаций страны.

– Что вам понравилось при обучении больше всего?

– Самое главное – благоприятная атмосфера, уважительное отношение, диалог с преподавателями, сочетание различных видов образовательных технологий, заинтересованность педагогов в качестве образовательного процесса, желание передать как можно больше опыта и знаний.

Несомненное достоинство – широкое внедрение дистанционных образовательных технологий с использованием мультимедийных и информационных систем. Занятия проводятся в аудиториях, оборудованных мультимедийными системами, и компьютерных классах с современным программным обеспечением. Все учебники доступны, в том числе в цифровом формате.

К тому же в университете масса возможностей для участия в волонтерской деятельности, спортивных и культурных мероприятиях, что делает процесс обучения многогранным, динамичным и интересным. Мне учиться было комфортно и легко. Абитуриентам, которые еще не определились с выбором, рекомендую специальность «менеджмент». Не пожалеете!



Студенты специальности «менеджмент» на занятии по бизнес-планированию



## ЛОГИКА РЫНКА

# Ставка на доставку

Ушачский «Родны кут» больше года работает в онлайн-формате

Для жителей многих стран доставка на дом продуктов и товаров – дело привычное. Минимум хлопот, пару нажатий на клавиши, несколько часов ожидания – и нужный ассортимент у порога. Удобно? Конечно! Сервисы доставки еды и готовых продуктов активно развиваются и в потребительской кооперации. Жители Ушачского района первыми в области опробовали новинку – на базе магазина «Родны кут» открыли интернет-доставку.

## Магазин на диване

Происходит это по всем правилам удаленной торговли с единственным отличием – скоростью. Это необходимое условие, ведь у большинства продуктов ограниченный срок хранения. Такой вариант особенно пришелся по душе жителям отдаленных деревень, ведь теперь и на селе доступны любые изыски крупного магазина.

– Развитием интернет-торговли занялись в прошлом году, когда на работу сети филиала повлияла эпидемиологическая обстановка. Уже весной стало понятно, что приток потребителей снижается. Пострадали не только магазины, но и пункты общественного питания. Сначала мы организовали доставку в «Кулинарии», где заявки принимают по телефону, а после заработал полноценный сайт на базе магазина «Родны кут». Обслуживаем весь район, – рассказывает Лилия Долгая, директор Ушачского филиала Витебского облпотребобщества.

Пандемия пошла на спад, а потребительские привычки остались. В «Кулинарию» по улице Ленинской, 22, до сих пор обращаются люди, чтобы заказать любимые салаты, пирожки или слоеные рулеты. Постоянных клиентов сейчас не так много, а весной прошлого года телефон звонил ежедневно. Заведующая Марина Каминская вспоминает, что первый заказ был уже на следующий день после выхода объявления о доставке в районной газете:

– Всего, конечно, не перечислишь – в заметке указывали лишь основные позиции. Приходилось самой подробно рассказывать о нашем ассортименте. Люди брали

все: от сахара и муки до чебуреков и пирожков. Позже, с открытием сайта, некоторые ушли в онлайн, но мои постоянные клиенты остались и заказывают продукты до сих пор. Это идеальный вариант для тех, у кого нет возможности выхода в сеть.

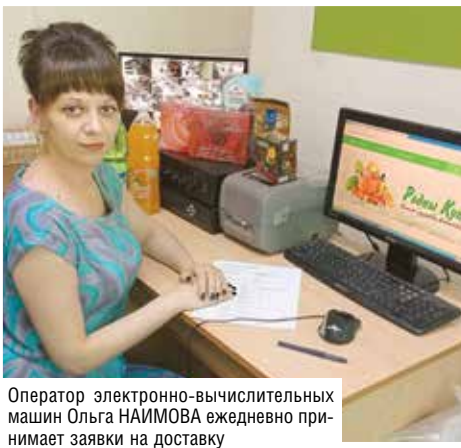
## В стиле онлайн

Работа интернет-платформы Ushachi.dostavit.by стартовала в конце весны прошлого года. Сайт для магазина – это его лицо, офис и рекламный баннер. Ольга Наимова, оператор электронно-вычислительных машин, самостоятельно осваивала работу программы и вручную вносила каждую позицию с фото и кратким описанием. Несколько щелчков мышкой – и ассортимент виртуального магазина как на ладони.

В каталоге сотни продуктов питания и непродовольственных товаров: овощи и фрукты, линейка молочных изделий, мясо и колбасы, стиральные порошки и моющие средства. Все структурировано и разбито по категориям, есть удобный поисковик. Действуют и привычные акции.

После наполнения корзины покупателю нужно выбрать способ оплаты (наличный или безналичный расчет) и отправить заказ. Его тут же изучит оператор и перезвонит клиенту, чтобы уточнить детали. Если в магазине чего-то не окажется, покупателю предложат замену или вовсе отменят позицию.

Остается дождаться доставки. Оформил заказ до 15:00 – привезут спустя несколько часов, если



Оператор электронно-вычислительных машин Ольга НАИМОВА ежедневно принимает заявки на доставку



Продавцы «Кулинарии» Вероника АПЕНКО и Изабелла МЯГЕЛЬ предлагают широкий ассортимент готовых блюд

после обеда – завтра. Минимальный чек – 35 рублей. Можно заказать и на меньшую сумму, но тогда корзинка с продуктами будет ждать покупателя на складе в магазине.

## И вкус, и цвет

Новинка востребована, но пока покупательский круг не слишком широк – за время работы сайта доставкой воспользовалось 90 человек. Правда, у сервиса уже есть постоянные клиенты. Одним из таких стала первая интернет-покупательница, педагог на пенсии из деревни Косари. Вместо часовых поездок в город заказывает продукты на дом практически каждую неделю. Средний чек – более ста рублей. Ольга Наимова рассказала, что это еще и самый любимый клиент:

– Ей очень нравится наш сервис: после каждого визита курьера звонит и благодарит. Раньше покупательница пользовалась

коммерческой доставкой, но там могли тянуть с заказом несколько дней. У нас же все происходит в течение суток. К тому же, судя по аналитике, цены на некоторые группы товаров значительно ниже, чем у крупных сетевиков.

Заказав продукты на дом, клиент выбирает их исключительно по фото. Нельзя постучать по арбузу или убедиться, что огурец хрустящий. И тут качество от ушачских кооператоров стало конкурентным оружием. Ольга Наимова строго блюдет репутацию «Роднага кута»:

– Обязательно следим за сроками и состоянием продуктов. Особенно тщательно проверяем овощи и фрукты, чтобы покупателю не привезли подгнившие яблоко или морковь. Учитываем и соседство: продукты питания складываются отдельно от бытовой химии, заморозка будет в термоконтейнере, а наши водители работают только в масках и перчатках.

Доставку можно заказать не только себе, но и друзьям и знакомым, при желании позаботиться о них. Это уже давно стало распространенной практикой в Европе и США. Вот и дочь из Швеции отыскала ушачский сайт «Роднага кута» и делает онлайн-покупки для своих родителей. А есть у магазина и иностранные клиенты. Индус, который сейчас проживает в райцентре, регулярно заказывает молоко, творог, овощи, печенье и конфеты.

Вообще, покупки онлайн набирают все большую популярность. За последние пять лет количество интернет-магазинов увеличилось почти вдвое. Кооператоры подстраиваются под интересы клиента и дают свой ответ современным вызовам: скорость, качество и свежесть гарантированы!

