



Жить заботами
сельчан

ВЕСТИ

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

3 ноября 2023 года № 43 (1133)

Выходит один раз в неделю

**КООПЕРАТОРЫ АКТИВНО ЗАКУПАЮТ
У НАСЕЛЕНИЯ ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ЯГОДЫ,
ГРИБЫ И ДРУГИЕ ВИДЫ ПРОДУКЦИИ**

Тамара Щербо из деревни Андреевщина Оршанского района более десяти лет выращивает на своем приусадебном участке тыкву. Часть урожая сдает заготовительным организациям потребительской кооперации



ВИТАМИННЫЕ ЗАКРОМА

СТР. 3

Фото Антона СТЕПАНИШЕВА,
дизайн Татьяны ГОРБАЧ

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ МОЛОДЕЧНЕНСКОГО ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА БЕЛКООПСОЮЗА АННА СОТНИКОВА – О ПРИСУЖДЕНИИ ЕЙ ПОЧЕТНОГО ЗВАНИЯ «ЧЕЛОВЕК ГОДА» И СЕКРЕТАХ МАСТЕРСТВА

ТОП-3 ФИРМЕННЫХ РЕЦЕПТОВ СМАЖЕНКИ

КАК СОХРАНИТЬ КОЧАННУЮ КАПУСТУ В СВЕЖЕМ ВИДЕ ДО ВЕСНЫ



СТР. 6



СТР. 7



СТР. 10

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

ВЗАИМНЫЙ ИНТЕРЕС



Необходимо наращивать товарооборот с Кыргызстаном и развивать совместные производства. Об этом Александр Лукашенко заявил на встрече с послом этой страны в Беларуси Эрмеком Ибраимовым.

«Что касается наших отношений, конечно, где-то там у нас под 170 миллионов долларов товарооборот за последний год, но это между странами ничто. Мы с губерниями России со многими имеем такой товарооборот и значительно выше. Поэтому с Кыргызстаном нам надо его увеличивать», — отметил белорусский лидер.

Встреча с послом Кыргызстана состоялась в связи с завершением его дипломатической миссии в Беларуси, поэтому Александр Лукашенко адресовал ему отдельную просьбу — не забывать о Беларуси и на новом посту содействовать дальнейшему развитию сотрудничества.

«Очень надеюсь, что четыре с половиной года, которые вы работали в Беларуси, будут хорошей ступенькой в вашей карьере. В жизни у вас это время останется навсегда, это естественно. Главное, чтобы у вас были хорошие воспоминания о нашей Беларуси», — выказал пожелание Президент.

Глава государства подчеркнул: поставки необходимой техники и оборудования, совместное производство в Кыргызстане могут быть значительно шире по номенклатуре, нежели сейчас. В настоящее время там реализуются кооперационные проекты по совместному производству лифтового оборудования и трансформаторов.

Во время встречи также шла речь о необходимости в выработке страновых планов сотрудничества с бывшими республиками СССР. Президент отметил: «Я очень часто думаю о взаимодействии Беларуси с постсоветскими республиками. И на примере

Кыргызстана обычно прихожу к выводу, что мы сотрудничаем с республиками, как бог на душу положит. Что-то осталось от советского периода. Допустим, закупили мы у вас семена сахарной свеклы. Наверное, и продолжаем это делать. Нас качество устраивает и так далее. Но чтобы выработать такой постоянный план, дорожную карту, как модно говорить, сотрудничества Беларуси с республиками бывшего Советского Союза — теми, которые хотя с нами сотрудничать, — мы так и не дошли к этому».

Александр Лукашенко предложил выработать новые подходы к сотрудничеству с постсоветскими республиками: «Нам в Министерстве иностранных дел надо иметь новые планы взаимоотношений, особенно с Кыргызстаном. У нас есть что предложить кыргызскому государству. У них много чего есть, что нам нужно».

БЕЗОПАСНОСТЬ — В ПРИОРИТЕТЕ



Строительство БелАЭС завершено, и вопросы безопасности эксплуатации станции, как и прежде, находятся в приоритете. На этом Президент Беларуси акцентировал внимание, принимая доклад о завершении строительства БелАЭС и повышении доступности электроэнергии для отопления жилых домов.

Александр Лукашенко подчеркнул, что даже какие-то нюансы нужно доводить до ума и белорусская сторона в этом плане всегда выдвигала жесткие требования. «Росатом» должен это прекрасно понимать. Мы — чернобыльская республика. У нас даже малейшие какие-то сношения при строительстве АЭС непозволительны. Люди нам никогда это не простят. Поэтому отсюда такие жесткие требования с нашей стороны по разного рода нюансам», — отметил Глава государства.

Также белорусский лидер поручил активнее создавать условия для использования электричества в целях отопления до-

мов граждан. Он отметил: в связи с вводом БелАЭС производство электроэнергии в стране увеличивается, электропотребление будет расти, поэтому в Беларуси сделана ставка на то, чтобы поддержать людей. Например, это касается использования электричества для отопления жилых домов.

Глава государства подчеркнул: использование электричества для отопления жилых домов не только выгодно, но это также чистая и безопасная технология. Президент отметил, что, несмотря на появление резервов, нежелательно, чтобы другие мощности простаивали или их эксплуатировали в так называемом холодном режиме.

ХОЗЯЙСКИЙ ПОДХОД



Белорусский лидер во время рабочей поездки в Минский район ознакомился с подходами в строительстве индивидуального жилья для граждан индустриальным методом. При этом было обозначено главное — все необходимо делать без волокиты и лишних затрат.

Александр Лукашенко во время посещения строящегося микрорайона малоэтажной жилой застройки Новая Околица ознакомился с различными вариантами домов и в целом оценил увиденное позитивно: «Хороший домик. Я посмотрел планировку: три-четыре комнаты. Три спальни, отдельно кухня, совмещенная с гостиной. Отличные проекты. Идеально на земле». Знакомясь с жилой застройкой, он еще раз потребовал разобраться с бюрократической волокитой при строительстве домов.

К слову, государственные предприятия пока практически не работают на рынке частной жилой застройки. И проект микрорайона Новая Околица — это попытка исправить ситуацию и удешевить строительство для людей. Например, по улицам внутри застройки предусмотрено одностороннее движение, а грузовой и технический транспорт будет дви-

гаться лишь по окраине территории. В домах уже есть вода и канализация, электроотопление. Стоимость квадратного метра начинается с 2,4 тысячи белорусских рублей.

ЗАБОТА О ЗДОРОВЬЕ ЛЮДЕЙ



Во время рабочей поездки в Минский район Президент также заявил, что необходимо совершенствовать работу здравоохранения. Александр Лукашенко напомнил, что в стране работает большая межведомственная рабочая группа по проверке системы здравоохранения. Это подталкивает систему и учреждения исправлять ошибки в своей деятельности.

«Мне кажется, что к концу года мы много сделаем в здравоохранении. Этот толчок дал свой результат. По крайней мере, ФАПы, участковые больницы, сестринского ухода, районные больницы мы встряхнули серьезно. Они много сделали», — отметил Глава государства.

Говоря, в частности, о работе фельдшерско-акушерских пунктов, Президент подчеркнул, что не надо стремиться их закрывать. Однако и в небольшой деревне на несколько домов держать ФАП нет смысла. «Надо мощный ФАП в агрогородке. 1400 агрогородков — там должен быть хороший ФАП. К лечению людей, защите людей, помощи людям должны всегда быть подключены даже не сельские Советы, а руководитель сельхозпредприятия. Почему я поддерживаю колхозы, совхозы нынешние? Потому что они смотрят за пенсионерами, больными. Они школе помогут, детскому саду. Всем помогают, где могут. Где это забыли, мы это сейчас восстанавливаем», — сказал Глава государства.

Александр Лукашенко также коснулся вопросов протезирования. Ранее Президент поручал разобраться с очередями на операции.

**Подготовила Марина КУЗЬМИЧ,
фото БЕЛТА, Алексея БИБИКОВА,
Анны КАСПЕР**



С 1 НОЯБРЯ УВЕЛИЧИВАЮТСЯ РАЗМЕРЫ БЮДЖЕТА ПРОЖИТОЧНОГО МИНИМУМА

**Ежеквартальное
повышение**

Вместе с бюджетом прожиточного минимума (БПМ) с 1 ноября вырастут пособия семьям, воспитывающим детей, некоторые повышения к пенсиям, доплаты и надбавки пенсионерам, пособия по уходу за инвалидом I группы либо за лицом, достигшим 80-летнего возраста, а также социальные пенсии.

**Прибавка —
почти процент**

Размеры БПМ в среднем на душу населения и по основным социально-демографическим группам утверждены постановлением Минтруда и соцзащиты на период с 1 ноября этого года по 31 января 2024-го.

В ведомстве сообщили, что бюджет прожиточного минимума в среднем на душу населения

установлен в размере 367 рублей 79 копеек, что на 0,9 процента выше по сравнению с нормативом, действовавшим с 1 августа по 31 октября текущего года.

В связи с изменением БПМ с 1 ноября автоматически пересматриваются встроенные в систему социальной защиты различные надбавки и повышения, а также отдельные социальные выплаты, которые исчисляются от размера бюджета прожиточного минимума.

Дела семейные

Так, с 1 ноября этого года по 31 января 2024-го мамы и папы при рождении первенца будут получать единовременное пособие 3677 рублей 90 копеек (10 БГМ). При рождении второго и последующих детей — 5149 рублей 6 копеек (14 БГМ). Женщинам, ставшим на учет в организациях здравоохранения до 12-недельного срока беременности, положено единовременное пособие в размере 367 рублей 79 копеек (100 процентов БГМ).

Семьям, у которых, помимо малышей до трех лет, есть другие дети от 3 до 18 лет, выплачивается пособие в размере 50 процентов БГМ. С 1 ноября его размер увеличится до 183 рублей 90 копеек.

В связи с пересмотром БГМ увеличится и ежемесячное пособие на детей старше трех лет из отдельных категорий семей, предусмотренных законодательством, а также ежемесячное пособие по уходу за ребенком-инвалидом в возрасте до 18 лет и ежемесячное пособие на детей в возрасте до 18 лет, инфицированных вирусом иммунодефицита человека.

В Минтруда и соцзащиты добавили, что пособиями, которые исчисляются из БГМ, охвачено около 176 тысяч детей. На выплату этих пособий в 2023-м запланировано 1,5 миллиарда рублей.

Для пожилых граждан

С 1 ноября увеличатся «возрастные» доплаты к пенсиям, получателями которых являются более 512 тысяч человек в возрасте 75 лет и старше.

Размер этих выплат для лиц в возрасте 75–79 лет — 68 рублей 96 копеек, 80 лет и старше (с учетом надбавки на уход) — 137 рублей 93 копейки, а при наличии инвалидности I группы — 183 рубля 90 копеек.

