



Жить заботами
сельчан

ВЕСТИ

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит один раз в неделю

3 мая 2024 года № 18 (1159)

СЛЕДУЮЩИЙ НОМЕР ГАЗЕТЫ
«ВЕСТИ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ»
ВЫЙДЕТ В СУББОТУ, 11 МАЯ



СТР. 3

Фото Татьяны САМОХВАЛОВОЙ, коллег Татьяны ГОРБАЧ

МИР. ТРУД. МАЙ. БЕЛКООПСОЮЗ

КООПЕРАТОРЫ ДОСТОЙНО ВСТРЕТИЛИ ПРАЗДНИК ТРУДА



СТР. 3

III Республиканский молодежный фестиваль стартап-проектов прошел в Барановичском технологическом колледже Белкоопсоюза



СТР. 4-5

В Белкоопсоюзе подвели итоги работы потребительской кооперации за 2023 год



СТР. 6-7

Слагаемые успеха Любанского райпо

ISSN 1991-5349



9 771991 534003

ВАЖНЫЕ НОВОСТИ

НОВЫЙ
УРОВЕНЬ

ПРЕЗИДЕНТ БЕЛАРУСИ АЛЕКСАНДР ЛУКАШЕНКО ВО ВРЕМЯ РАБОЧЕЙ ПОЕЗДКИ В КОСТЮКОВИЧСКИЙ РАЙОН ОЗНАКОМИЛСЯ С НОВОЙ АВТОЛАВКОЙ БЕЛКООПСОЮЗА

Автомагазин «Купава» произведен Минским автомобильным заводом. Как проинформировала председатель Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич, за два года потребкооперацией уже приобретено 86 таких машин. В этом году будет поставлено еще 118 единиц. Всего же в течение нескольких лет Белкоопсоюзу необходимо закупить 414 автолавок. «Эта машина отвечает всем требованиям: и технологическим, и техническим, и санитарным. Всем оборудована», — отметила Инесса Короткевич.

«Если вы установите контроль за работой этих машин, вы снимите проблему по обслуживанию», — отметил Президент.

Александр Лукашенко поручил проработать вопрос закупки новых автолавок для Белкоопсоюза. При этом основные затраты должны лечь на потребкооперацию, помогут ей облизполкомы.

В то же время Президент потребовал не забывать и про нынешний автопарк, при возможности заниматься восстановлением старых машин: «Это будет в два раза дешевле, чем ты купишь новую, а сделают такую же».

ЭНЕРГИЯ СОЗИДАНИЯ

ПРЕЗИДЕНТ БЕЛАРУСИ АЛЕКСАНДР ЛУКАШЕНКО 30 АПРЕЛЯ ПОСЕТИЛ С РАБОЧЕЙ ПОЕЗДКОЙ МОГИЛЕВСКУЮ ОБЛАСТЬ

В Костюковичском районе Глава государства ознакомился с ходом весенних полевых работ в регионе, социально-экономическим развитием области и района. По прилете Александр Лукашенко первым делом поинтересовался, как выполнена программа по развитию юго-восточного региона области. Председатель Могилевского облисполкома Анатолий Исаченко доложил, что программа в целом сработала. Глава государства поручил на конец июля — начало августа запланировать в регионе соответствующее совещание.

Ознакомившись с ходом весенних полевых работ, Президент поручил до 9 мая завершить посевные работы. Также он потребовал искоренять бесхозяйственность на земле.

Общаясь с жителями Костюковичей, Глава государства заявил, что государству удалось спасти страну, восстановив регионы, пострадавшие после аварии на Чернобыльской АЭС. «Я не говорю, что мой этот приезд сродни — помните? — «чернобыльскому шляху» Президента. Сегодня мы уже меньше об этом говорим, потому что поняли, что спасли свою страну, вот эти 25 % территории. Здесь не просто нужно жить — здесь люди живут, здесь рождаемость даже выше, чем в целом по республике», — отметил Александр Лукашенко.

Также он отметил, что в Беларуси поступили мудро, построив БелАЭС, несмотря на всю критику и давление со стороны Польши и Литвы. По словам Александра Лукашенко, сейчас им постепенно овладевает мысль о возможности строительства еще одной станции, но над этим вопросом еще думают, решение пока не принято.

ВАМИ
ГОРДИТСЯ
СТРАНА

В ПРЕДДВЕРИИ ПРАЗДНИКА ТРУДА НА ПЛОЩАДИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ФЛАГА В МИНСКЕ ОТКРЫЛИ ОБНОВЛЕННУЮ РЕСПУБЛИКАНСКУЮ ДОСКУ ПОЧЕТА

За право зваться лучшими боролись как предприятия, так и регионы. По итогам работы в прошлом году на нее занесены 64 победителя за достижение высоких результатов в социально-экономическом развитии. Среди них 11 административно-территориальных единиц, 11 промышленных предприятий, три организации, осуществляющие деятельность в строительстве, девять — в сельском и рыбном хозяйствах, две — в лесном хозяйстве, 28 — в сфере услуг. Занесение на Республиканскую доску Почета — это общественное признание весомого вклада регионов и коллективов предприятий в социально-экономическое развитие и рост благосостояния страны, что является стимулирующим фактором для достижения еще более высоких результатов в будущем.

ЗАДАНИЕ
НА ЗАВТРА

ПРЕЗИДЕНТ БЕЛАРУСИ, ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ВСЕБЕЛОРУССКОГО НАРОДНОГО СОБРАНИЯ АЛЕКСАНДР ЛУКАШЕНКО 29 АПРЕЛЯ ПО СЕЛЕКТОРНОЙ СВЯЗИ ЗАСЛУШАЛ ДОКЛАД ЗАМЕСТИТЕЛЯ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ ВНС АЛЕКСАНДРА КОСИНЦА И НАЧАЛЬНИКА СЕКРЕТАРИАТА ВАЛЕРИЯ МИЦКЕВИЧА

В развитие прошедшего 24–25 апреля первого заседания VII Всебелорусского народного собрания белорусский лидер поставил ряд задач, обозначив главные вопросы, над которыми необходимо работать в рамках нового конституционного органа.

Александр Лукашенко поручил выстроить систему работы с делегатами ВНС по вертикали «Председатель — заместитель — Секретариат — делегаты ВНС». В состав Собрания входят около 1,2 тыс. делегатов. Это люди самых разных социальных групп, включая депутатов местных Советов, представителей гражданского общества. «Система работы с ними должна быть выстроена, — так Президент обозначил одну из главных задач. — Не от собрания до собрания, а на постоянной основе, включая информирование делегатов, обратную связь, график встреч и так далее».

Задача номер два — выстраивание структуры для организации работы ВНС. Она должна быть минимальной, но, безусловно, эффективной. В связи с тем, что основной орган, занимающийся организационной работой ВНС, — его Секретариат — будет малочисленным, поставлена задача организовать систему взаимодействия с госорганами, губернаторами, местными органами власти, субъектами гражданского общества.

ГЛАС НАРОДА

ДЕЛЕГАТЫ ВНС ПОЙДУТ В НАРОД, ТРУДОВЫЕ КОЛЛЕКТИВЫ, УЧРЕЖДЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ, ЧТОБЫ РАЗЪЯСНЯТЬ ПОЛИТИКУ ГОСУДАРСТВА И РЕШЕНИЯ ВНС

Об этом заявил заместитель Председателя Всебелорусского народного собрания Александр Косинец по итогам доклада Президенту Беларуси, Председателю Всебелорусского народного собрания Александру Лукашенко.

Одна из задач, которую поставил Глава государства, касается выстраивания структуры для организации работы ВНС. В этой связи Александр Косинец обратил внимание на роль и функции Президиума ВНС. Он включает 15 человек, из них только один работает на профессиональной основе (зампредседателя ВНС), а остальные будут выполнять поставленные перед ними задачи на функциональной основе. «Впервые Президиум будет собираться не ради голосования и того, чтобы услышать какие-то цели, задачи, а каждый, исходя из своих профессиональных навыков, умений, опыта, станет курировать определенное направление», — сказал зампредседателя ВНС.

Учитывая, что в составе ВНС есть и члены Правительства, и парламентарии, депутаты всех уровней, и председатели обл-, гор- и райисполкомов, и представители гражданского общества, и судьи, они будут максимально взаимодействовать со всеми социальными слоями общества как на республиканском, так и на региональном уровне.

Александр Косинец заверил, что выстроенная работа будет максимально эффективной: «Мы дойдем до самого последнего хутора, будем видеть, как живет народ, определять его чаяния, осуществлять заботу. Для того, чтобы у нас было мощное свободное, суверенное государство».

ФОТОРЕПОРТАЖ

Мир. Труд. Май. Белкоопсоюз

КООПЕРАТОРЫ ДОСТОЙНО ВСТРЕТИЛИ ПРАЗДНИК ТРУДА



Традиционные мероприятия, приуроченные к 1 Мая, начались с возложения цветов у стелы «Минск – город-герой» и продолжились массовым гуляньем в парке Победы.

Концертная программа, интерактивные площадки, разнообразие локации, выездная торговля – атмосфера праздника царит повсюду. Яркое солнце и прекрасная погода добавили хорошего настроения.

Накануне с Праздником труда кооператоров поздравила председатель Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич:

– 1 Мая – символ единства, солидарности и мирного созидательного труда! Этот праздник объединяет людей разных профессий и поколений, служит отправной точкой для хороших начинаний и добрых дел.

Инесса Леонидовна отметила: работники потребкооперации вместе со всеми белорусами достойно встречают Первомай своими тру-

довыми успехами, приумножают лучшие традиции кооперативного движения и укрепляют социально-экономический потенциал нашей страны.