**Диана ВОЛЬСКАЯ**  
Фото предоставлено Ушачским филиалом.

## МЕСТНОЕ ВРЕМЯ



Повар Наталья ЗОСИК

Постоянно обновляет, модернизирует торговую сеть Дрогичинское райпо. Долгое время на главной улице Лена райцентра работало кафе «Лакомка». Посетителям предлагали мороженое, пирожные. Но формат уже мало привлекал местных жителей. Райпо это беспокоило.

И вот в конце прошлого года принято решение: кафе станет брендовой закусочной «Еда&Кофе». Помещение модер-

## ВЕРНОЕ РЕШЕНИЕ

«Еда&Кофе» вместо закусочной в Дрогичине



низировали, появилась своя кухня, где уже готовят 15–17 блюд. Таких, как картофель фри, куриные наггетсы, draniki, бургеры, сырные палочки. Можно выбрать на свой вкус. Привлекли покупателей еще и умеренные цены, и улыбочивый персонал.

В райпо сделали ставку на молодежь. Буфетчики Ирина Галабурда и Валентина Хвасюк, повара Наталья Зосик и Дарья Попова работают посменно. Стаж у них пока небольшой, но к порученному делу относятся добросовестно. И как результат – закусочная становится все популярнее.



Буфетчица Ирина ГАЛАБУРДА

Работает заведение ежедневно с десяти утра до десяти вечера, в выходные – на час позже и без перерыва. Это сказывается на выручке, за смену набегают 250–260 рублей.

**Иван ОСКИРКО**  
Фото автора



## КУПАЛЬЕ

# С пряниками праздник ярче!

Могилевский облпотребсоюз удивлял и радовал гостей фестиваля «Александрия собирает друзей» блюдами национальной кухни и десертами

Если ромашки и васильки сами «просятся» в венки, день становится бесконечно длинным, а солнце в полдень поднимается все выше – значит, пришло время Ивана Купалы. По традиции заветную «папараць-кветку» белорусы и гости нашей страны ищут на одном из самых ярких торжеств Беларуси.

Массовые гуляния, игры, мастер-классы, концерты – впечатлений хватает каждому. Но без вкусных перекусов, дегустации новых блюд и необычных лакомств они были бы неполными. Как правило, Могилевский облпотребсоюз заранее продумывает удобную схему дислокации уличных кафе и ресторанов, разнообразное меню, даже костюмы поваров и официантов. Все для того, чтобы взрослые и дети не просто утолили голод, но и получили много незабываемых эмоций.

## Акцент – на гриль

Торговые палатки Могилевского облпотребсоюза – первое, что видит каждый гость, попав на фестивальную площадку. Над импровизированными кухнями поднимается легкий дымок, обещающая вкусную трапезу. Радует выбор сладостей. А холодный квас и другие напитки, созданные по народным рецептам, соки со льдом и мороженое дарят прохладу и добавляют сочных красок в огромную палитру вкусов различных блюд, представленных поварами и кулинарами потребкооперации.

Начальник управления торговли Могилевского облпотребсоюза Нелли Бекасова уточнила, что торговые ряды уличных кафе и ресторанов потребкооперации области растянулись более чем на триста метров. Одновременно они могут принять свыше тысячи посетителей! Всего на этой «улице яств» были представлены 11 организаций райпо: Могилевского, Шкловского, Бельничского, Кличевского, Дрибинского, Чериковского, Чаусского, Мстиславского, Горецкого, Кировского. Как обычно, повара и кулинары постарались к уже опробованным и оцененным по достоинству рецептам добавить новые.



Управляющий делами Президента Валерий ИВАНОВ убедился, что кооператоры, как всегда, хорошо подготовились к празднику

Одна из фишек фестиваля – сеть гриль-зон, – уточнила Нелли Бекасова. – Помимо традиционных форматов, многие райпо закупили круглые грили-барбекю. Все это расширяет возможности приготовления блюд по такой технологии. Например, больше представлено жареных на гриле овощей.

Практика показала: покупатель любит следить за процессом приготовления. Это повышает аппетит, к тому же можно убедиться, что блюдо – из свежих продуктов. Могилевский облпотребсоюз практикует такую технологию не первый год. Анна Микульская, встречавшая посетителей в палатке Горецкого райпо, констатировала, что гостям праздника нравится белорусская кухня. Они охотно берут также фирменный фастфуд потребкооперации. В этом году впервые в меню была и отварная кукуруза в сыре – эта новинка пришлась по вкусу гурманам.

## Приятного аппетита!

Еще пара шагов вдоль торговых рядов – и выбор, что взять на ланч, сделать

Одна из фишек фестиваля – сеть гриль-зон



Валерий ИВАНОВ и Виктор КОРОЛЕВ пообщались с коллегами из Могилевского облпотребсоюза и сделали фото на память.



За расписными пряниками выстраивалась очередь



цем на гриле, шаурмой, мстиславские – блинчиками и пончиками, кировские – крокетами из картошки и знаменитыми смаженками. Всего и не перечислить!

## Ванильные и мятные – такие ароматные!

Покупательский ажиотаж вызвала также пряничная лавка Могилевского облпотребсоюза. Многообразие любимого в Беларуси и России лакомства поражающе: в виде сердечек, птиц, зверят. Большие и маленькие пряники, с пожеланиями и оригинальной посыпкой, изюмом и корицей, цукатами и фисташками. Посетители брали их к кофе и чаю, а еще – с собой, в подарок. Маргарита Игнатенко из Орши призналась, что накупила пряников килограмма на два.

Угощу родных и близких, у кого не получилось в этом году побывать в Александрии. Сладкий расписной пряник станет для них отличной возможностью почувствовать вкус праздника, – считает пенсионерка.

Угадали кооператоры и с ягодами. Упакованные в красивые и удобные пакетики в виде конвертов, черника и смородина, крыжовник и малина, черешня и вишня стали отличным витаминным сопровождением к основным блюдам. Закуплены они, кстати, у населения, – так же, как томаты и огурцы, которые можно было тут же взять впрок по очень выгодным ценам. Как обычно, на всех подворьях действовали акции. Например, заказав килограмм шашлыка, посетитель мог рассчитывать на бесплатные кружку пива или порцию картофеля фри. Людям предложение понравилось!

## И купальские букеты

Помимо логотипов и брендов, палатки потребкооперации были отмечены нежными цветочными композициями. Выполненные в едином стиле, венки-букеты добавляли романтические штрихи в праздничную атмосферу. Продавцы и повара тоже напоминали, что купальский день – особенный. Кировчанки, к примеру, облачились в синие сарафаны с кошками, чтобы подчеркнуть, что в их меню, кроме всего прочего, есть и русская кухня. Их коллеги из других районов при-



Жаркая погода активизировала спрос на прохладительные напитки – квасы и газировки

мерили веночки, жилетки, блузки-вышиванки.

Люди хотят не просто поесть, но и получить положительные эмоции от красивой еды и окружающей обстановкой. Работники райпо постарались создать такие картинку, – поделилась мнением начальник отдела общественного питания Могилевского облпотребсоюза Инна Сабирова.

Сельские картинки – с груженными повозками, чучелом медведя-рыбака, точной копией мельницы (которая в буквальном смысле льет воду на жернова!), с бабками и дедками на скамейках – отдохнуть в уличных кафе-ресторанах потребкооперации можно было и душой. А еще – сфотографироваться на память в многочисленных фотозонах: скажем, на качелях, в обнимку со сказочными героями или просто на фоне импровизированных усадеб. Креативность оформления, разнообразие ассортимента блюд в торговых рядах Могилевского облпотребсоюза получили самую высокую оценку Белкоопсоюза и Могилевского облисполкома. Выручка тоже порадовала: 120 000 рублей.