— Расходы на их финансирование в ноябре составят около 55,5 миллиона рублей, в том числе около 0,6 миллиона рублей на повышение в связи с ростом БГМ. В целом расходы на «возрастные доплаты» в текущем году — около 641 миллиона рублей, — сообщили в профильном ведомстве.

Выплаты инвалидам

С 1 ноября увеличиваются размеры социальных пенсий инвалидам и детям-инвалидам. Инвалидам I группы, в том числе инвалидам с детства, их размеры составят 404 рубля 57 копеек. Инвалидам с детства II группы — 349 рублей 40 копеек, инвалидам II группы — 312 рублей 62 копейки, инвалидам III группы — 275 рублей 84 копейки.

Детям-инвалидам до 18 лет при первой степени утраты здоровья будет выплачиваться 294 рубля 23 копейки, второй — 312 рублей 62 копейки, третьей — 349 рублей 40 копеек, четвертой — 404 рубля 57 копеек.

Расходы на их финансирование в ноябре — около 22,4 миллиона рублей, в том числе 0,34 миллиона рублей на повышение в связи с ростом БГМ. В целом расходы на выплату социальных пенсий инвалидам в 2023-м составят, по оценке специалистов из Минтруда и соцзащиты, 258,3 миллиона рублей.

Юлия СТАТКЕВИЧ, фото Андрея САЗОНОВА

ПРЕСС-КОНФЕРЕНЦИЯ

Белкоопсоюз принимает активное участие в создании стабилизационных фондов на межсезонный период. Не только с учетом потребностей внутреннего рынка, но и для реализации некоторого объема продукции на экспорт. Заготовка каких видов плодоовощной продукции идет в данное время и каковы особенности сотрудничества с населением?

В текущем году потребкооперация с учетом заданий облисполкомов намерена на межсезонный период 2023/2024 года создать запасы свежей растениеводческой продукции в объеме 5,8 тысячи тонн, в том числе картофеля – 1,7 тысячи тонн, других овощей – 3,1 тысячи тонн, фруктов свежих (яблок) – около 1 тысячи тонн.

ВОПРОС КАЧЕСТВА
 В настоящее время в Белкоопсоюзе на контроле стоит вопрос качества закупаемой и в дальнейшем реализуемой продукции. Все ГОСТы, технические условия и другие нормативные документы размещены на сайте bks.gov.by в разделе «Заготовительная отрасль», выписки из данных документов находятся в пунктах приемки продукции, в магазинах и у заготовителей.

ЦИФРЫ

За январь – сентябрь 2023-го экспорт товаров организаций потребительской кооперации страны составил **20,4 миллиона долларов**, в том числе свежие фрукты и овощи, включая картофель, – **500 тысяч долларов**, дикорастущая ягода – **443,5 тысячи долларов**, пищевая переработанная продукция – **516,3 тысячи долларов**.

Витаминные закрома

ДОЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ В СОЗДАНИИ СТАБФОНДОВ – ОКОЛО 10 ПРОЦЕНТОВ ПО РАЗНЫМ ВИДАМ ПРОДУКЦИИ



Об этом на пресс-конференции, посвященной данной теме, рассказала начальник управления заготовок Белкоопсоюза Оксана СКИНДЕР.

Собрать и заготовить

Заготовительные организации потребительской кооперации круглогодично закупают у населения овощи, фрукты, ягоды, грибы и другие виды продукции, необходимые как для обеспечения внутреннего рынка, так и для нужд перерабатывающих предприятий республики, поставок на экспорт.

Сейчас активно заготавливаются картофель, капуста, свекла, морковь, лук, тыква, чеснок, яблоки, груши, дикорастущая продукция (клюква, грибы).

Для максимального привлечения сельских жителей к реализации сельскохозяйственной продукции организации потребительской кооперации вовремя информируют местных жителей о видах и требованиях к качеству, закупочных ценах, местах расположения приемных пунктов. Информация также представлена в магазинах, расположенных в сельской местности. Дополнительно организована работа горячих телефонных линий.

К заготовкам привлечено 760 приемо-заготовительных пунктов, работают 860 заготовителей, дополнительно к сезону массовых заготовок (май – октябрь) плодоовощной и дикорастущей продукции принимаются на работу внештатные заготовители.

Потребкооперация вот уже около десяти лет тесно сотрудничает с фермерско-крестьянскими хозяйствами. В текущем году налажена работа с более чем 200 фермерскими хозяйствами, заключено примерно 300 договоров на закупку 9,4 тысячи тонн продукции.

За девять месяцев 2023-го организациями потребительской кооперации закуплено сельскохозяйственной продукции и сырья на сумму 373,4 миллиона рублей.

Более половины заготовительного оборота потребительской кооперации республики составляет продукция, закупаемая у населения. За девять месяцев текущего года ее удельный вес составил 65,9 процента. Закуплено: картофеля – 6,5 тысячи тонн, овощей – 21 тысяча тонн, плодов и ягод – 21 тысяча

тонн, дикорастущих плодов и ягод – 280 тонн, грибов – 47 тонн, клюквы – 116 тонн. Сдатчикам выплачено 246 миллионов рублей.

Новые тенденции

Ежегодно расширяется ассортимент заготовок продукции растениеводства – голубика, клюква культивируемая, орех грецкий, белорусские персики, абрикосы, черешня, арбузы, виноград. Увеличивается разнообразие сортов традиционных видов заготовок – томаты (разные по цвету, форме, размерам), тыква, капуста (цветная, пекинская, брокколи, брюссельская и т. д.).

Потребкооперация принимает активное участие в создании стабилизационных фондов, создает определенный запас картофеля, свежей капусты, свеклы, моркови, лука репчатого, яблок. Удельный вес объемов закладки продукции на межсезонный период 2023/2024 года организациями Белкоопсоюза в республиканских объемах – до 10 процентов по разным видам продукции.

Для пополнения остатков стабилизационных фондов в межсезонный период производится дополнительная заготовка картофеля и плодоовощной продукции у населения, заключаются прямые договоры с отечественными производителями (фермерско-крестьянские хозяйства, сельскохозяйственные организации) и осуществляются регулярные поставки в собственную торговую сеть свежих овощей и фруктов.

Сочная тема

В текущем году произведено 5 тысяч тонн переработанной и консервированной плодоовощной продукции, в том числе быстрозамороженной – 4 тысячи тонн, переработанной методом квашения, соления и мочения – 1 тысяча тонн.

В системе действует 2 специализированные линии глубокой заморозки, 17 укрупненных квасильно-засолочных цехов с полным циклом переработки и 6 винодельческих предприятий.

В целях максимального освоения сельскохозяйственных и дикорастущих ресурсов, насыщения продовольственного рынка республики качественной готовой продукцией в январе – сентябре 2023-го в целом по системе потребительской кооперации переработано 13 тысяч тонн плодоовощного сырья, в том числе методом квашения, соления и мочения – более 1 тысячи тонн с темпом роста 102,4 процента, на специализированных линиях шоковой заморозки – 2,5 тысячи тонн с темпом рос-



та 105 процентов, винодельческими предприятиями – 10 тысяч тонн.

В текущем году заготовлено и переработано 16 тонн сока березового и произведено 1,7 тысячи тонн безалкогольных газированных напитков на его основе.

И в суп, и на цукаты!

Жительница деревни Андреевщина Оршанского района Тамара Щербо с детства помнит, как в огороде ее родителей немало места отводилось для выращивания тыквы. Оранжевые красавицы выглядывали из-под сочных и крупных листьев – прямо диво дивное. Вкус тыквенных оладий, которые пекли в семье, Тамара Васильевна хорошо помнит и теперь кулинарными изысками из сочных «гарбузоу» радует родных и друзей.



– Тыкву выращиваю вот уже десять лет, – рассказывает Тамара Васильевна. – В один сезон собираю неплохой урожай – 1 тонну и даже больше. Благодаря чудо-овощу круглый год в моей семье меню особенно витаминизированное. Добавляем свежую мякоть в салаты, супы, в начинки для оладий, блинчиков, пирогов, в борщ. А еще тыкву можно солить, мариновать, сушить. Цукаты получаются очень вкусные! Излишки отдаем в заготовительные пункты. Чего же добру пропадать?

Тамара Васильевна более 40 лет трудится учителем математики и трудового обучения Крапивенской средней школы Оршанского района. На занятиях передает опыт выращивания и заготовки тыквы своим ученикам.

Мария НИКОЛАЕВА



РЕПОРТАЖ

Продукция цеха хлебопечения Клецкого ППЗ уже более полувека пользуется признанием и доверием покупателей. Здесь каждый найдет себе выпечку по вкусу: ежемесячно на предприятии производят около 100 тонн хлебулочных и кондитерских изделий. Кооператоры предлагают на выбор десятки наименований, регулярно пополняя список новинками.



Дела сдобные

ВСЕ ТОНКОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА ЗНАЮТ СОТРУДНИКИ УНИТАРНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ «КЛЕЦКИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ПИЩЕВОЙ ЗАВОД»



Начальник цеха хлебопечения Алла БЕРДЕННИКОВА



И тренд, и качество

О нем слагают мифы и легенды, ему приписывают чудодейственные свойства, он считается символом плодородия, достатка, благополучия и гостеприимства... Речь идет, конечно же, о хлебе. Даже в процессе его создания есть нечто душевное. Эта работа не терпит спешки и суеты.

Чтобы жители столичного региона в любой момент могли купить свежую выпечку прямо из печи, днем и ночью в цехе хлебопечения Клецкого ППЗ кипит работа: гудит оборудование, шумят машины, а пекари, словно единый механизм, непрерывно формуют, режут, фасуют и складывают хлеб. Все четко и слаженно.

За богатым ассортиментом, безусловно, стоит большой труд мастеров хлебопечения. Возглавляет коллектив начальник цеха Алла Берденникова. У руководителя за плечами 33 года стажа работы. Карьеру на производстве она начала в должности технолога, и за это время ей довелось приложить руку практически ко всем пекарским операциям. Алла Станиславовна признается, что для нее создание выпечки – это не скучная обязанность, а увлекательное творчество и выражение любви к своему делу:

– Многолетний опыт помогает, но и без своей команды я тоже никуда. Да, производство совершенствуется и все больше механизмуется, но, как и много лет назад, у нас в приоритете остается ручной труд. Ведь для самого вкусного хлеба просто необходимо прикосновение рук мастера – мы его делаем с душой и любовью.

Максимум пользы

Ароматный хлеб, батоны, витушки, плетенки и сухари клецких мастеров узнаваемы и востребованы. Создаются они с чет-

Начальник отдела маркетинга Светлана КОВАЛЬЧУК



За 9 месяцев 2023 года объемом производства хлебулочных изделий составил 862 тонны. Кондитерских изделий произведено 80,4 тонны.

ким соблюдением рецептур и технологических процессов, в их основе – только качественные ингредиенты.

