



Жить заботами  
сельчан

# ВЕСТИ

## ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

20 октября 2023 года № 41 (1131)

Выходит один раз в неделю

21 ОКТЯБРЯ В НАШЕЙ  
СТРАНЕ ОТМЕЧАЕТСЯ  
ДЕНЬ ОТЦА

СТР. 5



# ПАПА – МОЖЖЕТ!

Дизайн Татьяна ГОРБАЧ

## Уважаемые мужчины!

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

## С ДНЕМ ОТЦА!

Этот праздник призван подчеркнуть значимость отцовства в деле укрепления семьи, воспитания и образования детей, сохранения преемственности поколений и традиционных ценностей.

Крепкая семья – залог процветания белорусского общества. И роль отца очень велика. Быть папой – большое счастье и одновременно большая ответственность. На мужские плечи ложатся повседневные заботы о благополучии и материальном обеспечении семьи, защите своего дома и Родины. Папа – это человек, который научит уважительному отношению к женщине, объяснит значение родительской ответ-

ственности, в трудную минуту поддержит добрым словом и обеспечит надежную защиту. Своим личным примером отцы формируют жизненные приоритеты ребенка, воспитывают настоящих патриотов и достойных граждан нашей страны.

В потребительской кооперации решению вопросов социальной политики, повышению авторитета отцовства уделяется огромное внимание. Мы гордимся нашими мужчинами, которые успешно трудятся на благо системы и в то же время принимают активное участие в жизни своих детей. Вы являетесь ярким примером то-

го, когда глава семьи не только кормилец и опора, но также друг и наставник.

В этот прекрасный осенний день желаем вам крепкого здоровья, удачи, успеха во всех начинаниях, семейного благополучия, больше радостных поводов и гордости за своих детей, добра, мира вам и вашим близким!

Первый заместитель председателя Правления Белкоопсоюза А. Н. СКРУНДЕВСКИЙ

Председатель Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства О. Т. ГЕРАЩЕНКО

ISSN 1991-5349

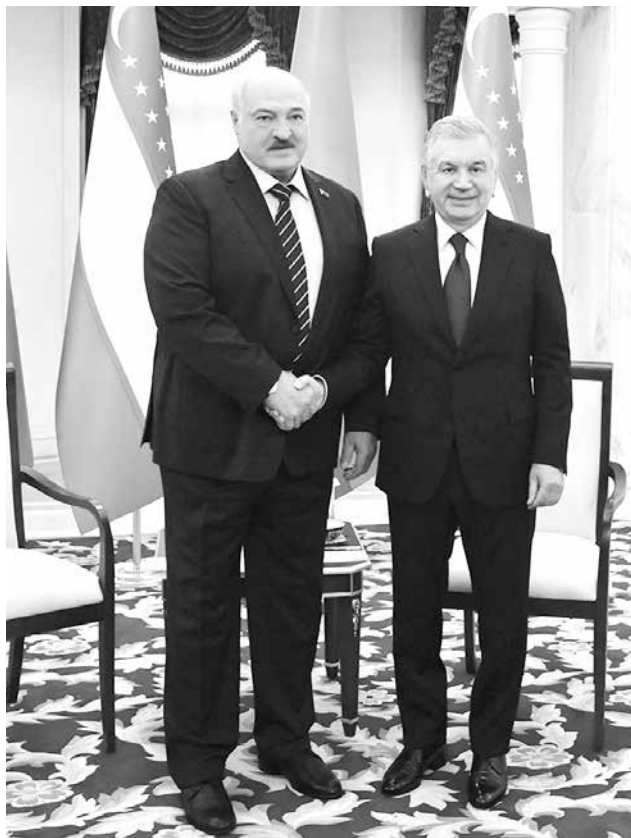


9 771991 534003 >



## ВАЖНЫЕ НОВОСТИ

## СВЕРКА ПОЗИЦИЙ



На полях саммита СНГ Президент Беларуси Александр Лукашенко встретился с Президентом Узбекистана Шавкатом Мирзиёевым. Главы государств обсудили дальнейшую работу по развитию двусторонних отношений. Лидеры остановились на основных и наиболее важных вопросах белорусско-узбекских отношений. Было отмечено, что товарооборот имеет позитивную динамику, но потенциал его роста гораздо больший. В этом плане главное на сегодня – сделать следующий шаг. Это задача правительств.

В экономике важно развивать углубленную кооперацию. Белорусские технологии интересны для Узбекистана в различных отраслях, прежде всего в промышленности. Александр Лукашенко и Шавкат Мирзиёев наметили план работы и обсудили подготовку к предстоящему визиту Президента Беларуси в Узбекистан.

Важнейший аспект – сотрудничество регионов. Шавкат Мирзиёев предложил составить график региональной повестки на 2024 год. Президенты на встрече также затронули вопросы молодежной политики, сотрудничества в гуманитарной сфере. Обстоятельно Александр Лукашенко и Шавкат Мирзиёев обсудили и глобальную повестку – ситуацию в мире, горячих точках, региональный срез. Нынешняя встреча, отметили лидеры двух стран, – это задел на будущее.

ПРОТИВОДЕЙСТВОВАТЬ  
ЛЕГЧЕ СООБЩА

Беларусь и Иран должны плотнее работать друг с другом, чтобы противостоять выпадам Запада. Об этом Президент Беларуси Александр Лукашенко заявил 17 октября на встрече с первым вице-президентом Ирана Мохаммадом Мохбером. «Во время моего визита в Иран мы договорились с Президентом, что обязательно выработаем план действий на обозримую перспективу и на многие годы вперед, чтобы наш товарооборот и наше сотрудничество в целом развивалось более успешно. Самое важное и главное, исходя из опыта отношений с Ираном, что вашей и нашей бюрократии надо научиться очень оперативно работать. Если мы о чем-то договорились, это должно быть исполнено в срок. Самое главное для нас – это не санкции и давление, а время. И время потерять в результате бюрократических препон нельзя», – подчеркнул Глава государства.

ЕДИНСТВО СЛАВЯНСКОГО  
НАРОДА

В Минске прошел международный форум «История для будущего. Россия и Беларусь». Глава государства Александр Лукашенко направил приветствие участникам и гостям мероприятия. «Наши страны сообща отстаивают национальную идентичность и хранят память предков, несмотря на откровенные и ничем не прикрытые попытки навязать нам чуждые идеалы и ценности, – говорится в приветствии. – Тысячелетний путь к обретению государственности и опыт пережитых испытаний научил белорусов и россиян всегда помнить исторические уроки. Мы никогда и никому не позволим нас поучать и посягать на единство и наследие славянского рода».

Изобличение недостоверных фактов, восполнение неизвестных и осмысление спорных страниц общей летописи, массовая просветительская работа – главные задачи для патриотических сил, а также научного, культурного и медиаобществ двух стран, констатировал Президент. «Уверен, форум станет эффективной площадкой для международного диалога по вопросам продвижения аргументированной исторической правды в общественном сознании», – подчеркнул белорусский лидер. Он выразил признательность организаторам этого мероприятия и всем, кто сохраняет для будущих поколений чистоту и величие истории братских народов.

## ЗАКРЕПИТЬ ПОЛОЖИТЕЛЬНУЮ ДИНАМИКУ

В конце прошлого года по поручению Президента в стране введено жесткое регулирование цен. Инфляция стала рекордно низкой. И в отдельные месяцы фиксировалась даже дефляция. Для повышения благосостояния белорусов и обеспечения экономической стабильности в стране Главой государства была поставлена задача ограничить рост потребительских цен в 2023-м на уровне не более 7–8 процентов. В следующем году политика по сдерживанию цен сохранится. Для этого для Национального банка и Правительства устанавливается целевая задача по ограничению инфляции на уровне, не превышающем 6 процентов. На днях Национальный банк опубликовал обзор инфляции.

Согласно данным регулятора, в сентябре годовой прирост потребительских цен сложился на уровне 2 процентов, притом что многие прогнозировали рост. Напомним: в июле этот показатель был на уровне 2,7 процента, а в августе – 2,3. За счет чего продолжает снижаться прирост потребительских цен и какой прогноз на ближайшее время, рассказал заместитель министра экономики Андрей Картун:

– Главой государства на этот год поставлена задача ограничить инфляцию на уровне 7–8 процентов. По итогам девяти месяцев мы видим, что данный целевой параметр будет выполнен. В сентябре в Беларуси за-



фиксирован исторический минимум – 2 процента.

Следует отметить, что такой низкий прирост цен характерен для большинства товаров и услуг, входящих в потребительскую корзину: около 80 процентов всех цен либо растут до 5 процентов, либо снижаются. Основные факторы сдержанной динамики цен – меры, принимаемые как в рамках ценовой политики, так и экономической поддержки производителей.

