



Жить заботами
сельчан

ВЕСТИ

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

6 января 2024 года № 1 (1142)

Выходит один раз в неделю

ПРАЗДНИК

ПРИХОДИТ

К КАЖДОМУ

РОЖДЕСТВО – ВРЕМЯ ЧУДЕС,
ИСПОЛНЕНИЯ ЖЕЛАНИЙ И ПРИЯТНЫХ
СЮРПРИЗОВ. ВАЖНО, ЧТОБЫ В ЭТО СВЕТЛОЕ
ВРЕМЯ И ДЕТИ, И ПОЖИЛЫЕ ЛЮДИ БЫЛИ
ОКРУЖЕНЫ ЗАБОТОЙ И ВНИМАНИЕМ.
ПРИСОЕДИНЯЯСЬ К РЕСПУБЛИКАНСКИМ
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫМ АКЦИЯМ «НАШИ ДЕТИ»,
«ОТ ВСЕЙ ДУШИ», КООПЕРАТОРЫ ПРОДОЛЖАЮТ
ДАРИТЬ ПОДАРКИ ТЕМ, КТО В ЭТОМ
ОСОБЕННО НУЖДАЕТСЯ



Фото Дарьи ТИТОВОЙ, Андрея САЗОНОВА,
коллаж Татьяны ГОРБАЧ

СТР. 3, 8

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

АССОРТИМЕНТ ТОВАРОВ И ИХ СТОИМОСТЬ В ОДНОМ ИЗ СТОЛИЧНЫХ УНИВЕРСАМОВ
ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ «РОДНЫ КУТ» ИЗУЧИЛИ НАШИ КОРРЕСПОНДЕНТЫ

→ СТР. 3

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ ПРАВЛЕНИЯ БЕЛКООПСОЮЗА ВИКТОР КОРОЛЕВ – НА ПРЯМОЙ
ЛИНИИ С ЖИТЕЛЯМИ РЕГИОНОВ

→ СТР. 4

КАК «БАЦЬКАВА БУЛКА», ИЗГОТОВЛЕННАЯ ХЛЕБОПЕКАМИ ГРОДНЕНСКОГО ОБЛПОТРЕБОБЩЕСТВА,
СТАЛА СИМВОЛОМ ОДНОИМЕННОГО КАРАВАЙ-ФЕСТА В ГОРОДЕ СВИСЛОЧЬ

→ СТР. 6

Важные новости

АКЦЕНТЫ
НА ГОД

Президент Беларуси Александр Лукашенко в канун Нового года традиционно обратился к белорусскому народу. Глава государства отметил, что, провожая Год мира и созидания, все мы загадываем, чтобы следующий был таким же мирным для всех нас, для Беларуси, для наших соседей, да и для всех людей. Президент напомнил, что в прошлом году нас пытались поставить на колени, удушить экономически. Но страна не просто выстояла, а всесторонне развивалась, двигаясь к своей цели. «И мы можем сделать еще больше, зная, что живем за надежной спиной всех, кто преданно служит Родине и любит ее. Потому что нет сильнее стимула к развитию, чем уверенность в завтрашнем дне и уверенность в безопасности народа», – отметил белорусский лидер.

Александр Лукашенко отметил, что 2024-й – Год качества. Качества, которое давно стало стилем жизни белорусов,



национальной чертой, а теперь станет символом всех начинаний. «В политическом поле страны в новом статусе возродится древняя славянская традиция народолюбия. Впервые Всебелорусское народное собрание начнет свою работу на правах конституционного органа. Тем самым мы создадим фундамент белорусской национальной государственности. В единый день голосования изберем Парламент и де-

путатов Советов», – отметил он.

Также Президент напомнил, что 2024-й – год 80-летия освобождения Беларуси от немецко-фашистских захватчиков: «Для нас нет даты важнее. Отметить юбилей на должном уровне, так, чтобы память о героях того времени жила вечно, – дело чести и гарантия мира в будущем. Скоро эти и многие другие события стремительно ворвутся в историю страны».

ПОД НАДЕЖНОЙ ЗАЩИТОЙ

В преддверии Нового года Александр Лукашенко заслушал доклады руководителей силовых структур. Председатель Комитета государственной безопасности Иван Тертель доложил Главе государства об оперативной обстановке, складывающейся вокруг Беларуси, а также о ситуации внутри страны. В первую очередь в центре внимания сотрудников ведомства находятся вопросы обеспечения безопасности граждан в части, касающейся сферы ответственности Комитета. Ведомство работает в усиленном режиме совместно с коллегами из других силовых структур.

Министр внутренних дел Иван Кубраков доложил о криминальной ситуации, проводимых профилактических мероприятиях и работе по обеспечению общественной безопасности в предпраздничные и праздничные дни. Президент поручил Министерству внутренних дел обеспечить переход в усиленный режим

несения службы всех подразделений, внутренних войск и центрального аппарата министерства.

Министр по чрезвычайным ситуациям Вадим Синявский доложил о предпринимаемых мерах по предупреждению чрезвычайных ситуаций. В том числе с акцентом на противопожарной безопасности и иных вопросах обеспечения жизнедеятельности граждан в рамках профильных направлений МЧС.

Министр обороны Виктор Хренин доложил Главнокомандующему об обстановке и ситуации вокруг Беларуси. В том числе на границе с сопредельными государствами. Александр Лукашенко поручил усилить бдительность, чтобы гражданам нашей страны могли спокойно отмечать новогодние праздники.

Председатель Государственного пограничного комитета Константин Молостов в докладе Президенту сделал акцент на усилении охраны государственной границы.

БЫТЬ ПЕРВЫМ ВО ВСЕМ

Белорусский лидер в Минске посетил «Першы нацыянальны гандлёвы дом». Торговый центр такого формата, в котором представлена продукция отечественных производителей из каждого региона страны, открылся впервые. Торговое пространство представлено фирменными магазинами и объектами общественного питания ведущих белорусских производителей. Планируется, что посещение торгового центра будет включено в туристические маршруты по Минску, чтобы гости столицы смогли ознакомиться с продукцией отечественных производителей и приобрести ее в одном месте.



Помимо присутствия ведущих белорусских брендов преимуществом торгового центра является наличие в нем многофункционального центра для осуществления административных процедур, включающего службу «одно окно» и расчетно-справочный центр администрации Первомайского района города Минска, филиал РУП «Минское городское агентство по государственной регистрации и земельному кадастру», отдел по гражданству и миграции главного управления внутренних дел Минского горисполкома.

Площадь торговых помещений нового торгового центра составляет более 21 тысячи кв. м, количество объектов торговли, бытовых услуг и общественного питания – 133.

ВСЕ В ВАШИХ РУКАХ

Александр Лукашенко на новогоднем празднике во Дворце Республики дал ребятам совет, как преуспеть в жизни. «Я знаю, что у детишек, которые здесь собрались, разные судьбы и разные жизни. Знаю, что есть у некоторых и проблемы вроде бы в этой жизни. Я вам хочу просто посоветовать как человек, у которого детство было тоже непростое: все в ваших руках. Если вы захотите, вы будете крепкими настоящими белорусами. Кто-то, как это модно сейчас, в айтишники пойдет, кто-то станет настоящим растениеводом – будет любить свою землю. Кто-то станет педагогом, кто-то – великим ученым и так далее. Все в ваших руках. Только надо проявить больше терпения и настойчивости. Это касается всех», – сказал Глава государства.

«Позтому живите мирно, спокойно, не переживайте особо за то, за что не надо переживать», – напутствовал белорусский лидер.

Подготовил Владислав СЫЧЕВИЧ,
фото БЕЛТА

Доступно.
Стильно.
Модно

Фирменный магазин дизайн-центра GNL «Королевство меха» Белкоопсоюза открылся в торговом центре «Першы гандлёвы дом» в Минске. Торговый павильон кооператоров посетил Президент Беларуси Александр Лукашенко.



Глава государства отметил высокое качество как белорусского меха, так и готовых изделий. Президенту были представлены не только популярные модели классической линейки, но и дизайнерские изделия ручной работы в единственном экземпляре, аналогов которым нет.

В новом фирменном магазине дизайн-центра GNL «Королевство меха» (третий по счету в столице) на 60 квадратных метрах представлены белорусские изделия из натурального меха, среди которых классические модели, а также эксклюзивные экземпляры из новой коллекции. Дополняют ассортиментный ряд головные уборы, сумки и меховые аксессуары.

Татьяна КРАПИВНИЦКАЯ,
фото автора

В НОВЫЙ ГОД ПО-НОВОМУ

В 2024-м белорусов ждет много новшеств, которые затронут почти каждого жителя страны. Вступят в силу изменения в Трудовой кодекс, вырастет минимальная зарплата. Собрали самые значимые изменения.

С 1 января 2024 года на 3 рубля увеличилась базовая величина. Сейчас она составляет 40 рублей. Этот показатель используют в качестве основы для расчета целого ряда выплат – пособий, стипендий, а также определения размеров налогов, сборов, штрафов и различных пошлин. Также с 1 января повысилась и минимальная зарплата. Она составляет 626 рублей. Это на 72 рубля больше, чем годом ранее.

С нового года выросла заработная плата и в бюджетных организациях. Рост будет обеспечен повышением базовой ставки, которая с 1 января составляет 250 рублей. Это на 6,4 процента больше, чем было ранее. Хорошие новости и для

учителей. С нового года увеличатся зарплаты всем категориям педагогических работников. Прибавка составит 15 процентов от оклада.

С 1 января в Беларуси заработал обновленный Трудовой кодекс. Изменения затронули более 80 статей документа. Среди новелл – выплата зарплаты не реже двух раз в месяц: один раз аванс и затем зарплата. Появилась норма, позволяющая переводить сотрудника на дистанционную работу до 6 месяцев в году без переоформления трудового договора.

Поправки в Трудовой кодекс предусматривают некоторые льготы для многодетных родителей и тех, кто воспитывает ребенка-инвалида.

С нового года они могут по согласованию с нанимателем сократить продолжительность каждого рабочего дня на один час. Воспользоваться такой льготой можно вместо освобождения от работы на один день в неделю.

Благодаря новеллам в Трудовой кодекс у белорусов появилась возможность получить выходной при прохождении диспансеризации. Люди до 40 лет могут быть освобождены от работы на один день раз в три года. Сотрудники, которым уже исполнилось 40 и старше, смогут проходить медицинский осмотр с сохранением заработной платы ежегодно.

Владислав СЫЧЕВИЧ



БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

В конце 2022 года во время благотворительного праздника в рамках акции «Наши дети» Глава государства призвал в новогодние праздники уделить внимание не только детям, но и пожилым гражданам. Организаторами новой традиции стали Министерство труда и соцзащиты и Министерство образования, общественные объединения «Белорусский республиканский союз молодежи», «Белорусская республиканская пионерская организация».

От всей души

КООПЕРАТОРЫ ПРИСОЕДИНИЛИСЬ К РЕСПУБЛИКАНСКОЙ БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОЙ АКЦИИ

В эти предновогодние дни в Витебском доме-интернате гостей очень ждали. В большом актовом зале установили и украсили живую ель, своими руками готовили сувениры и подарки. Государственное учреждение социального обслуживания проводит работу в форме стационарного социального обслуживания, организует и оказывает социальные услуги гражданам, находящимся в трудной жизненной ситуации. В доме-интернате функционируют девять отделений, среди которых отделение профилактики деменции, сопровождаемого проживания, реабилитации, абилитации инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата, инвалидов по зрению и инвалидов с нарушением слуха и другие.