Глава Белкоопсоюза выразила особую благодарность представителям трудовых династий, передовикам производства, победителям конкурсов профмастерства, молодежи, ветеранам и всем тем, кто вносит достойный вклад в наше общее дело.

Инесса Короткевич пожелала коллегам крепкого здоровья, праздничного настроения, счастья, благополучия, процветания, уверенности в своих силах и новых трудовых побед на благо родной Беларуси.

Соб. инф., фото Татьяны САМОХВАЛОВОЙ



Ольга БЫЧЕК, главный товаровед управления торговли Белкоопсоюза, с дочками Валерией и Марией

ДЕЛО МОЛОДЫХ

Полным-полна «КООПилка»

III РЕСПУБЛИКАНСКИЙ МОЛОДЕЖНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ СТАРТАП-ПРОЕКТОВ ПРОШЕЛ В БАРАНОВИЧСКОМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ КОЛЛЕДЖЕ БЕЛКООПСОЮЗА

Проект «КООПилка» помогает инициативной молодежи при помощи знаний и умений опытных наставников продвигать свои идеи для дальнейшей реализации на конкурентоспособном рынке.

– Развитие нашей страны складывается из новых идей, которые нужно реализовывать, – открывая фестиваль, отметила директор Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза Елена Мостовская. – Наше будущее – за молодыми, креативными личностями, которыми являются все участники фестиваля.

Профессиональное жюри оценивало 13 проектов, представленных командами из шести учебных заведений. Спектр тем, заинтересовавших участников, широк: от здорового питания, фермерства и садоводства до информационных технологий. Многие разработки были посвящены развитию туризма и экологической безопасности.

Минский филиал БТЭУ ПК представил проект «Чайны куток». Творческая команда продемонстрировала свою разработку приготовления целебного напитка на основе иван-чая.

Еще один не менее интересный проект учащихся этого учебного заведения – «Драўляны край», который нацелен на изготовление уникальных деревянных межажниц. Интересным по концепции оказался проект «Верми-Тория» на тему обеспечения потребителей сферы сельского хозяйства качественными и экологичными удобрениями.

Молодечненский торгово-экономический колледж Белкоопсоюза представил бизнес-план «Фіта Краіна» по заготовке и использованию в кулинарии традиционных в нашей стране ароматных трав, ягод и растений.

А догадывался ли кто-нибудь из вас, что посуда может быть съедобной? Думаем, нет. А вот у учащихся филиала БТЭУ ПК «Могилевский торговый колледж» для разработки такой экологичной и довольно полезной посуды фантазии предостаточно. Юные кооператоры представили проект, посвященный производству природных стаканчиков из отрубей для использования объектами общественного питания, а также для удовлетворения гастрономических пожеланий посетителей заведений.

Учащиеся Гродненского колледжа экономики и управления Белкоопсоюза представили свою разработку сайта одного из агрогородков нашей страны – «КутОКвасовка».

В проектах участники фестиваля делают акцент на культурно-историческом наследии нашей страны, ее привлекательности для туристов.

– Для того чтобы быть успешным, любому бизнес-проекту необходимы качественное наполнение контентом, продвижение, –



отметил член жюри фестиваля, директор ООО «Торговые ряды – Инвест», управляющий рестораном «Крокус» Виталий Ёрш.

Профессиональное жюри внимательно ознакомилось с каждым проектом. Учащимся были даны подсказки по реализации продуктов. Так, высоко оценен проект «КутОКвасовка». Участники команды проекта «Чайны куток» получили одобрение профессионалов за новаторство в маркетинговой стратегии. Начальник отдела международной деятельности, руководитель центра поддержки технологий и инноваций Барановичского государственного университета Виктория Коржак пожелала участникам скорейшей реализации их идей.



признан проект «Вкусные букеты» учащихся Пружанского государственного аграрно-технического колледжа.

Участники представили свои проекты с учетом изучения конкурентоспособности на рынке и целевой аудитории. Уверенность в своем деле жюри по достоинству оценило.

Дипломом 1-й степени награжден проект – мобильное приложение учащегося Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза Сергея Литвинко «Развивайка» (руководитель Инна Камленок).

Дипломами 2-й степени награждены проекты «Производство съедобной посуды» филиала БТЭУ ПК «Могилевский торговый колледж» и «КутОКвасовка» Гродненского колледжа экономики и управления Белкоопсоюза. Дипломами 3-й степени награждены команды проектов «Фіта Краіна» Молодечненского торгово-экономического колледжа Белкоопсоюза, а также AI BIVI Минского филиала БТЭУ ПК.

Елена ПЕСЕЦКАЯ, преподаватель Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза, фото Андрея МАНЬКО

ГЛАВНАЯ ТЕМА

Задача номер один — на результат

В БЕЛКООПСОЮЗЕ ПОДВЕЛИ ИТОГИ РАБОТЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ ЗА 2023 ГОД

Продолжение. Начало материала
в номере «ВП» за 26 апреля 2024 года

На днях прошло общее собрание представителей Белорусского республиканского союза потребительских обществ, которое стало завершающим мероприятием по подведению итогов работы потребительской кооперации за прошлый год.

Будни Витебского облпотребобщества

С докладом выступил заместитель председателя правления Витебского облпотребобщества Евгений Любко. Он отметил: стратегическая задача кооперации Витебской области в текущем году — обеспечение безубыточной работы.

— Промышленная и заготовительная деятельность кооперации имеет большой потенциал, — подчеркнул докладчик. — В промышленной отрасли заняты более 600 сотрудников, которые на протяжении последних лет обеспечивают прибыльную и рентабельную работу.

В 2023 году по производству промышленной продукции обеспечен прогноз 103,5 процента. Произвели продукции более чем на 40 миллионов рублей, динамика роста за первый квартал текущего года составила 126 процентов.



В объемах промышленности потребкооперации около 50 процентов удельного веса занимают убой скота и мясопереработка.

— За счет средств инвестиционного фонда приобретено современное технологическое мясоперерабатывающее оборудование, что положило начало серьезной модернизации и реконструкции цеха Сенненского филиала и положительно отразилось на объемах производимой продукции (111 процентов — в 2023 году, 110,6 процента — в первом квартале 2024-го), — отметил докладчик. — Уже инвестировано около 400 тысяч рублей. Для завершения работ требуется не менее 150 тысяч рублей. Конечной целью данного проекта является аттестация цеха для экспорта в РФ, но не только полуфабрикатов в виде блочного мяса, а конечного готового продукта.

Евгений Любко сообщил: с целью более углубленной переработки мясного сырья собственными силами Витебского облпотребобщества начата реконструкция и модернизация цеха мясопереработки в Докшицах.

В июне 2023 года реорганизован производственный комплекс Поставского филиала в адрес УП «Полоцкий рынок Витебска», что дало возможность аккумулировать доходную часть, направляя ее на модернизацию материально-технической базы, своевременно рассчитываясь с сельскохозяйственными организациями и наращивать объемы производства.

С июля 2023 года на обновление МТБ уже направлено более 320 тысяч рублей собственных средств УП, что в первом квартале 2024-го к аналогичному периоду прошлого года позволило удвоить объем убоя КРС до 2100 голов, увеличить на 65 процентов объем экспортных отгрузок.

Докладчик отметил: вслед за качеством и объемами деятельности на 19 процентов выросли и доходы рабочих сектора.

В 2023 году разработано и внедрено в производство 42 новых наименования продукции:
12 — хлебобулочных и кондитерских,
25 — колбасных изделий
и мясных полуфабрикатов,
5 — алкогольной продукции.

Разработаны и планируются к выпуску в текущем году безалкогольные сладкие напитки на основе натуральных экстрактов «ФруттоМикс» и энергетические напитки без кофеина.



Витебский район, г. п. Сураж. Магазин № 17

Евгений Сергеевич подчеркнул:

— Облпотребобществом сделано немало, но для достижения поставленной цели предстоит приложить много сил, чтобы вклиниться в конкурентный рынок и нарастить внешнюю реализацию нашей продукции, в том числе и за пределами Беларуси.

В текущем году, опираясь на собственные силы, мы обязаны выполнить поставленные перед собой задачи: завершить модернизацию мясоперерабатывающих цехов в Сенно и Докшицах; продолжить плановую модернизацию мясоперерабатывающего цеха в Поставах и убойного — в Шарковщине; в рамках республиканского комплекса мер по повышению эффективности хлебопекарной отрасли реализовать ряд мероприятий, направленных на увеличение продаж хлебобулочных изделий вне системы, переработав стратегию производства для каждого хлебопекарного цеха; особой задачей мы выделяем ребрендинг выпускаемой продукции, мы должны доказать, что продукция, производимая кооперацией, обладает высоким качеством и внешней привлекательностью, тем самым постепенно завоевывая авторитет у покупателя.

В условиях усиления конкуренции главные задачи для повышения конкурентоспособности промышленной отрасли — внедрение новых технологий, модернизация материально-технической базы, анализ потребностей рынка, обработка актуального ассортимента с упором на качество и развитие экспорта — становятся минимальными обязательными действиями. Предложенные в Программе развития на 2024–2025 годы меры по модернизации МТБ позволят оживить производственные процессы и повысить уровень доходности производства.

Системный подход

Во время собрания с докладом выступил генеральный директор УП «Минскоопвторресурсы» Валерий Друщиц:

— Производственно-заготовительное унитарное предприятие «Минскоопвтор-

ресурсы» представляет собой старейшее в стране и ведущее предприятие в системе Белорусского республиканского союза потребительских обществ, специализирующееся на заготовке вторичного сырья, лома и отходов черных и цветных металлов.

Максимальный сбор вторичных материальных ресурсов и сокращение количества отходов, направляемых на захоронение, — одна из приоритетных задач национальной стратегии устойчивого социально-экономического развития Республики Беларусь. За 2023 год предприятием выполнено три прогнозных показателя, в том числе заготовка сырья (122,9 процента), производительность труда (119,2 процента), рентабельность по чистой прибыли (4,8 процента).