Что касается прогноза. За девять месяцев прирост цен составил

3,6 процента, или 0,4 процента в среднем за месяц. В октябре – декабре возможно некоторое увеличение ежемесячных темпов роста цен. Это обусловлено сезонным восстановлением цен на овощи и фрукты, плановым увеличением акцизов на табачные изделия, а также началом сезона отплевания и переноса на цены повышенных ранее тарифов на услуги ЖКХ. С учетом текущих трендов, а также планового роста цен сейчас мы видим, что инфляция сложится несколько ниже целевых ориентиров.

**Владислав СЫЧЕВИЧ**

## В ОБЩИХ ИНТЕРЕСАХ



Президент Беларуси Александр Лукашенко принял участие в саммите СНГ, который прошел в Бишкеке. Заседание Совета глав государств СНГ традиционно прошло в узком и расширенном составах. Александр Лукашенко представил позицию и предложения Беларуси по наиболее актуальным вопросам взаимодействия в рамках Содружества. Лидеры стран СНГ приняли ряд совместных заявлений.

В своем выступлении Александр Лукашенко заявил, что настало время серьезной консолидации в рамках СНГ. Он подчеркнул: примеров успешной работы в СНГ достаточно. Это подтверждается и насыщенной повесткой дня саммита, которая включает в том числе ряд важнейших совместных заявлений.

«Они подтверждают наличие у стран общих подходов к таким актуальным вопросам, как свобода вероисповедания, недопустимость дискриминации по языковому признаку, гармонизация систем государственного управления в сфере цифровых технологий», – сказал Глава государства.

Президент особо отметил важность выхода на принятые заявления о межгосударственных отношениях в многополярном мире. Он подчеркнул, что в условиях стремительно меняющейся ситуации, запроса на более справедливое мироустройство как никогда востребованы объединения, которые ищут пути расширения и укрепления сотрудничества, мирного сосуществования, правовых гарантий развития и устранения дискриминации по признаку вероисповедания или уровню доходов. «Наше Содружество как раз и является одним из таких объединений», – уверен Глава государства.



**БЛИЖЕ К ПОТРЕБИТЕЛЮ**


Представители руководства района, депутатского корпуса и потребкооперации перерезали символическую красную ленту



Открытие любого объекта потребкооперации – всегда праздник

Даже прохладная октябрьская погода не помешала жителям Светлогорска попрощаться с универсамом «Октябрьский» и тепло встретить появление на его месте обновленного продуктового магазина «Родны кут». Благодаря инициативе и участию Светлогорского райпо торговый объект получил современные облик и начинку, претендуя на звание визитной карточки отрасли торговли всего района.

# Территория приятных покупок

## В СВЕТЛОГОРСКЕ ПОСЛЕ РЕКОНСТРУКЦИИ ОТКРЫЛСЯ КРУПНЕЙШИЙ В РАЙОНЕ «РОДНЫ КУТ»



Хороший большой магазин – подарок для города



В новом магазине – большой ассортимент товаров по приятным ценам



### В магазин как на праздник

Уникальность и самобытность потребительской кооперации заключается в том, что она является поистине народной организацией. Открытие любого объекта – всегда праздник. Без привычного большого магазина в микрорайоне Октябрьский обходиться недолго. Всего около месяца потребовалось, чтобы «Родны кут» распахнул свои двери для первых посетителей, которых ближе к полудню 17 октября собралось немало даже с учетом холодной осенней погоды. Новый фасад, украшенный нарядными воздушными шарами, с любопытством рассматривает и Светлана Кузьменкова, которая специально выкроила время, чтобы заглянуть на церемонию открытия:

– Хороший большой магазин – подарок для любого города. Можно, конечно, купить сладости в кондитерской, колбасу – в мясном, овощи – на рынке. Но не у всех есть время и силы, чтобы уделять такому шопингу полдня. Обещали, здесь будет очень большой ассортимент товаров – вот сейчас и выясним.

### Лучший в районе

Открытие магазина – это большой вклад в развитие города, который сейчас стремительно преобразуется, пополняясь новыми объектами спорта, культуры, а теперь и торговли. Первый заместитель председателя Светлогорского районного исполнительного комитета Александр Магазинчиков поздравил горожан с очередным приятным событием и подчеркнул:

– Отдельных слов благодарности заслуживает Гомельское областное потребительское об-

щество за их работу в районе и особенно в сельской местности. Также хочу поблагодарить за решение вложить серьезные средства в этот объект. Думаю, жители нашего города по достоинству его оценят, а вложения вскоре окупятся.

Председатель правления Гомельского областного потребительского общества Александр Кулак отметил:

– Это второй после Мозыря город региона, в котором появился наш магазин такого формата. Очень приятно сегодня находиться здесь и принимать участие в этой церемонии. Поздравляю город Светлогорск с открытием, магазину хочу пожелать постоянного потока покупателей, ну а самим покупателям – низких цен и вежливого обслуживания.

Отвечая на вопросы представителей руководства района, депутатского корпуса и потребкооперации вместе перерезают символическую красную ленту, приглашая за покупками.

### Ассортимент – на первом месте

Последний большой ремонт в этом торговом объекте был в далеком 2009 году, а потому покупатели не скрывают восторга. Местная жительница Алла Тимошенко с чувством восклицает:

– Полки красивые, просторно как. Еще не успела кошелек достать, а уже угостили бесплатным мороженым – приятно. Но главное же не только полки, но и ассортимент. Прошлась по залу – ну все, что нужно, есть, даже не придерешься.

В торговом зале заметно волнуется заведующая магазином Елена Семенец:

– Магазинов в городе немало, но во время ремонта многие

жители едва ли не каждый день спрашивали, когда же мы откроемся. Это очень приятно и ответственно для нас, ведь ожидания теперь нужно оправдывать. Обновление стало закономерным шагом навстречу покупателям. Появилось еще больше готовой продукции, полностью обновлены витрины, холодильники, все необходимое оборудование.

Самый продаваемый товар сезона – квашеная капуста и различные соленья. За зиму в универсаме продали только этого отдела исчисляются тоннами. Специальные бочки-холодильники не дают товару испортиться, но можно купить и расфасованных разносолов. Да что там, даже комплекты постельного белья и полотенца – из собственного швейного цеха. Директор Светлогорского филиала Гомельского областного потребительского общества Елена Лаптева не скрывает, что в магазине главную ставку делают на свое производство:

– Этим мы и славимся в городе. За свининой, приготовленной по домашним рецептам, даже из других районов приезжают. А все потому, что мы осмеливаем шкурку, в то время как другие ошпаривают. Раньше был отдельный овощной магазин, что не очень удобно. Сейчас нашлось место для полноценного отдела в самом магазине. Наш филиал обслуживает 4 района: Светлогорский, Речицкий, Жлобинский и Калинковичский. В одном только Светлогорском насчитывается уже 42 магазина на селе и в городе. Но новый «Родны кут» – самый оборотообразующий во всем филиале.

### Товары – на любой вкус

Еще одна новинка магазина – гастролавка. Собственные выпечка и продукция кондитерского цеха так и манят аппетитным видом на витрине. Гурманы делаются впечатлениями: тот же суфлейно-шоколадный торт не отличишь от старого доброго «Птичьего молока» из беззаботного советского детства. А за столиками теперь можно перекусить и выпить кофе в обеденный перерыв. Такую функцию уже положительно оценили не только покупатели, но и персонал.

А вот постоянного покупателя Николая Яковлевича застаем у рыбного отдела. Пенсионер признается:

– Рыба – моя слабость. Я и сам рыбак, но столько, пожалуй, не наловлю. Ассортимент такой, что глаза разбегаются. Так что теперь на рыбалку лучше в этот отдел ходить. Я живу неподалеку с 1971 года и хорошо знаю этот магазин, даже девчата-продавцы все знакомы. Но то, что сделали после ремонта, – это, конечно, красота.

Елена Ивановна в магазин забежала на обеденный перерыв. В корзине пока только шпик. Неужели ничего больше не приглянулось?

– Взяла на перекус, а уже после работы буду закупаться масштабно. Это вообще мой любимый магазин для покупок уже давно. Мясо всегда беру здесь. Оно очень вкусное и хорошо идет хоть на жарку, хоть на засол, – уверяет покупательница.

Нет сомнений, что у магазина будет еще немало благодарных покупателей! А значит, силы на обновление любимого магазина потрачены не зря!

**Дмитрий БОЯРЧУК,**  
 фото Ивана ЯРИВАНОВИЧА



## ПЕРСПЕКТИВА

Участие в заседании принял широкий круг заинтересованных, около 60 человек, во главе с губернатором Новосибирской области Андреем Травниковым и первым заместителем председателя Правления Белкоопсоюза Александром Скрундевским. Стороны обсудили перспективные направления дальнейшей совместной работы, выступили с докладами и подписали внушительный пакет документов. О том, как прошла встреча, «ВП» писала в номере за 13 октября 2023 года. Подробности – в сегодняшнем выпуске.