Труд людей, которые ежедневно заботятся о частично утративших здоровье, вызывает уважение. Слова благодарности в адрес работников социальной сферы звучали и во время визита в дом-интернат почетных гостей. С приветственным словом и поздравлениями с Днем работников



По всей стране в адрес людей золотого возраста звучат теплые слова и пожелания крепкого здоровья и долгих лет жизни. На днях представители Белкоопсоюза навестили Витебский дом-интернат для престарелых и инвалидов и вручили подарки.

социальной защиты и 105-летием образования органов по труду и социальной защите к присутствующим обратились заместитель председателя Правления Белорусского республиканского союза потребительских обществ Вале-

рий МАРИНИЧЕВ и председатель правления Витебского областного потребительского общества Татьяна НАЗАРОВА. Они вручили денежные сертификаты на укрепление материально-технической базы учреждения.

Со словами поздравлений и благодарности к работникам дома-интерната также обратился глава администрации Октябрьского района города Витебска Юрий ПАНФИЛОВ. Председатель комитета по труду, занято-

сти и социальной защите Витебского областного исполнительного комитета Борис ЕФРЕМОВ вручил лучшим работникам учреждения заслуженные награды.

Праздничное мероприятие сопровождалось концертными номерами в исполнении студенческой молодежи витебских вузов. Это стало ярким подарком для всех присутствующих в зале.

Яна ШЛЯХТО,
 фото автора

НА КОНТРОЛЕ

Зимние праздники продолжаются. Украшенные елки радуют глаз, а настоящим хозяйкам расслабиться рано. На пороге Рождество, а значит, нужно собраться за большим семейным столом и вместе встретить праздник. Не теряем времени, составляем меню и спешим закупить нужные продукты. В нашем списке – фрукты, овощи, рыба, мясные изделия, а также наборы сладостей для детей и многое другое. Проверим, всего ли достаточно и какие товары в корзинах наших покупателей.



Полным-полна корзиночка!

В ПРЕДДВЕРИИ РОЖДЕСТВА АССОРТИМЕНТ ТОВАРОВ И ИХ СТОИМОСТЬ В ОДНОМ ИЗ СТОЛИЧНЫХ УНИВЕРСАМОВ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ «РОДНЫ КУТ» ИЗУЧИЛИ НАШИ КОРРЕСПОНДЕНТЫ

Вкусные традиции

Мы отправились в универсам «Родны кут» в самом центре столицы. Прямо со входа погружаемся в праздничную атмосферу. Встречает новогодняя фотозона, впечатляют богатые торговые ряды, витрины наполнены свежими фруктами и овощами. Обращаем внимание на полки с консервацией. Рядом продаются готовые салаты. Сразу видно: в универсаме заботятся о пожеланиях минчан. Это подмечают и они сами.

Всегда хорошее качество

В семье Тамары Васельевой уже стало доброй традицией собирать на Рождество за одним столом родственников и друзей.

– Для нас Рождество – хороший повод провести время с семьей и вспомнить об обычаях, которые передаем из поколения в поколение, – отмечает она. – Помню, как моя прабабушка учила: после захода солнца нужно обязательно собраться вместе и ждать первую звезду. А стол тогда не обходился без пучка сена и 12 постных блюд. Сейчас, конечно, сено из деревни в Минск не возем, но своим детям рассказываем, какие есть традиции. Теперь мы обычно зажигаем свечи и готовим уже привычные для всех блюда из рыбы, салаты. Остались в нашем меню и любимые с детства кисель, блины и кутья.

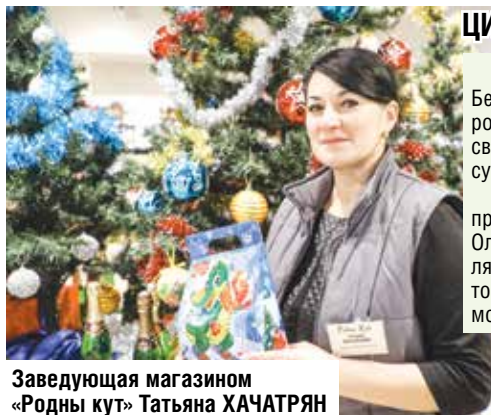
– Чем закупаетесь в этот раз? – интересуюсь.

– Специально ехали за говяжьей печенью и тушкой цыпленка – по всему городу не найдешь такого соответствия цены и качества, как здесь, – говорит Тамара Васельева. – К празднику хочу приготовить фаршированную курицу с яблоками, черносливом и лимоном, а из печени первый раз буду готовить сальтисон. Берем свежие овощи. В магазине кооператоров можно купить морковь, свеклу, картофель. Всегда хорошего качества, а главное, свое, белорусское, натуральное. Пока обойдем весь «Родны кут», как обычно, будем на кассе выгружать полную корзину. Но за чек не переживаем: магазин уже проверен годами – здесь цены не кусаются, а наоборот, берегут наш кошелек!

ЦИФРЫ

В преддверии рождественских праздников магазины Белкоопсоюза по традиции расширяют ассортимент товаров. В продаже большой выбор мясных, рыбных изделий, свежих овощей, фруктов, консервов, кондитерских изделий, сувенирной продукции и елочных украшений.

Торговая сеть Белкоопсоюза также позаботилась о распродажах. Начальник управления торговли Белкоопсоюза Ольга Кунцова отметила: чтобы быть еще ближе к покупателям, в январе пройдет республиканская акция, во время которой более 40 разновидностей продовольственных товаров можно будет приобрести со скидкой 20–40 процентов.



Заведующая магазином «Родны кут» Татьяна ХАЧАТРЯН



Ведущий товаровед Вероника ДУБОВИК

ные наборы и многое другое. В преддверии праздника особенно пользуются спросом мясо, субпродукты, а также полуфабрикаты, готовые мясные продукты.

Карп фаршированный и гусь запеченный

Пенсионерка Елена Федоровна о своих рождественских угощениях заботится задолго до праздника, совершает закупку необходимых товаров в несколько этапов.

– В прошлом году мы с мужем готовились к празднику впопыхах, так потом ели кутью без орехов и изюма, – рассказывает она. – Сейчас же к нам на Рождество едут дети, поэтому стараюсь сделать все в лучшем виде, как в детстве.

Накануне в семье Елены, как и у многих, принято ходить в храм, а уже на следующий день женщина накрывает богатый стол. По традиции в праздничном меню – заливная рыба, кутья, моченые яблоки и запеченный гусь.

Покупательница рассказывает: ради увесистого фаршированного карпа совсем не сложно было отстоять очередь у витрины с готовой продукцией. Елена Федоровна признается: сколько раз пробовали это блюдо приготовить сами, но так вкусно, как из здешнего цеха, никогда не получается. «Поэтому сразу берем побольше! Да и цена отличная. Всего 14 рублей за килограмм! – добавляет женщина. – А в этот раз уж очень приглянулась мясная руляда. Купила пару кусочков на пробу».

Ирина ЛУКАШИК, фото Ильи ШВЕДКО

Выгодно – все!

Обращаем внимание на желтые ценники. Известное дело: главные помощники на кухне – пряности и специи. В магазине они представлены во всем многообразии. Рядом огромный выбор колбас, сыров и соусов. Но и это еще не все, некоторые категории товаров собраны в специальной листовке.

– По опыту знаю: планировать праздничное застолье люди начинают примерно с середины декабря, – добавляет заведующая магазином «Родны кут» Татьяна Хачатрян. – Мы, как всегда, готовы им в этом помочь и знаем, как снабдить вкусными деликатесами каждого покупателя.

Уже почти месяц в нашем магазине действует акция «Всё выгодно!» со скидками на популярные конфеты, печенье, шоколад, чай-

Заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Виктор Королев:

«Праздничные распродажи, рекламные акции и елочные базары – всё для наших покупателей»



Предновогодний шопинг – одна из самых приятных забот последней недели декабря для каждой семьи. Сельчане большинство праздничных покупок совершают в магазинах и автолавках Белкоопсоюза. Кооператоры активно идут навстречу покупателю, предлагая различные бонусы и акции. Всем ли довольны потребители, везде ли сельская торговля удовлетворяет потребности населения? Проблемы, текущие заботы кооператоров и планы по совершенствованию торговли обсудили с заместителем председателя Правления Белкоопсоюза Виктором Королевым.

В ТЕМУ:

Сегодня 549 автомагазинов потребкооперации обслуживают 13,8 тысячи населенных пунктов, в том числе 13,2 тысячи деревень, где отсутствует стационарная торговая сеть, с общей численностью 445,2 тысячи сельчан. В 9,4 тысячи населенных пунктов, а это 68 процентов от общего количества, проживает до 30 человек, в 5,3 тысячи (38 процентов) – до 10 жителей.

? – Виктор Александрович, как кооператоры подготавливают покупательский интерес к своим объектам в эти дни?

– В декабре – январе торговая сеть Белкоопсоюза проводит республиканскую ценовую акцию по продаже 47 разновидностей продовольственных товаров новогоднего ассортимента со снижением розничных цен на 20–40 процентов. По всей стране проходят 1540 праздничных распродаж, 700 рекламных акций и 165 елочных базаров. Погрузиться в новогоднюю атмосферу гостям наших магазинов, автолавок, кафе и ресторанов помогает тематическое оформление залов и витрин. А те, кто хочет побывать в роли доброго волшебника, успеют до 31 декабря присоединиться к социальной акции «Дари добро – стань Дедом Морозом». Обратим внимание на размещенные в магазинах Белкоопсоюза рисунки воспитанников детских домов и интернатов. Каждый может выбрать любой рисунок и передать маленькому автору новогодний сюрприз: игрушку, конфеты или другой подарок.

? – Популярные торговые сети расширяют возможности интернет-торговли. Планирует ли Белкоопсоюз внедрять такой опыт?

Елена, Полоцкий район.

– В первом квартале текущего года планируем запустить свой интернет-магазин, где можно будет приобрести весь перечень товаров, допустимый законодательством. Понятно, что этот список исключает алкогольную и табачную продукцию, медикаменты. А пока мы работаем над этим проектом, наши покупатели могут воспользоваться услугами контакт-центра Белкоопсоюза по приему предварительных заказов. Заявки выполняются в течение трех дней. Как правило, они касаются непродовольственных товаров, например, бытовой техники и прочих позиций. Для глубинки услуга особенно удобна и востребована.

? – Живем в деревне Новая Мышь, что недалеко от поселка Жемчужный в Барановичском районе. Наш дом стоит в середине населенного пункта, и раньше рядом с ним был магазин райпо – маленький, но все необходимые продукты там можно было купить. Теперь до ближайших торговых объектов пенсионерам приходится пре-

одолевать расстояние около километра, а моя мама лежачая – после инсульта...

Алина Николаевна.

– Для начала нам необходимо будет выяснить причину закрытия этого магазина у руководства Барановичского райпо. Возможно, она связана с кадровой проблемой либо такое решение принято из-за технического состояния объекта. Будем разбираться. В течение недели Вас проинформируем о ситуации и вариантах решения этого вопроса.

? – Давно бьемся, чтобы в нашей Адаховицце Ляховичского района открыли магазин. Закрыли его уже как два года. Деревня живая, летом около 100 человек. Пользоваться услугами автолавки людям не очень удобно, да и ассортимент продуктов хотелось бы шире.