Прогнозный показатель по заготовке сырья удалось выполнить благодаря широкой сети приемо-заготовительных пунктов, осуществляющих прием вторичного сырья, которая на данный момент включает в себя 92 приемо-заготовительных пункта, 68 из которых находятся на территории Минска.

На каждом пункте приема вторичного сырья организована работа по сбору, сортировке, хранению и отгрузке отходов бумаги и картона, полимеров, стеклобоя, бытовой техники, изношенных шин, а также лома и отходов черных и цветных металлов.

Валерий Друщиц отметил: унитарное предприятие «Минскоопвторресурсы» ежедневно вносит немалый вклад в работу системы по заготовке, разделному сбору и сортировке вторичных материальных ресурсов.

Так, в 2023 году предприятием выполнен заказ на поставку лома и отходов черных и цветных металлов для государственных нужд, в том числе отгружено лома и отходов цветных металлов 36,7 тысячи тонн, цветных металлов — 811,7 тонны при доведенных объемах 34 тысячи и 710 тонн соответственно.

Также предприятием в 2023 году заготовлено 5 тысяч тонн отходов бумаги и картона; 103,9 тонны полимерного сырья; 4 тысячи тонн стеклобоя.

Валерий Друщиц подчеркнул: благодаря слаженной работе коллектива «Минскоопвторресурсы» предприятие по итогам 2024 года способно показать безубыточную работу.

Качественная работа

Будни Столинского райпо

На собрании был заслушан доклад Сергея Крыжика, председателя правления Столинского райпо.

Сергей Николаевич отметил: в настоящее время потребительская кооперация Столинского района объединяет шесть филиалов и одно унитарное предприятие.

– Хозяйственная деятельность ведется в десяти отраслях и видах деятельности, – рассказал он. – Обслуживаем более 68 тысяч человек, в том числе около 44 тысяч в сельской местности. В системе занято более тысячи работающих.

Материально-техническая база Столинского райпо представлена 151 розничным торговым объектом, из которых 103 расположены в сельской местности. Два автомагазина обслуживают 29 малых населенных пунктов, не имеющих стационарной торговой сети, функционирует 51 объект общественного питания, в том числе организовываем питание в 32 школьных столовых. Работают шесть цехов по производству кондитерских и хлебобулочных изделий, столько же – по производству промышленной продукции, пять приемно-заготовительных пунктов. Имеются 82 единицы транспорта, автошкола, автозаправочная станция, два рынка, овощехранилище емкостью 470 тонн.

С целью сохранения позиций на рынке товаров и услуг ведется непрерывная адаптация деятельности в условиях рынка. Перестроена работа всех торговых объектов. Усовершенствованы подходы к товарообеспечению сельского населения до уровня городских жителей как по обслуживанию, ценовым, акционным предложениям, так и широте ассортимента реализуемых товаров.

Сегодня, несмотря на присущий потребительской кооперации социальный характер, оценка деятельности сводится к объемным показателям и уровню рентабельности.

Сергей Крыжик отметил: потребительской кооперации Столинского района за отчетный период, 2019–2023 годы, удалось поддерживать устойчивое снабжение сельского населения и сохранить свои позиции на рынке товаров и услуг.

– В системе Белкоопсоюза и облпотребсоюза имеем наибольшие объемы розничного товарооборота торговли, товарооборота общественного питания, заготовительного оборота, – рассказал докладчик. – По производству промышленной продукции занимаем, соответственно, четвертую позицию и третью по экспорту, лидирующее место по производительности труда по совокупному объему деятельности на одного работника в целом по райпо, второе место – на одного служащего. В отчетном периоде обеспечен рост объема производства промышленной продукции – 189,5 процента, объем закупки сельхозпродукции и сырья – 157,8 процента, экспорта продукции – 127,8 процента. Ежегодно система имела положительный финансовый результат.

Правлением Столинского райпо в отчетный период упор делался на приведение предприятий в состояние, отвечающее современным санитарным правилам и нормам, модернизацию производства. На развитие материально-технической базы было направлено более 7,2 миллиона рублей.



Колбасный цех филиала «Столинзаготпромторг»

К сожалению, несмотря на определенные положительные результаты, по ряду ключевых показателей зафиксировано отклонение от заданных параметров. Не достигнут уровень 2018 года по розничному товарообороту торговой сети – 88,2 процента (положительная динамика по товарообороту торговли обеспечена в 2022-м – 100,2 процента и в 2023-м – 100,1 процента, в первом квартале 2024 года – 107 процентов), товарообороту общественного питания – 82,2 процента (тенденция роста имела в 2021-м – 102,3 процента, в 2022-м – 100,3 процента, в 2023-м – 102 процента).

Сергей Крыжик отметил: – Благодаря выстроенной системе товародвижения, транспортной логистике, слаженной работе опта, дисциплине платежей нам удалось за прошлый год получить дополнительно 700 тысяч рублей доходов. А было время, когда торговая отрасль приносила в копилку системы райпо более 50 процентов всей суммы прибыли.

Сергей Николаевич предложил участникам собрания обсудить ряд проблемных во-

просов, которые в настоящий момент волнуют кооператоров райпо.

В первую очередь вопрос обеспечения кадрами. За 5 лет численность работников райпо сократилась на 247 человек, или на 17 процентов.

Докладчик выразил озабоченность дефицитом кадров массовых профессий:

– Хотя текучесть кадров составляет только 8 процентов (и это один из лучших показателей в системе Брестского облпотребсоюза), сегодня на вес золота работники прилавка, водители, кондитеры, повара и другие. В настоящее время в райпо 41 работник прилавка пенсионного возраста, их, к сожалению, нечем заменить.

Меня как руководителя также волнует вопрос уменьшения количества молодых кадров до 31 года, удельный вес которых за 5 лет сократился на 7,5 процентного пункта и составил 12,8 процента (к примеру, в 2019 году было 290 человек, в 2023-м – 151). На наш взгляд, причина такого положения в относительно невысокой мотивации – в оплате труда работников. Действующая система оплаты труда, к сожалению, не в полной мере стимулирует труд работников и требует кардинальных изменений.

По размеру среднемесячной заработной платы в рейтинге Белкоопсоюза Столинское райпо занимает шестую позицию, но в то же время ее размер на 22 процен-

Столинское райпо поддерживает устойчивое снабжение сельского населения

та ниже среднего уровня заработной платы рабочих и служащих отраслей экономики Столинского района.

Для обеспечения среднерайонного уровня заработной платы необходимо увеличить уровень валовых доходов на 5 процентных пунктов, или на 403 тысячи рублей в месяц. Проводимая работа по увеличению доходности отраслей деятельности, оптимизации затрат позволит направить на увеличение заработной платы работников около 50 тысяч рублей.

Важный вопрос – автоматизация бизнес-процессов. Столинским райпо произведена автоматизация торговых процессов в 90 торговых предприятиях, что составляет 61 процент от общего количества.

– Хотелось бы обратить внимание на затратную часть при внедрении бизнес-процессов, – отметил Сергей Николаевич. – Только ежемесячное обслуживание и сопровождение одного кассово-суммирующего аппарата без стоимости оборудования составляет 82 рубля, до автоматизации было 9,35 рубля, рост составил 877 процентов, а сумма за год – 76 тысяч рублей.

В соответствии с постановлением Совета Министров Республики Беларусь и Национального банка Республики Беларусь от 06.07.2011 № 924/16 дифференцированный учет данных о реализуемых товарах при использовании кассового оборудования должен быть во всех без исключения торговых объектах. Выполнение данных условий крайне затруднительно в населенных пунктах с численностью проживаемого населения менее 200 человек, сумма полученных доходов в которых не покрывает расходы на оплату труда.

Работу Правления Белкоопсоюза докладчики предложили признать удовлетворительной.

**Марина КУЗЬМИЧ,
фото Антона СТЕПАНИЩЕВА,
Геннадия ПОПЛАВСКОГО и из архива**

Любанское райпо на протяжении десятилетий стабильно удерживает объемные показатели по многим направлениям: в сфере промышленности, общественного питания, заготовительной деятельности. Как организации удается эффективно работать в условиях возросшей конкуренции?

Менеджмент, планирование и предприимчивость

СЛАГАЕМЫЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ЛЮБАНСКОГО РАЙПО

Чтобы найти ответ на этот и другие вопросы, наш корреспондент отправилась в Любань.



Председатель правления Любанского райпо Николай КОРБУТ



Заместитель председателя правления Любанского райпо Оксана РАЩЕНЯ

В состав Любанского райпо включены 134 магазина (Любанский, Солигорский, Стародорожский районы), 78 из которых находятся в сельской местности, а также 12 объектов общественного питания и 8 автомагазинов.

Стратегия роста

В июле 2021-го Любанское райпо отметило 100-летие. К вековому юбилею организация подходила с новыми объектами и расширенной территорией обслуживания. Тогда к ней было присоединено Стародорожское райпо. В итоге Любанское приросло тремя десятками магазинов, десятью объектами общественного питания, промышленными цехами. Пополнение получили не без долгов, но зато с большим потенциалом для дальнейшего развития. К примеру, Стародорожский цех розлива минеральной воды и безалкогольных напитков производит отличную продукцию, которая хорошо известна не только в Минской области, но и за ее пределами. Напитки, которые здесь выпускают, полностью сбалансированные, умеренно газированные, обладают тонким и деликатным вкусом.