Неизменный лидер продаж и в городе, и на селе – формовой хлеб «Светличный». Это тот самый «кирпичик» – настоящая классика и, можно сказать, бренд, состоящий всего из четырех ингредиентов: муки,



Продавцы магазина «Горячий хлеб» Елена ЛОМСКАЯ и Валентина КУЛИК (слева направо)



Директор УП «Клецкий производственно-пищевой завод» Андрей КАЛЕЙНИК

соли, дрожжей, воды. Никаких добавок и улучшителей. Однако простота состава не исключает долгого и кропотливого процесса. Только для приготовления закваски – основы качества готового продукта – требуются целые сутки: ей нужно хорошо выбродить, накопить молочнокислые бактерии, насытиться ароматами. А дальше замес, формовка, расстойка заготовок, загрузка в печь... Срок реализации такой продукции всего несколько дней, но, как уверяют специалисты, зачер-

Ежегодно клецкие хлебопеки и кондитеры участвуют в республиканском смотре качества хлебобулочных и кондитерских изделий «Смакота»: в копилке мастеров десятки медалей и Гран-при. В прошлом году заслуженное золото мастерам Клецкого ППЗ принес торт «Фирменный».

стветь она не успевает: мгновенно разбирается с полок магазинов.

– В общем объеме выпускаемой продукции формовой хлеб составляет более 50 процентов, – уточняет Андрей Калейник, директор УП «Клецкий производственно-пищевой завод». – Следующий по популярности – батон «Ванилька», обогащенный витаминно-минеральным комплексом. Всего же у нас в ассортименте более 40 наименований хлебобулочных изделий. Большинство реализуем в торговую сеть потребительской кооперации.

Клецкий хлеб знают и любят не только на малой родине, но и в Дзержинске, Пуховичах, Минске и других городах столичной области. Кооперативную продукцию также можно приобрести в крупных сетевых магазинах и у индивидуальных предпринимателей.

В поисках вкуса

Хлеб, конечно, всему голова, но культура питания людей меняется. Сейчас покупатель предъявляет совсем другие, более изысканные требования к выпечке, нежели десятки лет назад. В угоду времени кооператоры работают над расширением линейки выпускаемой продукции – хлеба и кондитерских изделий. Казалось бы, чем еще можно удивить и порадовать своего потребителя, когда на прилавках такое изобилие? Технологи внимательно изучают спрос клиента, следят за современными тенденциями и стараются их внедрять. Потому у них всегда в запасе парочка вкусных идей для потенциального покупателя.

А лучшая оценка вкуса и качества – мнение из первых уст. Чтобы своевременно знакомить жителей со своей новой продукцией, сотрудники цеха хлебопечения регулярно устраивают выставки-дегустации в магазинах. Ведь именно от покупателей зависит, насколько приживутся новинки и будет востребованной продукция.

Чем удивите?

На днях попробовать традиционные сорта и новинки предприятия предлагали посетителям фирменного магазина «Горячий хлеб». Здесь отдают предпочтение товарам собственного производства и ежедневно доказывают: торговать своим – правильно и выгодно.

Манящие ароматы витали в воздухе и искушали даже самых стойких блюстителей диет. И правда, как можно устоять перед благоуханием душистого хлеба? Хлеб «Овсяный», «Депутатский», «Радужный», «Ванильный», батон «Ласунак», «Витушка с крошкой», а еще торты, пирожные и эклеры – чего только нет на щедром и гостеприимном столе производителя.

Пока посетители с удовольствием дегустировали сдобу и делились мнением в анкете, о новых видах продукции рассказала Жанна Жуматий, начальник отдела качества и стандартизации Клецкого производственно-пищевого завода:

– Сейчас многие заботятся о своем здоровье и предпочитают употреблять в пищу хлеб с полезными добавками. Мы всегда откликаемся на запрос своего покупателя. Так, к примеру, при разработке хлеба «Радужный» сделали акцент на пользе питательных элементов. В его состав мы включили семена льна и подсолнечника, сушеную морковь, при этом снизив общую калорийность. Не менее оригинальным и полезным получился хлеб крафтовый «Пряный» с различными специями и пряностями, сушеным чесноком.

А как же они на вкус? Елена Василевская, покупательница, поделилась:

– Бываю здесь регулярно – хлеб на моем столе должен быть обязательно. Очень люблю «Европейский» и «Ласунак». Бутерброды с маслом, сыром, колбасой – идеально. Сегодня впервые пробовала «Радужный» и «Пряный» – очень вкусно и необычно. Думаю, они будут вполне уместны на праздничном столе. Вообще, магазин компактный и уютный – есть все, что мне нужно.

Продавцы подтверждают: здесь всегда большой выбор хлеба, батонов, булочек, тортов, пирожных, рулетов... Все свежее, ароматное и вкусное, ведь сделано с теплом рук клецких кооператоров.

Татьяна САМОХВАЛОВА,
 фото автора

ПАМЯТЬ

Профессионал высочайшего класса и замечательный человек



На 84-м году ушла из жизни Сыроед Тамара Николаевна, бывший ректор Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации, кандидат экономических наук, профессор кафедры экономики и торговли, основатель и руководитель научно-педагогической школы экономики и организации труда в торговле, автор около 150 научных и научно-методических работ.

Тамара Николаевна, потомственный кооператор, многие годы трудовой деятельности посвятила кооперативному образованию, прошла путь от старшего

преподавателя до ректора университета. 17 лет заведовала ведущими выпускающими кафедрами, формировала трудовые коллективы, уделяла значительное внимание уровню квалификации профессорско-преподавательского состава, в том числе научной подготовке. При ее непосредственном участии формировался управленческий состав вуза в целом.

Тамара Николаевна – основоположник и руководитель научно-педагогической школы экономики и организации труда в торговле. Под ее началом разработано 11 научно-исследовательских тем, в том числе 6 – по заказам потребительской кооперации. На протяжении более 30 лет научные исследования проводились по проблемам рынка труда, занятости, безработицы, экономики, организации и нормирования труда в торговле, управления персоналом.

С февраля 1994-го Тамара Николаевна работала первым проректором Гомельского кооперативного института, а с 1996 по 2002 год занимала должность ректора.

Начало административной деятельности совпало с непростыми для вуза временами. После распада СССР институт приобрел новый статус – единственного центра кооперативного образования Республики Беларусь, принявшего на себя все функции центрального учебно-методического центра. Перед руководством учебного заведения были поставлены серьезные задачи: повысить качество подготовки специалистов, перейти на вуз университетского типа и стабилизировать финансовое состояние.

Тамара Николаевна ввела практику обучения выпускников ссузов по специальности института по сокращенной программе, что значительно сэкономило расходы на обучение в системе потребительской кооперации. Был создан Институт повышения квалификации и переподготовки кадров Белкоопсоюза.

Поскольку одним из острейших вопросов деятельности вуза было увеличение численности преподавателей с учеными степенями и званиями, был создан отдел аспирантуры, который в то время считался одним из лучших в стране. Наиболее примечательным стал 2001 год, когда 12 аспирантов и преподавателей института успешно защитили кандидатские диссертации.

Важным достижением в работе вуза стало открытие на его базе единственного в стране Совета по защите кандидатских диссертаций по специальности «Товароведение промышленных товаров и сырья легкой промышленности».

Под руководством Тамары Николаевны активизировалась работа по развитию международных связей, были подписаны договоры о творческом сотрудничестве практически со всеми кооперативными вузами бывших союзных республик. Одним из значимых мероприятий в области международных связей стало IV заседание Совета ректоров кооперативных вузов стран СНГ, которое прошло в 2000 году на базе института и организаций Белкоопсоюза.

В 2001-м Гомельский кооперативный институт Белкоопсоюза был переименован в учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации». О том, что вуз достоин присвоения ему статуса университета, свидетельствовала многоплановая научно-педагогическая деятельность, а также достижения коллектива.

За особые заслуги в области науки и высшего образования Тамара Николаевна награждена знаками «За отличные успехи в области высшего образования СССР», «Отличник советской потребительской кооперации» Центросоюза, Почетной грамотой Министерства образования и науки Республики Беларусь, а также ей присвоено звание «Почетный ветеран потребительской кооперации Республики Беларусь».

Коллектив Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации выражает искренние соболезнования родным и коллегам в связи с уходом из жизни бывшего ректора университета, профессора Сыроед Тамары Николаевны, которая более 50 лет трудовой деятельности посвятила БТЭУ ПК.

Тамара Николаевна навсегда останется в памяти как профессионал высочайшего класса, ответственный руководитель и замечательный человек.

ЗАСЛУЖЕННАЯ НАГРАДА

Ее профессиональное кредо: «Каждое учебное занятие – это новая идея». Чувство познания нового ей знакомо с детства. Сегодня, когда за плечами почти два десятилетия преподавательской деятельности, Анна Владимировна, оглядываясь назад, приводит цитату: «Лучше усваиваются те знания, которые поглощаются с аппетитом». К слову, возникший в детстве «аппетит» к учебе у Анны Сотниковой не пропал и сейчас: постоянно и много читает, учится у коллег, интересуется новыми методиками преподавания и не боится экспериментировать.

«Каждый день начинаю с открытий!»

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН МОЛОДЕЧНЕНСКОГО
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА БЕЛКООПСОЮЗА АННА СОТНИКОВА –
О ПРИСУЖДЕНИИ ЕЙ ПОЧЕТНОГО ЗВАНИЯ «ЧЕЛОВЕК ГОДА»
В НОМИНАЦИИ «ПЕДАГОГ ГОДА» И СЕКРЕТАХ МАСТЕРСТВА

Из династии кооператоров

Наша героиня родилась в семье работников системы потребительской кооперации. Мама Екатерина Евгеньевна Селицкая вот уже 45 лет преподает учебный предмет «Бухгалтерский учет» в Гомельском торгово-экономическом колледже Белкоопсоюза, с 2000 по 2012 год возглавляла колледж. Отец Владимир Сергеевич Селицкий работал специалистом в отделе розничной и оптовой тор-

документы в Гомельский кооперативный институт (ныне Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации), окончила учетно-финансовый факультет по специальности «финансы и кредит» и была направлена на работу экономистом на Гомельскую универсальную торговую базу. Но в работе Анне хотелось больше творчества, поэтому решила стать преподавателем.

Мотивация и инновации

– Самое главное в профессии педагога – зажечь искорки интереса в глазах учащихся, – говорит Анна Владимировна. – Чтобы педагогу быть услышанным, нужно с молодежью разговаривать на одном языке, идти в ногу со временем.

Анна Владимировна считает: успешен тот преподаватель, который может найти ключ к своим учащимся, и вскоре они сами потянутся к знаниям, будут ходить на занятия с удовольствием. Наша героиня применяет новые формы и методы в учебном процессе. Это помогает создать такие условия на занятиях, чтобы учащиеся стремились получать знания и умения, были активны.