# Время

## ВОЗМОЖНОСТЕЙ

### В МИНСКЕ ПРОШЛО ШЕСТОЕ ЗАСЕДАНИЕ СОВЕТА ДЕЛОВОГО СОТРУДНИЧЕСТВА МЕЖДУ БЕЛАРУСЬЮ И НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТЬЮ

#### Расстояние – это не помеха

Главный мотив для расширения взаимодействия – традиционные дружеские отношения между народами Беларуси и России.

– Дружба и сотрудничество делают белорусов и сибиряков сильнее и позволяют с уверенностью смотреть в будущее, – подчеркнул в приветственном слове Александр Скрундевский. – Наше заседание, а также приуроченное к нему подписание существенного пакета договорных документов способствуют дальнейшему углублению двусторонней промышленной кооперации, продвижению актуальных для обеих сторон программ научных исследований, налаживанию контактов в гуманитарных сферах во благо наших стран и народов.

Несмотря на то что нашу страну и Новосибирскую область разделяет значительное расстояние в тысячи километров, партнерам удалось наладить четкое взаимодействие, которое на протяжении ряда лет активно развивается в различных областях, включая торговлю, промышленность, науку и культуру. Резуль-



таты внешнеторгового оборота по итогам 2022 года положительные. Это свидетельствует о том, что продукция белорусских предприятий востребована на российском рынке.

Сотрудничество между регионами в последнее время заметно активизировалось, подчеркнула заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Беларуси Алла Ломакина.

– Это результат ранее проделанной совместной работы, – отметила спикер. – Взаимная тор-

говля продовольственными товарами и сельскохозяйственным сырьем за 2022 год увеличилась в 2 раза к уровню 2021-го и достигла 83,6 миллиона долларов, в том числе вырос экспорт в Новосибирскую область на 38,2 процента и составил 40,6 миллиона долларов. Импорт из Новосибирской области увеличился в 4 раза и составил 43 миллиона.

#### Взаимный интерес

В текущем году, по данным статистики за январь – август, Новосибирская область заняла 11-е место по объемам закупок белорусских продовольственных товаров и сельскохозяйственного сырья, экспорт данных товаров увеличился более чем в 1,5 раза к аналогичному периоду прошлого года и составил 33 миллиона долларов.

Невзирая на то что Новосибирская область во многом самостоятельно обеспечивает свои

потребности, белорусское продовольствие по-прежнему пользуется большим спросом у населения. В структуре экспорта преобладает молочная продукция, доля которой – около 47 процентов на сумму 15,5 миллиона долларов, темп роста – 134,5 процента к январю – августу 2022-го. Увеличение поставок отмечено практически по всем основным экспортным группам молочной продукции – это сыры, цельномолочная продукция, сливочное масло, творог, молоко и сливки стуженные.

Кроме этого, поставляется рыбная продукция – консервированная и сушеная рыба, заменители икры осетровых, а также шампиньоны, минеральные воды и газированные напитки, картофель свежий и картофель фри, шоколад, сахар, свежая малина, плодово-ягодное пюре, готовые корма для животных, яйца и некоторые другие виды продукции.

Основной удельный вес в импорте из Новосибирской области составили семена рапса для посева, или 75,3 процента в структуре импорта. Также закупались рис, чечевица, мучные кондитерские изделия, печенье, макаронные изделия, рыба минтай мороженая, мясо птицы, масло льняное и некоторые другие товары.



**Важное значение во взаимном деловом сотрудничестве отводится расширению промышленной кооперации между предприятиями регионов. Это особенно актуально для сельскохозяйственной, коммунальной и транспортной техники.**



**Полезный опыт**

**Беларусь готова сотрудничать с организациями Новосибирской области по вопросам оснащения отечественной техники элементами системы точного земледелия российского изготовления с перспективой создания совместного производства.**

Актуальной темой Минсельхозпрод Беларуси также считает проработку возможности организации поставок в Новосибирскую область семян многолетних трав. К примеру, ООО «Витебские семена трав» имеет возможность поставить семена многолетних злаковых трав каждого вида – райграсса пастбищного, фестулолиума, овсяницы тростниковой и красной – в количестве 20 тонн. Конечно, при заинтересованности организаций области.

У государственного предприятия «Брест-травы» имеются для реализации семена ежи сборной сорта «магутная» в количестве 30 тонн, райграсса пастбищного сорта «гусляр» в количестве 12 тонн, овсяницы красной в количестве 18 тонн, а также семена тимофеевки луговой. Кроме этого, есть возможность осуществлять поставку семян гречихи районированного сорта «купава».

– Перспективными направлениями сотрудничества, по нашему мнению, является не только расширение номенклатуры взаимных поставок, но и развитие достигнутых договоренностей, – отметила Алла Ломакина. – Накануне состоялись рабочие встречи с нашими коллегами из Новосибирской области, результаты плодотворные. Так, подписано дилерское соглашение между ОАО «Управляющая компания холдинга «Гомельагрокомплект» и ООО «Молсиб», в рамках которого предусматриваются поставки оборудования и запасных частей для сельскохозяйственных организаций Новосибирской области и ряда регионов Российской Федерации – Томской, Кемеровской областей, Красноярского края, Республики Хакасия и других.

**Развитие сотрудничества**

Во время заседания также шла речь о важности развития межвузовского взаимодействия между Новосибирским государственным аграрным университетом и Белорусской государственной сельскохозяйственной академией.

– Сотрудничество Беларуси и Новосибирской области по многим вопросам вышло на новый уровень, – отметил Андрей Травников. – На базе торгового дома «МТЗ-Сибирь» появился мультибрендовый центр по продаже и сервису белорусской техники. Развивается наше сотрудничество и в модернизации трамваев. В этом году планируем выйти на программу по созданию 10 новых вагонов.

В ходе заседания шла речь и о белорусских ярмарках в Новосибирске. Андрей Травников обратил внимание на совместный проект – проведение ярмарки-продажи белорусских товаров, которая пользуется большой популярностью у местного населения. В этом году она прошла уже в шестой раз. Мероприятие такого формата способствует не только установлению новых деловых контактов, но и укреплению дружеских связей между белорусами и сибиряками.

Новосибирск также заинтересован в развитии патриотических и образовательных проектов с Минском. Об этом рассказал мэр Новосибирска Анатолий Локоть.

– В Беларуси очень трепетно относятся к сохранению памятных исторических мест, – подчеркнул спикер. – Брестская крепость, Хатынь, «Линия Сталина», Музей истории Великой Отечественной войны... Всегда, когда приезжаю, бываю в этом музее. Хочу поблагодарить белорусскую сторону за теплый прием, за дружественность наших встреч, за деловое сотрудничество, которое все эти годы развивается. Всем минчанам, белорусам выражаю слова благодарности за это чувство братства, единства, которое нас сопровождает. В этом мы видим перспективу грядущих наших побед.

Между Минском и Новосибирском уже давно завязались теплые дружеские отношения, которые подтверждаются конкретными делами и совместными проектами. В 2012 году подписан договор о породнении городов, который в 2022-м был укреплен меморандумом о дальнейшем развитии побратимских отношений.

На данный момент между городами реализуются крупные проекты.

– Прежде всего это наше сотрудничество в транспортной сфере, – рассказал Анатолий Локоть. – Не секрет, что по Новосибирску курсируют автобусы производства МАЗ. У нас не первый год работает совместное предприятие «БКМ-Сибирь», где фактически делаем новые трамваи. Мы договорились, что новая модель трамвая будет собираться в Новосибирске. Это результат работы белорусского предприятия и нескольких компаний Новосибирска. Мы ждем 120 троллейбусов, 34 троллейбуса с автономным ходом. Должен сказать, что в целом в результате этого сотрудничества в транспортной отрасли мы намечаем определенные качественные изменения. Для нас это имеет очень большое значение, мы переходим на новый комфортный современный транспорт на экологически чистом топливе, электричестве. Во время наших визитов стараемся перенимать опыт у минчан, как надо следить за дорожным хозяйством, как его развивать, как обустраивать зеленые зоны. Нам тут есть чему поучиться. Мы не стесняемся признаться в этом, где-то копировать ваш опыт. Это все для нас имеет огромное значение.

Кроме того, между Минским городским исполнительным комитетом и мэрией Новосибирска разработан и подписан план мероприятий по развитию сотрудничества на 2023–2024 годы, которым предусмотрено взаимодействие во всех сферах.

На заседании Совета делового сотрудничества состоялось конструктивное обсуждение по всем внесенным в повестку дня вопросам. В частности, представители обеих сторон подтвердили готовность наращивать взаимодействие в научнотехнической и инновационной сферах, в образовании, культуре и других направлениях. Торжественная церемония подписания пакета документов стала еще одним значимым шагом на пути продвижения сотрудничества Беларуси и Новосибирской области.