Анатолий Николаевич.

Изучим все обстоятельства. Может, стоит сделать магазин сезонным. Или рациональным будет увеличить время стоянки автолавки. В данной ситуации уместно выехать с нашей стороны на место и выяснить общественное мнение. Качество обслуживания в автомагазине тоже в обязательном порядке, не откладывая в долгий ящик, проверим. Надо понимать, что сегодня, кроме нас, обеспечивать сельскую глубинку необходимым товаром никто не стремится. И нам важно держать обратную связь с покупателями, чтобы принять правильное решение. В любом случае решение будет принято и Вы обязательно получите ответ.

? – Часто приходится ездить в командировки по всей стране. Обратил внимание, что в деревнях в связи с оттоком населения закрыва-

ются не только школы, но и магазины. Невостребованные здания, понятное дело, не украшают глубинку. Какая судьба их ждет?

Василий Петрович, Слуцкий район.

– Проблема существует. Если объект еще в приглядном состоянии, то предлагаем его физическим лицам для личных целей. Если же такой вариант невозможен, то неизбежно захоронение. На уровне Правительства обсуждаем вопрос о выделении бюджетных средств на эти цели. Отвлекать финансы для этого из оборотки нерационально. Нам надо рассчитывать с поставщиками, чтобы ассортимент наших магазинов полностью удовлетворял потребности населения. Сегодня по стране у нас около полутора тысяч выведенных из хозяйственного оборота объектов, поэтому ваш вопрос актуален. Приятно, что людям небезразлично, как выглядят сельские населенные пункты. Мы также заинтересованы в решении этого вопроса и работаем над этим.

– В декабре – январе торговая сеть Белкоопсоюза проводит республиканскую ценовую акцию по продаже 47 разновидностей продовольственных товаров новогоднего ассортимента со снижением розничных цен на 20–40 процентов. По всей стране проходят 1540 праздничных распродаж, 700 рекламных акций и 165 елочных базаров.

? – Родители живут в поселке Зацень под Минском. К ассортименту магазина райпо вроде и вопросов нет, но, говорят, у частника – дешевле и часом выбор больше. Почему так?

Сергей, Минск.

– Вопрос конкуренции, особенно в Пристольичье и некоторых районах центрального региона, конечно, существует. Критические моменты с нашей стороны сняты. Мы постоянно работаем над тем, чтобы ассортимент максимально удовлетворял потребности покупателя. Вопрос наполненности товаром, повторюсь, как и ценовой, на постоянном контроле у Минского облпотребобщества и Белкоопсоюза. Что касается системы потребкооперации, то порядок ценообразования формируется в соответствии с постановлением Совета Министров № 713 «О системе регулирования цен». Интерес потребителя – превыше всего, особенно в преддверии новогодних праздников. Ситуацию по населенному пункту ваших родителей изучим.

? – Часто бываю у друзей в Заславле. И как-то вечером стал вопрос, где можно поужинать в приятной атмосфере и культурно провести вечер в этом уютном городке...

Татьяна, Минский район.

– В Заславле посоветовал бы обратиться внимание на наши объекты «Сядзіба» і «Гасцінец», которые, судя по обороту, пользуются популярностью. Возможности других позиций общепита по Заславлю рассмотрим.

– Спасибо за совет, следующий раз в Заславле обязательно воспользуюсь. А вообще часто посещаю другие города, райцентры страны, и попутно хочется узнать, как вы продвигаете в регионах свои кафе?

– Наши объекты общепита преимущественно представлены в райцентрах – 861 по стране. Продолжаем работу над ребрендингом, узнаваемостью своих кафе и ресторанов во всех регионах. Обратите внимание на заведения «Лепим сами», «Еда&Кофе». Они в регионах стали брендами, о которых часто получаем позитивные отзывы. Возможно, пока не все знают, что это наши точки. Так что приглашаем и Вас оценить сервис.

Андрей ЗАХАРОВ

P.S. Благодарим читателей за обратную связь. Озвученные проблемы, как отметил наш гость, были актуальными.



Автоматизированный магазин № 8 Дятловского филиала Гродненского облпотребобщества

РЕПОРТАЖ

Маршрут для шопинга определен: проедем по населенным пунктам Клецкого района вместе с председателем правления Клецкого райпо Юрием Боровицким.



Продавец Наталья САВЧЕНКО

Сельчане обеспечены всем необходимым

ПОМЕЛО, ГРЕЙПФРУТЫ, АНАНАСЫ... КАКИЕ ТОВАРЫ ПОЛЬЗУЮТСЯ ОСОБЕННЫМ СПРОСОМ В МАГАЗИНАХ КЛЕЦКОГО РАЙПО В ПРЕДДВЕРИИ РОЖДЕСТВА

Торговая сеть Клецкого райпо насчитывает 35 магазинов, 6 из которых находятся в райцентре. Клецких сельчан обслуживают 6 автолавок. Маршрут одного автомагазина насчитывает 10–12 населенных пунктов.

Поселок Рассвет, кооперативный магазин № 35. Нас встречает продавец Виктория Сиверская. Ее трудовой стаж в местном магазине насчитывает почти четверть века. Так что предпочтения постоянных покупателей Виктория Викторовна знает лучше всех. Отмечает, что в период зимних праздников повышенным спросом пользуются фрукты. Кроме традиционных мандаринов, сельчане покупали помело, грейпфруты, ананасы. В числе ходовых то-

варов – консервированные горошек и кукуруза, а также «салатный» набор продуктов.

– В период рождественских праздников у нас заказывают торты и собственную продукцию: мясную нарезку, рулеты, руляды, – рассказывает о предпочтениях местных жителей Виктория Сиверская. – Готовясь к торжествам, постоянные покупатели часто делают предварительные заявки.

Объективно выбор в сельском магазине приятно впечатляет. Есть не только необходимые продукты, но и различные деликатесы на любой вкус и кошелек. С хорошим настроением едем дальше.

В агрогородке Секевичи местные жители ходят за покупками в магазин № 74 унитарного предприятия «Клецкий коопзаготпром». В торговом зале нас радушно встречают продавцы Ольга Буйвило и Татьяна Скрунда. Наш приезд совпал с доставкой товара. На полки выставляют новогодние подарки: во время зимних каникул сладости пользуются спросом у детей. Взрослые в праздники традиционно покупают шампанское, фрукты, овощи, готовые мясные изделия и сдобу.

– А еще можно выгодно приобрести товар, представленный в акционной листовке, – кофе, печенье, майонез, шоколад, – говорит Ольга Тадеушевна. – Хорошо продаются наша хлебобулочная продукция, кондитерские изделия, минеральная вода, мясные изделия кооперативного производства.

Несмотря на то что предновогодний ажиотаж позади, ассортимент достаточно широк: мо-



Продавцы Ольга БУЙВИЛО и Татьяна СКРУНДА

лочная продукция, крупы, мясо птицы, овощи. Разнообразие товаров в сельском магазине не уступает городскому. В секции непродовольственных товаров также есть все необходимое.

Деревня Половоковичи, магазин № 76. Продавец Наталья Савченко в потребкооперации работает более 40 лет. В помощь большой опыт и наметанный глаз: знает, что заказать для местных жителей и чем привлечь приезжих. Так, к праздникам ассортимент магазина пополнился фруктами и овощами – хурма, киви, гранаты, перец, свежая зелень.

Привлекает внимание покупателей, особенно школьников, и новогодний «прилавок». По словам Натальи Владимировны, хорошим спросом пользуется продукция общепита – фаршированная скумбрия, рулеты, курица гриль. Так что магазин райпо успешно вы-



держивает конкуренцию с частной торговой точкой по соседству. Местные жители ассортиментом довольны. А если хочется изысков, всегда можно оставить заявку.

Агрогородок Зубки, магазин № 75. Нас радушно встречает хозяйка Светлана Логан. На небольшой торговой площади представлен широкий ассортимент товаров. Здесь можно купить все необходимое для праздничного застолья. Дополнительные заказы, по словам продавца, в период новогодних праздников поступили на торты и собственную мясную продукцию. За покупками в Зубки приезжают даже из Клецка. В сельском магазине цены на товары ниже, чем в райцентре.

– Прилавки насыщены товарами не только в праздники, – отмечает руководитель Клецкого райпо Юрий Боровицкий. – В продаже представлен большой выбор мясной продукции, рыбы, напитков, свежих овощей и фруктов, хлебобулочных и кондитерских изделий, плодоовощных консервов. Наша главная задача – сделать так, чтобы сельский житель ни в чем не нуждался.

Клецкие кооператоры с задачей обеспечить необходимыми товарами торговые объекты в сельской местности справились. Значит, у сельчан во время зимних праздников есть все необходимое.

Татьяна САМОХВАЛОВА,
 фото автора



Продавец Светлана ЛОГАН



Продавец Виктория СИВЕРСКАЯ

ЗАСЛУЖЕННАЯ НАГРАДА

Сделано с любовью

ЗА ЗНАЧИТЕЛЬНЫЙ ВКЛАД В РЕАЛИЗАЦИЮ ТВОРЧЕСКИХ ПРОЕКТОВ ПО СОХРАНЕНИЮ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ БЕЛАРУСИ И ПРОВЕДЕНИЕ КАРАВАЙ-ФЕСТА «БАЦЬКАВА БУЛКА» СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ ПРЕЗИДЕНТА БЕЛАРУСИ ДЕЯТЕЛЯМ КУЛЬТУРЫ И ИСКУССТВА ПРИСУЖДЕНА ЗАМЕСТИТЕЛЮ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ ПРАВЛЕНИЯ ГРОДНЕНСКОГО ОБЛАСТНОГО ПОТРЕБОБЩЕСТВА ЕЛЕНЕ ЧИКОВОЙ

Тому, кто никогда не был на каравай-фесте «Бацькава булка» в городе Свислочь Гродненской области и не пробовал сдобу, испеченную по уникальному рецепту местных пекарей, стоит обязательно это сделать. Плетенка в форме косички с кондитерской посыпкой – это не просто вкуснейшее лакомство, но теперь уже и настоящий бренд нашей страны. Уникальный продукт стал главным героем феста «Бацькава булка» после посещения Президентом пекарни в Свислочи в июне 2021 года. Александр Лукашенко высоко оценил вкус свислочского хлеба, особенно сдобной плетенки. Этот момент и вдохновил местное руководство на новый культурный проект. В основе идеи фестиваля не только популяризация сдобы, которая получила официальное название «Бацькава булка», но и повышение престижа профессии пекаря. В 2022 году в честь оригинальной плетенки в Свислочи устроили республиканский фестиваль. В 2023-м праздник прошел второй раз. Об истории уникальной булки и одноименного каравай-феста говорим с заместителем председателя правления Гродненского областного потребобщества Еленой ЧИКОВОЙ.

Вкус детства

Хлебобулочное изделие в виде плетенки, переименованной впоследствии в «Бацькаву булку», хлебопекарней Свислочского филиала (ныне Волковысский) выпекалось не одно десятилетие. На Свислоччине и в соседних с ней районах сдобу очень любят. Да так, что едят ее каждый день. Местные пекари относят эту плетенку к разряду повседневных. В продаже оригинальная сдоба присутствует в каждой торговой точке Свислочи.