Анна Владимировна ставит во главе своей работы высказывание Цицерона: «В воспитании важно то, что знает и делает сам учитель, но важнее то, что под его влиянием знают и умеют ученики». На занятиях Сотниковой заскучать сложно. Педагог внедряет инновации, открывает что-то новое для себя и учащихся. В работе использует информационно-коммуникационные технологии: онлайн-сервисы, социальные сети и мессенджеры, телеконференции. Педагог считает, что благодаря этому актуализируется содержание обучения, происходит быстрый обмен информацией.

Учащиеся Анны Владимировны активно используют Google Формы – онлайн-сервис для создания форм обратной связи, онлайн-тестирований и опросов, который позволяет затрачивать минимум времени на получение итогов контроля знаний и видеть результаты практически сразу по завершении опроса.

Одна из изюминок на занятиях Сотниковой – ментальные карты. Преподаватель считает их хорошим средством для развития мыслительной деятельности учащихся:

– Ментальные карты – удобная и эффективная техника визуализации мышления. Ее можно применять для создания новых идей, анализа и упорядочивания информации, принятия решений. Этот способ имеет свои преимущества. Например, главная тема, на которой мы фокусируемся, помещается в центре листа, то есть попадает в фокус внимания. На расходящихся ветвях от главной темы пишутся ключевые слова-ассоциации, которые передают смысл основной идеи. Ассоциации помогают лучше осмыслить содержимое карты, особенно если они сопровождаются небольшими рисунками.

Каштановая идея

«Главное в учебе – мотивация», – скажет любой студент. Но откуда ее взять? Как мотивировать детей на получение новых знаний? Анна Владимировна отмечает: универсального инструмента нет, к каждому учащемуся важно найти индивидуальный подход. И ей это легко удается!

В прошлом году Анна Сотникова и ее подопечные приняли участие в Республиканском молодежном инновационном проекте «100 идей для Беларуси», где представили бизнес-проект «Cashтан» о выращивании и реализации съедобных каштанов.

– В нашей стране съедобные каштаны не растут, – говорит педагог. – Но это пока. Селекционеры уже изобрели сорта, которые могут расти и в наших широтах. Съедобные каштаны могут использоваться организациями общественного питания для приготовления блюд, а также мукомольными заводами для производства каштановой муки.

Анна Владимировна во время работы над проектом выяснила, что в съедобном каштане органично уживаются протеины, крахмал, клетчатка и танины. Плод содержит витамины, аминокислоты, важные для организма микроэлементы.

– Каштановая мука – безглютеновый продукт, не содержит пищевых аллергенов, – говорит Анна Сотникова. – Блюда из нее можно употреблять даже аллергикам, маленьким детям, людям, придерживающимся правильного питания. Съедобные каштаны также используют в медицине. Древесина этого растения годится для производства мебели, применяется в виноделии, листья съедобного каштана – в сыроварении.

К слову, «Cashтан» был высоко оценен экспертами и дошел до финала проекта «100 идей для Беларуси».

– Мы не раз с ребятами пробовали выпекать каштановые вафли, – рассказывает Анна Владимировна. – Муку заказывали через интернет-магазин аж из Турции. Стоит она недешево – 38 долларов за килограмм. Так почему бы и белорусам не научиться выращивать съедобные каштаны, тем самым сделать муку из них более доступной для соотечественников?

Ориентир в профессии

– Одну идею разработали, приступаем к следующей, – говорит собеседница. – Сейчас готовимся к следующему проекту «100 идей для Беларуси». На этот раз конкурсную работу посвятим теме маркетинга и рекламе.

Не так давно Анна Владимировна начала просветительскую работу в «Школе молодого избирателя». С 2021 года она возглавляет первичную организацию РОО «Белая Русь» колледжа. О таких работниках, как Анна Сотникова, говорят: человек на своем месте.

– Свои знания отдаю детям, – подчеркивает педагог. – И как здорово, что мой труд оценили и учащиеся, и коллеги! Когда мне присвоили звание «Человек года», на душе, признаюсь, было волнительно. Главное теперь – оправдать оказанное доверие.

– Кто для вас ориентир в профессии? – интересуюсь.

– Всегда помогает дельным советом моя мама, – говорит Анна Владимировна. – Если возникают трудности, обращаюсь к ней. А еще хороший тыл для меня – моя семья: супруг Юрий, сын Никита и дочь Александра.

Марина КУЗЬМИЧ



Фото из личного архива Анны СОТНИКОВОЙ

говли Гомельского облпотребсоюза, возглавлял Гомельский книготорг, сейчас – на заслуженном отдыхе. Дедушка Анны Владимировны Сергей Степанович Селицкий в свое время был председателем Правления Гомельского облпотребсоюза.

– С юных лет я постигала особенности профессий родителей, – рассказывает Анна Сотникова. – Уже тогда понимала: потребкооперация – это одна большая семья, где коллеги, как родные и близкие люди, готовы прийти на помощь в трудную минуту, все делают сообща.

Когда встал вопрос о выборе профессии, Анна долго не раздумывала, подала

ГОТОВИМ САМИ

Вкус этого блюда национальной кухни знаком многим. Разнообразие начинок из грибов, колбас, копченостей, свежих овощей каждой мини-пицце придает изысканный вкус. Особенно «смачная» смаженка «Осенняя», оригинальный рецепт которой разработан отделом общественного питания Белкоопсоюза. В ее составе – мякоть тыквы, а начинка – на выбор: бекон или куриное мясо. Цвет смаженки получается очень ярким, а вкус и аромат – незабываемыми. Попробуйте приготовить смаженку «Осенняя» и вы. Правда, придется немного потрудиться.

Аппетитные, нежные, сытные

ТОП-3 ФИРМЕННЫХ РЕЦЕПТОВ СМАЖЕНКИ

Тесто дрожжевое с тыквенным пюре

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 1 КГ ИЗДЕЛИЯ: мука пшеничная в/с – 630 г, тыква свежая – 310 г, яйцо – 70 г, сахар – 15 г, соль – 5 г, дрожжи сухие (инстантные) – 6 г, масло растительное – 23 г, вода питьевая – 150 г.

Технология приготовления

Для тыквенного пюре используем мускатную тыкву с ярко-оранжевой мякотью. Тыкву перебираем, промываем, удаляем семечки и запекаем в пароконвектомате (или духовке) при температуре 160–180 °С в течение 1,5–2 часов. Далее с остывшей запеченной тыквы снимаем кожуру и измельчаем мякоть блендером до однородной массы. Муку просеиваем. Если она имеет низкую температуру, то до приготовления выдерживаем в теплом помещении, чтобы температура повысилась до 12 °С.

Яйца обрабатываем теплым 1–2-процентным раствором кальцинированной или пищевой соды, после чего – раствором средства дезинфекции.

Наливаем в дежу необходимое количество теплой воды (35–36 °С), добавляем сахар, соль, яйца, тыквенное пюре, перемешиваем в течение 1–2 минут.

Дрожжи смешиваем с просеянной мукой. Сыплем смесь в дежу (70 процентов от необходимого количества), перемешиваем до однородной массы. Добавляем растительное масло, перемешиваем 3 минуты, затем добавляем оставшуюся часть муки, перемешиваем в течение 8–10 минут. Если тесто не прилипает к стенкам, оно готово. Ставим его в теплое место на 2–3 часа для брожения. Когда увеличится в объеме в 1,5 раза, обминаем его и вновь оставляем для брожения.

ИНГРЕДИЕНТЫ: тесто дрожжевое с тыквенным пюре – 450 г, сыр сулугуни – 180 г, грудка копчено-вареная – 120 г и грудка копченая – 120 г, базилик, петрушка или укроп – 5 г.

Для тыквенного соуса (350 г): тыква свежая для тыквенного пюре – 560 г, чеснок – 25,6 г, прованские травы – 1 г, соль – 2 г, сахар – 2 г.

Для тыквенной начинки (120 г): тыква свежая – 220 г, масло растительное – 10 г, чеснок – 2,5 г, приправа из пяти трав – 0,5 г, соль – 0,5 г.

Технология приготовления

Тыкву перебираем, промываем, очищаем от кожицы, удаляем семена, нарезаем кубиком 1–1,5 см. Подготовленную тыкву обжариваем на раскаленном растительном масле с добавлением чеснока, соли,



прованских трав (майоран, орегано, базилик). Обжаренную, хорошо сохранившую форму тыкву используем для начинки смаженки.

Сыр сулугуни зачищаем и натираем на крупной терке.

Для приготовления тыквенного соуса используем пюре, изготовленное из мускатной тыквы.

В тыквенное пюре выдавливаем или мелко рубим чеснок, добавляем соль (если необходимо, сахар), прованские травы, доводим до вкуса.

После того как все компоненты подготовлены, собираем смаженку. Готовим ее на листе 40 x 80 см. Тесто дрожжевое с тыквенным пюре раскатываем толщиной 1–1,5 см. Даем тесту немного расстояться, затем смазываем тыквенным соусом. Сверху посыпаем сыром, натертым на крупной терке (60 процентов от необходимого количества), выкладываем начинку из копченых мясoproductов и обжаренной тыквы. Посыпаем оставшимся сыром.

Выпекаем при температуре 180–200 °С в течение 15–17 минут.

При подаче оформляем зеленью.

Гречневая смаженка с ветчиной, сыром и маслинами

ИНГРЕДИЕНТЫ: мука пшеничная – 150 г, хлопья гречневые – 1/2 стакана, вода – 1/2 стакана, дрожжи (сухие) – 1 ч. л., яйцо куриное – 1 шт., сахар – 1/2 ч. л., соль – 1/2 ч. л., масло растительное – 1 ст. л., для начинки: ветчина – 70 г, сыр (твердый) – 70 г, маслины – 4 шт.

Для заливки: яйцо куриное – 1 шт., майонез/сметана – 2 ст. л., кетчуп/томатная паста – 1 ст. л.

Технология приготовления

Гречневые хлопья смалываем в муку. Дрожжи смешиваем с сахаром и разводим теплой водой. В миску просеиваем муку, добавляем измельченные гречневые хлопья, яйцо, соль, масло и разведенные в воде дрожжи.



Замешиваем слегка жидковатое тесто. Если оно получилось

густое, добавляем еще немного теплой воды.

Миску с тестом накрываем полотенцем или пищевой пленкой, ставим в теплое место для расстойки примерно на час. Ветчину и сыр нарезаем кубиками, маслины нарезаем на несколько частей.

Для заливки вилкой взбиваем яйцо, добавляем майонез/сметану, кетчуп/томатную пасту и перемешиваем до однородности. В смазанные маслом формочки кладем ложкой тесто, на него – начинку и поливаем заливкой.

Выпекаем гречневые смаженки в духовке 20–25 минут при температуре 180 °С. Когда они увеличатся в размере и подрумянятся, достаем формочки из духовки, даем выпечке немного остыть и можно подавать на стол.