Управляющий делами Президента Валерий Иванов, до недавнего времени возглавлявший Белкоопсоюз, и заместитель председателя правления Белкоопсоюза Виктор Королев прошли вдоль торговых рядов, лично убедились в том, что уличные кафе и рестораны могилевских кооператоров – одни из самых ярких и притягательных.

Фестивали, уличные праздники в нашей стране сегодня невозможно представить без участия Белкоопсоюза. Покупатели потребкооперации доверяют – и в этом заслуга тех, кто держит марку своим трудом и ответственным отношением к делу.

**Светлана МАРКОВА**  
Фото **Андрея САЗОНОВА**  
и Могилевского облпотребсоюза



## ТЕХНОЛОГИИ

## Звонки на линии добра

Как волонтеры помогают по телефону людям с COVID-19 и оказавшимся в трудной ситуации

За год пандемии нагрузка на различные онлайн-службы поддержки, горячие линии значительно возросла. Появился и спрос на услуги психологических контакт-центров. Нетрудно понять почему. Ученые уже выяснили, что все столкнувшиеся с COVID-19, вынужденной изоляцией, сменой привычного жизненного уклада в той или иной степени страдают от одиночества, эмоционального выгорания, недостатка двигательной активности и других моментов. Оказание информационных услуг и квалифицированной психосоциальной помощи таким людям крайне необходимо. Красный Крест год назад открыл такую инфолинию. Мы узнали, кто поддерживает граждан, заболевших коронавирусом и оказавшихся в сложной жизненной ситуации.



Наталья УСПЕНСКАЯ

## Не просто слова

В небольшой комнате на стенах расклеены телефоны аварийных и медицинских служб, Госпогранкомитета, таможи и других, а также смайлики и мудрые изречения. На рабочем столе компьютера 29-летней Дианы Петрушко, заступившей на смену в 10:00, открыта табличка, в которой фиксируются время звонка, характер обращения и результат диалога. В блокноте консультант делает пометки. Опыт у девушки внушительный: Диана окончила Высший государственный колледж связи и более восьми лет проработала в различных колл-центрах. Консультирование на инфолинии – ее хобби, личный вклад в борьбу с пандемией. А еще она серьезно изучает психологию по направлению гештальт-терапии:

– Основная моя работа также связана с общением: консультирую сотрудников в одной компании, а сюда прихожу два раза в неделю. Очень люблю быть полезной людям, хотя порой бывает трудно. Бывает, звонят не просто с целью получить конкретную информацию о социальной и медпомощи, а излить душу, рассказать о своем сложном психоэмоциональном состоянии. Помню звонок молодого человека, у которого внезапно стала появляться инвалидность, он не смог больше работать. Жизнь резко изменилась. Мы вместе обсудили его непростую ситуацию. Знаю, что он обратился к специалистам и, надеюсь, обрел уверенность в себе. Также в разгар пандемии поступало немало звонков от одиноких пожилых, которые порой теряют смысл жизни, не чувствуя себя нужными и активными, как прежде...

Спокойный голос и внимание консультанта инфолинии дорогого стоят. Есть и те, кто регулярно просит психосоциальной поддержки. Ее, разумеется, оказывают анонимно.



Волонтеры регулярно посещают психологические тренинги для эффективной работы с людьми



Диана ПЕТРУШКО

Валентина Ракецкая, координатор инфолинии Белорусского общества Красного Креста, пояснила, что в среднем разговор по горячей линии длится 15 минут. Цепочка действий для решения конкретного вопроса бывает и более продолжительной.

## «Решаем широкий круг проблем»

Благодарностей от населения в адрес новой инфолинии поступает достаточно.

– Это новый проект, появившийся в стране как отдельный сервис Красного Креста именно с начала распространения коронавируса. В нем работают на постоянной основе 30 человек. Это исключительно добровольцы: люди, которые учатся в вузах, трудятся педагогами, экономистами, тренерами, айтишниками. Есть среди наших волонтеров даже звукорежиссер и микробиолог. У большинства из них нет специального психологического образования, поэтому перед тем как поприкоснуться с проблемами других, им надо самим пройти обучение. Кроме того, постоянно предлагаются дополнительные обучающие мероприятия, – добавила Валентина.

Кстати, благодаря инициативам волонтеров в организации регулярно реализовываются разные проекты-новинки.

Например, в пике пандемии практиковали кейтеринг – нуждающимся доставлялась горячая еда, лекарства, рецепты из поликлиники. Для детей, которые продолжительно находятся на лечении в медучреждениях, организовываются арт-, леги- и клоунотерапия. Практикуется также канистерапия – метод лечения и реабилитации с использованием специально обученных собак.

## Быть волонтером может каждый

58-летняя Наталья Успенская работает в подразделении предприятия «Минсктранс», разрабатывает туристические маршруты по Беларуси, а в свободную минуту приходит на инфолинию Красного Креста. Женщина принимает свой первый звонок на смене. Набрал человек, переболевший COVID-19. Его интересует, где можно получить в Гомельской области реабилитационный уход. Наталья быстро подсказывает

ему нужный телефон и после беседы рассказывает о себе:

– Мы помогаем жителям всех уголков Беларуси не только информацией, но и добрым словом. У меня потребность такого отклика появилась как раз во время сложной эпидемиологической обстановки год назад. Это помогло и самой справиться со страхом перед неизвестной болезнью, тревогами.

Нам звонят по коронавирусным вопросам достаточно часто, спрашивают о мерах профилактики, где сдать ПЦР-тест перед отпуском, как организовать доставку лекарств и продуктов в самоизоляции и так далее.

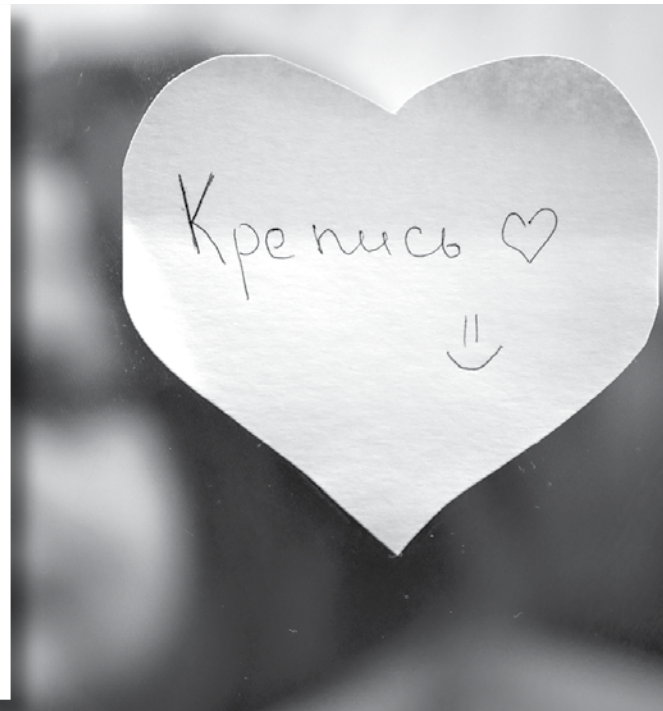
Самым непростым разговором Наталья считает звонок встревоженных родителей о пропаже несовершеннолетних детей в одном районе. Она оперативно передала сведения в отдел розыска.

Волонтеры также принимают запросы на гуманитарную помощь, обращения о розыске близких, связь с которыми была потеряна в результате войн, бедствий и катастроф, миграции, записывают тех, кто столкнулся с негативом, домашним насилием, страхами, на бесплатные консультации к психологу.