– Когда Александр Григорьевич посещал пекарню в Свислочи, попробовал нашу продукцию, и ему вкус нашего хлеба пришелся по душе, – рассказывает Елена Чикова. – Президент тогда отметил: «Как в детстве!» С того момента свислоччане стали выстраиваться в очередь за плетенкой, которую очень хвалил Президент, просили: «Дайте нам «Бацькаву булку». С тех пор это название за сдобой с первоначальным наименованием «Плетенка «Оригинальная» и закрепилось. Мы приняли решение: если плетенку назвал народ, значит, так тому и быть.

– В чем секрет удивительного вкуса знаменитой булки?

– Все дело в том, что в ее составе только натуральные ингредиенты – мука, дрожжи, сухое молоко, маргарин, сахар. Но главное – ее наши пекари готовят с любовью. Плетенка имеет форму косички, а это значит, что каждое изделие изготавливается вручную. При этом наши мастера вкладывают частичку своей души. Однако рецепт уникальной плетенки хранят в секрете, говорят, что он написан самой жизнью. Стоит отметить, что в изго-



Коллаж: Татьяна ДЕДОЛИНОЙ

ФАКТ

В Гродненском облпотребобществе действует 8 хлебопекарных производств. Среди них – Волковысский, Вороновский, Дятловский, Мостовский, Зельвенский, Ошмянский, Сморгонский, Щучинский филиалы. За 11 месяцев текущего года только Волковысским филиалом произведено 454,1 тонны хлебобулочных изделий, темп роста составил 113,6 процента. В том числе булочных изделий произведено 143,3 тонны, темп роста – 125,6 процента. От реализации продукции Свислочской пекарни получено 160 тысяч рублей прибыли, рентабельность составила 16,68 процента.

товлении булки участвуют люди не одной профессии. Помимо пекарей, это еще и тестоводы, и формовщики.

Изюма в уникальной сдобе нет, но есть особенность: ее посыпка.

Творческий тандем

Елена Чикова рассказывает: когда председатель Свислочского районного исполнительного комитета Александр Версоцкий предложил Гродненскому облпотребобществу выступить соорганизаторами каравай-феста «Бацькава булка», кооператоры с удовольствием откликнулись. Ведь до каравай-феста в Свислочи не было большого фестиваля, где чествовался труд хлебопек. А ведь не секрет, что эта профессия не менее важная и нужная, чем профессия хлебороба. Поэтому, работая над концепцией фестиваля, организаторы также старались сделать акцент на повышении престижа профессии пекаря.

Более того, к фестивалю подключились кооператоры из всех регионов нашей страны, каждая областная организация представила во время выставки свои караваи и другие хлебобулочные изделия. Работники хлебопекарной отрасли Белкоопсоюза восприняли идею фестиваля с огромным интересом.

Елена Анатольевна отмечает, что, когда во время первого фестиваля увидела радость на лицах участников, которые пробовали лакомства хлебопекот страны, на душе царил радость и восторг:

– Люди увидели, сколько представителей разных профессий трудится для того, чтобы на столе у каждого мог лежать «думяны бохан» хлеба, ароматная булка. Современная молодежь, принимая участие в каравай-фесте, отметила, насколько ценна и почетна профессия пекаря. К слову, в мероприятии приняли участие не только профессиональные хлебопеки, но и любители.

Гордость и почет

– Отрадно, что старания организаторов фестиваля получили высокую оценку общества и руководства страны, – делится эмоциями Елена Чикова. – Специальная премия Президента Беларуси для коллектива создателей уникального каравай-феста «Бацькава булка» – это большая честь для всех нас.

Елена Чикова говорит, что уже сейчас кооператоры Гродненского облпотребобщества активно готовятся к церемонии вручения специальной премии Президента деятелям культуры и искусства. Во Дворец Республики

хлебопеки Гродненского региона привезут множество изделий из теста, которые также были представлены на выставке во время каравай-феста «Бацькава булка» в Свислочи.

Это пряники с логотипом каравай-феста «Бацькава булка», а также достопримечательностями Гродненской области – Мирским замком, Коложской церковью, Старым замком в Гродно и другими. Будет представлен на выставке и большой каравай с изображением государственной символики нашей страны. А еще хлебопеки Мостовского филиала работают над огромным караваем в виде картины, главным акцентом которой станет образ белорусской семьи как символа мира и добра. Все элементы съедобные.

Секрет успеха

Глаза Елены Анатольевны наполнены светом и вдохновением. Кажется, о многообразии булочек, плетеночек и пряников она может говорить бесконечно. В конце беседы отмечает: секрет успеха в любом коллективе зависит от командного духа, любви к профессии и умения ответственно подойти к решению задач.

– Коллектив профессионалов – и работа складывается, – подчеркивает она. – Когда трудиться в тандеме с единомышленниками, любые цели достижимы. И что немаловажно, мы всегда чувствуем поддержку в лице грамотного руководителя – председателя правления Гродненского облпотребобщества Александра Витальевича Бубенчика. Он никогда не остается в стороне от наших творческих идей и планов, всегда принимает правильные управленческие решения.

Фото Алексея БИБИКОВА и из личного архива Елены Чиковой

В числе удостоенных этой высокой награды – заместитель начальника отдела культурно-просветительской работы, искусств и учебных учреждений управления культуры Гродненского облисполкома **Ольга БОГДАНОВИЧ**, председатель Свислочского райисполкома **Александр ВЕРСОЦКИЙ**.

ИЗ ДОСЬЕ

Елена ЧИКОВА родилась в Свислочи Гродненской области. После окончания средней школы № 2 поступила в Могилевский государственный университет продовольствия по специальности «инженер-технолог». Начиная работать химиком-аналитиком отдела качества в Свислочском райпо. С 2020 года назначена на должность заместителя председателя правления Гродненского областного потребительского общества.



КОММЕНТАРИИ

Александр ВЕРСОЦКИЙ,
председатель Свислочского
районного исполнительного
комитета:

— Когда узнал о присуждении специальной премии Президента деятелям культуры и искусства коллективу единомышленников, которые создали и реализовали каравай-фест «Бацькава булка», испытал восторженные чувства. Отраднo, что идея создания и сам фестиваль были высоко оценены нашим Президентом. Признaю: испытываю огромное чувство гордости. Как же приятно, когда твои старания находят поддержку и признание на самом высоком уровне, когда видишь, что усилия не прошли зря и труд всей творческой команды был замечен.

В подготовке каравай-феста «Бацькава булка» принимал участие коллектив единомышленников, настоящих патриотов своей страны. Мы гордимся, что благодаря фестивалю наш город Свислочь будет ассоциироваться с уникальным фестивалем, где мы популяризируем народные традиции и прославляем труд хлебопекoв.

Ольга БОГДАНОВИЧ,
заместитель начальника отдела
культурно-просветительской
работы, искусств и учебных
учреждений управления
культуры Гродненского
облiсполкома:

— Каравай-фест «Бацькава булка» для меня, как главного режиссера, не просто важное мероприятие, а настоящее знаковое событие. Чтобы тщательно продумать концепцию фестиваля и провести его на высшем уровне, каждый год специально беру отпуск. И как здорово, что труд организаторов не остался незамеченным.

Фест «Бацькава булка» еще совсем молод, проведен дважды, но сколько восторженных откликов мы получили — не счесть! И то, что творческому коллективу, создавшему этот фестиваль, присуждена специальная премия Президента деятелям культуры и искусства, — для нас почетно и волнительно. А для меня, как работника сферы культуры, при-

суждение награды приятно вдвойне.

Каравай-фест «Бацькава булка» проходит ежегодно. В этом году мероприятие пройдет еще более масштабно. В Год качества по-другому быть не может. На фестивале представим новинки хлебной продукции. Главный акцент, как и в предыдущие годы, будет сделан на карте-столе «Беларусь — хлебная страна», выложенной из знаменитых плетенок «Бацькава булка».

Особенно хочется подчеркнуть, что в концепции каравай-феста «Бацькава булка» заложен не только развлекательный аспект. Это мероприятие имеет морально-нравственную, эстетическую направленность. В его основе — огромный культурный аспект, а это и культура отношения к еде на столе, и повышение престижа труда хлеборобов и хлебопекoв, популяризация старинных рецептов хлеба. А ведь на изучении культурного наследия народа, почитании людей, трудящихся на земле, и зиждется воспитание подрастающего поколения. Именно поэтому к участию в фестивале мы активно привлекаем молодежь, организуем детские площадки.

К церемонии награждения, которая на днях состоится в Минске, готовим выставку, на которой представим хлебопечкарную, а также сувенирную продукцию. Покажем и видеоролик о нашем уникальном каравай-фесте.

Каравай-фест «Бацькава булка» — это многогранная история, рассказанная через хлеб. Только на фестивале в Свислочи можно увидеть хлеб, испеченный в форме собора или театра, попробовать свислочский торт «Банкуха», адельский хлеб, свадебные караваи мастериц Слонимского и Волковысского районов. Старинные способы приготовления этой выпечки внесены в список нематериального культурного наследия Беларуси. А ведь на нашем фестивале представлены хлебные традиции всех регионов страны!

Приезжайте в Свислочь в августе — сами увидите!

ПО ПОВОДУ

По доброй традиции в преддверии зимних праздников во Дворце Независимости прошел Республиканский новогодний бал. В торжественном мероприятии принял участие Президент Беларуси Александр Лукашенко.



Фото предоставлено пресс-службой Белого Дома

Первый бал Анастасии и Даниила

СТУДЕНТЫ БЕЛОРУССКОГО ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ АНАСТАСИЯ ТОРГОНСКАЯ И ДАНИИЛ ФИЛЬЧЕНКО ПОБЫВАЛИ НА РЕСПУБЛИКАНСКОМ НОВОГОДНЕМ БАЛУ ВО ДВОРЦЕ НЕЗАВИСИМОСТИ

3ал торжественных церемоний собрал более 330 девушек и юношей из всех регионов страны. В их числе и студенты вузов, которые достиг-

— Это был первый бал в моей жизни, — рассказала Анастасия Торгонская. — В школьные годы мне доводилось вальсировать на школьных вечерах, но что такое галоп, шакон, полуночная кадрили и как их танцевать, мне посчастливилось узнать только во время подготовки к Республиканскому новогоднему балу. Репетиции проходили по три часа почти каждый день. За полтора месяца мы выучили все па, а после началось самое интересное — подбор нарядов. Заранее был оговорен строгий дресс-код: девушкам предлагалось прибыть на бал в вечерних платьях бежевого цвета, парням — в брючных костюмах с обязательным элементом — галстуком-бабочкой.

Если юношам определиться с выбором было просто, то девушкам времени понадобилось больше — на прическу (классический пучок) и легкий макияж. Анастасия призналась: с платьем к балу ей повезло. Наряд бежевого цвета, в котором она была на выпускном балу в школе, пришелся весьма кстати.

Девушка также отметила: участие в важном событии ей запомнится на всю жизнь. «Новогодний бал подарил приятные впечатления и новые знакомства, — рассказала Анастасия Торгонская. — Рада, что моим визави стал Даниил Фильченко. До начала подготовки к мероприятию мы были знакомы, а после бала стали хорошими друзьями!»

ли высоких результатов в учебе, общественной деятельности и спорте, проявили себя в волонтерском движении. Среди приглашенных на бал — студенты второго курса БТЭУ ПК Анастасия Торгонская (факультет экономики и управления специальности «экономическое право») и Даниил Фильченко (факультет коммерции и финансов специальности «информационные системы и технологии»).

Материалы полосы подготовила Марина КУЗЬМИЧ

Купон участника рекламной игры Мы – вместе!