**Марина КУЗЬМИЧ, фото Алексея ВЯЗМИТИНОВА**

**КРЕПКА СЕМЬЯ – СИЛЬНА СТРАНА**

# Папа может!

**21 октября в нашей стране отмечается День отца. Теперь у пап есть свой праздник. И это здорово! Дата завершает Неделю родительской любви, еще больше укрепляет роль отца в семье и обществе, подталкивает к совершенствованию в воспитании детей, к участию в обычных житейских хлопотах. Благодаря новому празднику отцы окажутся в центре внимания детей и своих вторых половинок.**

Об этом и многом другом говорим с начальником отдела финансового планирования и анализа Минского облпотребобщества Александром Сахаровым.

– У нас с супругой Мариной двое детей, – говорит Александр Владимирович. – Дочери Елизавете 15 лет, она учится в 10-м классе гимназии № 27 Минска, сын Владислав – в 4-м.

**Признаюсь, быть отцом не только ответственно, но и почетно.**

Жаль, что роль пап в нашем обществе зачастую умалчивается, в основном самими мужчинами. Многие отцы с головой уходят в обеспечение семьи, а детям и супруге уделяют меньше внимания. Отсюда и отсутствие баланса. А для того чтобы семья была счастлива, его нужно поддерживать. Как? Чаще проводить время с родными. Мы, например, ходим вместе на прогулки, в лес за грибами и в спортивный зал. И это очень нас сплачивает.

**– Поделитесь секретами воспитания.**

– Воспитывать мальчика и девочку одновременно непросто. Дочь и сын – это две большие разницы. Мальчик становится мужчиной, ориентируясь на пример отца и старших товарищей. Девочке от папы очень важно во всем слышать одобрение.



**По своему опыту заметил: если дочка чувствует, как я ее люблю, у нее все получается, она притягивает к себе хорошую энергетику. Бесспорно, роль отца в семье огромна.**

**– Ваша супруга взгляды в воспитании детей разделяет?**

– Конечно! Несмотря на постоянную загруженность, мы стараемся ценить каждое мгновение, проведенное вместе, и делаем все возможное, чтобы это время дарило всем только позитивные моменты.

**– В чем секрет семейного счастья?**

– Помните, Лев Толстой писал: «Все счастливые семьи счастливы одинаково, каждая несчастливая семья несчастлива по-своему». Очевидно, единственной пилули или секрета от всех невзгод нет. Но самое главное – это сохранить взаимопонимание.

**Если между родителями случился разлад, обстановка становится напряженной, это сразу сказывается на детях.**

Чтобы создать благоприятную атмосферу в доме, стараться должны оба родителя: и женщина, и мужчина.

**– О чем стоит задуматься современным отцам?**

– Работать над собой, быть опорой для своей семьи, подавать пример детям и помнить: забота о семье и домашние обязанности – это не только женские задачи.

**Мария НИКОЛАЕВА, фото Дарьи ТИТОВОЙ**





## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Пусть и говорят, что не хлебом единым жив человек, все же на голодный желудок не разгуляешься. Неслучайно каждый праздник в Беларуси сопровождают многочисленные торговые ряды, где можно вкусно подкрепиться. Кулинарные изыски поваров и кондитеров изучили наши корреспонденты.

# 600 килограммов шашлыка и суп на открытом огне

## ТОП КУЛИНАРНЫХ БЛЮД ФЕСТИВАЛЯ-ЯРМАРКИ «ДАЖЫНКИ-2023» В ХОТИМСКЕ

Вкусно и здорово

Молочный поросенок на вертеле, беляши, пирожки, хот-доги, овощи гриль, блинчики, расписные пряники, уха, шурпа, горячий чай и глинтвейн, а еще его величество шашлык. На празднике в Хотимске его съели более 600 килограммов.

Обращаю внимание на прогуливающуюся между рядами барышню в национальном костюме и с большой корзиной угощений.

– Мало вкусно приготовить – нужно продукцию грамотно презентовать, привлечь посетителей, – говорит инженер-технолог Костюковичского райпо Людмила Белова. – Чтобы распробовать вкусы, подготовили для посетителей дегустационную зону. Среди наших изысков не только



«прысмакі» национальной кухни, но и блюда собственного производства: бутерброды из сала, караваи, колдуны, домашняя колбаса. Поскольку сейчас сезон осенних фруктов и овощей, постарались максимально их задействовать в меню. Например, приготовили запеканку из тыквы и



запеченные яблоки. Наша визитная карточка – чебуреки с сыром и ветчиной, с начинкой из мяса птицы, свинины, баранины.

Ароматы кружат голову. Подходим к Чаусскому райпо, и сразу

бросается в глаза обилие овощей. Нам пояснили: сейчас здоровое питание в тренде, поэтому в дополнение к мясу покупатели все чаще выбирают не хлеб и выпечку, а запеченную «агародніну».

## БЛИЖЕ К ПОКУПАТЕЛЮ



# Покупки

## КАКУЮ ПРОДУКЦИЮ ПРЕДСТАВИЛИ НА ЯРМАРКЕ «МІНСКІ КІРМАШ»

**В выходные в столице у Дворца спорта развернулись торговые ряды с сельскохозяйственной продукцией. Покупатели могли приобрести все, что душа просит: от качественных и экологически чистых белорусских яблок, моркови, капусты до шампиньонов, отборных сухофруктов и меда. Ассортимент удивил даже гурманов. А цены, как всегда, умеренные, поэтому остались довольны посетители с абсолютно разным бюджетом.**

**П**родавцы Слонимского филиала Гродненского облпотребобщества привезли плодовоовощную продукцию, соленья и квашения. Только одного картофеля подготовили три сорта – «первоцвет», «гала», «королева анна». Стоимость одинаковая – по 0,49 рубля за килограмм. За 0,96 рубля можно было приобрести морковь, капусту – за 0,89, тыкву – за 0,75, свекла столовая стоила 0,65 рубля, а репчатый лук – 1,39. За томаты просили 4 рубля, за клюкву – 11, мед – 6,50. Хорошим спросом пользовалась и сахарная кукуруза. По словам заместителя директора филиала Натальи Салейко, этот товар кооператоры привезли впервые. И сразу успех: 20 килограммов раскупили в считанные часы.

На ярмарке сложился топ продукции, которой реализовали больше остальной. Например, покупатели активно интересовались свежими шампиньонами по 5,10 рубля за килограмм. Их кооператоры привезли вдоволь – 200 килограммов. И все ушло. Соленья и квашения тоже товар разошлись на ура. В лидерах квашеная капуста за 2,20 рубля. Еще один чемпион по спросу – садовая клубника. Очереди за любимой ягодой растянулись на несколько метров. В зависимости от размера за нее просили от 7,90 до 9,90 рубля. Наталья Салейко рассказала подробнее:

– Клубнику привозим более пяти лет. И всегда это один из са-





Поэтому привезли на фестиваль по 20 килограммов перцев, баклажанов.

— Немного специй, подсолнечное масло, а больше ничего и не нужно, — делится секретом приготовления вкусного фестивального обеда специалист Костюковичского райпо. — Маринуем, жарим — и можно быть уверенным: блюдо раскупят за несколько минут.

Рядом у тандыра увиваются повара Мстиславского райпо: «На решетке раскладываем рыбу или мясо, помещаем внутрь кости и накрываем крышкой. Все тушится, не пригорает, не пересушивается. Отсюда и пользы больше. Мясо сочное, мягкое».

**Если уха, то «Царская»,  
если котлета,  
то гигантская**

Еще одно чудо-«смаката» — суп на открытом огне! Его варили ребята из Могилевского агролесотехнического колледжа имени К. П. Орловского. Рецепт поделился заведующий учебной лабораторией зоосада Иван Нижников: «Готовим ее в условиях полевой кухни. За один раз выходит 300 порций горячего угощения. Сначала варим куриное мясо (будет отлично с мясом петуха), в бульон добавляем морковь, лук, картофель и самый главный ингредиент — рыбу. К слову, белого

амура мы выловили в озере на территории нашего зоосада».

Дальше отправляюсь искать огромную котлету. ОАО «Могилевский мясокомбинат» заявил: приготовит блюдо, место которому в Книге рекордов Беларуси. И так, длина — 2 метра, вес — 155 килограммов. Чудо-обед после праздника отправился в Хотимский дом-интернат для престарелых и инвалидов.

Заместитель директора по торговле филиала № 1 «Цемагро» Оксана Ребеко рассказала:

— Кулинарный символ Белорусского цементного завода и Костюковичского района — пельмень. На выездных ярмарках работаем далеко не первый раз, хорошо изучили спрос, точно знаем, что нужно гостям. Привезли на «Дажынкi» 60 килограммов колбасок собственного производства «Дачные», жарим на гриле. Много выпечки, сами видите: расстегай, пирожки, смаженки, блины, булочки разных видов — со шпинатом, грибами и не только.

Всеми цветами радуги пестрел на ярмарке урожай. В разных вариациях был представлен хлеб. К слову, самым красивым на фестивале признали каравай мастеров из Хотимска. Второе место в областном конкурсе хлебобулочных и кондитерских изделий заняли Чериковский и Костюковичский районы. Бронза у Бобруйского, Могилевского и Климовичского районов.