На инфолинию поступают и заявки на специальное обучение по уходу за тяжелобольными людьми. Наталья Успенская поделилась подробностями:

– С каждым годом количество пожилых людей увеличивается, наблюдается большой спрос на услуги сиделок. Их на всех не хватает. Поэтому близкие и родственники лежачих больных обращаются в специально созданный центр «Дапамога», в котором можно научиться основным навыкам сиделки за дополнительную плату. Сегодня для многих волонтерство становится нормой жизни. Для меня желание помочь остро нуждающимся – это альтруизм и возможность попробовать себя в разных сферах деятельности. Нужно думать не только о себе, но и о ближнем, к чему всех и призываю.

Татьяна ШИМУК  
Фото Сергея МИЦЕВИЧА





## СПРОСИМ У ДОКТОРА

# Улыбка на миллион

Сегодня во всех поликлиниках Минска – День профилактики стоматологических заболеваний

Про чудодейственную силу улыбки сказано немало. Это самый доступный, а главное, беспроектный вариант великолепно выглядеть. Впрочем, дело не только в эстетической привлекательности. В первую очередь хорошие зубы – индикатор здоровья, а значит, и молодости.

Многие с детства боятся походов к стоматологу и сознательно оттягивают этот момент. Но промедление здесь совершенно ни к чему, да и процесс лечения сейчас практически не доставляет дискомфорта. Здоровые зубы сохранить гораздо проще, чем потом тратить время и деньги на их восстановление. Поэтому ежегодно в Минске проводится День профилактики стоматологических заболеваний. 16 июля во всех стоматологических поликлиниках и отделениях Минска можно получить профессиональную консультацию врача-стоматолога. Корреспондент «ВП» отправилась в 37-ю городскую поликлинику и узнала у Елены Шидловской, заведующей стоматологическим отделением, что волнует пациентов.

– **Елена Михайловна, что за мероприятие – День профилактики?**

– К сожалению, стоматологические заболевания широко распространены среди жителей нашей страны. Причем, касается это всех – от детей трехлетнего возраста до пожилых. Мировая практика доказывает: сохранить здоровые зубы и десны гораздо проще, если вовремя ходить на осмотры к врачу, даже если ничего не болит. В нашу поликлинику в День профилактики может обратиться любой желающий. Врач осматривает полость рта, зубов, проведет первичную диагностику, даст рекомендации по ежедневному уходу и, если необходимо, лечению.

– **С какими вопросами чаще всего обращаются пациенты?**

– От самых банальных: как правильно чистить зубы и какой пастой пользоваться – до эффективности отбеливания и постановки виниров. И если говорить о гигиене зубов, то здесь важен не бренд, а качество. Ни одно дорогостоящее средство не



Прием ведет врач – стоматолог-терапевт Елена ХАРИТОНЧИК



принесет ошеломляющего результата. Нужно просто два раза в день убирать налет зубной щеткой и пастой, дополнительно очищать межзубные промежутки с помощью зубной нити, ершика и, если необходимо, ирригатора. А полностью убрать все зубные отложения может только врач-стоматолог, поэтому раз в полгода нужно обязательно делать профессиональную гигиену.

– **А что насчет ополаскивателей для рта? Они могут заменить чистку зубов?**

– Нет. Удалить зубной налет можно только механическим путем. Ополаскиватели, которые применяются до чистки зубов, помогают размягчить налет на зубах, а те, что используются после, – препятствуют сцеплению бактерий с поверхностью зуба. Это дополнительное, а не основное средство гигиены.

– **Главный признак здоровья зубов – их белизна?**

– Натуральные зубы всегда слегка сероваты или желтоваты, и в этом нет ничего страшного или отталкивающего, наоборот, именно такие оттенки выглядят наиболее естественными. Цвет эмали никак не связан с появлением кариеса на зубах. Его вызывают бактерии зубного налета, которых, кстати, нет во рту у новорожденных. Но мама может передать их ребенку, если пробует еду и этой же ложкой кормит малыша. Здоровый человек может легко заразиться бытовым путем – например, через общую посуду. Поэтому в быту лучше пользоваться отдельными приборами и тщательно их мыть.

– **Можно ли лечить зубы беременным?**

– Во время беременности это просто даже необходимо. Микроэлементы, нужные для здоровья зубов (кальций, фосфор и фтор), в большом количестве расходуются на формирование тканей ребенка, что многократно увеличивает риск заболеваний полости рта. А больные зубы – источник инфекции, которая через кровь может попадать в организм и пагубно сказываться на развитии плода.

Так что визит к врачу откладывать точно не нужно. Наши врачи читают лекции в «Школе беременных» и проводят осмотры будущих мам. Лучше всего, конечно, вылечить зубы и десны заранее, еще до зачатия. Но если патология выявилась во время беременности, то нужно как можно скорее купировать очаги инфекции. Врачи-стоматологи внимательны к беременным, выбирают безопасные препараты, методы обследования и лечения.

– **Вредно ли отбеливание?**

– Это далеко не безобидный косметический процесс. И здесь не важно, какой из методов вы выбрали, суть всегда одна: нарушается целостность зубной ткани. А это прямой путь к повышенной чувствительности зубов. К тому же отбеливание не дает гарантированного результата. А после самой процедуры нужно будет соблюдать «прозрачную» диету: под запретом кофе, черный чай, шоколад и вино. Хотя нельзя однозначно сказать, вредно или нет осветлять зубы. Да, отбеливание можно проводить, но не так часто, как многие это делают. Лично мое мнение: эстетически красивый рот с правильными формами выглядит гораздо лучше, чем неестественно фарфоровые зубы.

– **У родителей есть любимая фраза: не ешь много сладкого, иначе зубы испортишь. Это просто страшилка или действенная форма профилактики?**

– По большей части утверждение верное. Но здесь важно не количество съеденных сладостей, а частота и длительность их пребывания в полости рта. Кроме простых углеводов существуют еще и сложные сахара, которые содержатся в хлебе, картошке, рисе и других продуктах. Все они выделяют органические кислоты, которые и разрушают эмаль зуба. Поэтому не имеет большого значения, съедим мы пирожное или жареный картофель. Кариес развивается, если пропускать гигиенические процедуры. А после любого перекуса нужно хотя бы полоскать рот. Но увлекаться сахарами, конечно, тоже не нужно.

– **Неужели до сих пор не нашли никаких средств профилактики кариеса?**

– Самый эффективный способ снизить шансы возникновения кариеса – использование фторидов. Фтор повышает устойчивость эмали к воздействию кислот. Он образует труднорастворимые соединения, фторпатиты, которые значительно укрепляют эмаль и защищают ее. Соединения фтора попадают в организм с водой и пищей (морская капуста, рыба, чай, минеральная вода), но их дозы минимальны. Проще всего «добить» незаменимый элемент фторированной солью и фторсодержащими пастами. Риск возникновения кариеса снизится на четверть.

### Четыре простых шага к красивой улыбке:

- тщательно чистить зубы два раза в день зубной щеткой и фторсодержащей зубной пастой. Предпочтение стоит отдавать зубным щеткам из искусственной щетины (нейлона) средней или мягкой жесткости;
- пользоваться зубными нитями, ершиками и ирригаторами;
- соблюдать правильный режим питания – до пяти приемов пищи в день;
- регулярно, не реже одного раза в год, посещать стоматолога.