Смаженка с творогом и вареньем

ИНГРЕДИЕНТЫ: мука – 500 г, вода – 400–420 мл, яйцо – 1 шт., дрожжи сухие (инстантные) – 1,5 ч. л., сахар – 2 ст. л., соль – 1,5 ч. л., масло растительное – 1/2 ст. л.

Для начинки: творог – около 200 г, яйцо (С1) – 1 шт., сахар – по вкусу, варенье любое по вкусу – 2 ст. л.

Для заливки: яйцо – 2 шт., сметана (жирная) – 40 г.

Технология приготовления

Замешиваем дрожжевое тесто. Дрожжи заливаем небольшим количеством теплой воды и оставляем, пока на поверхности смеси не появится шапочка.

Вода к дрожжам добавляется из общего количества воды, указанной в ингредиентах. Можно подсыпать 2 ст. л. муки и щепотку сахара, чтобы дрожжи активнее стали работать. Как только опара запитается, можно начинать



замешивать тесто. В стакан с теплой водой насыпаем сахар, соль и размешиваем. Ждем, когда

растворятся кристаллы, и вливаем растительное масло. Добавляем яйцо и размешиваем вилкой.

В миску просеиваем муку, собираем ее и в центре делаем углубление, куда выливаем жидкость из стакана, размешиваем и выливаем тесто в опару, замешиваем его руками. Вымешивать, пока оно не станет однородным, слегка липким, но все же сможет удерживать форму. Накрываем миску пленкой и оставляем для расстойки.

Через два часа тесто готово и можно выпекать смаженки.

Приготовим творожную начинку. В миске соединяем творог с сахаром и яйцом. Размешиваем вилкой или пробиваем творог с яйцом погружным блендером, добавляем густое варенье. Распределяем начинку на заготовках. Для заливки смешиваем сметану и яйцо. Распределяем заливку поверх начинки. Выпекаем в разогретой до 200 °С духовке 40–45 минут.

КАЛЕНДАРЬ ЗНАКОВЫХ ДАТ И ПРАЗДНИКОВ

06.11 **День ориентирования без компаса.** Ориентирование – это определение сторон горизонта. В природе часто доводится устанавливать стороны горизонта без компаса. Для этого есть немало способов. К примеру, по тени, которая в полдень падает от любого предмета и указывает направление с юга на север.



В этот день в 1941 году прозвучало обращение Сталина к советскому народу. Доклад Иосифа Сталина на торжественном заседании Московского Совета депутатов трудящихся с партийными и общественными организациями города Москвы о XXIV годовщине Великой Октябрьской социалистической революции и его обращение к советскому народу в годы Великой Отечественной войны вызвали огромный патриотический подъем. Это вдохновило, дало заряд для того, чтобы удесятерить усилия в борьбе против немецко-фашистских захватчиков.

07.11 **День Октябрьской революции.** В Беларуси отмечается общереспубликанский праздник. В Минске в этот день ежегодно проходит традиционная церемония – возложение цветов к памятнику Ленина на площади Независимости. В акции принимают участие представители Коммунистической партии Беларуси, ветераны войны и труда, неравнодушные граждане. Проходят памятные митинги, праздничные концерты, а также просветительские и научные мероприятия.



В этот день в 1917 году Октябрьская революция произошла 25 октября. Но поскольку в феврале 1918-го на территории России был введен григорианский календарь, уже первая революционная годовщина отмечалась 7 ноября. В историю это событие вошло как Октябрьская революция 1917 года.

08.11 **День пианиста.** Отмечается ежегодно. Праздник не имеет официальных статусов, однако становится все более популярным. Дата объединяет не только пианистов, но и всех поклонников игры на фортепиано.



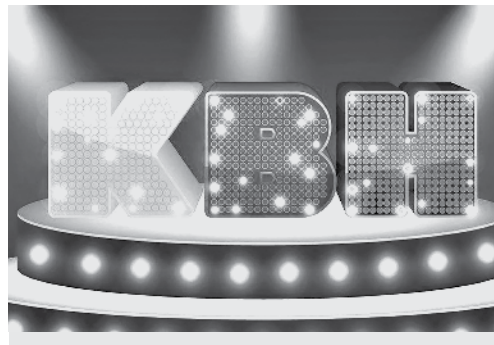
Всемирный день без Wi-Fi. Многие технологии, прочно вошедшие в повседневную жизнь, вызывают немало опасений, связанных с влиянием прогрессивных тенденций на здоровье человека и окружающий мир. Дата привлекает внимание общества к тому, что новая технология, кроме пользы, может оказывать и негативное влияние на здоровье человека, поскольку остается недостаточно изученной.



Международный день радиологии и День рентгенолога. Оба праздника связаны с важной датой и событием в истории физики и медицины. Дело в том, что 8 ноября 1895 года немецкий физик Вильгельм Конрад Рентген открыл рентгеновское излучение. Для медицины это обернулось не просто появлением новой дисциплины, а стало настоящим прорывом в области диагностики целого комплекса заболеваний и травм, а впоследствии и метода терапии. Данная медицинская дисциплина получила название «радиология».



Международный день КВН. Праздник всех, кто каким-либо образом причастен к Клубу веселых и находчивых (КВН). Идея предложена президентом международного клуба КВН Александром Масляковым, а дата празднования выбрана в честь годовщины первой игры Клуба веселых и находчивых, вышедшей в эфир 8 ноября 1961 года. Тогда в студию на Шаболовку на игру были приглашены команды Московского института иностранных языков и Московского инженерно-строительного института.



09.11 **Всемирный день качества.** Отмечается во многих странах мира во второй четверг ноября. Был утвержден в 1989 году. Его цель – повышение значения высокого качества продукции и услуг, а также активизация той деятельности, которая направлена на привлечение внимания к проблемам качества.

10.11 **Всемирный день науки.** Отмечается ежегодно и служит напоминанием международному сообществу о необходимости использования научно-технических достижений в интересах мира и развития человеческой цивилизации. Среди целей праздника – намеренно подчеркнуть ответственное использование науки на благо общества.



В этот день в 1910 году из своего дома в Ясной Поляне ушел 82-летний Лев Толстой. На его столе осталось письмо для Софьи Андреевны: «Отъезд мой огорчит тебя. Сожалею об этом, но пойми и поверь, что я не мог поступить иначе. Положение мое в доме стало невыносимым. Кроме всего дурного, я не могу более жить в тех условиях роскоши, в которых я жил, и делаю то, что обыкновенно делают старики: уходят из мирской жизни, чтобы жить в уединении и тиши последние дни своей жизни». Свое последнее путешествие он начал на станции Козлова Засека. По дороге заболел воспалением легких и вынужден был сделать остановку на маленькой станции Астасово (ныне Лев Толстой, Липецкая область), где 20 ноября умер.

11.11 **Всемирный день шопинга.** Любопытный праздник появился в 2009 году, когда интернет-площадка Alibaba Group Поднебесной осуществила маркетинговый ход под названием «Всемирный день шопинга», проведя на своих ресурсах (и в частности, в интернет-магазине AliExpress.com) распродажу, где скидки 50 процентов были нормой. Акция тогда была приурочена ко Дню холостяка, который отмечается в Китае также 11 ноября.



Международный день энергосбережения. Основная цель праздника – привлечь внимание общественности к рациональному использованию ресурсов и развитию возобновляемых источников энергии.

В этот день в 1918 году окончилась Первая мировая война. Всего за ее годы в армии воюющих стран мобилизовано более 70 миллионов человек, в том числе 60 миллионов – в Европе, из которых погибло от 9 до 10 миллионов. Жертвы гражданского населения оцениваются от 7 до 12 миллионов человек, из которых около миллиона погибло в результате боевых действий, около 55 миллионов получили ранения. Война послужила прологом и детонатором для ряда крупнейших революций, включая Февральскую буржуазную и Октябрьскую социалистическую 1917 года в России, а также Ноябрьскую 1918 года в Германии. В результате войны прекратили существование четыре империи: Российская, Австро-Венгерская, Османская и Германская.



В этот день в 1987 году картина Ван Гога «Ирисы» продана за рекордную стоимость. Художник всегда мечтал о небольшой сумме, которая дала бы ему возможность спокойно работать. Но за всю свою жизнь он продал только одну работу, «Красные виноградники», за 400 франков. Через 20 лет после его смерти «Пейзаж в Овере» и «Красные виноградники» были куплены известным русским меценатом за 33 тысячи золотых рублей.

Небольшой части этих денег было бы достаточно, чтобы на многие годы продлить жизнь и творчество Ван Гога – одного из крупнейших художников XIX века. К слову, с 1970-х годов Винсент Ван Гог – один из самых дорогих художников в мире. Цены на его произведения продолжают расти.



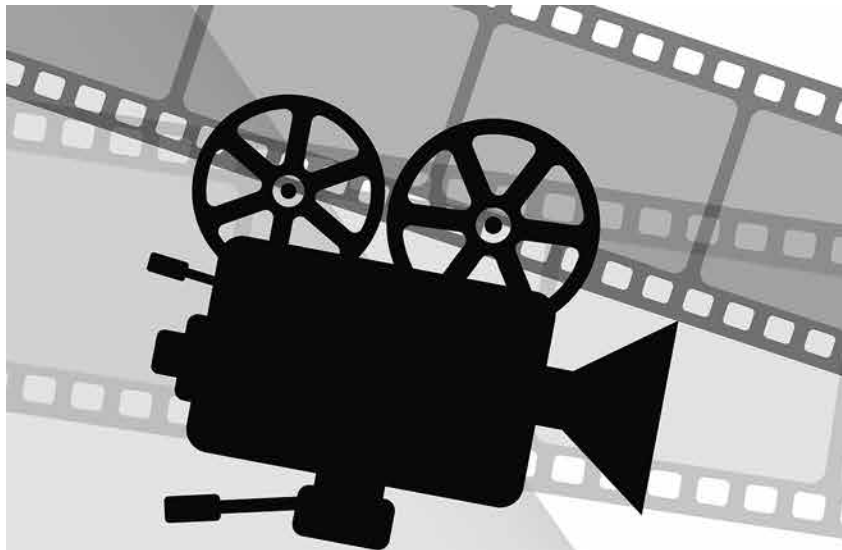
12.11 **Всемирный день борьбы с пневмонией.** Отмечается с 2009 года. Пневмония – инфекционное заболевание легких, чаще всего поражает детей, пожилых и людей с ослабленной иммунной системой. Пневмонии могут вызывать различные виды микроорганизмов.

Этот международный день появился в календаре по инициативе Глобальной коалиции против детской пневмонии. День призван привлечь к проблеме пневмонии внимание государственных деятелей, специалистов здравоохранения и доноров.