Без подписной квитанции к участию в рекламной игре не допускается.

(28 тур)

Ф. И. О. участника (полностью)

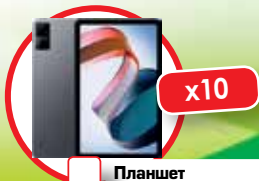
Адрес проживания, телефон

Прислав купон, вы даете согласие на обработку своих персональных данных при проведении рекламной игры, а также подтверждаете, что ознакомлены с правами, связанными с обработкой ваших персональных данных. Информация размещена в сетевом издании sb.by по адресу: www.sb.by/advertisement/advertising_game.

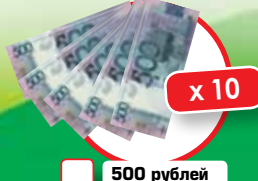


Хочу выиграть:

Приз 1



Приз 2



Приз 3



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

Свидетельство о государственной регистрации рекламной игры № 4374, выдано МАРТ РБ 27 октября 2023 года

Правила игры размещены в газете «СБ. Беларусь сегодня» от 23 ноября 2023 года и в сетевом издании sb.by

23 ноября стартовала рекламная игра «Мы – вместе! (28 тур)»

Чтобы стать участником рекламной игры, необходимо:

- Подписаться** на одну или несколько газет: «СБ. Беларусь сегодня», «Республика», «Народная газета», «Знамя юности», «Сельская газета» или «Вести потребкооперации», на I полугодие (январь – июнь) или I квартал (январь – март) 2024 года.
- Вырезать и заполнить купон участника**, опубликованный в одной из газет:
 - «СБ. Беларусь сегодня» – 23, 30 ноября, 7, 14, 21, 28 декабря 2023 года, 4, 11 января 2024 года;
 - «Республика» – 24, 29 ноября, 1, 8, 13, 15, 22, 27, 29 декабря 2023 года, 5, 10, 12 января 2024 года;
 - «Народная газета» – 24 ноября, 1, 8, 15, 22, 29 декабря 2023 года, 5, 12 января 2024 года;
 - «Знамя юности» – 30 ноября, 7, 14, 21, 28 декабря 2023 года, 5, 11 января 2024 года;
 - «Сельская газета» – 25 ноября, 2, 9, 16, 23, 30 декабря 2023 года, 6, 13 января 2024 года;
 - «Вести потребкооперации» – 24 ноября, 1, 8, 15, 22, 29 декабря 2023 года, 5, 12 января 2024 года.
- Прислать заполненный купон** участника вместе с копией либо оригиналом подписной квитанции по почте не позднее 16 января 2024 года (согласно дате отправки, на конверте) на адрес: 220013, г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а, издательский дом «Беларусь сегодня», с пометкой «Мы – вместе! (28 тур)». При этом Организатор игры должен получить письмо не позднее 20 января 2024 года (согласно дате получения, на конверте).
- Шансы на выигрыш возрастут, если оформить подписку на несколько газет** и прислать подписные квитанции на адрес издательского дома в отдельных конвертах.

Ознакомиться с Политикой издательского дома «Беларусь сегодня» в отношении обработки персональных данных при проведении рекламных игр, а также правами, связанными с обработкой ваших персональных данных, механизмом реализации таких прав и последствиями дачи вами согласия или отказа в даче такого согласия можно в сетевом издании sb.by по адресу: www.sb.by/advertisement/advertising_game.

Розыгрыш – 25 января 2024 года.

УНП 100243004

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

Сразу к двум благотворительным рождественским акциям присоединились работники Столинского райпо Брестского облпотребсоюза.

Праздник приходит к каждому

Каждый год подарки от кооператоров с нетерпением ждут в районном центре коррекционно-развивающего обучения и реабилитации. В этом году миссию доброго Деда Мороза с любовью и радостью выполнила заместитель председателя профсоюзной организации райпо Елена Раковец.

Во время утренника она вручила воспитанникам центра 48 сладких подарков – никто из детей не остался без внимания кооператоров. Елене Николаевне было приятно наблюдать, сколько радости вызвало это поздравление.

Ранее в универмаге установили «Елку желаний». Дерево украсили поделками инвалидов отделения дневного пребывания районного центра социального обслуживания населения.



Праздник – в радость

В рождественские дни о чем-то светлом и душевном мечтают все. Как хорошо, что в центре внимания оказываются подопечные социальных учреждений. Эта акция подтолкнула людей позаботиться о тех, кто рядом. Работники магазина и сами поучаствова-

ли в деле милосердия, и привлекли к нему покупателей. Все 30 открыток, рукавичек и других поделок, где были написаны пожелания, прочитаны людьми с добрым сердцем. Приобретены подарки. Их вручат детям-инвалидам на празднике в центре.

Промні дабрыні

Клімавіцкае райспажыўтаварыства Магілёўскага аблспажыўсаюза мае даўнія традыцыі ўдзелу ў дабрачыннай акцыі «Падары дабро – стань Дзедам Морозам».

Сёлета на навагодні ранішнік у раённы цэнтр карэкцыйна-развіваючага навучання і рэабілітацыі з падарункамі прыйшла да выхаванцаў старшня прафсаюзнай арганізацыі райспажыўтаварыства Святлана Саковіч. У віншавальным слове Святлана Васільеўна выказала падзяку педагогам і прызналася: на працягу больш дзесяці гадоў удзелу ў акцыі цэнтр стаў для яе родным. І сапраўды, дарыць падарункі больш прыемна, чым прымаць.

Марафон дабра дапамог кожнаму з дабрачынцаў дакрануцца да чуллівых момантаў здзяйснення спраў.

Святлана ЖЫБУЛЬ, фота прадастаўлена Клімавіцкім райспажыўтаварыствам

ПРАВО СЛОВО

Радость Рождества разделите с близкими

В ТРОИЦКОЙ ЦЕРКВИ АГРОГОРОДКА ДОЛГИНОВО ВИЛЕЙСКОГО РАЙОНА ГОТОВЯТСЯ ВСТРЕТИТЬ РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО

Накануне Рождества мы отправились в Долгиново, чтобы посмотреть, все ли готово к встрече большого церковного праздника.

Есть в Вилейском районе колоритное местечко, где испокон веков люди живут в мире и согласии. В агрогородке в наше время действуют два храма – православный и католический. Храм святой Троицы, освященный в 1880 году, за свою историю ни разу не закрылся. Сроднился с Вилейским краем и нынешний его настоятель отец Иоанн Линник. Он служит в нем без малого 40 лет.

Священник рассказывает: ранее к Рождеству в церкви живую ель ставили в самом центре, ныне ели здесь – по обе стороны от иконостаса. Сверкающие огни, разноцветные шары создают праздничную атмосферу. Готовы и восковые свечи. Каждый верующий, придя встречать Рождество Христово на богослужение, может поставить свечу и помолиться о здравии родных и близких.

– Во время Рождественского поста рассказывал прихожанам о сути воздержания, об очищении души, – говорит настоятель Троицкой церкви отец Иоанн Линник. – Люди старались делать добрые дела, воздерживались от увеселительных мероприятий. Говорю верующим: нужно стремиться к миру в семье – тогда мир будет повсюду. Поэтому советую прийти на Рождество в храм, чтобы войти в эту радость и разделить с ее близкими.

Отец Иоанн проводит к самым почитаемым иконам в храме, говорит, что важно ждать праздник не для того, чтобы скорее разговесться, а стараться духовно осознать его. Только пропустив высокий смысл Рождества через ум и сердце, человек может прикоснуться к Божественной благодати.

И сегодня многие в сочельник держат строгий пост или ограничиваются постными блюдами. Их на столе должно быть 12 – по количеству апостолов.

Вечером христиане отправляются на службу в церковь. В конце службы в центр храма выносят свечу, которая символизирует Вифлеемскую звезду.

– Состояние радости Рождества нужно постараться сохранить и после праздника по-



Церковь Святой Троицы



Протоиерей Иоанн Линник

дольше, – говорит отец Иоанн. – Ведь суть его в Рождении в мир Спасителя. А это говорит о великой любви Бога к человеку, о его готовности ради нашего спасения.

Обращаем внимание на украшенные живые ели в храме. Украшенная ель – символ Рождества, говорит отец Иоанн. Ранее к светлому празднику ее украшали конфетами в позолоченной обертке, сухофруктами, орехами. Сладости символизировали дары волхвов, которые те приносили младенцу Иисусу. Наверху непременно была звезда. На еловых веточках крепились импровизированные свечи – символ веры, свет которой никогда не меркнет.

– О чем говорю прихожанам в преддверии праздника? Об обновлении духа человеческого. Ведь через воздержание во время строгого поста каждый воспитывает себя. В жизни бывают трудности, мы печалимся, но главное – превратить горечь в радость. Поэтому Рождество Христово – великий праздник.

Напоследок отец Иоанн рассказал удивительную притчу о ласточках, которые в конце лета никак не могли найти дорогу в теплые края. Один человек увидел, как они гибнут от холода, и решил на следующую осень сам направлять их в нужную сторону. Но снова ничего не получилось. И тогда он попросил у Бога сделать его ласточкой, когда так произошло, ему удалось увести птиц за собой.

– Вот так с мыслью о спасении пришел в этот мир сын Божий, – добавил отец Иоанн. – Чтобы вывести людей из мрака греха и направить к жизни светлой.

Марина КУЗЬМИЧ,
фото Дарьи ТИТОВОЙ

Новый год и Рождество – праздники чудес, исполнения желаний и приятных сюрпризов. Важно, чтобы ни один ребенок не остался без заботы, внимания и тепла. Администрация, педагогический коллектив и актив учащихся Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза подарили юным горожанам добрую сказку, продолжая новогоднюю благотворительную акцию «Наши дети».

Желания должны исполняться

БАРАНОВИЧСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ БЕЛКООПСОЮЗА С ПОДАРКАМИ ПОСЕТИЛ ДЕТСКУЮ ГОРОДСКУЮ БОЛЬНИЦУ



28 декабря в детскую городскую

больницу поздравить мальчишек и девчонок пришли директор колледжа Елена Мостовская, заместитель директора по воспитательной работе Илона Потопович и, конечно же, Дед Мороз и Снегурочка.

– Если у детей нет возможности быть дома на праздник, праздник должен сам прийти к ним! И он получился по-настоящему веселым и сказочным. Дети с радостью участвовали в представлении, водили хоровод и пели любимые новогодние песни, – рассказала Елена Мостовская. – Лица ребят сияли улыбками, забы-

лись процедуры и болезни, в зале царил прекрасное настроение – а это лучшая благодарность за подарки и внимание! Взрослые пожелали ребятам расти здоровыми, крепкими, поправляться поскорее, не болеть и обязательно верить в чудеса. Все маленькие пациенты получили сладкие подарки-сувениры и «варежки желаний» – сувенирные пряники, приготовленные учащимися колледжа. Нужный и полезный подарок под елочку получили в этот день и самые маленькие пациенты больницы – средства гигиены и ухода за новорожденными.

Мария НИКОЛАЕВА



СОНЦАВАРОТ

У сцюдзёную зімовую пару людзі імкнуцца да цяпла. Здаўна беларусы да снежнага перыяду старанна рыхтаваліся. Каб не патрапіць у халодныя кайданы, даставалі з куфраў цёплае адзенне, нарыхтоўвалі прадукты. А каб кароткія светлавыя дзенькі не здаліся сумнымі, насыцілі каляндар шматлікімі святамі. І ў наш час мы чакаем іх з нецярпеннем. Казачную атмасферу і дзецям, і дарослым дорыць свята Раства Хрыстова, Хрышчэнне Гасподняе, а затым і Грамніцы ахутваюць ласкай Божай, усяляюць веру ў лепшае. Гэты перыяд нашы продкі называлі Каляды.