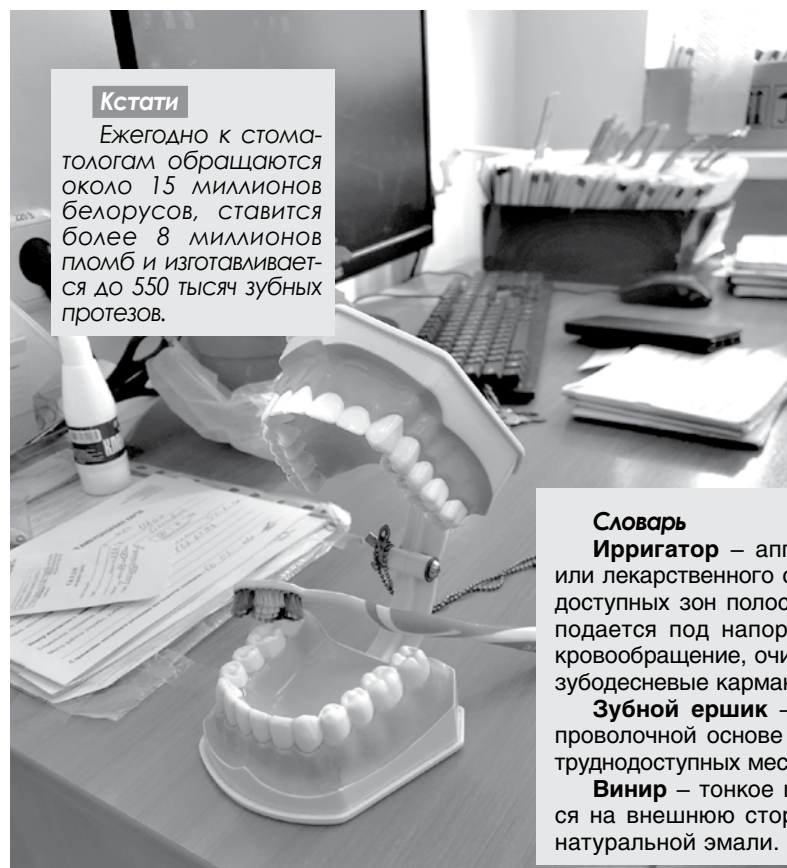
– **Есть немало людей, которые решают инвестировать деньги в свою улыбку, предпочитают виниры или даже коронки. Что вы об этом думаете?**

– Это лишь внешняя эстетика. На деле такие процедуры нарушают стабильность всей зубочелюстной системы. Надевая коронку, нужно сначала обработать зуб – неважно, будет удален нерв, или нет. Естественно, ткань ослабляется, а значит, есть риск осложнений. Потом на зуб надевают искусственную конструкцию, которая, кстати, через какое-то время приходит в негодность. Такие манипуляции не добавляют сохранности зубу, а лишь увеличивают риск его потерять. Руководствоваться нужно здравым смыслом, а не минутным желанием.

– **Что вы можете посоветовать нашим читателям, кроме базовых вещей («чисти зубы два раза в день»)?**

– Рекомендую серьезнее относиться к своим зубам. Ведь это вопрос здоровья. Мало кто знает, что хронические очаги воспаления в полости рта приводят к более серьезным последствиям. К тому же, разрушенные зубы свидетельствуют о проблемах с желудочно-кишечным трактом. Надо подходить к своему здоровью осмысленно и приучать детей к культуре посещения врача-стоматолога.

Диана ВОЛЬСКАЯ  
 Фото автора


**Кстати**

Ежегодно к стоматологам обращаются около 15 миллионов белорусов, ставится более 8 миллионов пломб и изготавливается до 550 тысяч зубных протезов.

**Словарь**

**Ирригатор** – аппарат, смывающий струей воды или лекарственного средства все бактерии из труднодоступных зон полости рта. Жидкость для ирригации подается под напором, массирует десну, улучшает кровообращение, очищает межзубные пространства и зубодесневые карманы от налета и остатков пищи.

**Зубной ершик** – нейлоновая щетина на тонкой проволочной основе для удаления кусочков пищи из труднодоступных мест.

**Винир** – тонкое покрытие, которое накладывается на внешнюю сторону зуба и выполняет функции натуральной эмали.



# СТРАНИЧКА для сельчан и горожан



**ПОЛИВАЙ, ДА МЕРУ ЗНАЙ – БУДЕТ ЩЕДРЫЙ УРОЖАЙ**

## В ЗНОЙ ИЗБЫТОК ВОДЫ НЕ ЧИНИТ БЕДЫ...

Такого правила придерживаются огородники. Оно вроде бы и так, но все же важно не переборщить.

Больше всех воды требуют салат, редис, брюква, редька, капуста, огурцы, кабачки и тыква. Редис, зеленые прянокусовые и другие овощные культуры, у которых поверхностное расположение корней, поливают через три-четыре дня. Норма 15–17 л на 1 м<sup>2</sup>.

Капуста – настоящий водолюб. Недаром говорят: «Капуста пьет, как лошадь». Но потребность у овоща в разные периоды роста не одинаковая. Наибольший расход воды – во время образования кочанов. Поливать надо на глубину залегания корневой системы. Полезны и частые опрыскивания по листьям (1–1,5 л на 1 м<sup>2</sup>).

Полив огурцов также имеет свою специфику и зависит не только от погодных условий, но и от характера почвы. В жаркие сухие дни увлажнять почву нужно через один-два дня. На легких песчаных грядках чаще, на глинистых – реже. Норма за-



висит от возраста растений: молодые поливают меньше, но чаще, плодоносящие – обильно. Важно, чтобы при такой процедуре почва пропитывалась на глубину 10 см. Урожай огурцов не подведет, если

средняя поливная норма будет 8–10 л на 1 м<sup>2</sup>. А учитывая, что овощ требователен к теплу, не используйте холодную воду.

До завязывания плодов воду помидорам ограничивают. В то же время нельзя допускать сильного пересыхания почвы. Затем, в период плодоношения, увлажняют обильно, но редко (18–20 л на 1 м<sup>2</sup>).

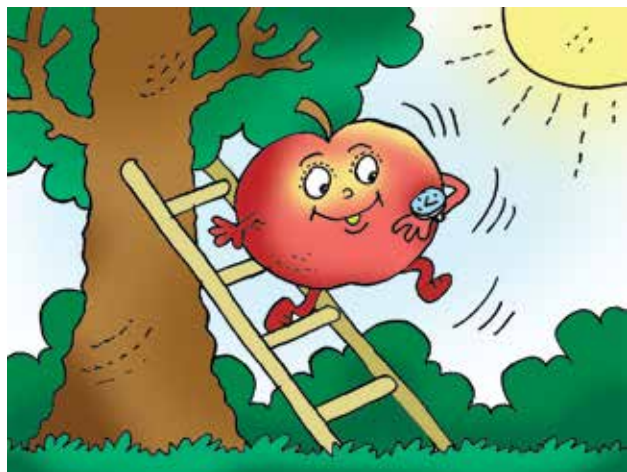
Вполне комфортно чувствует себя перец, когда его поливают раз в неделю на глубину 15–20 см, а в жаркие дни – дважды.

Любят влажную грядку чеснок, лук, репа. Чуть меньше нужно воды свекле, гороху, бобам. А вот морковь считается засухоустойчивой. Сигналом жажды овощей служит окраска листьев. При недостатке влаги у капусты они покрываются сизым налетом, а края подгибаются. Помидорный и огуречный листья становятся темно-зелеными и немного скручиваются. Луковое перо выгорает, а его кончики желтеют и повисают. Листья свеклы при недостатке полива растут мелкими, бордово-фиолетовыми.