В том, что временные трудности – хороший стимул эффективной работы, уверен председатель правления Любанского райпо Николай Корбут:

– Кто-то спрашивает: в чем секрет успешного менеджмента? Отвечаем: трудовой коллектив у нас подобран отличный! Мы с коллегами друг друга понимаем с полуслова. Слаженность в работе – немаловажный фактор оперативности. Хорошо известна поговорка «Один в поле не воин». Поэтому своих подчиненных настраиваю так: пришли на работу – относитесь ответственно к любой детали, как у себя дома. Из стараний каждого и складывается общая картина успеха. Ведь соперничать в условиях высокой конкуренции непросто. В Любанском районе насчитывается около 300 объектов частной формы собственности. Чтобы потребитель выбрал именно нашу продукцию, постоянно совершенствуемся, на месте не сидим.

Слияние Стародорожского райпо с Любанским в 2021 году в экономическом плане потянуло нас вниз. Первое время очень было непросто. Но общими усилиями стремимся прийти к положительному результату. В ближайшее время в Стародорожском цехе розлива минеральной воды и безалкогольных напитков планируем установить новую линию, в скотобойном цехе – поставить ходильные камеры.

Стараемся сохранять положительную динамику по розничному товарообороту торговли.

Николай Иванович отмечает: вопрос качества производимой продукции был для Любанского райпо первостепенен всегда, а в 2024-м он приобрел новое звучание.

– Качество держим на жестком контроле, – подчеркивает председатель правления райпо. – Я всегда говорил: если будем печь плохой хлеб, нас булками закидают люди. (Смеется.) Вы пробовали наш хлеб? Правда, он очень вкусный. За ним к нам в Любань специально приезжают даже из столицы. Чтобы соответствовать современным запросам покупателей, постоянно следим за изменениями требований рынка и обновляем товарную линейку. Так нам удается привлекать новых потребителей. К слову, в этом году планируем приобрести новую печь в хлебопекарный цех нашего хлебозавода.

Сохраняя традиции, создавать лучшее

В том, что Любанский хлебозавод, сохраняя традиции, постоянно совершенствует технологии, мы убедились сами. Предприятие следует лучшим традициям национального хлебопечения, в основе которых – изготовление натурального, «живого» хлеба.



Любанский хлебозавод обеспечивает свежей выпечкой не только город и близлежащие сельские населенные пункты. Продукцию можно купить в Слуцке, Солигорске, Старых Дорогах. Причем реализуют хлеб и выпечку не только в торговой сети потребкооперации, но и в частных магазинах.

Любанский хлебозавод выпускает в квартал 360 тонн хлебобулочных изделий. Заместитель председателя правления Любанского райпо Оксана Ращенья отмечает:

– В последнее время многие люди переходят на здоровое питание, растет спрос на диетический и диабетический хлеба. Чтобы соответствовать предпочтениям покупателей, осваиваем новые виды хлеба с акцентом на здоровом питании. В апреле текущего года порадовали наших покупателей новинками: «Фитнес», в рецептуре которого сахар заменен стевией, «Формовой» с добавлением семян льна, морковного пюре, «Хлебец луковый» с добавлением луковой смеси.

– Наши постоянные покупатели обожают сладкие пыш-



Начальник цеха хлебозавода Наталья НОВИЦКАЯ

ки, – рассказывает начальник цеха хлебозавода Наталья Новицкая. – Мы с технологами подумали: а почему бы сладкие не заменить на луковые, которые хорошо подать к различным супам? В ближайших планах – выпустить отрубной хлеб с добавлением семян подсолнечника, кунжута.

– Какой вид хлеба Любанского хлебозавода можно считать его визитной карточкой? – интересуюсь у Натальи Николаевны.

– Это хлеб «Традиционный», в народе – просто «кирпичик», – отвечает она. – Этот хлеб – настоящий фаворит. Выпекаем его 43 процента от общего объема. Изготавливается он, как и много лет назад. В рецептуре ничего лишнего: закваска, соль, дрожжи



Продавец магазина «Цветы» Светлана МЕШНИК

и ржаная мука. Среди лидеров и батоны – «Сдобный», «Нежный», а еще пресловутые любанские сухари «Ванильные». За ними в Солигорске, в Слуцке, куда часто машина райпо выезжает торговать, выстраиваются очереди.

В предпасхальные дни любанские хлебопеки активно готовятся к празднику. В этом году хлебозавод планирует выпуск более десяти видов пасхальных пирогов в количестве 18 тысяч штук. Самые популярные – кексы «Бодрость» с изюмом и «Столичный» с цукатами и изюмом. По традиции испекут и пирог «Розанн». К слову, если недавно его изготавливали с корицей, то по просьбам покупателей начали выпускать с маковой начинкой.

И взрослые, и дети обожают любанские рожки с шоколадом, корицей, маком. Скоро на полках магазинов райпо появятся новинки – рожки с начинками из фруктового и ягодного пюре. Вкусов – целая палитра: смородина, малина, земляника, киви и абрикос.

Эффективный менеджмент

Готовятся к Пасхе и работники общественного питания Любанского райпо. По словам начальника отдела общественного питания Ирины Янович, в праздничные дни в реализацию поступают в увеличенном объеме мясные полуфабрикаты, хлебо-булочные, кондитерские изделия и яйца-красенки.

– Луковую шелуху заранее собираем, настаиваем, а в преддверии праздника окрашиваем яйца в красный цвет. Так что хозяйки могут не тратить время на лишние хлопоты, часть забот по приготовлению блюда к пасхальному столу берут на себя наши мастерицы, – говорит Ирина Васильевна. – 2,5 тысячи пирогов испекут любанские повара-кондитеры к празднику. Причем это не просто пироги, а сдобные куличи с разными наполнителями, изюмом, маком, корицей.

Уже в пятницу в продажу поступают рулады из мяса птицы, свинины, полуфабрикаты мясные, рыбные, голубцы. Поскольку эта продукция имеет ограниченные сроки реализации, ее часть подвергается шоковой заморозке и реализуется в сельских населенных пунктах. Ведь наши сельчане не должны быть ничем обделены. Весомое дополнение к показателям – выездная торговля.

– Привозим собственную продукцию – пирожки, булочки, салаты – на крупных предприятия города, – рассказывает Ирина Васильевна.



Повар кафе «Лепим сами» Ольга ИСУНОВА



Она отмечает: перед праздниками лидеры продаж – горчица и майонез – собственная продукция общепита Любанского райпо. В чем секрет популярности? Ответ прост.

– При приготовлении горчицы, майонеза мы не добавляем консерванты, – говорит моя собеседница. – В составе нашей горчицы «Полеская» только натуральные ингредиенты: горчица, яичный порошок и масло растительное.

Здесь всегда вкусно!

В том, что эти любимые многими соусы к мясу и мясным закускам действительно вкусны, можно убедиться, посетив объекты общественного питания Любанского райпо. Всего их 12. Мы заглянули в кафе «Свитанок» и брендовое кафе «Лепим сами». Впрочем, обо всем по порядку...

Кафе «Свитанок», расположенное в самом центре Любани, недавно открылось после ремонта. Раньше здесь была обыкновенная столовая. Теперь объект сравним с презентабельным кафе мегаполиса. Изысканностью поражает интерьер: парящие потолки, светодиодная подсветка стен, зеркала.

– Пришла пора обновиться, – говорит Ирина Янович. – Купили новую мебель. Изюминка одно-



Начальник отдела общественного питания Любанского райпо Ирина ЯНОВИЧ

го из залов – венские стулья. Дизайн интерьера решили сделать в спокойных тонах, соединив современность с историей. Стены зала украшают фото старинного Минска.

Посетителей в кафе «Свитанок» (в нем 80 посадочных мест) привлекает не только обновленный интерьер, но и вкусные блюда по доступным ценам. В кафе сохранили линию раздачи: гости сами выбирают понравившиеся блюда. Главная особенность – приготовление на виду у посетителей.

– Во время реконструкции мне в голову пришла такая идея: кухня должна быть открыта, чтобы посетитель мог своими глазами видеть, кто и как создает блюда, – рассказывает Ирина Васильевна.

В вечернее время обслуживание проходит с привлечением официантов. Банкетный зал разделен на две зоны, в одной из которых удобно проводить мероприятия в узком кругу.

Обеденное меню кафе включает несколько видов салатов, три первых, четыре вторых блюда, два гарнира. Среди напитков – компоты из ягод, сухофруктов. Буфет предлагает кофе и чай. Цены приемлемые. Пообедать можно в среднем за 5 рублей.

Ирина Васильевна отмечает: после ремонта поток посетителей увеличился в разы.

Для удобства посетителей в том же здании открыт и магазин, где можно приобрести необходимые товары, а также собственную продукцию Любанского райпо: свежий хлеб, мясо в охлажденном виде, полуфабрикаты и многое другое.

Еще один из успешных объектов общественного питания Любанского райпо – кафе «Лепим сами», где предлагают альтернативу фастфуду: пельмени, вареники, ravioli ручной лепки. Ранее здесь располагались детское кафе и пиццерия. В 2017 году заведение перепрофилировали – закупили новое оборудование и преобразили интерьер. Стены в желто-черных тонах и декоративные пчелиные соты из плит – узнаваемый декор брендового кафе. Обустроили внутренний интерьер так, чтобы посетители могли наблюдать, как повар раскатывает тесто, лепит и варит пельмени.

В одном здании расположено сразу несколько объектов: и кафе, и кулинария, и цветочный магазин, и пункт выдачи OZON, который Любанское райпо открыло в начале текущего года. Отсюда и высокая посещаемость объекта: зашел человек за букетом цветов для любимой, а заодно вкусно пообедал в кафе да еще пирожков от местных поваров кулинарии купил.

– В основе маркетинга простое правило: нужно работать на таком уровне, чтобы посетитель, придя однажды в наши магазины, остался доволен выбором и захотел вернуться, – говорит заместитель председателя правления Любанского райпо Оксана Ращенья. – Важная составляющая успеха – стратегическое планирование и разумный расчет.