■ На Куццю беларусы запрашалі за стол і душы памерлых продкаў. Па традыцыі ежу і посуд для іх пакідалі на святочным сталі на ўсю ноч. Вельмі важнымі лічыліся першыя дні свята, калі продкі прасілі багацця і дабрабыту на будучы год. На працягу вячэры выконваліся разнастайныя абрады, накіраваныя на поспех у земляробстве, жывёлагадоўлі і іншых гаспадарчых справах.



■ **З НАРОДНАЙ ПЕСНІ**
 Калядачкі, барджэй,
 барджэй,
 А нам Піліпаўка
 надакучыла,
 Усім живоцікі
 перамучыла,
 А ўжо ж жамеры
 зубы праелі.
 А каб Калядак
 нядзель дзясятка,
 А Піліпаўкі
 каб адзін дзянёк,
 І то каб адзін
 Святы вечарок.

Дні святкавання ад Раства да Вадохрышча – з 7 па 19 студзеня (з 25 снежня па 6 студзеня ў каталікоў) – здаўна лічыліся святымі. Людзі напаянлі іх радаснымі момантамі. У народзе гэты цыкл атрымаў такія назвы: «Каляды», «святыя вечары», «шчодрыкі». У народзе называлі Калядой і саму Калядную куццю, свята Раства.

Калядныя святкаванні ўяўляюць сабой цэлы комплекс абрадаў. Самыя яркія з іх праводзяцца і ў нашы дні напярэдадні Раства Хрыстова, у Шчодры вечар перад старым Новым годам, напярэдадні Вадохрышча.

Каляды нашы продкі ўспрымалі як незвычайны святочны час, калі было прынята ўволю адпачыць і набрацца сіл перад новым сезонам работ у полі. Добры спосаб забыцца пра клопат па гаспадарцы – песні, танцы, гульні.

Абавязковай умовай падрыхтоўкі да свята быў строгі пост. Пачынаўся ён 28 снежня і заканчваўся 6 студзеня. У гэты перыяд нашы продкі па традыцыі імкнуліся не ўжываць ежу жывёльнага паходжання, не наведваць забаўляльных мерапрыемстваў. На працягу посту існавала забарона і на сэксуальныя адносіны.

У чырвоным куце

Да Каляд прыводзілі ў парадак дом. Сцены ўпрыгожвалі яловымі галінкамі. Да свята выраблялі новага саламянага «павука» і падвешвалі на доўгім конскім валасе да столі ў чырвоным куце – недалёка ад абразоў. Аб'ёмнае ўпрыгожванне выраблялася з саломы, бабоў, гароху, пер'я, лёну. Дзякуючы руху паветра праз уваходныя дзверы і палаючай печы вялікі «павука» разам з далу-



ЧАС ВЕРЫ І СВЯТЛА

КАЛЯДЫ – СІМВАЛІЧНАЯ МЯЖА ПАМІЖ СТАРЫМ І НОВЫМ ГОДАМ

Для вырабу «павукоў» нарэзвалі саломінкі неабходнага памеру, пасля чаго праз іх унутраную частку пранізвалі ніткі або конскія валасы. Змацаваныя элементы ў выглядзе зорак, колаў стваралі больш складаныя канструкцыі – сферы, піраміды. Упрыгожванне было сімвалам урадлівасці і абярэгам, закліканым ахоўваць дом, прыносіць шчасце і забяспечваць дабрабыт сям'і.

У цэлым салама напярэдадні вялікага свята была не толькі матэрыялам для ўпрыгожвання. Яе даўней надзялялі адмысловымі магічнымі ўласцівасцямі, засціралі на падлогу ў доме, а таксама падкідвалі да столі, каб у новым годзе такімі ж высокімі выраслі каласы і можна было сабраць багаты ўраджай. Салому клалі пад абрус каляднага стала, а потым абвязвалі ёю пладовыя дрэвы або неслі ў поле.

Асабліва святочна напярэдадні Каляд выглядалі вокны дамоў. Іх упрыгожвалі папяровымі фіранкамі, выцінанкамі. З часам гэтая традыцыя трансфармавалася ў звычай вешаць сняжынкі на вокны да навагодніх святаў. Традыцыі пляцення павукоў і выразання з паперы і сённа захоўваюцца ў некаторых рэгіёнах краіны.

Чароўныя маскі

Рыхтуючыся да Каляд, моладзь майстравала маскі і карнавальныя касцюмы. Адною з характэрных рыс свята быў маскарэад, апрананне кажухоў поўсцю ўверх, нашэнне звярыных масак і шумныя карнавальныя скокі ў дамах і на вуліцах. Мужчыны і жанчыны, старыя і дзеці пераапрапаналіся ў вобразы Мядзведзя, Каня, Быка, Казы, Гусака, Жураўля. Для гэтага рыхтавалі маскі і касцюмы. У той жа час дзяўчаты, жанчыны хадзілі на вачоркі, збіраліся ў адным доме днём і да самай поўначы пралі, ткалі, рыхтавалі сабе вопратку і абавязкова нешта новае да Новага года.

З ХРЫСЦІЯНСКАГА КАЛЕНДАРА

На Каляды прыпадае тры вялікія хрысціянскія святы праваслаўнай царквы:

- 7 студзеня** – Раство Хрыстова;
- 14 студзеня** – Дзень памяці свяціцеля Васіля Вялікага, архіепіскапа Кесарыйскага (Кападакійскага);
- 19 студзеня** – Хрышчэнне Гасподняе.

У касцёле адзначаюцца:
6 студзеня – Богаяўленне (Тры каралі).



На калядны перыяд прыпыняліся ўсе гаспадарчыя работы. Нашы продкі лічылі, што інакш гэта можа пацягнуць за сабой беды: «то карова знікне, або парася згіне».

За агульным сталом

Дзе быў прастор для дзейнасці, дык гэта на кухні. Падрыхтоўка страў да святага застолля была не толькі абавязкам кожнай гаспадыні, але і мела сакральны сэнс. Да Каляд абавязкова калолі парсучкоў. З свініны выраблялі каўбасы, сальцісоны, вяндрліну.

Перад вырабам кожнай стравы прамаўлялася малітва. Пажадана, каб у працэсе ўдзельнічала ўся сям'я. Адлучацца з дому сваякам забаранялася. Колькасць страў, пастаўленых на стол, залежала ад заможнасці сям'і. Падавала стравы на стол заўсёды гаспадыня. Гэты звычай абяцаў яднанне і шчасце.

Першая куцця

Посная, Бедная, Вялікая куцця – пярэдадзень Каляд, Раства. Адзначаецца 6 студзеня. Перад святам наводзілі парадак у доме і ў двары. Рыхтавалі святочнае адзенне, ішлі ў храм, спавядаліся. Надыходзіў кульмінацыйны момант Раства.

За сталом прытрымліваліся пэўнага этыкету. Гаспадар запальваў свечку, ставіў яе пад абразы, маліўся Богу і сядзеў у чырвоным куце – покуці. Побач з ім – сыны па старшынстве, а па другі бок стала – гаспадыня з дачкамі.

Існаваў звычай, згодна з якім маладыя жанчыны, што не так даўно выйшлі замуж, прыходзілі на свята вячэраць у сваю родную сям'ю. Асабліва пашана за святочным сталом адводзілася старэйшым членам сям'і і самому гаспадару дома.

Сімвалы добра

Паколькі святочная вячэра прыпадае на апошні дзень посту, то ўсе стравы на стала павінны быць нішчымнымі, прыгатаванымі на ільняным, сла-нечнікавым алеі, без дадання тлушчаў жывёльнага паходжання, малака, яек, смятаны. Пры гэтым на стала магло быць адпяці да дванаццаці розных страў – бліны, квас, піва, аўсяны і бурачны кісялі, поліўка, галушкі, грыбы, свежая і салёная рыба.

Напярэдадні Раства Хрыстова пяклі абрадавае печыва ў выглядзе птушчак, рагоў баранчыка або фігурак хатніх жывёл. Верылі, што так можна адагнаць злых духаў і прыцягнуць у дом дабро. Печыва раскладвалі па ўсім доме, пакідалі ў хлявах і іншых гаспадарчых пабудовах, давалі ў якасці прысмаку хатнім жывёлам. Такім чынам дзякавалі жарабят, ягнят – менавіта яны апынуліся паблізу ясляў, дзе нарадзіўся Хрыстос.

Самай галоўнай стравой лічылася куцця – густая каша, прыгатаваная з ячменю з даданнем мёду, маку, сухафруктаў. Магічныя ўласцівасці яна набывала з-за велзарнай колькасці зерняў. Адсюль і сімвал сакральнага мноства. Верылі, што яна звязвае з магчнай сілай збажыны.

Святочны стол высцілалі спачатку саломай або сенам, якое часцей за ўсё ў дом прыносіў гаспадар ці адзін з яго сыноў. Гэта, па народным павер'ю, павінна было спрыяць вялікай колькасці малака ў кароў і засцерагчы іх ад ваўкоў. Пасля стол накрывалі святочным абрусам.

Для гаршка з куццёй пры гэтым адводзілі асаблівае месца, куды падцілалі сена, ставілі рэштата са звільняю сваімі рукамі «гназдом» з сена. У некаторых раёнах адным з галоўных атрыбутаў перадкаляднага застолля быў неабмалочаны сноп жыта ці пшаніцы, упрыгожаны рознакаляровымі стужкамі. Сноп так і называўся – «Каляда». Ён стаў у чырвоным куце аж да Хрышчэння, пасля чаго частку яго пакідалі для вясновай сяўбы, частку аддавалі з'есці карове або авечкам.

Кожную страву на святочным стала трэба было пакаштаваць ўсім членам сям'і. На вячэру запрашаліся таксама ўладары сыхай. Асабліва за стол клікалі Мароза. У рэгіёнах яго звалі так: Цар-Мароз, Князь-Мароз. Ён у свядомасці сялян успрымаўся як жывая істота, якую можна ўлагодзіць, задобрыць, каб ён не наносіў шкоду пасевам на палях. Запрашалі за стол так: «Мароз, Мароз, хадзі да нас есці кашу! Улетку не хадзі, а то будзем пугай цябе біць», «Князь-Мароз, Князь-Мароз, хадзі на Куццю, не марозь малых цялят, парсучкоў, агарод». У некаторых рэгіёнах на застоллі зазывалі птушак.