**Любовь СОЛОВЬЕВА,  
фото Андрея САЗОНОВА**

**РЕПОРТАЖ**


# Обед удался

*АРОМАТ ШАШЛЫКА, НАСТОЯЩИЙ ПЛОВ И ШАУРМА — ЧЕМ УГОЩАЛИ КООПЕРАТОРЫ НА СПОРТИВНО-МАССОВОМ МЕРОПРИЯТИИ «ТРАКТОРШОУ»*

Гонки на тракторах, катания на флагманских моделях BELARUS, концертная программа, выставка современной и ретротехники — 70-летие со дня выпуска с конвейера МТЗ первого колесного трактора белорусы отметили масштабно. Среди всего разнообразия развлечений зрители особенно оценили фуд-корт. Там разместились десятки фургонов и палаток с блюдами и напитками на любой вкус — узнали, что больше всего понравилось гостям шоу.

**Манящие ароматы**

Запах жареной картошки и запеченного на мангале мяса возвещает о близости торговых рядов. Но пробиться к прилавку оказалось не так просто: у торговой точки Минского филиала Минского облпотребобщества растянулась очередь в несколько метров. Такой ажиотаж из-за хороших цен и свежего шашлыка, объяснила семья из Логойска:

— Мы с детьми прошлись по всем павильонам, и у каждого хороший выбор. Но именно здесь нас заманили вкусным ароматом и стоимостью блюд. Ради такого постоять лишние 10 минут несложно. Сыновьям сразу приглянулась шаурма, а мы с мужем по классике берем плов, он здесь очень аппетитно выглядит. Покушать на всех выйдет не больше 20 рублей. Считаю, обед удался.

Отдыхающим предлагают огромный ассортимент мясных блюд: чебуреки по 3 рубля, а свиной шашлык и колбаски гриль можно купить за 6 рублей. Очень кстати в ветреную погоду и то, что здесь все угощения, а также чай или кофе продавцы подают горячими. Все для людей, отметила ведущий товаровед Минского филиала Минского облпотребобщества Галина Терещенко. Женщина добавила, что спрос покупателей они уже хорошо изучили:

— На крупных мероприятиях мы работаем не первый раз, были на выставке «Бела-

гро» и «Дажынках». Поэтому не только знаем, сколько и чего нужно, но и примерно представляем, что пользуется популярностью. Но всегда берем с запасом. В этот раз только свиного шашлыка везли 500 порций, добавок 300 — шашлыка из птицы. Помимо этого, удивляем и любимыми бургерами с говядиной и птицей, наггетсами, куриными крылышками, шаурмой. Мяса точно хватит всем!

**Кому добавки?**

Чуть ли не самым ходовым товаром, по словам Галины Терещенко, стал плов:

— Его привезли тоже с запасом, сразу 200 порций. И знаете, как только открылись в 11 утра, плов сразу начали брать. Покупатели его нахваливают, а некоторые даже возвращаются за добавкой. Еще к гарниру привезли пряную морковь по-корейски и капусту — их взрослые хорошо берут.

А детей больше подкупают сочные бургеры и картошка фри, заметила ведущий товаровед:

— Сами же родители, конечно, отдают предпочтение тому, что приготовлено на гриле: шашлыкам, крылышкам и колбаскам. Это стандартный набор, но мы всегда стараемся радовать гостей разнообразием и новинками. Поэтому голодным от нас никто не уходит!

**Ирина ЛУКАШИК,  
фото Ильи ШВЕДКО**

# без накрутки

## КООПЕРАТОРЫ ГРОДНЕНСКОГО ОБЛПОТРЕБООБЩЕСТВА



мых ходовых товаров. Ягода экологически чистая, от фермера из Слонимского района. Ее выращивали в открытом грунте и с соблюдением всех технологий. Так что популярность у покупателя вполне оправданная.

Хорошо пошли сушеные яблоки. С началом холодов их активно закупают на компоты. Килограмм — 7,15 рубля. Те, кто хочет запастись витаминами, приобретали и шиповник. Цена — 6 рублей.

На ярмарке многие производители предлагали и свежие



яблоки — в среднем по 2 рубля за килограмм. Слонимские кооператоры предоставили покупателям альтернативу: за свои яблоки просили 1,80 рубля. Продавали и зерновые — ячмень и пшеницу — по 0,55 рубля за килограмм, рожь фуражную и тритикале — по 0,50.

Бойко шла торговля также у Дятловского филиала. Здесь

привлекали мясным разнообразием, причем по гораздо более низким, чем в магазинах, ценам. Грудинку свиную охлажденную можно было купить за 14,64 рубля, куриный фарш — 12,68, колбаски сырые «Дачные» — 15,08, суповой набор — 3,55. Но самые популярные товары, по словам продавца Натальи Загдай, говяжья печень — 4,71 за килограмм и говяжий язык — 15,20.

В этом сезоне приехали впервые и не ожидали такого ажиотажа. Люди брали за один раз по 20 килограммов говядины. Обязательно приедем еще и порадуем широким ассортиментом, — обещает продавец. — Есть покупатели, которые попросили определенных видов товара побольше. Обязательно прислушаемся — все будет на следующей ярмарке.

**Ольга НЕВМЕРЖИЦКАЯ,  
фото Дарьи ТИТОВОЙ**

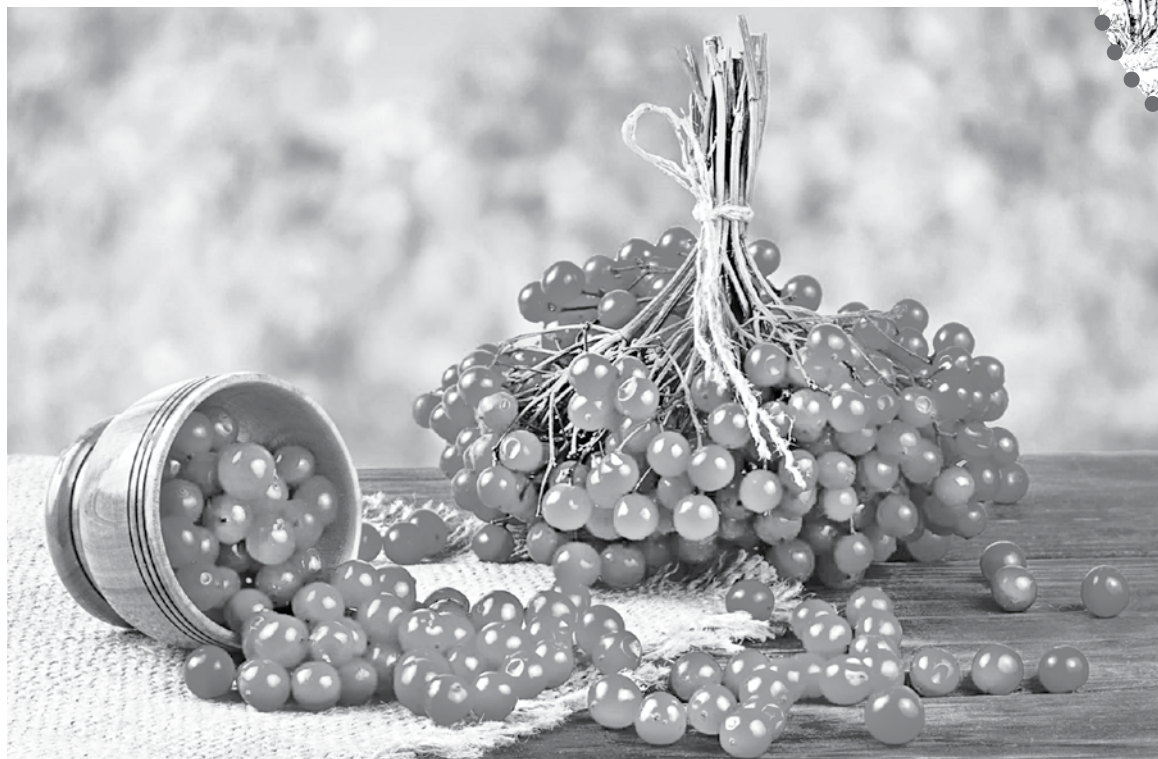




# СТРАНИЧКА для сельчан и горожан



Александр ГОРНЫЙ, кандидат сельскохозяйственных наук



## ЧУДО-ЯГОДА

Калина относится к числу растений, которые широко применяются как лекарство и в народной, и в научной медицине. Плоды калины могут служить своеобразным резервом витаминов зимой. В среднем в них содержится 6–8 процентов сахаров, 1,7–1,9 – органических кислот (яблочная, изовалериановая, уксусная, каприловая, линолевая и др.), 0,4–0,6 – пектиновых веществ.