В кафе «Лепим сами» можно полакомиться не только вареными, жареными пельменями с различными начинками: мясом, картофелем, капустой, грибами. В меню есть вареники с вишней, земляникой, творогом, а также пицца, блины, выпечка, салаты. Недавняя новинка кафе – хачапури с разными начинками. Нам особенно понравилось с творогом и яйцом. Фишка заведения – вкуснейшая пицца. Здесь изготавливают восемь разных видов. Самые популярные – «Белорусская», «Хот-дог», «Сырный цыпленок».

– Недавно мы стали готовить пиццу «По-аджарски» с ветчиной и грибами, – говорит повар Ольга Исунова. – На ее приготовление нужно всего минут десять. Тесто готовим заранее, перед приготовлением охлаждаем.

Ольга Исунова работает в кафе 13 лет. Признается: работа ей нравится, особенно когда посетители оставляют позитивные отзывы и обещают обязательно прийти еще.

...Уезжали из Любани с хорошим настроением. Еще бы! Энтузиазм и задор местных кооператоров не просто впечатлили, порадовали, но и зарядили оптимизмом, вдохновили на плодотворную работу. У Любанского райпо большие планы: укрепление материально-технической базы, развитие переработки, расширение ассортимента выпускаемой продукции и выход на безубыточную работу по всем введенным показателям.

И что-то подсказывает: у любанских кооператоров все получится!

Марина КУЗЬМИЧ,
фото автора
и из архива редакции



Бармен-официант кафе «Свитанок» Валентина БРАГИНЕЦ



УВАЖАЕМЫЕ РАБОТНИКИ И ВЕТЕРАНЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ БРЕСТСКОЙ ОБЛАСТИ!

Правление Брестского облпотребсоюза сердечно поздравляет вас с великим и священным для всех нас праздником –

Днем Победы!

Этот незабываемый день вошел в историю как символ героизма и мужества народа, отстоявшего мир на земле. Он всегда будет напоминать о том, что довелось пережить людям в то суровое время.

Искренние поздравления и благодарность ветеранам, которые и сегодня с нами. Ваша неиссякаемая жизненная энергия – пример для всех нас. Желаем вам крепкого здоровья, благополучия, долголетия, счастья, исполнения всех желаний и добра. Пусть небо над нашей Родиной будет чистым и мирным!

ПРОФЕССИОНАЛЫ

Шкловское райпо в прошлом году за счет собственных средств приобрело три автомагазина. Сельчане этому только рады. Еще бы! Автолавка приезжает по графику и прямо к дому. Немаловажный фактор успеха торговли – добрый и отзывчивый продавец. Светлана ЛУЗИКОВА, продавец автомагазина № 7 Шкловского райпо, одна из таких. В этом убедилась и наш корреспондент.

Из династии продавцов

Светлана Лузикова трудится в потребительской кооперации без малого 30 лет. Обслуживает 26 населенных пунктов, в них проживает 443 человека.

– Ежедневно проезжаем с водителем 110 километров. Мы обязаны прибыть в каждый населенный пункт, указанный в графике, – рассказывает Светлана Николаевна. – Маршрут проходит по 8–11 населенным пунктам. В каждой деревне в основном три остановочных пункта, но есть и такие деревни (у меня их семь), в которых проживает всего трое – девять жителей. В любое время года стабильно два раза в неделю автомагазин обслуживает все населенные пункты и всех жителей без исключения. Нам важно, чтобы люди не чувствовали себя забытыми, вовремя получали необходимые продукты и товары. И сельские жители это ценят!

Светлана Николаевна делится: новый автомагазин достался ей за хорошие показатели и выполнение доведенных планов. Работает на новой машине с ноября прошлого года. Автомагазин обеспечен платежным терминалом.

– Удельный вес продажи товаров по пластиковым карточкам составляет 33 процента, – отмечает собеседница. – А еще наша автолавка оснащена новым холодильным оборудованием, это

позволяет привозить сельчанам мясную продукцию, колбасные изделия, свежемороженую рыбу, мороженое.

Социально незащищенным слоям населения на определенных группах предоставляется 10-процентная скидка. Всегда в продаже собственная продукция Шкловского райпо. Покупатель знает, что в автомагазине можно купить свежую и вкусную выпечку!

Светлана Лузикова принимает предварительные заказы на товары, помогает в выборе сложной бытовой техники, строительных материалов. В весенне-летний период особенно пользуются спросом у покупателя грунт и семена. К слову, за прошедший сезон она реализовала 1,5 тонны цемента, более 500 килограммов грунта.

– В каждом населенном пункте есть староста, с ним поддерживаю тесную связь, – рассказывает продавцу. – В мобильном телефоне имеется список всех покупателей пожилого возраста, которые звонят в любое время, заказывают тот или иной товар. Одним словом, сегодня автомагазин – это не только место нужных покупок, но и настоящая отдушина для сельского жителя.

Ответственное отношение к труду положительно сказывается на показателях. Среднемесячный товарооборот автомагазина за



Продавец автомагазина Шкловского райпо Светлана ЛУЗИКОВА

2023 год увеличился на 16,5 процента по сравнению с предыдущим. Растущие показатели работы Светланы Лузиковой высоко оценивает руководство райпо. Светлана Николаевна отмечает, что своей зарплатой довольна.

К слову, наша собеседница – из династии продавцов.

– С детства меня тянуло к этой профессии, – признается моя героиня. – А работа продавца непростая, ведь в контакте с людьми надо учитывать их

настроение, возраст. К каждому нужно найти особый подход. Наш покупатель всегда должен знать: приходи к нам за покупками, его ждет качественный товар по привлекательным ценам. Думаю, сельчане довольны моей работой. А я, в свою очередь, приложу все усилия, чтобы оправдать доверие, оказанное мне руководством райпо!

Любовь СОЛОВЬЕВА,
фото из личного архива
Светланы ЛУЗИКОВОЙ

ПО ПОВОДУ

Формат «у дома»

НОВЫЙ МАГАЗИН «ПРОЗАПАС» СТАЛ ОТЛИЧНЫМ ПОДАРОМ ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ НОВОГО МИКРОРАЙОНА ЖЕМЧУЖНЫЙ



На торговой площадке магазина Пинской межрайонной торговой базы представлен широкий ассортимент продуктов питания и товаров повседневного спроса. Площадь магазина – более 120 квадратных метров. Первые покупатели по достоинству оценили выбор хлебобулочных, кондитерских, колбасных изделий, кулинарной и мясной продукции, полуфабрикатов, бакалеи, овощей и фруктов.

Магазины «ПРОЗапас» пользуются спросом у населения, поэтому Белкоопсоюз планирует развивать сеть и в других регионах.

Фото предоставлено пресс-службой Белкоопсоюза



В Пинске открылся новый магазин «ПРОЗапас»

ЧЕЛОВЕК ТРУДА

К Празднику труда и 80-летию освобождения Беларуси от немецко-фашистских захватчиков председатели Гомельской областной организации профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства Татьяна ВОЛЫНЕЦ и Гомельского городского объединения профсоюзов Маргарита ХОДИЧЕНКО посетили полного кавалера ордена Трудовой Славы Григория ФЕДОРЦОВА.

СВЯЗЬ ПОКОЛЕНИЙ

Свой трудовой путь Григорий Иванович начинал в далеком 1950 году фрезеровщиком на заводе «Гомсельмаш», пишет www.proftorg-gomel.by. Принимал участие в освоении целины. В 1963-м перешел на Гомельский завод торгового оборудования, где проработал более 40 лет. Неоднократно избирался председателем цехкома, членом заводского комитета профсоюзной организации, Республиканского комитета профсоюза работников потребительской кооперации второго созыва.

Григорий Иванович награжден орденами Трудовой Славы 3-й, 2-й и 1-й степени, медалью «За доблестный труд». На лацкане его пиджака – знак «Отличник потребкооперации», нагрудный знак «Гомельский майстар», серебряная медаль и лауреатский знак ВДНХ СССР.

В 2007 году в знак признания заслуг полного кавалера орденов Трудовой Славы его имя присвоено чемпионату по мини-футболу системы Белкоопсоюза.

К майским праздникам Григорию Ивановичу вручили поздравление областной организации отраслевого профсоюза, цветы и вкусный подарок.

Председатель отраслевого профсоюза также отметила, что посещение ветеранов на дому – постоянная добрая традиция областной отраслевой организации, которая подчеркивает: труд не проходит бесследно, навсегда оставляя след в наших сердцах.



Председатели Гомельской областной организации профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства Татьяна ВОЛЫНЕЦ и Гомельского городского объединения профсоюзов Маргарита ХОДИЧЕНКО посетили ветерана труда Григория ФЕДОРЦОВА

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Татьяна ВОЛЫНЕЦ, председатель Гомельской областной организации профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства:

– Трудовой путь Григория Ивановича – пример стойкости, самоотверженности и необычайной преданности своей работе. Желаю вам, уважаемый Григорий Иванович, мира, бодрого и радостного настроения, вечной весны в душе.

СОТРУДНИЧЕСТВО

Стратегия взаимодействия

ПРЕДСТАВИТЕЛИ УНИТАРНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ «ПИЩЕВОЙ КОМБИНАТ БЕЛКООПСОЮЗА» ПОСЕТИЛИ МЕЖДУНАРОДНУЮ ВЫСТАВКУ В КАЗАХСТАНЕ



Крупнейший специализированный выставочный форум в Казахстане и Центральной Азии Automechanika Astana в этом году собрал более 400 экспонентов из 20 стран.

В рамках выставки был проведен ряд переговоров для налаживания перспективного партнерства с ведущими представителями индустрии постпродажного обслуживания автомобилей и дилерских центров Китая, Казахстана и России.