**ЛЕТНИЙ СБОР УРОЖАЯ**

## ЯБЛОК РАННИХ АРОМАТ НЕОТРАЗИМ

У летних сортов яблок период сбора урожая короткий. Даже небольшое промедление может привести к непоправимым потерям.



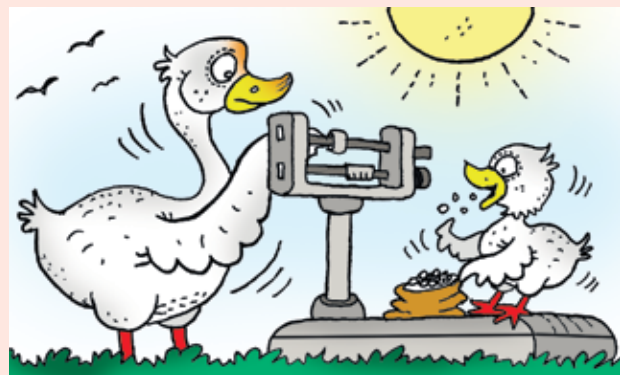
Если яблоки больше не увеличиваются в размере, легко снимаются с ветвей, кожица имеет нормальную окраску, семена коричневые, значит, можно приступать к сбору. Летние яблоки обычно срывают сразу все и как можно скорее употребляют в пищу или перерабатывают. Но можно снять сначала более зрелые плоды, а спустя несколько дней – оставшиеся, подросшие и дозревшие.

Летние сорта груши убираем за 5–8 дней, а осенние – за 15–20 дней до полного созревания. Этот момент определяем по начинающей светлеть кожице. Снятые с дерева груши кладем в прохладное помещение для дозревания. Мякоть у таких плодов будет более сочной, чем у тех, которые остаются на дереве.

Сначала соберем плоды, лежащие на земле, чтобы не растоптать. Далее снимаем урожай с нижней части кроны, постепенно поднимаясь все выше и выше, используя стремянки, раздвижные лестницы, плодосъемники или другие приспособления. Подойдут для сбора корзины, ведра или полиэтиленовые мешки с уложенной на дно мешковиной.

**ПОДВОРЬЕ**

## У УТЯТ ОСОБОГО КОМФОРТА ПТИЧИЙ САД



Летом у птицеводов забот хоть отбавляй. Наиболее ответственная из них – выхаживание молодняка и его откорм. Это в полной мере относится к гусям. В чем тут секреты?

В последнее время многие практикуют ускоренное выращивание гусят. Дело это выгодное, притом не требует особых затрат. 20–30-дневных птенцов приучают к водоему. К слову, вполне можно обойтись без озера или речки. Кормушки с зеленью ставят в затемненное место. Увлажненных рассыпчатых кормов дают столько, чтобы гусята их съедали за 30–40 минут. Может случиться так, что нет возможности давать корма часто. В такой ситуации в кормушку засыпают дробленое зерно, а также молотый горох. Это блюдо малыши едят, когда захотят. Но мешанки в кормушках надолго оставлять нельзя.

Важно иметь в виду: при интенсивном выращивании на каждого гусенка в первую десятидневку расходуют около 20 г зерна, в возрасте 72–75 дней – 220–250 г, зелени соответственно 50–70 г в день. Количество кормов увеличивают постепенно. За 75 дней на каждого расходуют 10–12 кг зерновых кормов и 25 кг зеленой травы.

**КСТАТИ.** Откармливают гусей на любых доброкачественных кормах, кроме ржи и вики, которые ухудшают качество жира. Не следует выпускать гусей на участок с высокой травой – на таком пастбище они не наедаются.

**РОЗАРИЙ**

## КОРОЛЕВА ЦВЕТОВ НАВОДИТ МАРАФЕТ

В июле срезаем увядшие цветы. Перестаем подкармливать розы азотными удобрениями, вносим калий.

В этом месяце цветоводы размножают розы одревесневшими черенками. Процедура проста. Сначала отцветающие побеги отрезаем секатором, затем удаляем верхние части с опадающими цветками и невызревшей древесиной, листья. Оставшиеся укороченные побеги нарезаем так, чтобы на черенках было четыре-пять междоузлий, и высаживаем в парник или под стеклянные банки. При посадке над поверхностью почвы оставляем одну или две почки, остальные заглубляем. Саженцы обильно поливаем. К осени часть черенков укоренится и образуются побеги. Их необходимо закалять, периодически снимая защитные банки и открывая парник.



## ВЫРУЧИТ ШПАРГАЛКА

Так уж сложилось, что, собирая огурцы с грядки, мы их обычно срываем. А вот делать этого не стоит. Растение получает стресс, что сказывается на росте и плодоношении. Стараемся не дергать плети и не топтать их. Плоды осторожно откручиваем или отщипываем ногтями.

■ Не затягиваем со сбором урожая черной смородины. Иначе в следующем году ягодник отомстит – плодов будет меньше.

■ Голубику ни в коем случае нельзя подкармливать органическими удобрениями – посадки пропадут.

■ Если температура в парнике поднимается выше +30 °С, сдерживается развитие помидоров, опадают бутоны, а пыльца становится стерильной. При температуре ниже +8 °С прекращается рост посадок, пыльца не созревает.

■ Не рекомендуется вносить удобрения, содержащие хлор, под помидоры, перцы, огурцы, тыкву, патиссоны, кабачки, фасоль.



**НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ**
**Роковой пикник**

Разжигала мангал – получила травмы

Вечером 11 июля на улице Покровской в Минске в частном домовладении пострадала 35-летняя дама. При розжиге мангала на ней загорелась одежда. С ожогами шеи, обеих предплечий и кистей рук несчастную доставили в больницу скорой медицинской помощи.

**Упал в битум**

В Докшицком районе спасли лосенка



В лесном массиве возле мемориального комплекса «Шуневка» в битум упал лосенок и не смог выбраться. очевидцы позвонили в Докшицкий райисполком, Белорусское общество охотников и рыболовов, районную инспекцию природных ресурсов и охраны окружающей среды, в ветстанцию.

Специалисты обнаружили обессиленное и бездвиженное животное. Стали обливать его водой, потихоньку снимать пласты битума с тела и вокруг него. Когда полностью очистили, перенесли в тень. К этому времени работники местного хозяйства подвезли молоко. Отдохнувший и накормленный лосенок попытался встать. Его осмотрел ветеринарный врач и оказал первую медицинскую помощь. Затем бедолагу передали под наблюдение работникам Белорусского общества охотников и рыболовов.

**Напоминание**

Житель Ивацевичского района откопал в огороде минометные мины

В деревне Добромысль во время земляных работ во дворе хозяин дома наткнулся на металлические предметы, напоминающие мины. Вызвал милицию.

На место происшествия прибыла саперно-пиротехническая группа в/ч 7404. Для безопасности участок перекрыли. При обследовании территории специалисты обнаружили пять противотанковых мин ТМ-57 и один кумулятивный заряд КЗ-6 времен Великой Отечественной войны. Боеприпасы уничтожены.

**Отважная**

В Островце спасатели сняли девочку с козырька балкона

12 июля 10-летняя девочка с подругой гуляла на крыше семиэтажного дома. Когда села на парапет, от порыва ветра потеряла равновесие и упала на козырек балкона, расположенного на 2,5 метра ниже уровня кровли.

Но девочка не растерялась, попросила приятельницу сбросить ей рюкзак, в котором был мобильный телефон, и позвонила в службу 101. Работники МЧС с использованием альпинистского снаряжения спасли ребенка, который в какой-либо медпомощи не нуждался.