Специфический запах калины придают эфиры изовалериановой кислоты, а также обнаруженный только в плодах и коре калины алкалоид вибурнин. На 100 г плодов приходится 1,4–2,5 мг каротиноидов, 50–80 мг аскорбиновой кислоты, 300–500 мг Р-активных соединений, есть дубильные и красящие вещества, филлохинон, тритерпеновые сапонины, фитостерины, холиноподобные вещества, много макро- и микроэлементов (в 100 г свежих ягод содержится 96 мг фосфора, 35 мг кобальта, 21 мг натрия, 5 мг железа, а также незначительное количество марганца, меди, йода, цинка, хрома, бора и др.). Обнаружен даже селен, который, по последним данным, стабилизирует иммунную систему человека, активизирует ее состояние.

Ягоды калины ценны в первую очередь тем, что созревают поздно и могут висеть на кусте до весны, оставаясь сочными. После морозов у них исчезает горечь – они становятся сладкими и вкусными. Однако для лечебных целей их желательно убирать до первых заморозков, тогда они обладают повышенными лечебными свойствами.

**Нужно знать, что употреблять ягоды калины необходимо в умеренных количествах. К примеру, пожевать только одно семя в день. Свои лечебные свойства калина теряет при термической обработке.**

## АЛЫЕ КИСТИ

Собирают калину сразу после созревания, ориентировоч-

# Царица осени

## КАК ПРАВИЛЬНО СОБРАТЬ И ЗАГОТОВИТЬ КАЛИНУ

но в конце сентября. Определять время, когда пора собирать ягоды калины, следует не столько в соответствии с сортовыми характеристиками, сколько по основному внешнему признаку: плоды должны приобрести равномерную ярко-красную окраску и при сжимании пальцами поддаваться, то есть стать достаточно мягкими.

Кисти срезают секатором и укладывают в корзину. Ломать или срезать ветки при сборе плодов нельзя, поскольку при этом удаляются и плодовые почки, расположенные на концах ветвей, а значит, уничтожается урожай будущего года. При перезревании плодов значительная часть их теряется от вытекания сока. Кроме того, такими ягодами любят лакомиться птицы.

Собирать калину можно с кистями и без кистей, но обязательно с плодоножками, поскольку такие плоды лучше хранятся свежими на холоде.

Три способа хранения калины:

- протертая с сахаром;
- в подвале на веточках;
- в морозильнике.

Заготовить ягоду можно, просушив ее на сквозняке в прохладном месте или на открытом воздухе, подвешивая грозди в пучках. Кисти можно развесить на балконе или веранде, защитив их от птиц тканью или

бумагой. Затем их отделяют на решетках от плодоножек и веточек, удаляют незрелые и поврежденные вредителями плоды. Сухие плоды упаковывают в мешок и хранят в сухом и хорошо проветриваемом помещении.

## ЛЕЧЕБНЫЕ РЕЦЕПТЫ

### ВАРЕНЬЕ ИЗ КАЛИНЫ

**Ингредиенты:** 2 пучка ягод и 2 стакана сахарного песка.

**Приготовление:** Плоды прямо на веточках нужно опустить в тазик с водой и тщательно ополоскать. Затем отделить ягодки от веток и переложить чистое сырье в миску. Размять содержимое пестиком, чтобы



ягоды пустили сок. Не нужно мельчить их в однородное пюре – достаточно просто повредить их целостность, чтобы было побольше сока. Полученную массу выжать через марлю, а при желании протереть через сито. Можно воспользоваться соковыжималкой. Жмых больше не понадобится. Далее работать только с пюре. Получается его с двух кистей ягод примерно стакан. Нужно всыпать сюда сахарный песок, на стакан пюре добавить его 2 стакана. Разместить и оставить настаиваться на 2 часа. Помешивать каждые 15 минут, чтобы песчинки скорее растворились. Перелить содержимое в стерильную банку и закрыть крышкой. Хранить в холодильнике.

## НА ЗДОРОВЬЕ

При повышении давления варенье из калины нужно принимать до 4 столовых ложек в сутки. Можно использовать его и для профилактики простудных заболеваний, но дозу стоит уменьшить до 1–2 столовых ложек. И в том и в другом случае можно есть варенье, запивая чаем.

**МАРМЕЛАД ИЗ ЯБЛОК И КАЛИНЫ.** Яблоки и ягоды калины сварить отдельно до размягчения, смешать и протереть через сито с нержавеющей сеткой. В полученную массу добавить сахар (1:1) и уваривать на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения. Показатель готовности – отставание массы от ложки и дна посуды. Полученный мармелад разлить в неглубокую посуду, остудить и подсушить в духовке при температуре 50–60 °С.

**КАЛИНОВЫЙ СОК.** Из 1 кг ягод отжать сок. Мезгу залить стаканом воды и кипятить 3–5 минут, затем процедить и соединить с соком. В смесь добавить 200 г сахара, довести до кипения и горячей разлить в емкости. Герметично укупорить.

**КАЛИНОВЫЙ ЧАЙ (ОТ ПРОСТУДЫ).** 2–3 ягодные кисти залить 0,5 л кипятка, через 10 мин ягоды размять, процедить – и чай готов. Сахар не добавлять.

**Прожаренные и размолотые косточки калины используют в качестве заменителя кофе.**

## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

В пищу обычно употребляют плоды калины обыкновенной. Промороженную калину, потерявшую горечь, едят с сахаром и медом, применяют для начинки пирогов, блюд из тушеной тыквы, топинамбура, фруктового плова. С калиной квасят капусту.

Из чудо-ягоды получают ароматное варенье и джем, вкусный сок, квас.

■ **Замороженная калина хорошо хранится, не теряя при этом вкуса и лечебных свойств.**

■ **Одно из главных достоинств ягод калины – снижение артериального давления.**



«Какой прогноз на выходные?» – первый вопрос, который хочется задать гостю проекта «Код личности» телестудии издательского дома «Беларусь сегодня». Ведь пообщаться с молодежью пришел ведущий прогноза погоды на канале ОНТ, или, как его часто называют, главный народный синоптик страны, Дмитрий Рябов.

# «Бабьего лета еще не было. Ждем в октябре»

От ветеринара до штурмана

Ребята в студии все-таки не удержались и спросили, какая любимая пора года у телеведущего. Дмитрий Рябов признался, что его настроение не зависит от осадков или температуры воздуха:

– В любом сезоне нужно искать изюминку. Гулять можно и в дождь, и во вьюгу. Каждая погода хороша. За исключением смерчей и ураганов, которые приносят вред. У нас в стране климат всегда очень разный. Главное – не хандрить, когда пасмурно. За этим состоянием часто следуют депрессия или вообще болезнь.

Как поется в популярной песне: «Главней всего погода в доме». Так и для синоптика самое важное – любовь и взаимопонимание в семье:

– Если там постоянно ураганы, стресс, то голова забита только этим. Во время учебы и работы такие мысли мешают сосредоточиться. А если дома все в порядке и тебя там кто-то ждет – сразу поднимается настроение. Хотя замечу, что иногда без грозы бывает скучно. Важно всегда мириться и не быть злопамятным.

Курсант Института пограничной службы Алексей Хоняков поинтересовался, с чего начался путь гостя программы в профессию. Спикер с улыбкой заметил, что не мечтал стать метеорологом:

– Несмотря на то, что родился на Дальнем Востоке, большую часть жизни прожил в Минске, на улице Коммунистической. Когда был маленьким, мечтал стать ветеринаром, потому что обожаю животных. После восьмого класса поступил в медицинское училище, вскоре понял: это не мое. Хотел быть летчиком, но не прошел по состоя-

БЛИЦ

- **Если вкус, то...**
- Кисло-сладкий.
- **Если эпоха, то...**
- 1980-е.
- **Если слово, то...**
- Сильное.
- **Если чувство, то...**
- Любовь и взаимопонимание.
- **Если качество, то...**
- Доброта.

нию здоровья. Зато два года отработал на заводе «Горизонт» слесарем. В итоге пошел по стопам отца и поступил в военноморское училище.

Синоптиком Дмитрий Рябов стал, как он говорит, случайно. Тогда даже не знал, что это за люди такие и чем занимаются:

– В приемной комиссии училища меня спросили, кем хочу быть. Ответил, что штурманом. А мне сказали: «Там нет мест». Тогда попросил зачислить меня на факультет вооружения. И снова промах. Тыкнул пальцем в первую попавшуюся специальность. Свободные места как раз остались в классе метеорологов. Делать было нечего, пришлось соглашаться.

Садись, три

Вспомнил синоптик и свои школьные годы. Он часто ездил на смены в трудовой лагерь, общался с ребятами из разных классов. Хулиганом не был, но и в пример его поведение не ставили:

– В те годы был троечником, прогуливал уроки. Однажды, еще в начальных классах, не приходил на занятия целых две недели. Когда учительница позвонила родителям, чтобы узнать причину моего отсутствия, мама удивилась. Тот нагоняй я запомнил на всю жизнь. Правда, прогуливать не перестал. Все равно пропускал один-два урока в день.