Деловой портфель кооператоров пополнился контрактом с ООО «Радиатор» – одним из крупнейших дистрибьюторов на российском рынке автозапчастей.

ПО ПОВОДУ

Важный визит

НОВЫЕ ПРОЕКТЫ СОТРУДНИЧЕСТВА РАЗРАБАТЫВАЮТ БТЭУ ПК И МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛЬТУРНЫЙ КОММУНИКАЦИОННЫЙ ЦЕНТР МАЛАЙЗИИ



На днях вуз посетил заместитель управляющего директора Международного культурного коммуникационного центра Малайзии Бенджамин Леонг Так Ханг.

В ходе переговоров с ректором университета, доктором экономических наук, профессором Светланой Лебедевой были обсуждены направления международного сотрудничества.

ТУРИЗМ

Плетенка с историей

КАРАВАЙ-ФЕСТ «БАЦЬКАВА БУЛКА» – НОВЫЙ ТУРИСТИЧЕСКИЙ БРЕНД



В Минске прошла 26-я международная выставка-ярмарка туристических услуг «Отдых-2024», собравшая на одной площадке более 300 экспонентов. Впервые в этом году на форуме были представлены все 118 районов нашей страны.

Активное участие в выставке-ярмарке принял Свислочский район, презентовав уникальный каравай-фест «Бацькава булка». У гостей и посетителей мероприятия была прекрасная возможность не только ознакомиться с программой предстоящего хлебного фестиваля, но и продегустировать знаменитую плетенку, изготовленную мастерами потребкооперации.

СОНЦАВАРОТ



На стол ставілі свяцонныя яйкі, соль, пірагі, вянціліну

Светлае Хрыстова Уваскресенне, або Вялікдзень, Пасха, Паска, – любімае ў народзе свята. Яго называюць «святая свят», «урачыстасць урачыстасцей». Вялікдзень у праваслаўнай традыцыі доўжыцца сорок дзён, да Ушэсця. Увесь гэты час прынята вітаць адзін аднаго словамі: «Хрыстос уваскрэс!»



З усяночнай службы ў храме спяшаліся дадому. Лічылася: хто першым вернецца, той будзе першым і ў час працы ў полі

Святая Вялічка – з чырвоным яечкам

У старадаўнім календары беларусаў Вялікдзень праводзіў мяжу паміж старым і новым годам. Нашы продкі ў ноч Вялікай суботы не тушылі ў хатах агонь, не замыкалі адрны. З вечара ішлі ў царкву на ўсяночную святачную службу.

У некаторых рэгіёнах Беларусі распальвалі вогнішчы. У іх людзі спальвалі старыя лапці, кажухі, шапкі. Цікавая дэталі: на Брэстчыне была традыцыя сямейных міні-вогнішчаў. Для гэтага вяскоўцы загадзя нарыхтоўвалі галлё дзікай грушы. Выбар дрэва тлумачыцца так: калючкі на галінах успрымаліся як аналогія з цярновым вянком Хрыста.

З усяночнай службы ў храме спяшаліся дадому. Лічылася: хто першым вернецца, той будзе першым і ў час працы ў полі.

Першаму, хто вярнуўся з храма, раілі падысці да яблыні, абхапіць яе дзвюма рукамі і сказаць: «Хрыстос уваскрэс!» Гэта, па павер'ях, магло паспрыяць будучаму ўраджaju садавіны.

На святанку першага дня Вялікадня хадзілі глядзець, як «сонца гуляе». У даўнія часы і цяпер прынята віншаваць адзін аднаго са святамі і «хрыстосавацца» – тры разы цалавацца і абменьвацца велікоднымі яйкамі.

Адно з правілаў свята – абавязковы сход усёй сям'і. Разам родзічы маліліся Богу і садзіліся за стол, высланы белым абрусам. Ідэя цэласнасці усёй сям'і дамінуе таксама і ў звычаі пры разгавенні, калі прынята дзяліць адно яйка паміж усімі членамі сям'і. Толькі пасля гэтага пачыналі есці мясныя стравы.

Цэнтральнае месца на святачным сталe было адведзена фарбаваным (звычайна ў чырвоны колер) яйкам, што сімвалізавалі

Светлая ўрачыстасць

ПРАВАСЛАЎНЫЯ ВЕРНІКІ 5 МАЯ АДЗНАЧАЦЬ ВЯЛІКАЕ СВЯТА – ПАСХУ ХРЫСТОВУ



Беларусы на Вялікдзень праводзілі рытуал валачобніцтва. Дарэчы, гэта фальклорная адметнасць уласціва толькі беларусам



На Вялікдзень дзеці ішлі да сваіх хросных бацькоў, частавалі іх рознымі прысмакамі, адорвалі падарункамі і фарбаванымі яйкамі

З ГІСТОРЫІ

У Беларусі свята Вялікадня заўсёды было адным з любімых нават у часы атэізму. Аб шанаванні Вялікадня і забароне на працу ў дні царкоўных свят сведчыць мноства прыкладаў, апісаных этнографамі.

Напярэдадні ў праваслаўных прыходах праводзілася старанная ўборка царкоўнай тэрыторыі, храмаў. Асноўная ўвага была засяроджана на паўненні запасаў свечак, нацельных крыжыкаў, абразкоў і іншых рытуальных прадметаў.

Аб падрыхтоўцы да свята можна было меркаваць па высокім попыце на яйкі ў крамах. У часы атэізму, як правіла, яны шмат дзе адсутнічалі, і не толькі па прычыне дэфіцыту. Пры гэтым у гістарычных крыніцах сцвярджаецца, што па традыцыі яйкі фарбавалі не толькі вернікі, але і няверуючыя.

Валачобнікаў называлі «алалоўнікамі», «глікальнікамі». Праводзілі рытуал так: вяскоўцы, звычайна мужчыны, сабраўшыся гуртам па 10–20 чалавек, абыходзілі ўсе двары з віншавальнымі рэлігійнымі песнямі і музыкай. Лічылася, што гэта прынясе здароўе гаспадарам, пладавітасць жывёле, ураджайнасць на палях. Валачобнікаў частавалі буллкамі, яйкамі, каўбасамі.

У беларускіх валачобных велікодных песнях апяваўся цуд на сялянскім падворку, дзе «за святачным сталом сам Бог сядзіць, а з ім – усе празнічкі і ўсе святачкі».

Усе рытуалы ў вялікае свята былі надзелены сакральным сэнсам. Характэрна, што нават рэшткі велікоднага стала набывалі асаблівае значэнне. Пасля свята яны не выкідваліся. Іх выкарыстоўвалі, напрыклад, пры засеве поля: клалі ў сеялку са збожжам кавалак велікоднага пірага, расейвалі па полі шкарлупіны ад асвячонах яек, закопвалі на полі косткі ад велікоднага парасяці.

Рэшткі велікодных страў таксама маглі захоўвацца і затым ужываліся ў крытычных сітуацыях. Напрыклад, шкарлупіны ад яек, загорнутыя ў паперу, нашы продкі затыкалі паміж бярвёнамі ў сцяне, каб зберагчы дом ад навальніцы. Нават кавалак булкі сушылі і захоўвалі, каб потым у выпадку хваробы з'есці як лекі. Рэшткі велікодных страў маглі захоўвацца да Ушэсця. Абрус, на якім асвячлялі стравы, гэтак жа беражліва захоўваўся. Ім выціралі твар пры суроках, выносілі на вуліцу пры набліжэнні навальніцы.

На Вялікдзень мыліся вадой, у якую клалі чырвонае яйка, срэбныя і залатыя рэчы, каб быць прыгожымі ўвесь год.

Марына КУЗЬМІЧ,
фота автора

ХУТКА, ПРОСТА, НАТУРАЛЬНА

Яйкі, фарбаваныя цыбульным шалупіннем

Вам спатрэбіцца: цыбуля – 4–5 шт., вада – 4 шклянкі, соль – 1 ст. л., воцат сталовы (9%) – 2 ст. л., яйкі – 4 шт.

Прыгатаванне: падрыхтуеце ўсе неабходныя інгрэдыенты. Адварыце цыбульнае шалупінне на працягу 10–15 хвілін. Дадайце соль і воцат, дадайце раней вымытыя сырыя яйкі. Варыце на працягу 7–10 хвілін. Зварніце ўвагу, што чым даўжэй яйкі варацца, тым больш насычанымі па колеры яны атрымаюцца.



Яйкі, фарбаваныя чаем каркадэ

Вам спатрэбіцца: яйкі – 8 шт., чай каркадэ – 90 г, воцат (9%) – 1 ст. л., вада – 800 мл.

Прыгатаванне: яйкі папярэдне вымаем з халадзільніка, даем ім нагрэцца да пакаёвай тэмпературы. Мыем содай, выціраем усе надлісы. У рондаль высыпаем увесь чай каркадэ, заліваем вадой, для дасягнення рознай каляровай гамы кладзём толькі 4 яйкі і ставім на пліту. Пасля таго як вада закіпіць, робім мінімальны нагрэў і варым яйкі 10 хвілін. Нагрэў выключаем, вымаем з рондала 2 яйкі і даем ім астыць, астатнія 2 яйкі пакідаем да поўнага астывання адвару.

З астылага адвару вымаем яйкі, абсушваем іх і працэдуем адвар, адначасова ў чыстай вадзе варым астатнія 4 яйкі да гатунасці. У чай дадаем сталовую лыжку воцату. Лыжкай вымаем гарачы адвараныя белыя яйкі і пераносім іх у чайны адвар з воцатам. Для дасягнення рознай каляровай гамы трымаем яйкі ў адвары розную колькасць часу. Першае яйка можна дастаць праз 20 хвілін, другое – праз 40, трэцяе – праз гадзіну, а чацвёртае – праз 2 гадзіны.