Как будем отдыхать
в ноябре

День Октябрьской революции – **7 ноября** – в нашей стране признан официальным выходным. Таким образом, выходными днями будут **4, 5, 6 и 7 ноября**. При этом рабочий день с 6 ноября (понедельник) переносится на 11 ноября (суббота).

По информации пресс-службы Министерства труда и социальной защиты



Надежда на любовь

40 ЛЕТ ФИЛЬМУ «ОДИНОКИМ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ОБЩЕЖИТИЕ»

Наталья Гундарева в этой картине сыграла практически саму себя – во всяком случае, чувства героини Веры, которая, обжегшись в семейной жизни, больше не стремится бороться со своим одиночеством, предпочитая устраивать чужие судьбы, актрисе были очень близки. Два неудачных брака: первый разрушился из-за желания делать карьеру актрисы, а не домохозяйки, второй – из-за измен мужа... На момент, когда пришло предложение поучаствовать в съемках фильма «Одиноким предоставляется общежитие», Гундарева была как никогда близка к персонажу, которого требовалось воплотить на экране.

А началось все с незначительного события, буквально чепухи: сценаристу Аркадию Инину, коллекционирующему различные смешные и нелепые истории из газет, друзья показали опубликованное в рубрике «Знакомства» объявление: «Одинокая женщина 40 лет познакомится с непьющим мужчиной 40–50 лет для создания семьи». В начале 1980-х граждане СССР уже более открыто говорили о чувствах и личной неустраивенности, но все же объявления такого рода еще казались странными и даже смешными. Драматурга они подтолкнули к идее киносценария, однако надо было разобраться в вопросе: что это – единичный казус или реальная проблема? Инин отправился в одно из заводских общежитий Москвы. Общаясь с проживающими в нем девушками и женщинами, слушая их разговоры, он убедился: личная неустраивенность – беда многих. Ведь и фраза «Одиноким предоставляется общежитие» взята все из тех же газетных объявлений, но уже с предложениями вакансий.

Правда, чтобы в фильме появилась интересная завязка, Инин сделал свою героиню не просто одинокой женщиной, но свахой – персонажем на тот момент совершенно немыслимым. А для того, чтобы создать драматургический конфликт, понадобился еще один персонаж – отставной моряк, заступающий на должность коменданта женского общежития ткацкого комбината и по этому поводу пребывающий в тоске и ужасе: женщина на корабле – к несчастью, а тут их целый корпус! Актёру Александру Михайлову вжиться в роль было несложно: он в молодости успел поработать судовым мотористом и походить в сложные рейсы по Берингову, Японскому и Охотскому морям. Артист «украсил» своего героя шрамом через щеку, дополнив образ настоящего морского волка. С Гундаревой они составили контрастный дуэт, от которого публика ждала чего угодно, но только не последующей свадьбы персонажей.

Роль Веры Голубевой сценарист специально писал для Натальи Гундаревой, игру которой обожал. Правда, режиссер Самсон Самсонов, большой ценитель женской красоты, спорил с драматургом: в его фильмах всегда снимались самые эффектные актрисы, он хотел в главной роли видеть Елену Драпеко. Но как ни пытались для проб сделать из звезды



фильма «А зори здесь тихие...» серую мышку, ничего не получилось. Сама Елена Григорьевна, посмотрев пробы, говорила, что Гундарева сыграла лучше и роль Веры должна достаться только ей. Тогда для Драпеко придумали другой образ – роскошной блондинки Ниночки, модной и, как бы сегодня сказали, гламурной. «Роль Ниночки – комедийная. Мы с Самсоновым тщательно выбирали костюмы для нее: комбинезон из золотой ткани, белая пушистая шубка, шапка из лебединого пуха, которые тогда были в моде, – вспоминала актриса. – Она «вся из себя» и должна быть всегда наготове к шикарной жизни, как это она понимала».

Драпеко с удовольствием работала в паре с Фрунзиком Мкртчяном, сыгравшим ее экранного мужа Вартана. Армянский актер для создателей фильма оказался настоящей находкой. «Фрунзик Мкртчян – это чудо!.. – говорила впоследствии Елена Драпеко. – У него было замечательное качество – любил импровизировать. Он придумывал новые сцены, приносил их Самсонову и предлагал свои варианты. И я понимала, что если Самсонов послушает его, то Ниночка-блондиночка и ее любимый муж станут прямо-таки главными героями этого фильма».

В картине многое построено на импровизации: иногда выразительный взгляд в отснятом дубле приводил к тому, что из сценария вылетала последующая пара сцен – они были просто не нужны. А внезапные удачные реплики актеров прекрасно ложились в канву повествования, как, например, горькие жалобы героя Фрунзика Мкртчяна на то, что он вынужден вернуть свахе свою горячо любимую жену, потому что блестящая Ниночка не умеет готовить. «Утром яичница, днем

яичница, вечером яичница, а ночью – омлет! Скоро я буду кудахтать, как цыпленок!» – эта реплика, как и многое другое, придумана самим артистом. Например, он решил, что, когда в общежитии отмечают Новый год, его герой просто обязан принести арбуз, и сам этот арбуз и добыл. Это была одна из последних ролей актера, и Мкртчян, как будто предчувствуя скорый уход, вкладывал в нее всю душу.

Премьера фильма прошла в 1983 году в московском Доме кино, и зрительские мнения разделились: половина зала смеялась до слез, вторая половина захлебывалась слезами, сочувствуя героиням, ищущим личного счастья. На «Мосфильм» мешками шли письма – в основном люди благодарили создателей киноленты за то, что затронули важную и большую тему. Но были и гневные послания от ткачих, объявлявших Веру сводницей, а фильм вредным и оскорбительным – мол, вовсе девушки в ткацких общежитиях не мечтают поголовно о замужестве, а думают исключительно о передовом труде и общественном благе. И все-таки публика шла в кинотеатры, а картина «Одиноким предоставляется общежитие» за год заняла 12-е место во всесоюзном прокате: ее посмотрело свыше 23 млн человек.

Фильм получил награды фестивалей в СССР и за рубежом, а в 1984 году многомиллионная аудитория читателей журнала «Советский экран» выбрала Наталью Гундареву лучшей актрисой года. К слову, спустя три года после съемок артистка наконец-то обрела личное счастье, вступив в третий, на сей раз удачный брак.

Ирина ОВСЕПЬЯН

ФАКТ

Премьера фильма прошла в 1983 году в московском Доме кино

ФАКТ

Роль Веры Голубевой сценарист специально писал для Натальи Гундаревой

СТРАНИЧКА для сельчан и горожан



НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ



Капуста белокочанная среди овощных культур обладает более высокой морозостойкостью, и поэтому ее убирают в последнюю очередь. Лежкость зависит от сорта, сроков уборки и технологии хранения. Для потребления овоща в свежем виде в осенне-зимний период лучше выращивать среднепоздние сорта, в ранневесенний – позднеспелые сорта и гибриды.

Если вас нашли в капусте

КАК СОХРАНИТЬ КОЧАННУЮ КАПУСТУ В СВЕЖЕМ ВИДЕ ДО ВЕСНЫ?

Как ранняя, так и слишком поздняя уборка капусты отрицательно сказывается на лежкости кочанов. Преждевременная уборка приводит к чрезмерному увяданию, запоздалая – к растрескиванию кочанов. Сильно подмораживать ее тоже нельзя: при хранении быстро портится.

Уборка капусты должна завершиться до наступления устойчивых заморозков (минус 3–4 °С). Уже к середине октября кочаны достигают наибольшего размера, на ощупь плотные, кроющиеся листья посветлели, приобрели блеск. У некоторых сортов кочан вытягивается из розетки. При уборке среднепоздней и поздней белокочанной капусты в первую очередь срезают кочаны, предназначенные для зимнего хранения в свежем виде. Их надо убрать до заморозков, так как подмороженные будут плохо храниться. Затем убирают капусту, предназначенную для квашения.

Позднюю убирают в один сбор. В годы с теплой осенью она поспевает в начале октября. Продолжая расти, дает много лопнувших кочанов, непригодных для зимнего хранения.

Как этого избежать? У растений, кочаны которых закончили рост, лопатой подсекают корневую систему с одной стороны или поворачивают кочан и пригибают его к поверхности почвы в северную сторону, чтобы вершина не прогревалась солнечными лучами.

Для закладки на хранение капусту сортируют

Поврежденные кочаны удаляют, а плотные, тяжелые укладывают в решетчатый ящик и устанавливают на ночь под навесом в хорошо проветриваемом месте. Утром подсохшую и охлажденную капусту заносят в погреб.

Наилучшие условия для хранения овоща – температура 0 °С и относительная



влажность воздуха 90–95 процентов. При температуре 1–2 °С относительная влажность воздуха в хранилище должна быть 80–85 процентов. Кстати, в городских условиях капусту некоторое время можно хранить в лоджии.

При закладке на хранение оставляют 3–4 кроющихся зеленых листа, которые более устойчивы к поражению серой гнилью (основным заболеванием капусты во время хранения), чем белые, внутренние. Длина кочерыжки – около 3 см.

Закладывают кочаны среднего размера, хорошо сформированные, здоровые, сухие, без значительных механических повреждений. Кочаны ранних и средних сроков созревания хранятся плохо, а среднепоздних и поздних могут сохраниться до марта-апреля.

Для кратковременного хранения мож-

но класть в погреб и сочные кочаны многочисленных заквасочных сортов белокочанной капусты. Однако следует учитывать, что их лежкость невысокая, а загнивать могут не только снаружи, но и внутри (в случае повреждения центральной почки заморозками).

Кочаны с двумя-тремя кроющимися листьями раскладывают в подвалах или погребах на полках или деревянном полу в 2–3 ряда в шахматном порядке кочерыжками вверх.

В подвешенном состоянии

Хорошо хранится капуста в домашних условиях в подвешенном состоянии. Для этого кочаны вырывают с корнями, удаляют верхние зеленые листья и подсушивают, подвесив их на несколько дней на сквозняке. Затем, связав по два, подвешивают в подвале, погребе или другом прохладном месте к потолку, где они хорошо хранятся до весны.

Можно кочаны плотно завернуть в газетную бумагу или положить в целлофановые пакеты и раскладывать на стеллажах на небольшом расстоянии друг от друга. Если бумага со временем станет влажной и потемнеет, ее надо снять, очистить кочан от верхних листьев и снова завернуть в газету.

Кочерыжками вверх

Хранят капусту также в полевых условиях. Необходимо выкопать неглубокую траншею глубиной 40–50 см, кочаны поставить плотно друг к другу кочерыжками вверх. После этого траншею засыпать выбранной землей, сверху прикрыть ботвой и полиэтиленовой пленкой. Края пленки закрепить камнями.

Весной, когда земля оттает, капуста будет более твердой и сладкой, чем осенью. Главное условие: листья не обламывать, кочерыжки не резать. Ставить головкой вниз, кочерыжками вверх. Земля насыпается сверху на листья, а внутрь кочана не попадает.