В свободное время Дмитрий Рябов путешествует. Корреспондент детско-юношеской телестудии Минского государственного дворца детей и молодежи Ульяна Зезетко решила узнать, какая самая любимая точка на карте у телеведущего. Выделить ее синоптику было сложно:

– Наша синеокая замечательная Беларусь вся очень красивая. Моему сердцу ближе всего Коммунистическая улица в Минске, на которой вырос. Люблю прогуливаться по набережной, по площади Победы.

Однажды спикер провел эксперимент: попробовал на время отпуска отказаться от гаджетов. Первые несколько



дней рука тянулась проверить ленту в соцсетях, поделился Дмитрий Рябов:

– Это был вызов самому себе: смогу или нет? Поначалу сдерживаться было трудно, поэтому решил поехать на дачу. Там, пока был занят огородом, даже не заметил, как телефон разрядился. Благодаря этому эксперименту я отдохнул морально, перезагрузился и просто кайфанул от своего отпуска. Советую каждому попробовать уехать подальше от города без интернета и TikTok.

Морская романтика

Стать офицером военноморского флота было для Дмитрия Рябова не просто мечтой, а целью. Конкурс нешуточный: пять человек на место. Перед поступлением гость программы усердно занимался с репетиторами, штудировал учебники. И все для того, чтобы насладиться красотами открытого моря:

– На судне время ощущается по-другому. Иногда кажется, что еще только полдень, а на самом деле уже шесть утра. Помню, как-то раз, во время летнего плавания, мы с командой спали на палубе и начался звездопад. Небесные тела падали не так быстро, как на нашем небе, а плавно. Можно было успеть загадать не одно, а целых десять желаний. Это было невероятное зрелище.

Довелось телеведущему пройти и через бури:

– Самый сильный шторм, когда спасти корабль практически невозможно, – девять баллов. Во время выходов в море с таким не сталкивался, только



с семибалльным. Было страшно, когда корабль уходил под волны. А мне, как метеорологу, нужно было до конца шторма стоять с командиром в рубке и следить за погодой.

В списке хобби знаменитого синоптика значатся дача и цветоводство:

– Раньше экспериментировал, покупал семена экзотических растений и пытался их вырастить. Помню, дома все подоконники были забиты горшками. Сейчас взгляды изменились: выращиваю на балконе перцы и помидоры. А еще люблю читать. В юношеском возрасте нравились детективы, особенно творчество Агаты Кристи. Потом переключился на фэнтези. Частенько окунаюсь в мир магии, эльфов и колдунов.

Напоследок Дмитрий Рябов сделал небольшой прогноз:

– В этом году выдался очень теплый сентябрь, практически без осадков. В Минске было всего четыре дождливых дня, в некоторых районах – ни одного. Бабьего лета еще не было, ребята. Оно должно прийти в октябре.

Полина ГАРДЕВИЧ,  
фото Игоря ПЛЕВАЧЕНКО





## ГОТОВИМ САМИ

Ежегодно осенью в объектах общественного питания потребительской кооперации проводится «Тыквенный фест», во время которого представлено много блюд из тыквы. Несмотря на то что практически на 90 процентов тыква состоит из воды, остальные 10 вмещают огромное количество полезных веществ, например бета-каротин, которого в тыкве содержится даже больше, чем в моркови. Польза этого витамина заключается не только в поддержке зрения, но и в улучшении состояния кожи, положительном влиянии на сердечно-сосудистую систему. По минеральному профилю тыква содержит железо, калий, кальций, фтор, медь. Именно поэтому ее часто рекомендуют при анемии и лечении отеков. А невысокая калорийность, дополненная высокой пищевой ценностью, полезна и при ожирении. Помогает тыква и при лечении болезней органов желудочно-кишечного тракта. Например, употребление сырой мякоти хорошо сказывается на состоянии кишечника, желчного пузыря и печени. Тыквенный сок спасает при повышенной кислотности желудка, часто сопровождающей гастрит. Тыквенные семечки известны как чуть ли не лучший источник цинка.

## АКЦИЯ ОКТЯБРЯ!

## Тыквенное изобилие

## Тыква в кулинарии

Супы, оладьи, запеканки, каши, пироги... Блюдами из тыквы можно накрыть весь стол! Чтобы разнообразить меню, используйте проверенные или оригинальные сочетания вкусов. Это супы из тыквы, горячие блюда с тыквенной мякотью, тушеными овощами, зеленью, мясом и грибами. Смело комбинируйте эти ингредиенты и выдумывайте фирменное жаркое, гарнир или запеканку, добавляйте крупы и тертый сыр – получатся сверхпитательные блюда для прохладных осенних вечеров.

Тыква в духовке,  
фаршированная грибами,  
шпинатом, сыром и сливками



**Ингредиенты:** тыква, соль, молотый черный перец, молотый мускатный орех – по вкусу, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 200–250 г шампиньонов, 1 зубчик чеснока, 150 г шпината, 1 небольшой багет, 80 г твердого сыра, 100–120 мл жирных сливок, немного растительного масла.

**Технология приготовления.** Срежьте у тыквы верхушку, но не выбрасывайте ее. Вычистите семена и натрите мякоть изнутри солью и перцем. Нарежьте лук небольшими кусочками или тонкими полукольцами. В сковоро-

де растопите сливочное масло на среднем огне. Выложите лук и обжаривайте несколько минут до мягкости. Добавьте грибы, нарезанные тонкими пластинками, и измельченный чеснок. Готовьте примерно 5 минут, затем закиньте шпинат. Если листья крупные, нарежьте их. Обжаривайте, пока шпинат не размягчится. Снимите с огня и приправьте начинку солью и перцем. Нарежьте багет небольшими кубиками. Добавьте их к грибной смеси вместе с тертым сыром, мускатным орехом и сливками. Перемешайте и нафаршируйте тыкву. Смажьте противень растительным маслом и поставьте на него тыкву. Накройте верхушкой и отправьте в разогретую до 180 °С духовку на час. После уберите верхушку и запекайте еще 20–30 минут. Начинка сверху должна подрумяниться, а сама тыква – легко протыкаться ножом.

Тыква, запеченная  
с картошкой, луком и чесноком  
под сыром



**Ингредиенты:** 500 г узкой длинной тыквы, 3–5 картофелины, 2 луковицы, 6 зубчиков чеснока, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, соль, молотый черный перец – по вкусу, 2 чайные ложки приправы «Гриванские травы» или «Итальянские травы», 150 г твердого сыра.

**Технология приготовления.** Очистите тыкву и картошку. Нарежьте их и лук тонкими кружочками. Измельчите чеснок. Соедините растопленное сливочное масло, растительное масло, соль, перец, травы, чеснок и примерно 100 г тертого сыра. Смешайте овощи с этой смесью. Удобнее всего это сделать в пакете. Выложите кружочки вертикально по кругу в форму для выпечки. Запекайте при температуре 200 °С около 40 минут. Затем посыпьте оставшимся сыром и отправьте в духовку еще на 5 минут.

Тыква, запеченная с яблоками  
и изюмом



**Ингредиенты:** 50 г изюма, 300 г мякоти тыквы, 2 яблока, 2 столовые ложки воды, 1/2 лимона или лайма, молотая корица – по вкусу, 1–2 столовые ложки сахара.

**Технология приготовления.** Залейте изюм кипятком, оставьте на 10 минут и сцедите воду. Нарежьте тыкву и яблоки продолговатыми кусочками или небольшими кубиками. В форму для запекания влейте 2 столовые ложки воды. Поместите туда тыкву, яблоки и изюм. Полейте лимонным или лаймовым соком, посыпьте корицей и сахаром. Готовьте при температуре 200 °С в течение 30–35 минут. В середине приготовления осторожно перемешайте ингредиенты.

## Тыквенный фест

В кафе, ресторанах, объектах придорожного сервиса потребительской кооперации

с 21 по 25 октября:



● Салат «Экзотический» с майонезом – 1,59 руб.



● Запеканка из творога с тыквой – 2,79 руб.



● Жаркое по-осеннему – 5,79 руб.

с 26 по 31 октября:



● Суп-пюре из тыквы – 1,59 руб.



● Рис с тыквой и овощами – 1,59 руб.



● Тыква в сметанно-чесночном соусе – 2,39 руб.

## Рецепты недели

## СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

**Для приготовления одной порции понадобится:** тыква свежая – 100 г, морковь свежая – 10 г, горошек зеленый замороженный – 10 г, мука пшеничная высшего сорта – 8 г, масло сливочное – 5 г, сливки 10-процентные – 40 г, сыр твердый – 10 г, батон – 20 г, лук репчатый, петрушка свежая, соль по вкусу.

**Технология приготовления.** Нарезанную очищенную тыкву припускаем, за 5–10 минут до окончания припуска добавляем пассерованные лук и морковь, горошек зеленый, припускаем до готовности, затем протираем. Протертые овощи соединяем с белым соусом, разводим сливками, добавляем соль, доводим до кипения. Подаем суп с гренками и сыром, посыпав зеленью петрушки или укропа. Гренки готовим из пшеничного хлеба или батона, подсушивая на сковороде.