Пасля таго як яйкі абсохнуць і фарба замацуецца, для прыгожага бляску націраем іх невялікай колькасцю алею.



Абрадавы хлеб

Вядомы даследчык беларускай культуры XIX стагоддзя Адам Кіркор апісваў святаванне Вялікадня беларусамі так: «Вялікага посту, па большай частцы, строга прытрымліваліся ўсе. Гэта вымушала з нецярпеннем чакаць свята, да якога кожная сям'я імкнулася прыгатаваць усё «свяцонае».

У сялян да свяцонага адносілі «абрадавы хлеб» (па-беларуску «паска»), а таксама яйкі, сыры і каўбасы. Больш заможныя людзі дадавалі ў карабы ці кошыкі для асвячэння ў храме мясныя стравы і іншае.

У кожнай вёсцы на Вялікдзень ладзіліся гульні. Днём моладзь гушчалася на арэлях, якія былі амаль у кожным двары. Лічылася, чым вышэй уздымуцца арэлі, тым даўжэйшым вырасце лён. А перш чым біцца яйкамі, іх выпрабавалі на моц пастукваннем аб зубы. Выйграваў той, у каго яйка было мацнейшае і не разбівалася аб іншыя. Нашы продкі лічылі, што катанне яек па зямлі хутчэй абудзіць яе ад зімовага сну. Пры катанні прыгаворвалі: «Каціся, яечка, на цёплую вясну, на чырвона лецэйка! Каціся, яечка, з цёплага ўзгорачка, холад прагані, зямліцу абудзі!»

«За сталом сам Бог сядзіць»

На Вялікдзень дзеці ішлі да сваіх хросных бацькоў, частавалі іх рознымі прысмакамі, адорвалі падарункамі і фарбаванымі яйкамі.

Беларусы на Вялікдзень праводзілі рытуал валачобніцтва. Дарэчы, гэта фальклорная адметнасць уласціва толькі беларусам.

ГОТОВИМ САМИ

Румяные, нежные, мягкие

РЕЦЕПТЫ СЫРНИКОВ, КОТОРЫЕ ВСЕГДА ПОЛУЧАЮТСЯ

Сырники, творожники – жареное горячее блюдо в форме биточков, кружочков или небольших лепешек из теста на основе творога и пшеничной муки. По технологии приготовления пищи в общественном питании сырники готовят из полужирного и нежирного творога, протертого с мукой, яйцами, сахаром и солью. Приготовленную массу формуют в батончик диаметром 5–6 см, его нарезают поперек на кружки и панируют в муке, придавая им форму биточков толщиной 1,5 см. Сырники обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в духовом шкафу в течение 5–7 минут.

Существует множество рецептов приготовления этого замечательного блюда. Почему не порадовать близких сырниками на завтрак в первый день после Пасхи?



СЫРНИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

Ингредиенты: творог любой жирности – 350 г, мука пшеничная – 90 г, яйцо – 1 шт., сахар – 45 г, соль – 3 г, сметана – 45 г, масло растительное – 12 г. К сырникам можно подавать сметану, варенье, джем.

Приготовление: муку просеиваем, творог протираем, добавляем 2–3 нормы муки, яйца, сахар, соль и массу тщательно вымешиваем. Разделяем на лепешки круглой формы, панируем в муке. Обжариваем с обеих сторон. Затем в середине сырника делаем углубление, заполняем его сметаной и запекаем в духовом шкафу 5–7 минут при температуре 220–250 градусов.

Подаем со сметаной или вареньем.



СЫРНИКИ С БАНАНОМ

Ингредиенты: 300 г творога (9%), банан (крупный) – 1 шт., мука (пшеничная или рисовая) – 60 г, 1 яйцо (желток), 1 ст. л. сахара, щепотка соли, масло растительное – 2 ст. л.

Приготовление: творог выложить в миску и протереть. Разбить яйцо и отделить желток от белка. Белок не понадобится. К творогу добавить желток, соль, сахар и муку и тщательно перемешать. Банан почистить и нарезать кружочками толщиной примерно 0,5 см. Одну большую ложку творожного теста выложить на ладонь или стол и приплюснуть. В центр выложить кусочек банана. Защипнуть края вверх так, чтобы они закрыли банановую начинку, и сформировать сырник.

НА ЗАМЕТКУ

Для придания сырникам высокой и ровной формы нужно сформировать шарик, обвалить его в муке, сверху поставить стакан и интенсивно вращать по кругу до ровной формы сырника высотой 2–2,5 см.

На сковороде разогреть растительное масло и жарить примерно 3–4 минуты с обеих сторон.

При подаче полить медом, вареньем или сметаной.



СЫРНИКИ НА МАНКЕ

Ингредиенты: творог – 360 г (5–9%), яйцо – 1 шт., крупа манная – 2 ст. л., мука – 5 ст. л., сахар – 2 ст. л., ваниль – 2 щепотки.

Приготовление: положить творог в миску, добавить одно небольшое куриное яйцо или один белок. Смешать массу вилкой, добавить сахар. Затем всыпать в творожную массу манку и добавить ваниль. Все перемешать до однородности. Затем всыпать в творожную массу 2,5 столовой ложки муки и смешать до состояния, когда масса формируется в комки.

Оставляем творожное тесто на 10–15 минут, чтобы манка разбухла и тесто хорошо лепилось. Посыпаем на поверхность часть муки и выкладываем творожную массу. Формируем сырники руками или с использованием стакана. Перекладываем в огнеупорную форму и запекаем в духовом шкафу при температуре 170 градусов 10–13 минут.

Переворачиваем сырники и возвращаем в духовку примерно на 10 минут, чтобы вторая сторона так же пропеклась. Готовые сырники посыпаем сахарной пудрой.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ:

- творог не должен быть очень мягким или жидким – из него легко должны лепиться сырники;
- если тесто липнет к ладоням, можно намочить их или посыпать мукой;
- если тесто получилось жидким, добавьте немного муки или манки, иначе будет сложно готовить;
- количество муки может отличаться от указанного в рецепте, так как творог имеет разную влажность;
- манная крупа используется в сырниках в качестве загустителя, ее могут заменить кукурузный крахмал, измельченные овсяные хлопья, рисовая мука.

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза

ЗВЕЗДЫ ГОВОРЯТ



ОВЕН (21.03–20.04)

Благоприятная неделя для Овнов апреля. Ваше великодушие и внимательное отношение к другим, конечно же, заслужат похвалы и усилят вашу привлекательность, особенно со стороны друзей и противоположного пола. Для Овнов марта неоднозначный период. Только от вас зависит, возникнут ли в семье или отношениях неприятные психологические переживания, которые омрачат эту неделю и отразятся на здоровье всех участников неожиданного конфликта.



ТЕЛЕЦ (21.04–20.05)

Различные чувства и мысли будут в эти дни переполнять Тельцов апреля. Тут и желание достигнуть личного значения, и стремление уладить отношения с любимым человеком, а может быть, и тайная скрытая романтическая связь, и раскаяние, и несогласие со сложившимся положением. Тельцам мая хорошо бы обдумать план действий и начать его воплощать. Этим вы поможете некоторым вашим желаниям исполниться в ближайшем будущем.



БЛИЗНЕЦЫ (21.05–21.06)

Благоприятная неделя для большинства Близнецов. В этот период ваша жизнь должна быть активной. Вы можете влиять на события и людей. Даже если будут ошибки и конфликты, от которых никто не застрахован, из происходящих событий почерпнете нужную информацию, навыки и умения. Это период обучения. Возможно и необходимо изменение взглядов на отдельные моменты жизни. Вы станете мудрее и по-другому начинаете реагировать на ситуации.



РАК (22.06–22.07)

Для Раков июля это хорошее время для повышения служебного положения, репутации, карьеры. Можно попробовать поработать и на перспективу – скорее всего, у вас получится. Но в любом случае вы должны сейчас готовить плацдарм для будущих действий. Ракам июня не следует замаскироваться на далекие идущие планы: вы можете не встретить поддержки в их реализации и тем самым испортить себе настроение.

Гороскоп 6–12 мая

На этой неделе повышенные риски в различных сферах жизнедеятельности могут отмечаться у рожденных в следующие интервалы дат: 20 января – 10 марта, 21–31 марта, 21–30 апреля, 22 июня – 2 июля, 23 июля – 11 сентября, 23 сентября – 22 ноября, 11–31 декабря.



ЛЕВ (23.07–22.08)

Большинство Львов в эти дни должны заботиться своим здоровьем, особенно если есть какое-либо недомогание. Для Львов июля и первой декады августа эта неделя подходит для выяснения причин, которые могли привести к снижению жизнеспособности. Для Львов второй декады августа с понедельника неблагоприятны поездки. Если возникнет дурное предчувствие или по какой-то причине вовремя не сможете выехать, отложите поездку либо проявите максимум внимания на дороге.



ДЕВА (23.08–22.09)

Для большинства Дев это благоприятное время для профессионального успеха, продвижения по службе. Даже если столкнетесь с трудностями, все равно период хорош для того, чтобы на вас обратили внимание. С вашей же стороны необходимо оценить отношения с партнерами в ситуациях романтического и делового характера. В большинстве конфликтов виноваты будете вы, поэтому старайтесь избегать неопределенности в поведении и раздражительности.



ВЕСЫ (23.09–23.10)

Ответственная неделя для большинства Весов, особенно для рожденных в октябре. Оглянитесь назад и проанализируйте, какие неприятные ситуации с завидным постоянством время от времени повторяются в вашей жизни. Вы их вроде решаете, но через определенный период они возникают вновь. Поступите не так, как обычно. Приятно удивите других своим неординарным решением повторяющейся проблемы.