Фото носит иллюстративный характер

НА ЗАМЕТКУ!

При уборке капусту срезают острой лопатой, топором или специальным тяжелым ножом. Срубать ее надо так: отогнув вниз наружные листья, левой рукой наклоняют кочан в сторону, а правой срезают его вместе с тремя-четырьмя листьями, которые служат защитой от механических повреждений, излишнего испарения влаги и заражения болезнями. Розеточные листья оставлять не следует, так как они затрудняют воздухообмен и увеличивают порчу.

ДОРОЖНОЕ ДВИЖЕНИЕ

Водитель, тише ход!

За январь – сентябрь 2023-го в стране произошло 583 дорожно-транспортных происшествия с участием пешеходов (за такой же период прошлого года – 672). В них погибли 90 человек, 509 получили травмы. Почти каждый пятый в момент наезда находился в состоянии опьянения, а три четверти погибли в темное время суток.

ГАИ напоминает:

● Водителям необходимо быть предельно внимательными при подъезде к пешеходным переходам и двигаться со скоростью, позволяющей при необходимости уступить дорогу желающим пересечь проезжую часть. Особенно бдительными следует быть при появлении вблизи перехода детей, так как их поведение бывает непредсказуемым.

● Если перед зеброй замедлился или остановился автомобиль, для других водителей это должно стать сигналом к снижению скорости и готовности предоставить преимущество пешим участникам движения. При повороте водитель обязан уступить пешеходам, пересекающим проезжую часть дороги, на которую он поворачивает.

● Пешеходы перед выходом на переход должны остановиться и удостовериться, что их пропускают. Если из-за стоящего транспорта обзор ограничен или закрыт, следует принять дополнительные меры, чтобы убедиться в безопасности перехода.

ВНИМАНИЕ: ШКОЛЬНЫЕ КАНИКУЛЫ

● В Минске подросток пересекал проезжую часть в неустановленном месте и попал под колеса автомобиля. Как рассказали в УГАИ ГУВД Мингорисполкома, инцидент произошел около 21:15 на улице Петруся Глебки. Водитель автомобиля Toyota совершил наезд на 15-летнего мальчика, который перебежал дорогу. Подростка с травмами доставили в медучреждение для обследования.

● В Щучине на мальчике, который хотел вскипятить воду на газовой плите, загорелась майка. Как рассказали в пресс-службе управления МЧС по Гродненской области, 12-летний мальчик поставил чайник на газовую плиту и включил газ. Когда повернулся спиной к плите, на нем загорелась майка. К счастью, родители были дома. Ребенок позвал взрослых, а сам стал тушить одежду водой.

Родители мальчика обратились за помощью в райбольницу. После осмотра и оказания медицинской помощи врачи отпустили ребенка домой для амбулаторного лечения.

Пляшем от печки


В период холодов возрастает количество не только пожаров, но и отравлений угарным газом, которые нередко приводят к гибели людей.

В Могилевской области двое подростков отравились угарным газом и были госпитализированы.

Инцидент произошел в деревне Гольнец-1 Могилевского района. Сообщение о пожаре в жилом доме спасателям поступило ночью. В результате происшествия отравление продуктами горения легкой степени получили внук хозяйки 2009 года рождения и находившийся в гостях учащийся 2008 года рождения. Ребят госпитализировали.

Невидимый и коварный СО

На днях отравились угарным газом две женщины в Кореличском районе. Дачницы приехали в де-



ревню. Вечером, протопив печь и закрыв заслонку, легли спать. Ранним утром 25-летняя девушка проснулась от сильной головной боли и разбудила 51-летнюю мать, у которой были те же симптомы. Женщины обратились за помощью в центральную райбольницу и были госпитализированы. Состояние обеих – средней степени тяжести.

НА ЗАМЕТКУ

Угарный газ часто называют коварным убийцей: он не имеет ни цвета, ни запаха, не вызывает вообще никаких ощущений, для жертвы его присутствие так и остается незамеченным. При этом распространяется газ быстро, смешиваясь с воздухом без потери своих отравляющих свойств.

При отравлении появляются головокружение, головная боль, тошнота, рвота, шум в ушах, одышка, кашель и прочие симптомы.

Первая помощь

При легких отравлениях обычно бывает достаточно вывести человека на свежий воздух.

Как предотвратить отравление угарным газом?

- Использовать только исправное оборудование.
- Позаботиться о хорошей вентиляции.
- Не закрывать печную заслонку, пока угли не прогорели полностью.
- Автолюбителям не стоит работать в гараже при работающем двигателе.

СТОП: НАРКОТИКИ
Не дай себя обмануть


Оперативники Первомайского РОВД Витебска с поличным задержали оптового наркокурьера и его подельника.

Как сообщили в УВД Витебского облисполкома, 18-летний курьер распространял запрещенный товар, работая на интернет-магазин. Закладки делал на территории Витебской области после получения указания и партии психотропов у куратора. Парень делил содержимое на части, раскладывал по тайникам.

Фигурант получил очередную партию наркотиков, которая предназначалась для закладок в областном центре и Орше. Он планировал расфасовать ее на съемной квартире, а в подельники взял 19-летнего друга.

Обоих еще до осуществления плана задержали оперативники Первомайского РОВД Витебска. При себе у 18-летнего парня было более 100 граммов мефедрона, у его знакомого – более 1 грамма.

В отношении подозреваемых следователи возбудили уголовное дело за незаконный оборот наркотиков с целью сбыта и хранения.

Подготовила Мария НИКОЛАЕВА

ЗВЕЗДЫ ГОВОРЯТ
Гороскоп на неделю
6-12 ноября

Предстоящая неделя для всех знаков зодиака – период невиданной активности и энтузиазма. Амбиции и энергия помогут реализовать все то, к чему вы так долго шли, главное – делать все хладнокровно и своевременно. Не сворачивайте с намеченного пути и четко придерживайтесь своих принципов. Подходящее время для решения рабочих вопросов. Посвятите предстоящую неделю окончанию незавершенных дел, обдумыванию пройденных этапов жизни, общению с родными.


ОВЕН

На этой неделе высока вероятность повышения в должности, карьерного роста. Звезды советуют вооружиться полезными связями. Не бойтесь просить об услугах. Овнам стоит прислушиваться к советам любимого человека. В общении с близкими людьми избегайте острых замечаний, поскольку вам тоже могут начать указывать на существенные ошибки, а это, согласитесь, уже не так весело.


ТЕЛЕЦ

Звезды говорят о возможном сильном влиянии статуса вашего друга на будущие свершения. Постарайтесь быть более самостоятельными и не зависеть от мнения других людей. О вкусах, как вы знаете, не спорят. В это время Тельцам стоит уделить пристальное внимание семье и всему, в чем нуждаются ваши домочадцы. Получите очень приятный и ожидаемый подарок от любимого человека.


БЛИЗНЕЦЫ

Неделя принесет Близнецам много сюрпризов, и некоторые из них могут обескуражить. Друзья восхищаются вашим умением создавать гармонию в семье. Постарайтесь меньше хвастаться, чтобы не вызывать зависть. Жизнь не стоит на месте, поэтому совсем скоро личные отношения тоже поменяются. Вечернее время начните посвящать личной жизни. Доверяйте своему сердцу, оно ведет вас правильной дорогой.


РАК

Ваши близкие объединят усилия и преподнесут вам по-настоящему королевский подарок, о котором вы даже и не мечтали. Ваша харизма будет на очень высоком уровне, поэтому смело идите к своей цели. Близкие люди порадут вас успехами. Не жалейте времени на романтические прогулки. Возможно, любимый человек осмелится поделиться с вами большой тайной.


ЛЕВ

Понемногу вы начнете достигать того уровня, к которому стремитесь. Возможно, не так быстро, как того хотелось бы, но результат полностью начнет оправдывать все ваши усилия, вы набираете необходимые очки и баллы к вашему новому статусу. В эти семь дней близкие могут спровоцировать Львов на конфликт, но стоит проявить мудрость, свойственную вашему знаку. Выходные проведите с близким человеком в романтической обстановке.


ДЕВА

Эта неделя – отличное время, чтобы расслабиться, а значит, если возьмете отпуск, не прогадаете. Не упустите возможность познакомиться с чем-то новым: читайте интересные книги, больше спите, смотрите увлекательные телепередачи. На этой неделе настроение у Дев будет все время меняться. Оставьте в покое любимого человека и перестаньте винить его во всех проблемах. Даже если он реально неправ, будьте мудрее.


ВЕСЫ

У Весов хороший период для публичных выступлений и отстаивания собственного мнения. Постарайтесь быть более терпеливыми к друзьям. Отложите на потом финансовые операции. В семейной жизни почти все наладится, некоторые острые проблемы останутся в прошлом. Воскресенье посвятите общим развлечениям, порадуите домочадцев вкусной едой.


СКОРПИОН

От решения, которое вы готовитесь принять, зависит многое в жизни тех людей, которые вас любят. В решении деловых вопросов больше полагайтесь на интуицию. Не стоит совершать безответственных поступков и говорить то, что грозит испортить ваши отношения с близкими людьми и коллегами. В отношениях с любимым человеком могут возникнуть разногласия. Постарайтесь быть более снисходительными ко второй половинке, иначе испортите все выходные.


СТРЕЛЕЦ

В последнее время на вас могло навалиться много забот. Согласитесь, давно пора выпустить пар, потому что накопившийся «душевный хлам» сильно тяготит. Старайтесь придерживаться здорового питания. Поток свежих сил позволит сдвинуть с места целые горы незавершенных дел, могут воплотиться в жизнь даже некоторые несбыточные мечты. Главное – не сомневайтесь в себе. Сейчас все зависит исключительно от вас.


КОЗЕРОГ

Тонкая интуиция позволит отличить, где нужно пропустить выпад мимо ушей, а где смело ввязаться в бой. Будьте прямолинейны и решительны – перед этими чертами вашего характера людям сложно устоять. Во всех важных сражениях вы займете доминирующую позицию. Любимый человек вас обожает, что нельзя оставить без взаимности и благодарности. Не пытайтесь быть хозяином в доме, позвольте второй половинке выполнить эту миссию самостоятельно.


ВОДОЛЕЙ

Положение планет повысит энергию и хватку в зарабатывании денег до невероятных высот. Постарайтесь не возлагать больших надежд на других, все важное делайте сами. Говорите с людьми на их языке. В это время нужно сконцентрироваться на семейных вопросах. Постарайтесь не критиковать суждения любимого человека о жизни, находите точки соприкосновения.


РЫБЫ

Несмотря на всю привлекательность новых идей и предложений, брать их на вооружение пока не стоит. Отложите все планы на более подходящее время. Будьте внимательны и любезны к тем, кто находится рядом. Особенно почтительно относитесь к людям в возрасте. Доверие в отношениях – то, чего Рыбам сейчас не хватает. Постарайтесь не доводить до накала своего партнера, не давайте ему поводов для ревности.