**КРИМИНАЛ**
**Полторы тонны**

Сельчане пытались украсть комбикорма в Жлобинском районе

Один из работников сельхозпредприятия предложил второму вывезти поступивший на склад комбикорм. Сторож согласился открыть двери в условленный час за определенную часть похищенного. Свидетели разговора также захотели долю.

В итоге ночью шесть человек подъехали на двух мотоблоках к складу. Один загнали на склад, второй припрятали в стороне. План сорвал случайный прохожий, который позвонил, куда надо. Когда подъехали милиционеры, 40 мешков с похищенным были готовы к погрузке. Это более 1,6 тысячи кг комбикорма и 75 кг заменителя цельного молока на 1560 рублей.

По факту попытки кражи госимущества возбуждено уголовное дело. Все фигуранты в возрасте от 22 до 54 лет задержаны.

**Контрафакт**

В Молодечно из незаконного оборота изъято более тонны алкоголя

Житель Молодечно приторговывал контрафактным алкоголем, используя автомобиль Volkswagen Multivan своего бывшего родственника. Милиция обнаружила припаркованное авто в Молодечно в одном из дворов, за несколько кварталов от места жительства водителя.

В присутствии собственника провели осмотр. В салоне автомобиля обнаружили 106 полимерных канистр (по 10 л каждая) с этиловым спиртом и 100 полулитровых стеклянных бутылок водки «Океан» российского производства на 24 с лишним тысячи рублей.

Образцы спиртного направлены на экспертизу. Фигуранту дела грозит штраф до 100 базовых величин с конфискацией алкоголя.

**Разбой**

Пара из Борисова задержана по подозрению в убийстве

Вечером 21 января в Борисовское РУВД поступило заявление о пропаже 39-летнего жителя райцентра. На следующий день его тело с разбитой головой нашли в лесу. Тогда же по подозрению в убийстве задержали пару из Борисова.

Выяснилось, что дама у погибшего часто брала займы и тратила деньги в игровом клубе. Долги возвращать не спешила, а когда сумма превысила 4000 долларов, кредитор пригрозил милицией.

Неплательщица попросила своего возлюбленного разрешить конфликт. Все трое встретились в лесу. Разговор закончился дракой, в результате чего заимодателю были причинены смертельные травмы.

Во время проверки подозреваемых на причастность к другим преступлениям оперативники вышли на двоих знакомых задержанного. Биологические образцы одного из них совпали со следами, оставленными на месте разбойного нападения пятилетней давности.

Осенью 2016 года в Борисовском районе трое проникли в частный дом, избили и связали хозяйку с сожителем, забрали у них мобильные телефоны, бензопилы, сабвуфер, золотые цепочки, 3,7 тысячи рублей и 700 долларов. Налетчики были в масках и не разговаривали, обращаясь только жестами и записками. С места криминальное трио скрылось на машине потерпевших, которую бросили в лесу. Из иномарки пропали инструменты, сабвуфер, два ножа и пневматический пистолет.

Все подозреваемые задержаны. Возбуждены уголовные дела за убийство и разбой.

**НАРКОТИКИ**
**Опиумщик**

Житель Лунина воровал маковую соломку



Около трех часов ночи в частном секторе на улице Ильина внимание сотрудников Госавтоинспекции привлек мужчина, перелезавший через забор. Увидев милиционеров, товарищ отбросил в сторону висевший на плече рюкзак. Внутри оказалась свежесорванная маковая соломка весом около 155 граммов. 35-летний горожанин планировал готовить опиум из маковых головок.

Но задержан. Возбуждено уголовное дело за незаконный оборот наркотических средств, психотропов, их прекурсоров и аналогов. Санкция статьи предусматривает ограничение свободы до пяти лет или лишение свободы на срок от двух до пяти лет.

**Плантатор**

170 граммов марихуаны стали поводом для уголовного дела

Возбуждено уголовное дело по факту незаконного оборота наркотических средств и в

Гомеле. Оперативники наркоконтроля при поддержке бойцов ОМОНа УВД задержали 33-летнего товарища с пакетом марихуаны весом свыше 170 граммов. Место произрастания наркоселья найдено и принимаются меры по уничтожению плантации конопли.

**Оптовики**

В Могилеве с поличным попались продавцы наркотика

22-летнего жителя Чаусского района и его 20-летнюю сообщицу задержали с поличным на съемной квартире в Могилеве. При себе у них было 2 кг особо опасного психотропа альфа-PVP.

Психотроп приобретался в России для дальнейшей реализации мелкооптовыми партиями в Беларуси. Один из покупателей также был задержан в Могилевской области. 25-летний гражданин Туркменистана, студент одного из столичных вузов, пытался приобрести у фигурантов килограмм альфа-PVP для перепродажи.

Следователи дали правовую оценку действиям задержанных и возбудили уголовные дела за незаконный оборот наркотиков.


**АВАРИИ**
**В столкновении с авто**

Мотоциклист и его пассажирка погибли в Минском районе

11 июля, около 14:45, на 50-м км автодороги Смолевичи – Самохваловичи – Негорелое, вблизи поселка Мачулищи Минского района, на пересечении дорог не смогли разъехаться «Джилы» под управлением 44-летнего водителя и мотоцикл «Хонда». В результате погибли 51-летний мотоциклист и его 38-летняя пассажирка.

**Кто кого**

Под Островцом мотоциклист сбил дикого кабана

10 июля, около 08:00, на 17-м километре дикий кабан перебежал дорогу Гоца – Островец – Ошмяны. 48-летний россиянин на мотоцикле «Хонда» сбил животное и опрокинулся. Доставлен в реанимационное отделение местной больницы.

**Попутчики**

Погибла велосипедистка в Минском районе

10 июля, около 14:00, в Минском районе на 2-м км автодороги Заславль – Кирши – Новое Поле, вблизи

деревни Кирши, 44-летний водитель «Лэнд Ровера» насмерть сбил 64-летнюю велосипедистку, которая двигалась в сторону деревни Новое Поле в попутном направлении и выехала с обочины на проезжую часть.

**Водитель – насмерть**

В Минске легковушка врезалась в стоящий грузовик



12 июля, около 21:00, 32-летний водитель «Ауди» двигался по улице Громова со стороны улицы Белецкого в направлении улицы Есенина. Вблизи дома № 14 он врезался в припаркованный грузовик «Ман» и погиб.





**АКЦИЯ ИЮЛЯ!**

**В кафе, ресторанах, объектах придорожного сервиса потребительской кооперации пройдет акция:**

- с 17 по 23 июля
  - салат «Слоеный» – 1,19 рубля,
  - суп холодный «Летний» – 1,49 рубля,
  - драники домашнему с поджаркой из свинины – 3,79 рубля.
- с 24 по 31 июля
  - салат-коктейль «Вянок» – 2,49 рубля,
  - щи зеленые с яйцом – 1,19 рубля,
  - рыба (хек), запеченная в сметане с луком, – 2,69 рубля.



**Рецепты недели**

**Щи зеленые с яйцом**

Для приготовления литра блюда нужно (в граммах): щавель – 130, шпинат – 130, картофель – 200, зеленый лук – 63, свежие огурцы – 75, отварное яйцо, сахар – 10, вода – 750.

Технология. Щавель и шпинат припускаем, протираем, смешиваем, разводим горячей водой, добавляем сахар и соль, доводим до кипения и охлаждаем. Отварной картофель нарезаем кубиками или вводим его в виде пюре. При использовании одного шпината в щи добавляем лимонную кислоту (из расчета 0,5 грамма на литр). При подаче кладем огурцы, яйца и сметану.