СКОРПИОН (24.10–22.11)

Непростая неделя для многих Скорпионов. Ваш внутренний мир требует душевной гармонии и объяснения того, что с вами происходит. Основной вопрос, который вы задаете себе: «Почему я?» И, если не находите ответа, большую пользу могла бы оказать философская беседа или книга, где есть размышления о жизни, ее значении, изменении и т. д. Вашей душе нужна ясность – дайте ей это, т. к. неопределенность влечет пессимистичное настроение.



СТРЕЛЕЦ (23.11–21.12)

Ответственная неделя для большинства Стрельцов. При правильном подходе уже с понедельника постепенно начнут отступать финансовые проблемы, но для того чтобы вновь не оказаться в подобном положении, в дальнейшем нужны обдуманные действия, упорный труд, готовность к тому, что удача может в любой момент отвернуться. И еще: несколько дней вам просто необходимо провести на даче или на природе.



КОЗЕРОГ (22.12–19.01)

Для Козерогов января это благоприятное время, чтобы добиться расположения любимого человека. С детьми тоже о многом можно договориться, особенно если вы им что-нибудь пообещаете. А вот Козерогам декабря эта неделя может принести трудности. В первую очередь будьте поосторожнее с деньгами. Старайтесь никому не давать в долг, особенно тому, кто когда-то задержал возврат. Если на работе намечаются или происходят изменения (на ваш взгляд, неприятные), не огорчайтесь – легко приспособитесь к ситуации.



ВОДОЛЕЙ (20.01–18.02)

Основная рекомендация многим Водолеям на эту неделю – следить за своим здоровьем. Оно может пошатнуться от чего угодно, от любой мелочи: косой взгляд начальника, шепот за спиной, напрасное волнение за ребенка, сорванная встреча. Чтобы смягчить удар, найдите на этот период занятие по душе и окунитесь в него с головой.



РЫБЫ (19.02–20.03)

Рыбам февраля и первой декады марта хорошо бы на этой неделе провести сделку с недвижимостью, заняться благоустройством жилья. Это улучшит настроение. Если же вы чувствуете, что находитесь в состоянии повышенной раздражительности, сократите контакты. Для остальных Рыб это благоприятное время. Следовательно, можно без оглядки начинать или завершать то, что наиболее важно с вашей точки зрения.

МАСТЕР-КЛАСС

Весной, когда вся природа вокруг оживает, люди, уставшие за долгие месяцы холодов от недостатка солнечного света и нехватки витамина D, начинают хандрить. В такой период хочется добавить ярких красок во все еще серые и сырые будни. Чудесный повод для этого – светлый праздник Пасхи! Включив вдохновение, начинайте творить. Незаменимые помощники – дети. Приобщите к совместной деятельности и их. Вот увидите: в доме станет радостней и нарядней. И ваши старания по достоинству оценят домочадцы и гости. Итак, за дело!



18



2

Сканворд

Составил Андрей АНДРЕЕВ (Минск)

50 сантиметров	Гигантское хвойное дерево							
Удаление жидкости из ведра	Жидкий отстой молока	Пятна на перепелиных яйцах	Оптический прибор на носу	Ежидный человек				
			Маленький морячок	Монета на Руси				
Рубящая часть ладони	Танец	Маковое зелье						
			Огромная дворняга	Вылавший жребий	Смысловый оттенок			
Литературное иноязычное			Царство трав и цветов		Овальная цифра	Таинственный зимовщик	Грибная сумка	
Отступление войск					Можжевеловый в Средней Азии			
			Слоистый пластик					
Жанр японской поэзии	Рыба, плавающая на боку				Прыг - ...			

По вертикали: Полиметра, Брейк, Сыворотка, Олиум, Крап, Салага, Очки, Удел, Ногага, Язва, Ньюанс, Рак, Лучко, Аск.

По горизонтали: Секвойя, Сливка, Поинна, Ребро, Ноль, Троп, Луг, Ретграда, Арча, Хайку, Гелинакс, Камбала, Скок.

Пасхальный венок

УКРАСИМ ДОМ СВОИМИ РУКАМИ

1 Для изготовления венка понадобятся следующие материалы (фото 2):
 • заготовка-венок из виноградной лозы (широко представлены в продаже);
 • декоративная бумажная зеленая стружка или зеленая сизаль;
 • набор пасхальных разноцветных пенопластовых яиц;
 • клей;
 • картонные лотки для яиц (по возможности и цветные);
 • тонкая лента;
 • плотный картон;
 • эскиз;
 • набор разноцветных декоративных перышек;
 • шаблон «кролик» (фото 1);
 • цветная салфетка для декупажа;
 • деревянная палочка (шпажка).

I. Изготовление любого декоративного венка начинается с подготовки основы.

Мы используем заготовку из веток виноградной лозы (фото 3). Это гибкий и податливый материал, который идеально подходит для наших целей. Основу из лозы окрашиваем аэрозолем в золотистый цвет и даем хорошо просохнуть.

II. Готовим элементы декора.

• Вырезаем из картона по шаблону (в статье обозначен зеленым цветом – фото 1) силуэт кролика. Промазываем клеем (используем клей-карандаш) и укладываем на изнанку цветной салфетки для декупажа, предварительно удалив лишние слои с нее (фото 4–6). Оставляем сохнуть.
 • Пока сохнет предыдущая заготовка, сделаем то же самое с заготовками яиц – 3 штуки (вырезаем, наклеиваем на салфетку, оставляем сохнуть).
 • Заготовку кролика (а следом и яиц) покрываем сатиновым акриловым лаком, даем просохнуть. Используем золотую акриловую краску и губку, выделяем края заготовки (фото 7, 8), после высыхания таким же способом проходимся по краю черной краской (фото 9). Оставляем сохнуть.

Важно! Даем хорошо высохнуть всем окрашенным элементам.

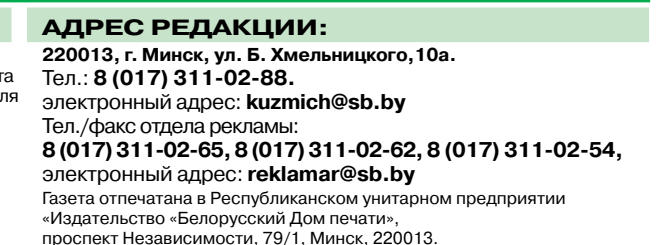
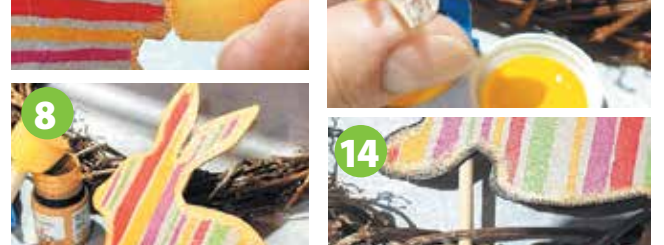
• Займемся изготовлением цветов. Используем лотки для яиц двух цветов – в нашем случае это ярко-синий и неокрашенный. Для работы понадобятся выпуклые части (фото 10). На вырезанных заготовках цветов рисуем лепестки и обрезаем по линиям лишнее (фото 11). На клей-пистолет (можно использовать клей-карандаш) собираем цветки – синий снаружи (фото 12). Сердцевину окрашиваем в желтый цвет (фото 13).

III. Декорирование.

Важно! При креплении декора к основе можно использовать клеевой пистолет либо тонкую проволоку.

Мы будем использовать для крепления элементов и проволоку, и клеевой пистолет.
 • Первым делом на обратной стороне заготовки кролика при помощи малярного скотча закрепим шпажку. И с ее помощью силуэт вмонтируем в венок (фото 14). Дыроколом сделаем аккуратные отверстия в картонных яйцах, протянем через них ленточки и прикрепим в нижней части венка на разной высоте.
 • Сизаль или бумажную зеленую стружку клеевым пистолетом закрепляем там же.
 • В яйца из пенопласта втыкаем кусочки проволоки и фиксируем их на венке. Цветы при помощи клеевого пистолета крепим к венку.
 • Разноцветными перышками расставляем яркие акценты и придаем шарм нашему изделию (фото 15–17).
 И когда все элементы прочно сидят на своих местах, процесс создания композиции можно считать завершенным (фото 18). Творческих успехов!

Татьяна ГОРБАЧ, фото автора



Вести
потребкооперации

Регистрационное свидетельство № 44. Выдано 17 октября 2013 г. Министерством информации Республики Беларусь.

SSN 1991-5349

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

**КУЗЬМИЧ
Марина Николаевна**

Учредители – **Белорусский республиканский союз потребителей**; учреждение **Администрации Президента Республики Беларусь «Издательский дом «Беларусь сегодня».**
 Издатель – учреждение **Администрации Президента Республики Беларусь «Издательский дом «Беларусь сегодня».**

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ

Татьяна ЛЯШКЕВИЧ, пресс-секретарь Белкоопсоюза, председатель редакционного совета
Валерий МАРИНИЧЕВ, заместитель председателя Правления Белкоопсоюза
Ольга АНУФРИЕВА, главный редактор газеты «Республика»
 Индекс **63885**
 Тираж **10 719**
 Объем печатных листов – **3**
 Подписано в печать в **17:00 2 мая 2024 г.**
 Заказ **1002**
Цена договорная

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

220013, г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а.
 Тел.: **8 (017) 311-02-88.**
 электронный адрес: **kuzmich@sb.by**
 Тел./факс отдела рекламы: **8 (017) 311-02-65, 8 (017) 311-02-62, 8 (017) 311-02-54,**
 электронный адрес: **reklamar@sb.by**
 Газета отпечатана в Республиканском унитарном предприятии «Издательство «Белорусский Дом печати», проспект Независимости, 79/1, Минск, 220013. ЛП №38200000007667 от 30.04.2004.

M 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 P 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12