Сведения о результатах проведения рекламной игры

«Мы – вместе! (27 тур)»



Организатор рекламной игры: учреждение Администрации Президента Республики Беларусь «Издательский дом «Беларусь сегодня». УНП 100243004, 220013, г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а.

Наименование рекламной игры: «Мы – вместе! (27 тур)».

Территория проведения: Республика Беларусь.

Сроки проведения: с 24 августа 2023 года по 8 декабря 2023 года.

Свидетельство о государственной регистрации рекламной игры от 02.08.2023 г. № 4342, выдано Министерством антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь.

Всего в рекламной игре приняли участие 883 физических лица, оформившие подписку на газеты «СБ. Беларусь сегодня», «Республика», «Народная газета», «Знамя юности», «Сельская газета» и «Вести потребкооперации».

Призовой фонд разыгран полностью.

Победители получают:

Приз 1 (робот-пылесос Xiaomi Mi Robot Vacuum-Mop 2 BHR5055EU/STYTJ03ZHМ) выиграла:

1. Парфененко Р. В. (Витебская обл., Миорский р-н, д. Дворище);
2. Широкая Е. М. (Гродненская обл., г. Мосты);
3. Мельникова Ж. М. (Могилевская обл., г. Шклов);
4. Бабашина О. Ф. (Витебская обл., Витебский р-н, аг. Вороны);
5. Плавсюк А. В. (Брестская обл., г. Барановичи);
6. Дрозд С. Ф. (г. Минск);
7. Суховенко В. Ф. (г. Минск);
8. Максимович О. Г. (Брестская обл., г. Столин);
9. Семенюк Г. Я. (Гомельская обл., Гомельский р-н, аг. Еремино);
10. Приход О. М. (Брестская обл., Барановичский р-н, д. Тешевле).

Приз 2 (денежный приз – 500 рублей) выиграла:

1. Рипинская Е. И. (Минская обл., Червенский р-н, д. Натальевск);
2. Куранкова Л. А. (Витебская обл., Оршанский р-н, д. Брюхово);
3. Якимович Д. В. (Витебская обл., Поставский р-н, д. Войтехи);
4. Прокопчик Е. В. (Могилевская обл., Глусский р-н, д. Хвастовичи);

5. Горбачкий А. М. (Могилевская обл., г. Бобруйск);
6. Лезовский А. В. (Гродненская обл., г. Скидель);
7. Беглик Н. В. (Брестская обл., Ивацевичский р-н, г.п. Телеханы);
8. Прокопчук Л. И. (г. Брест);
9. Станкевич Л. М. (Витебская обл., г. Орша);
10. Казеко Т. В. (Могилевская обл., г. Кировск).

Приз 3 (денежный приз – 100 рублей) получают 50 победителей:

1. Лукша В. А. (Брестская обл., г. Кобрин);
2. Сахаров А. А. (г. Могилев);
3. Яновский И. Р. (Минская обл., Вилейский р-н, д. Затемень);
4. Савченко Г. А. (г. Могилев);
5. Астахов В. В. (Могилевская обл., г. Бобруйск);
6. Абрамзон С. И. (Витебская обл., г. Полоцк);
7. Стадникова Р. Г. (Гомельская обл., г.п. Лоев);
8. Чигаева О. С. (г. Минск);
9. Лазовская Р. И. (Гродненская обл., Вороновский р-н, аг. Погородно);
10. Гриц И. А. (Гомельская обл., г. Мозырь);
11. Шестернёв А. П. (г. Могилев);
12. Бобовик Т. М. (Гродненская обл., Берестовицкий р-н, аг. Малая Берестовица);
13. Гайдукевич А. И. (Могилевская обл., г. Бобруйск);
14. Блинец Н. И. (Гомельская обл., Речицкий р-н, д. Зашебье);
15. Переведенцев В. А. (Гомельская обл., Гомельский р-н, п. Воевода);
16. Демешкевич Т. И. (Минская обл., г. Березино);
17. Никитин В. М. (г. Могилев);
18. Савиш Г. В. (Гомельская обл., Петриковский р-н, п. Копцевичи);
19. Медовник С. А. (Гомельская обл., Речицкий р-н, д. Зашебье);
20. Анисимова Э. П. (Могилевская обл., Чериковский р-н, аг. Речица);
21. Гордиевская О. В. (Гродненская обл., г. Волковыск);
22. Комиссарова С. И. (г. Витебск);
23. Михан Н. А. (Брестская обл., Барановичский р-н, д. Застаринье);
24. Красовский А. И. (Минская обл., Минский р-н, аг. Колодищи);
25. Петюль Т. В. (Гродненская обл., Вороновский р-н, д. Бояры);

26. Гончарова С. Ф. (Брестская обл., г. Каменец);
27. Канаш И. А. (Минская обл., Пуховичский р-н, д. Мощеново);
28. Янков А. М. (Гомельская обл., г. Жлобин);
29. Быков А. И. (Витебская обл., Оршанский р-н, г. Бараны);
30. Лихорай И. Э. (Гродненская обл., Щучинский р-н, аг. Орля);
31. Андрушкевич М. В. (Минская обл., Несвижский р-н, д. Гусаки);
32. Жолудь Л. М. (Витебская обл., Оршанский р-н, д. Дачная);
33. Петренко Г. В. (Брестская обл., Столинский р-н, аг. Большое Малешево);
34. Полоз А. Н. (Минская обл., г. Молодечно);
35. Мельникова А. В. (Гомельская обл., Рогачевский р-н, аг. Столпня);
36. Акинчич А. М. (Гомельская обл., г. Рогачев);
37. Короткова Л. М. (Могилевская обл., г. Славгород);
38. Богданчук И. П. (Гродненская обл., Слонимский р-н, д. Чемеры);
39. Почтовый Н. С. (Могилевская обл., Горечий р-н, аг. Горы);
40. Лысенкова А. Ф. (г. Брест);
41. Злобин И. Н. (г. Гомель);
42. Случич Л. И. (Гомельская обл., г.п. Лельчицы);
43. Серета И. В. (Гродненская обл., г. Слоним);
44. Козловская Е. И. (Минская обл., г. Борисов);
45. Грибко Г. С. (Минская обл., Червенский р-н, д. Островь);
46. Лещевый И. К. (Гродненская обл., г. Ошмяны);
47. Скорина М. А. (Брестская обл., Березовский р-н, д. Марьяново);
48. Рамейко А. В. (г. Минск);
49. Дубешко В. С. (Брестская обл., Барановичский р-н, п. Советский);
50. Шманай Б. А. (Минская обл., Солигорский р-н, г.п. Красная Слобода).

Поздравляем победителей и благодарим всех принявших участие в рекламной игре!

К сведению обладателей призов

Победители, выигравшие Призы 1, получают их самостоятельно при предъявлении паспорта с понедельника по пятницу с 9:00 до 18:00 не позднее 8 декабря 2023 года или в субботу (18 ноября 2023 года) с 10:00 до 14:00 в отделе развития

издательского дома «Беларусь сегодня» по адресу: г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а, 7-й этаж. Для получения приза необходимо также предоставить копию страниц 31–33 паспорта (номер, серия, кем и когда выдан), а также подписать Согласие участника рекламной игры «Мы – вместе! (27 тур)» на обработку персональных данных.

Дату и время получения приза победитель в обязательном порядке должен предварительно согласовать с представителем Организатора игры по телефонам: (8-017) 311-04-13, 311-04-16.

Если приз будет выдаваться в субботний день (18 ноября 2023 года), время получения приза необходимо согласовать не позднее 15 ноября 2023 года (среда).

Для получения Призов 2 и Призов 3 победитель должен предоставить Организатору игры не позднее 24 ноября 2023 года (определяется по дате получения Организатором игры) копию стр. 31–33 паспорта (номер, серия, кем и когда выдан), а также подписать Согласие участника рекламной игры «Мы – вместе! (27 тур)» на обработку персональных данных.

Информация предоставляется лично в отдел развития издательского дома «Беларусь сегодня» по адресу: г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а, 7-й этаж, либо высылается письмом по почте на этот же адрес (с пометкой на конверте «Издательский дом «Беларусь сегодня», отдел развития»).

При выдаче Призов 1, Призов 2 и Призов 3 в случае необходимости Организатор имеет право запросить у победителя Игры оригинал подписной квитанции, абонемента или другого документа, подтверждающего оформление подписки (если для участия в Игре была выслана копия).

Призы 2 и Призы 3 отправляются победителям не позднее 8 декабря 2023 года почтовым переводом на адрес победителя, указанный на купоне участника.

В случае если победителем рекламной игры является несовершеннолетний участник, приз выдается его законному представителю (родителю, усыновителю, попечителю) при предъявлении паспорта законного представителя и свидетельства о рождении ребенка (иного документа, подтверждающего представительство несовершеннолетнего лица).

Телефоны для справок по вопросам проведения рекламной игры: (8-017) 311-04-13, 311-04-16.

ПОГОДА В ВЫХОДНЫЕ

4-5 НОЯБРЯ

● В субботу и воскресенье будет облачно с прояснениями. На большей части территории страны пройдут дожди различной интенсивности. Влажность – до 90 процентов. В ночные и утренние часы – слабые туманы. Ветер юго-восточный умеренный. Температура воздуха в субботу ночью +3...+9 °С, днем +5...+9 °С. В воскресенье до +10 °С.



Правление Белкоопсоюза и Президиум Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства глубоко скорбят по поводу смерти СЫРОЕД Тамары Николаевны, ректора учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» с 1996 по 2002 год, и выражают искреннее соболезнование ее родным и близким в связи с невозможной утратой.

Правление и коллектив Гомельского облпотребобщества глубоко скорбят по поводу смерти Тамары Николаевны СЫРОЕД, ректора УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» с 1996 по 2002 год, и выражают глубокие соболезнования и слова искренней поддержки ее родным и близким в связи с тяжелой утратой.

Руководство и коллектив учреждения образования «Гомельский торгово-экономический колледж» Белкоопсоюза выражают глубокие и искренние соболезнования родным и близким Тамары Николаевны СЫРОЕД, профессора кафедры экономики торговли учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», ректора университета с 1996 по 2002 год, в связи с ее смертью.

Правление Минского облпотребсоюза выражает глубокие соболезнования Татьяне Иосифовне Криштопе, председателю правления Мядельского райпо, в связи с постигшим ее большим горем – смертью МАТЕРИ.

Администрация, трудовой коллектив и профсоюзный комитет Светлогорского филиала Гомельского облпотребобщества глубоко скорбят по поводу невозможной тяжелой утраты – смерти работника Александра Сергеевича МОРОЗОВА – и выражают искренние соболезнования его родным и близким.