**Салат-коктейль «Вянок»**



Для приготовления одной порции понадобится (в граммах): ветчина – 50, чернослив набухший – 20, репчатый лук – 23, огурцы соленые или свежие – 38, яйцо отварное – четвертинка, майонез – 30, аджика – 1 или перец красный молотый – 0,5, зелень петрушки или укропа – 3, соль по вкусу.

Технология. Яйцо промываем в 0,5-процентном растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскиваем в проточной воде и отвариваем в течение 10 минут после закипания воды. После варки помещаем в холодную воду, охлаждаем и очищаем. Огурцы свежие промываем. Лук репчатый перебираем, очищаем от кожицы, промываем в проточной воде. Зелень перебираем и промываем. Овощи и зелень выдерживаем в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли, ополаскиваем в проточной воде. Чернослив перебираем, промываем, заливаем горячей водой и оставляем для набухания, удаляем косточку. Ошпариваем и мелко нарезаем. Ветчину, чернослив, лук репчатый нарезаем соломкой. Подготовленные продукты выкладываем в креманку слоями, поливаем смесью майонеза и острого перца, украшаем зеленью и яйцом.

**Приятного аппетита!**  
**Ирина ЖИГАЛКО,**  
главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза



\*\*\*  
Как говорит наш директор, если вас огорчает наступление понедельника – работайте без выходных.

\*\*\*  
Сегодня встала на весы... И поняла, что конфеты «Коровка» – это не просто название... Это предупреждение!

\*\*\*  
На поступлении в институт:  
– Прочитайте кого-нибудь из классиков: Лермонтова, Пушкина...  
– «Мой дядя – ректор института...»  
– Отлично! Вы приняты!

\*\*\*  
Муж приходит с работы и спрашивает у жены:  
– Ну, как дела, моя сладкая?! Она:  
– Все хорошо, любимый! Борщ сварил, котлеток нажарила! Окошки протерла, детские вещи все перестирала. Вот сию носочки вяжу. А завтра, если снова забудешь заплатить за интернет, я тебя убью!

\*\*\*  
Немецкая мама спрашивает сына:  
– Ганс, ты опять дрался в школе?  
– А чего они дразнят меня белой обезьяной?!

\*\*\*  
Сейчас кажется дикостью, что когда-то мы ели торт, на который кто-то дул... Хорошее было время!

**Гороскоп на неделю (19.07–25.07)**

**ОВЕН**  
Опасайтесь обмана. Меньше контактируйте с людьми – посвятите время анализу своих недостатков. К концу недели будете деятельны и активны, захочется что-то изменить.  
23, 25 19

**ЛЕВ**  
Займитесь психоанализом. Проработав критические моменты прошлого, освободитесь от негативных эмоций. Будьте готовы к смелым решениям, отправьтесь в поездку.  
19, 23 25

**СТРЕЛЕЦ**  
Завершайте дела, подводите итоги и не начинайте ничего нового. Активно занимайтесь творчеством, больше общайтесь. В выходные обратите внимание на здоровье.  
24, 25 20

**ТЕЛЕЦ**  
Близкие и друзья поддержат в трудный период. Смело беритесь за решение запутанных ситуаций и не поддавайтесь меланхолии – справиться с тоской поможет природа.  
22, 25 23

**ДЕВА**  
Отчаялись найти счастье? Подумайте, чего конкретно вы хотите, – и вперед! Переходите от пассивного ожидания к активным действиям. Давно пора рискнуть, не боясь промаха.  
20, 24 25

**КОЗЕРОГ**  
Постарайтесь сузить круг общения. Не раздавайте обещания. Постарайтесь оперативно и четко решать накопившиеся проблемы. Не забывайте про детей. В выходные – на природу.  
20, 22 23

**БЛИЗНЕЦЫ**  
Возможна смена жизненных приоритетов. Не расстраивайтесь, если что-то не получается. Точные планы помогут добиться цели. Направьте энергию на самосовершенствование.  
23, 24 21

**ВЕСЫ**  
Окажетесь в центре внимания. Но не позволяйте успеху вскружить голову, только в этом случае сможете закрепить результат. В выходные почувствуете прилив сил – тратьте их.  
21, 25 24

**ВОДОЛЕЙ**  
Оглянитесь вокруг – заметите много приятных моментов. В решении финансовых вопросов руководствуйтесь интуицией. Придется поработать над укреплением домашнего очага.  
22, 25 24

**РАК**  
В узком кругу знакомых получите достойную оценку. Захочется всего и сразу, но постарайтесь сконцентрироваться на главном. Материальное положение укрепится.  
20, 25 24

**СКОРПИОН**  
Приятные встречи с любимым. Уделите внимание работе. Будьте ответственны и терпеливы – заслужите уважение сослуживцев. В конце недели важно знакомство.  
22, 24 25

**РЫБЫ**  
Не помешает забота о внешности. Возможно, пришло время изменения имиджа – от этого будет зависеть успех. В конце недели возможна увлекательная поездка, хорошо начать учиться.  
24, 25 23

**Растущая Луна. Уезжать далеко от дома не рекомендуется. Время начинаний и риска. Будьте активны – и успех обеспечен. Избегайте монотонности и жестких установок. Руководствуйтесь интуицией.**

Правление Минского облпотребсоюза и Президиум областной организации профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства выражают глубокие соболезнования Владимиру Викторовичу Шлыкову, заместителю председателя правления облпотребсоюза, в связи с постигшим его большим горем – смертью БРАТА.

Правление Минского облпотребсоюза и Президиум областной организации профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства выражают глубокие соболезнования Игорю Альбертовичу Холодку, начальнику отдела заготовок, внешнеэкономической деятельности и рынков, в связи с постигшим его большим горем – смертью МАТЕРИ.

Правление, коллектив Брестского облпотребсоюза, работники и ветераны потребительской кооперации Брестской области скорбят по поводу смерти Валентины Тихоновны ДРОНЬ, ветерана потребительской кооперации, и выражают искренние соболезнования ее родным и близким в связи с невозможной утратой.

**Сканворд**

Составила  
**Тамара СЕМЕНОВА** (Минск)

Кодификатор	Лапки, подкаты самолётом				Делу конец	Воинское звание
	Морозостойчивый барс	Французское вино	Вместительще влаги			
			Бревно, вбитое в грунт	Французская монета XVIII века		Ремни у задней луки седла
	Дюд. .... тетрадь	Добытое цепом на току				
			Испанская монета (устар.)			
			Сорняк с длинным корнем	Качество выпечки	Жерло вулкана	
			Корабль			
			Натуральная кожа			
			Снимает стружку с овощей			
			Высадка войск	Телеграфная азбука	Упрек, порицание (устар.)	
				Сухая долина	Сбор при помощи кнута	
	Вес кубометра воды	Сфера товарного обмена	Сырье для крыльев Икара			
			Язык профи и слесов			
	Звук прибора	Осуществляется прокуратурой				
			У японца в копилке			

По вертикали: Систематизатор. Шабли. Рынок. Сосуд. Десант. Осот. По горизонтали: Шасси. Свадьба. Ирбис. Углолот. Триод. Дуро. Судно. Сухая долина. Тарак. Збруев. Воск. Тонна. Арго. Надзор. Рокот. Иена. Исок. Улэк. Вади. Луидор. Морзе. Майор. Некк. Сгон. Тороча. Ужора.