**Марына КУЗЬМІЧ,
 фото Аляксея
 ВЯЗМІЦІНАВА
 і з архіва «СБ»**

Календарь православных праздников



ДВУНАДЕСЯТЫЕ НЕПЕРЕХОДЯЩИЕ

- 7 января – Рождество Христово
- 19 января – Крещение Господне (Святое Богоявление)
- 15 февраля – Сретение Господне
- 7 апреля – Благовещение Пресвятой Богородицы
- 19 августа – Преображение Господне
- 28 августа – Успение Пресвятой Богородицы
- 21 сентября – Рождество Пресвятой Богородицы
- 27 сентября – Воздвижение Креста Господня
- 4 декабря – Введение во храм Пресвятой Богородицы

ДВУНАДЕСЯТЫЕ ПЕРЕХОДЯЩИЕ

- 28 апреля – Вход Господень в Иерусалим (Вербное Воскресенье)
- 13 июня – Вознесение Господне
- 23 июня – День Святой Троицы (Пятидесятница)

ВЕЛИКИЕ ПРАЗДНИКИ

- 14 января – Обрезание Господне
- 5 мая – Светлое Христово Воскресенье (Пасха)
- 7 июля – Рождество Иоанна Предтечи
- 12 июля – День святых апостолов Петра и Павла
- 11 сентября – Усекновение главы Иоанна Предтечи
- 14 октября – Покров Пресвятой Богородицы

МНОГОДНЕВНЫЕ ПОСТЫ

- 18 марта – 4 мая – Великий
- 1–11 июля – Петров
- 14–27 августа – Успенский
- 28 ноября – 6 января 2025-го – Рождественский

ОДНОДНЕВНЫЕ ПОСТЫ

- Среда и пятница всего года, за исключением сплошных седмиц Святков
- 18 января – Крещенский сочельник
- 11 сентября – Усекновение главы Иоанна Предтечи
- 27 сентября – Воздвижение Креста Господня

СПЛОШНЫЕ СЕДМИЦЫ

- 7–18 января – Святки
- 26 февраля – 2 марта – Мытаря и фарисея
- 11–17 марта – Сырная (Масленица)
- 6–11 мая – Пасхальная (Светлая)
- 24–29 июня – Троицкая

ДНИ ОСОБОГО ПОМИНОВАНИЯ УСОПШИХ

- 9 марта – Вселенская родительская суббота
- 30 марта – Суббота 2-й седмицы Великого поста
- 6 апреля – Суббота 3-й седмицы Великого поста
- 13 апреля – Суббота 4-й седмицы Великого поста
- 14 мая – Радоница
- 9 мая – Поминовение усопших воинов
- 22 июня – Троицкая суббота
- 2 ноября – Димитриевская родительская суббота

ГОТОВИМ САМИ

Первая, Постная, Бедная кутья отмечается с 6 на 7 января. Название происходит от главного блюда на праздничном столе – кутьи. Именно с нее по обычаю начинается семейная трапеза. Кутью в этот период еще называли Великой из-за торжественности и разнообразия яств. Их могло быть 5–7 или 9–12. Блины, квас с грибами, овсяный кисель и многое другое... А что еще могут приготовить современные хозяйки?

ПРАЗДНИК ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ

ТОП-5 РЕЦЕПТОВ К РОЖДЕСТВЕНСКОМУ СТОЛУ

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ КУТЬЯ



Ингредиенты: крупа (рис, булгур, перловка) или пшено – 1 ст., мак – 3–4 ст. л., грецкие орехи очищенные – 100 г, мед – 3 ст. л., вода или компот – 2 ст.

Рождественская кутья (или сочиво) – праздничное постное блюдо, может быть как основным, так и десертом. Может быть подано на завтрак, обед или ужин.

ПРИМЕТА

Чем вкуснее и богаче по составу кутья, тем благополучнее во всем будет год для семьи. Кроме меда и мака, можно добавить орехи, цукаты, сухофрукты и даже халву, а крупу варить не только на воде, но и на компоте.

Предлагаю приготовить кутью из булгура. Из других круп блюдо готовится аналогичным образом.

Приготовление: залейте мак кипятком на 15 минут, распарьте, процедите. Желательно его потом растереть. Булгур промойте, слейте воду. Разогрейте в кастрюле немного сливочного или растительного масла, засыпьте 1 часть крупы и тщательно перемешайте, чтобы жир полностью покрыв зерна.

Добавьте 2 части кипятка и варите под крышкой 10–15 минут. В теплый булгур добавьте мед по вкусу в зависимости от того, варили вы булгур на воде или на компоте, и перемешайте. Грецкие орехи подсушите и поломайте на кусочки, а затем орехи и мак соедините с булгуром. Кутья готова.

САЛАТ «РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ВЕНОК»



Ингредиенты: сердце – 200 г, морковь – 1 шт., сырок плавленый – 1 шт. (90–100 г), лук репчатый – 1 шт., майонез – по вкусу, укроп свежий – для украшения, масло растительное – для жарки, соль – щепотка. Для украшения: сыр твердый, свекла отварная, горошек зеленый консервированный.

Приготовление: морковь помыть, почистить, сварить. Сердце вымыть, зачистить от пленок и отварить. После того как сердце сварится, дать ему полно-

стью остыть и нашинковать соломкой. Плавленый сырок натереть на крупной терке. Головку репчатого лука очистить от шелухи, вымыть, мелко нашинковать. Измельченный лук и тертую морковь обжарить на сковороде до золотистого цвета. Обжаренную смесь овощей, сердце и сырок смешать в одной емкости. Заправить небольшим количеством майонеза, посолить, хорошо перемешать. На большом круглом блюде по центру установить стакан, вокруг него равномерно выложить приготовленный салат. Хорошо подравнять края салата, аккуратно достать стакан.

Пучок укропа вымыть, просушить бумажным полотенцем, отрезать крупные стебли и покрыть салат веточками. Украсить по вашему усмотрению: вырезать звездочки из сыра, из свеклы. Венок немного присыпать тертым белком или сыром. У подножья венка выложить ряд горошка, тарелку украсить кубиками моркови.

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ



Ингредиенты: утка – 1 тушка, зеленые несладкие яблоки – 3 шт. (лучше всего антоновка), половинка лимона – 80 г, специи – соль, корица, перец по вкусу.

Приготовление: тушку утки вымыть, зачистить, убрать пеньки. Обработанную тушку натереть перцем и солью. Яблоки от кожуры можно не очищать, только удалить сердцевину, нарезать на кубики, половинку лимона – колечками. Внутри утки уложить яблоки. Зубочистками закрыть отверстие. Снаружи утку обмазать сметаной. Положить на противень грудкой вниз и запекать пару часов, готовность мяса проверяется прокалыванием тушки – сок станет прозрачным. Когда вам покажется, что утка готова, ее нужно «довести» еще минут 15 под фольгой до готовности. На стол блюдо можно подавать целиком.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ КЕКС



Ингредиенты для теста: сливочное масло или маргарин – 150 г, сахар – 125 г, яйца – 3 шт., мука – 125 г, разрыхлитель –

1 ч. л. Для начинки: мандарины – 2 шт., сухофрукты – 150 г, апельсиновый сок – 2 ст. л., сливочное масло – 20 г, сахар – 1 ч. л. Для украшения: сахарная пудра, мелкий сахар – 1 ст. л., яичный белок, мандариновые дольки, цедра лимона. Можно украсить веточкой розмарина.

Приготовление: очистить мандарины, разобрать на дольки. Оставить на час, чтобы пленка на дольках подсохла. Сухофрукты замочить в апельсиновом соке на 30 минут. Готовим тесто. Масло и сахар взбить в пышную массу, по одному добавить яйца и взбить. Всыпать просеянную муку с разрыхлителем и взбить. Разогреть сковороду, добавить 20 г масла и чайную ложку сахара. Выложить дольки мандаринов и жарить по паре минут с каждой стороны. Поместить на тарелку, чтобы остыли. На эту же сковородку отправить сухофрукты и слегка прогреть. Затем добавить в тесто остывшие сухофрукты и аккуратно перемешать. Форму смазать сливочным маслом и присыпать мукой.

Выложить тесто, перекладывая мандаринами. Выпекать рождественский кекс около часа при температуре 180 градусов. Готовность проверить деревянной палочкой. Остудить. Посыпать сахарной пудрой. Украсить цедрой лимона, дольками мандарина.

Слегка смазать яичным белком, посыпать кекс мелким сахаром.

СБИТЕНЬ



Ингредиенты: вода – 1 л, мед – 150 г, гвоздика – 5 г, корица – 5 г, имбирь (корень) – ~30–40 г, апельсин – 1/2 шт., облепиха – 80 г.

Приготовление: облепиху (свежую или замороженную) отвариваем в кипящей воде 15–20 минут до появления пены. Процеживаем отвар и остужаем. В горячую воду добавляем мед, размешиваем до полного растворения.

Добавляем пряности (гвоздику, корицу) и нарезанный имбирь, а также нарезанные кружочками апельсины. Кипятим 5–10 минут, снимая пену. Через полчаса слегка остывший напиток процеживаем и добавляем остывший отвар облепихи. Тщательно перемешиваем. Готовый сбитень подогреваем и пьем горячим.

СВЕТЛОГО РОЖДЕСТВА!

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза

ЗДОРОВЬЕ

Издавна повелось: новогодние и рождественские праздники ассоциируются с подарками. Еще в XIX веке зародилось предание: сюрпризы ждут только тех детей, кто весь год прилежно себя вел. Времена поменялись. В наших реалиях Дед Мороз приходит ко всем и никто из малышей не останется без внимания доброго волшебника. В мешке сказочного персонажа может быть все что угодно: и машинки, и роликовые коньки, но в первую очередь – наборы сладостей. Полакомиться любимыми шоколадками ребяты ждет с нетерпением. Возникает вопрос: настолько ли поглощение килограммов конфет, зефирок и мармеладок безобидно для здоровья, как кажется на первый взгляд?



Сахарный передоз

ЧЕМ ОПАСЕН ИЗБЫТОК СЛАДКОГО ДЛЯ ДЕТЕЙ?

Диетологи подсчитали: в новогоднем бауле от Деда Мороза может содержаться чуть ли не годовая порция сахара и ароматизаторов! Причем ребенок может умять ее за пару дней. Полностью исключить простые углеводы у взрослых вряд ли получится. Малыш может воспринять подобный расклад как трагедию. А может попытаться и тайком наесться конфет впрок.

Специалисты советуют предложить детям «проинспектировать» новогодние подарки вместе, договориться, что в день можно съесть только 2–3 конфеты. Если ребенок категорически не согласен дозировать потребление сахара, во время поедания им сладостей попросите поделиться с вами: конфетку – маме, конфетку – папе. Глядишь, и половина подарка постепенно перекочет из рук ребенка в ваши. Можно незаметно сменить схему вкусняшек: испечь вместе домашнее печенье, торт. А сахар в нем частично заменить на мед. Дети обычно от совместного приготовления вкусностей в восторге.

ЧТОБ ВЫ ЗНАЛИ

Сахар вызывает у детей гиперактивность и проблемы с самоконтролем. Малыши, съедающие много кондитерки, становятся раздражительными и плаксивыми. Ведь детский мозг привыкает к быстрым углеводам и не хочет получать их из других продуктов. В результате развивается настоящая зависимость и корректировать поведение маленького человека в дальнейшем выходит только конфетами.

Сладкое дает много энергии, поэтому сладкоежки, потребив больше рекомендованного, сталкиваются с проблемами при засыпании, нарушается глубокий ровный сон.

При избыточном потреблении сладкого меняется микрофлора ки-

КСТАТИ

В питании взрослых быстрых углеводов должно быть не более 10 процентов в сутки, детей – примерно 5 процентов.

шечника, патогенные организмы размножаются активнее, быстрее растут дрожжевые организмы, палочки и вредные бактерии. А это путь к расстройствам пищеварения, кожным заболеваниям и поражению слизистых.

Губителен сахар и для зубов. У детей эмаль тоньше, чем у взрослых, и при таком раскладе регулярная чистка уже не спасет от кариеса. Ведь детские пасты и щетки не рассчитаны на агрессивные шоколадно-карамельные налеты.