## ТЫКВА В СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

**Для приготовления одной порции (200 г) понадобится:** тыква свежая – 320 г, сметана – 60 г, масло растительное – 8 г, чеснок – 10 г, петрушка свежая – 1 г, соль, перец – по вкусу.

**Технология приготовления.** Тыкву очищаем от кожи, семян, волокнистой части, нарезаем кубиками. На сковороде разогреваем немного растительного масла и на сильном огне обжариваем до золотистого цвета. Дольки чеснока очищаем и промываем

ем проточной водой. Зелень петрушки обрезаем, перебираем, промываем. Чеснок и зелень мелко рубим, перемешиваем со сметаной. Добавляем соус к тыкве, солим и перчим по вкусу, аккуратно перемешиваем и накрываем крышкой. Тушим на медленном огне 5–10 минут.

## ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ

**Для приготовления одной порции понадобится:** творог 9-процентной жирности – 96 г, тыква – 46 г, крупа манная – 10 г, молоко – 10 г, сахар – 8 г, яйцо – 8 г, масло сливочное – 5 г, сухари панировочные – 5 г, сметана 26-процентная – 5 г, соль – 2 г. Для подачи запеканки со сметаной: сметана – 30 г, можно использовать сметану и другой жирности, по вкусу.

**Технология приготовления.** Тыкву очищаем от кожицы и семян, нарезаем мелкими кубиками и припускаем в молоке до готовности. Затем в тыкву высыпем манную крупу, соль и провариваем до загустения. Остывшую до 40–50 °С массу соединяем с протертым творогом, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладываем слоем 3–4 см на смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы выравниваем, смазываем сметаной и запекаем в пароконвектомате 20–30 минут при температуре 180 °С до образования на поверхности румяной корочки. При подаче готовую запеканку поливаем сметаной.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза  
Фото носят иллюстративный характер



## Объятия зеленого змия



Житель Новополоцка убил собутыльника из-за отказа сходить за дополнительным алкоголем.

Как рассказали в отделении информации и общественных связей УВД Витебского облисполкома, погибшего 50-летнего неработающего мужчину обнаружил соседка в его же квартире. На теле новополочанина были заметны следы множественных телесных повреждений.

Оперативники уголовного розыска быстро установили подозреваемого и его местонахождение. Фигурантом оказался ранее судимый, также неработающий 42-летний житель города. Накануне жестокого убийства он вместе с жертвой употреблял спиртное, а когда напитки закончились, потребовал у приятеля сходить за добавкой. Получив отказ, гость начал бить собутыльника ногами и руками, после чего скрылся. Пострадавший от полученных ударов скончался на месте.

Сотрудники криминальной милиции при силовой поддержке ОМОНа задержали подозреваемого, когда тот находился у своих родственников. Следователи возбудили уголовное дело по факту убийства.

## Мошенническая схема



Житель Жодино обманул около 30 предприятий по всей стране на общую сумму более 660 тысяч белорусских рублей. По информации Следственного комитета, злоумышленник разместил в интернете объявления о поставке зерновых культур от имени организаций «Мобайл Вектор», «Теплоптрейд», «Зернотрейд» и «Грин Ринг» на выгодных условиях. Он представлялся владельцем успешных компаний, профессионально общался с потенциальными клиентами, предлагал им выгодные условия заключения сделок и доступные цены.

Но после получения денег 39-летний мужчина сразу обрывал все контакты. Почти 30 предприятий стали участниками схемы мошенника. Как позже выяснилось, обещанная зерновая культура, которую предприятия закупили, и вовсе не существовала.

Прокрутив свою бизнес-схему, мужчина сумел собрать внушительную сумму денег и скрыться с ними в стране, власти которой, по сути, создали анклавы для преступного мира в Европе, приютившей не только экстремистов, но и аферистов. Ущерб, причиненный предприятиям, исчисляется сотнями тысяч рублей. Их представители обратились в милицию.

Действия руководителя организаций «Мобайл Вектор», «Теплоптрейд», «Зернотрейд» и «Грин Ринг» квалифицированы по статье 209 (мошенничество) Уголовного кодекса.

В данный момент следователи прикладывают усилия, чтобы вернуть денежные средства субъектам хозяйствования. На счета и имущество бизнесмена наложен арест. Правоохранители также проводят следственные действия и оперативно-разыскные мероприятия с целью вскрытия всех участников преступной схемы.

## За детьми – глаз да глаз!



Сотрудники МЧС в Поставах вызволили первоклассника, застрявшего в решетке подвала. Как рассказали в Витебском областном управлении МЧС, инцидент произошел вечером 13 октября в Поставах.

В службу 101 позвонил мужчина, который заметил во дворе многоэтажки мальчика, нога которого застряла в металлической решетке приямка подвала. Он пояснил, что без посторонней помощи не может помочь несовершеннолетнему.

Как рассказали в ведомстве, 6-летний мальчик играл во дворе, ребенок забежал на решетку и оступился, застряв ногой. Мама ребенка следила за игрой мальчика из окна квартиры, но решетка не в зоне видимости.

Спасатели при помощи специнструмента в течение нескольких минут вызволили ногу мальчика. Помощь медиков ребенку не понадобилась.

## Коварная месть

Прокуратура Брестского района поддержала в суде государственное обвинение по уголовному делу в отношении 43-летнего мужчины, обвиняемого в уничтожении чужого имущества.

Фигурант по договору в 2015 году построил жилой дом и хозяйственную постройку для заказчика. Когда завершил работы, попросил с ним рассчитаться. Однако полученный ответ его не устроил. Тогда мужчина заявил, что прощит дом сжечь. На следующий день воплотил эти слова в реальность.

В результате поджога постройка была полностью уничтожена огнем. После совершения преступления обвиняемый скрылся и восемь лет находился в розыске.

Суд признал фигуранта виновным по ч. 2 ст. 218 (умышленное уничтожение чужого имущества, совершенное общеопасным способом, повлекшее причинение ущерба в крупном размере) УК. Его приговорили к трем с половиной годам лишения свободы с отбыванием наказания в исправительной

колонии в условиях усиленного режима. С обвиняемого в пользу потерпевшего взыскали 17 тысяч белорусских рублей.

Приговор не вступил в законную силу. Он может быть обжалован и опротестован в апелляционном порядке.

## Огнеопасно



В Колодищах пенсионер после сжигания мусора попал в больницу с ожогами. По информации Министерства по чрезвычайным ситуациям, 16 октября в 23:15 поступило сообщение о пенсионере 1957 года рождения, который попал в больницу с ожогами. Выяснилось, что мужчина сжигал мусор на участке дома в агрогородке Колодищи Минского района. Травмы пенсионер получил в результате вспышки паров легковоспламеняющейся жидкости.

## Спасено 15 тонн семян подсолнечника

В Мостовском районе бойцы МЧС ликвидировали пожар в зерносушильном комплексе и спасли 15 тонн семян подсолнечника. Как рассказали в управлении МЧС по Гродненской области, информация о том, что горит один из зерносушильных комплексов в агрогородке Гудевичи, поступила мостовским спасателям 11 октября в 04:55. Пожарные расчеты незамедлительно направились по вызову. Прибыв к месту возгорания, бойцы МЧС установили, что в бункере зерносушилки плотное задымление.

Выяснилось, что аграрии проводили сушку семян подсолнечника, загрузка зерносушилки на момент пожара составила 20 тонн. Работники комплекса обнаружили возгорание и сообщили об этом в МЧС. В то же время они задействовали систему пожаротушения и начали самостоятельно бороться с огнем.

Несколько часов потребовалось спасателям, чтобы справиться с возгоранием. Благодаря оперативным и слаженным действиям работников МЧС и персонала зерносушильного комплекса спасено 15 тонн семян подсолнечника. Огонь успел уничтожить 5 тонн семян.

Причина пожара устанавливается. Рассматриваемая версия – нарушения технологического регламента процесса сушки.

## Заслон насваю

Сотрудники наркоконтроля Октябрьского РУВД Минска при отработке мест отдыха молодежи задержали 32-летнего жителя Речицы, который носил при себе более 2,5 килограмма насвая для продажи в Минске.

По информации ГУВД Мингорисполкома, мужчина реализовывал некурительное табачное изделие (насвай) возле столичного кафе, когда был задержан правоохранителями. В пакете при нем находилось свыше 2,5 килограмма расфасованного насвая. В отношении фигуранта сотрудники наркоконтроля составили административный протокол за незаконные действия с некурительными табачными изделиями (ч. 2 ст. 17.6 КоАП). Санкция статьи предусматривает наказание вплоть до административного ареста.

Милиция напоминает, что насвай относится к некурительным табачным изделиям. Его потребление вызывает зависимость и наносит вред здоровью человека. Для профилактики минская милиция регулярно проводит мероприятия по установлению лиц, занимающихся распространением насвая.