Не меньший вред здоровью наносят ароматизаторы, красители и усилители вкуса, которых достаточно в карамельках и якобы фруктовых де-

сертах. Из-за них ребенок теряет интерес к натуральным фруктам и ягодам: вкус не такой яркий, как химический.

СКАЖИТЕ, ДОКТОР!

– Поощрять ребенка сладким вредно, – считает нутрициолог Антонина Миорова. – Эмоциональное подкрепление, идущее в союзе с углеводами, – путь к ожирению, диабету. Более того, избыток сахара ослабляет иммунитет, отрицательно сказывается и на психике детей.

При таком формировании привычки: если праздник, то обязательно сладости – ребенок в будущем будет всякий раз искать стимул создать себе настроение с помощью сахара. Поэтому важно, чтобы он усвоил с младых ногтей: новогодние праздники – это веселье, эмоции, игры, волшебство. Постарайтесь убедить своих близких, бабушек и дедушек не покупать детям бочонки конфет и шоколада. Пусть лучше презентуют игрушку, книгу, билет в детский театр. Сейчас, когда сладости стали максимально доступны, это далеко не лучший и точно не единственный способ доставить ребенку радость.

Мария НИКОЛАЕВА,
 фото из открытых интернет-источников

НА ЗАМЕТКУ

Старайтесь не покупать сладости, в составе которых есть ароматизаторы, идентичные натуральным, трансжиры, усилители вкуса E200, E202, E210 и E249.


ЗВЕЗДЫ ГОВОРЯТ

Гороскоп на неделю 8–14 января


ОВЕН

Неделя принесет новые возможности для личного роста. Вероятно, вы столкнетесь с вызовами на работе, особенно в середине недели, но ваша решимость и энергия помогут преодолеть их. В личных отношениях ожидайте приятных сюрпризов, возможно, в виде неожиданного сообщения или встречи. Будьте внимательны к своим финансам: сейчас не лучшее время для рискованных инвестиций. Занимайтесь спортом или активно отдыхайте.


ТЕЛЕЦ

Наступает время для глубоких размышлений и планирования. Это хороший период для переоценки целей и амбиций, особенно в профессиональной сфере. В личной жизни возможны незначительные конфликты. Финансовое положение стабильное, но избегайте необдуманных покупок. Позаботьтесь о здоровье, уделите достаточно времени для отдыха и релаксации.


БЛИЗНЕЦЫ

Ожидают встречи и мероприятия, которые могут привести к интересным предложениям или новым знакомствам. На работе ваши креативность и способность к многозадачности будут высоко оценены. В личной жизни ищите баланс между общением и персональным пространством. Финансовые перспективы выглядят обнадеживающими, особенно если вы занимаетесь творчеством или фрилансом. Стоит позаботиться о психологическом благополучии.


РАК

Возникнет потребность в уединении и саморефлексии. Уделите время для медитации и планирования будущего. В работе возможны шероховатости, но ваша интуиция поможет найти правильные решения. В личных отношениях ожидается гармония, особенно если вы поделитесь своими чувствами и переживаниями с близкими. Избегайте спонтанных покупок. Забота о своем эмоциональном комфорте должна стать приоритетом.


ЛЕВ

Неделя будет наполнена энергией и разными возможностями. Это отличное время для старта новых проектов и творческих начинаний. На работе ваш энтузиазм и лидерские качества привлекут внимание. В личной жизни вероятны приятные встречи и романтические моменты. Финансовая перспектива обнадеживающая.


ДЕВА

Для представителей знака наступившая неделя благоприятна для проведения анализа и организации своих дел. Ожидает успех в решении сложных задач и проектов, особенно если будете внимательны к деталям. Стремитесь к честности и открытости в общении с партнерами и друзьями. Финансово это время для бережливости и планирования будущих расходов. Не забывайте о заслуженном отдыхе.


ВЕСЫ

Начните семидневку с планирования и установления приоритетов, чтобы не упустить важные моменты. Ожидаются положительные изменения, возможно, вам предложат новый проект или идею. Наступает хорошее время для составления семейного бюджета.


СКОРПИОН

Вас могут ждать вызовы, которые потребуют решительности и творческого подхода. Личные отношения принесут удовлетворение, если вы будете честны и открыты. В финансах стоит проявить осторожность и избегать необдуманных решений.


СТРЕЛЕЦ

Период благоприятен для обучения и расширения горизонтов. В профессиональной деятельности ожидается успех при решении сложных задач и внедрении новых идей. В личной жизни возможны неожиданные, но приятные события, приносящие радость и удовлетворение. Финансовое положение будет улучшаться при условии следования ранее составленному плану.


КОЗЕРОГ

Усердие и целеустремленность начнут приносить плоды, особенно в работе, где ваши усилия будут замечены и оценены руководством. Возможны положительные изменения в карьере или начало новых проектов. Личная жизнь потребует внимания. Так что не пренебрегайте близкими, несмотря на занятость.


ВОДОЛЕЙ

Почувствуете прилив творческой энергии и новых идей. Используйте это время для самовыражения и реализации креативных планов. В личных отношениях ожидайте интересных и глубоких бесед, которые укрепят ваши связи. В профессиональной сфере возможны неожиданные предложения. Будьте осторожны с крупными покупками.


РЫБЫ

Эмпатия и интуиция помогут наладить важные отношения. Это хорошее время для общения с друзьями и семьей, а также для разрешения любых вопросов. Ваши творческие идеи будут оценены по достоинству.

МАСТЕР-КЛАСС



ДЛЯ СОЗДАНИЯ ФИГУРКИ АНГЕЛА РАЗМЕРОМ 15,5 СМ НЕОБХОДИМО ПОДГОТОВИТЬ:

- ▶ **соленое тесто** – основной материал работы;
- ▶ **эскиз** (выкройка прорисована в статье синей линией);
- ▶ **духовка, противень, пергамент (фольга)** – для запекания фигурки;
- ▶ **инструменты для работы над фигуркой ангела:** разделочная доска, нож, стек, вырубки для печенья, скалка, стакан, ручка без стержня, коктейльная трубочка, файл для бумаги А4 – 1 шт., шаблон крыльев (прорисован в статье синей линией – можно вырезать), эскиз фигурки;
- ▶ **материалы для декорирования:** акриловые краски, тонкие кисти, губка, полуматовый или гляцевый лак, веревочка и деревянная бусина для подвеса.

Когда все нужные материалы и оборудование собраны, приступаем к творческому процессу, который состоит из четырех этапов.

ПЕРВЫЙ ЭТАП

Заранее (за 2–3 часа) готовим соленое тесто для лепки.

Ингредиенты:

- мука (высший сорт) – 1 стакан;
- соль мелкая – 0,5 стакана;
- мерные стаканчики – 250 г;
- клей ПВА – 3 ст. л.;
- вода.

Замешивание теста. В чашку просеиваем стакан муки и полстакана мелкой соли, тщательно смешиваем.

Добавляем 2–3 столовые ложки клея ПВА и воду. Замешиваем тесто.

Всыпаем немного муки в пакет и в нем оставляем на 2–3 часа.

Пока тесто отдыхает, подготовим на рабочем столе все необходимое для следующего шага.

ВТОРОЙ ЭТАП

Создание фигурки ангела.

Вкладываем лист с выкройкой в файл и обводим ручкой эскиз фигурки. Вырезаем выкройку крыльев.

Важно!

Работаем поэтапно: от крупных деталей (туловище, голова, руки, крылья) к мелким (волосы, украшения, ножки). Все элементы теста мы склеиваем водой.

От приготовленного объема теста берем 3/4 (остальное оставим в пакете).



Раскатываем тесто толщиной не более 0,5–0,7 см.

По выкройке вырезаем из пласта два крыла, переносим их на файл с эскизом. Стеком прорисовываем перья.

Формируем два небольших шарика – побольше и поменьше, раскатаем из них лепешки. Ориентируясь на размеры выкройки, вырезаем круглые детали. Поменьше – голова, крупнее – нимб. Также переносим их на эскиз на файл: сначала нимб, в нем трубочкой делаем отверстие для веревочки. А на нимб, смочив контактную сторону, приклеиваем голову.

Туловище. Вырезаем круг диаметром 10 см. Бока круга заворачиваем внутрь, формируя «кусочек пиццы». Увлажняем крылышки водой и сверху приклеиваем платье.

Ножом вырезаем ручки и приклеиваем их к туловищу.

Волосы. Из раскатанного пласта теста при помощи ножа и линейки нарезаем полосы шириной 1,5–2 см. Укладываем их в форме локонов вокруг головы. Стеком прорисовываем пряди. Крошечный шарик-нос крепим в середине будущего лица.

Ножки и ладошки. Два шарика поменьше – ручки, два шарика покрупнее – ножки. Крепим к фигурке.

Ручкой без пасты продавливаем глазки, ротик и коктейльной трубочкой по краю платья – узор. Когда все детали собраны, мокрой кисточкой проходимся в местах соединения.

Из излишков готового теста при помощи формочек для печенья можно сделать елочки.

ТРЕТИЙ ЭТАП

Сушим фигурки. Это можно делать одним из трех способов.

Первый способ: запекать при температуре 75 градусов, затем повысить до 100 и сушить еще час.



Второй способ: запекать при 50 градусах, затем повысить до 75 и сушить еще час.

Третий способ: запекать при 25 градусах, затем повысить до 50 и сушить еще час.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЭТАП

Когда тесто полностью высохнет, при помощи кистей и губки раскрашиваем фигурку красками и покрываем лаком.

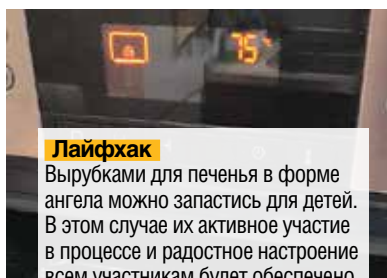
Важно!

Для росписи выбирать необходимо не более 2–3 доминирующих цветов.

После высыхания крепим шнурок с бусиной. Ангел Рождества готов. Можно повесить на елочку или красиво упаковать и подарить.

Творческих успехов!

Татьяна ГОРБАЧ,
фото автора



Лайфхак

Вырубками для печенья в форме ангела можно запастись для детей. В этом случае их активное участие в процессе и радостное настроение всем участникам будет обеспечено.



ПОГОДА В ВЫХОДНЫЕ

6–7 ЯНВАРЯ

В субботу и воскресенье сохранится холодная погода, сформированная под влиянием обширного и холодного антициклона. Переменная облачность, без существенных осадков. Ветер переменных направлений, умеренный. Влажность до 90 процентов. Ночью от -7 до -14 °С, по северо-восточной половине до -15... -20 °С, в середине дня в субботу от -7 °С по юго-западу до -16 °С по востоку, в воскресенье от -4 °С в Бресте до -15 °С в Витебске.

Суббота:
днем -2, ночью -4
Воскресенье:
днем -7, ночью -9

Суббота:
днем -5, ночью -9
Воскресенье:
днем -9, ночью -11

Суббота:
днем -8, ночью -12
Воскресенье:
днем -12, ночью -16

Суббота:
днем -10, ночью -16
Воскресенье:
днем -15, ночью -18

Суббота:
днем -7, ночью -11
Воскресенье:
днем -13, ночью -15

Суббота: днем -17, ночью -19
Воскресенье: днем -19, ночью -27