



Жить заботами
сельчан

ВЕСТИ

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит один раз в неделю

24 мая 2024 года № 21 (1162)

СТУДЕНТКА БТЭУ ПК
ВАЛЕРИЯ ЗЕЛЬМАНЧУК –
ОБ УЧАСТИИ
В КОНКУРСЕ КРАСОТЫ,
СТРЕМЛЕНИИ
К ЛИЧНОСТНОМУ РОСТУ
И ЛЮБВИ К ПРОФЕССИИ

СТР. 7

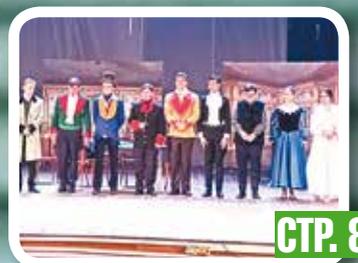
ВАЛЕРИЯ ЗЕЛЬМАНЧУК:

«С детства приучена
к труду на земле»



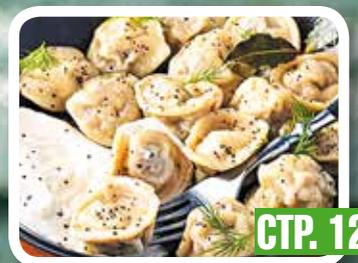
СТР. 3

За здоровый образ жизни: семь сборных команд приняли участие в XXII Республиканской спартакиаде среди работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства



СТР. 8

Альма-матер: театр БТЭУ ПК «Крылья» посвятил 60-летию университета новую постановку



СТР. 12

Готовим сами: лучшие рецепты теста для пельменей



ВАЖНЫЕ НОВОСТИ



ЧЕСТНО, ДОБРОСОВЕСТНО И БЕСПРИСТРАСТНО ЗАЩИЩАТЬ ВЕРХОВЕНСТВО КОНСТИТУЦИИ

Председатель Всебелорусского народного собрания, Президент Беларуси Александр Лукашенко привел к присяге судью Конституционного Суда Беларуси Светлану Любецкую.

Она была назначена на должность судьи Конституционного Суда указом Президента Беларуси от 23 апреля 2024 года. В торжественной обстановке она произнесла текст присяги, взяв на себя обязательство честно, добросовестно и беспристрастно защищать конституционный строй и верховенство Конституции Республики Беларусь.

После принесения судьей присяги Александр Лукашенко вручил ей удостоверение судьи Конституционного Суда, подарочный экземпляр Конституции и букет цветов. Во время церемонии Глава государства рассказал, что в ближайшее время намерен встретиться со всеми членами Конституционного Суда, чтобы обсудить последующую работу в соответствии с обновленной Конституцией. «Там обязанности, права и полномочия Конституционного Суда расширены – то, к чему Конституционный Суд стремился», – пояснил Александр Лукашенко.

Лично Светлане Любецкой белорусский лидер пожелал успехов в работе на посту судьи Конституционного Суда. «И чтобы не засиделась на одном месте», – добавил Глава государства.

КОНТРОЛЬ БЕЗ ФОРМАЛИЗМА

Совершенствование контрольно-надзорной деятельности стало темой совещания у Президента Беларуси Александра Лукашенко 21 мая.

На совещание был вынесен проект указа, предусматривающий корректировку нормативно-правовых актов в данной сфере. «Комитет государственного контроля ежегодно информирует о снижении проверочной нагрузки на субъекты хозяйствования», – сказал Александр Лукашенко. «Однако следует признать, что на фоне улучшения статистических показателей по-прежнему не изжиты негативные тенденции в данной сфере», – обратил внимание Президент.

Александр Лукашенко констатировал, что, к сожалению, практика многократных посещений одного и того же предприятия по идентичным вопросам так и не прекращалась. «Контролеры, приходя один за другим, требуют представлять колоссальный объем документации. То есть фактически занимаются бюрократической возней и ловлей блох, как в народе говорят», – указал на недостатки Глава государства.

РЕШИТЕЛЬНО И ОПЕРАТИВНО

Президент Беларуси Александр Лукашенко требует от КГБ решительно пресекать деятельность иностранных спецслужб на территории страны.

Об этом он заявил, принимая кадровые решения в структуре органов госбезопасности. «Нашему государству вашими руками и умом надо вовремя вскрывать разного рода замашки и негативные тенденции в отношении нашего государства. Надо пресекать, притом очень решительно, деятельность иностранных спецслужб на территории Беларуси», – заявил Глава государства.

Александр Лукашенко рассматривает, что назначения будут способствовать укреплению органов госбезопасности. «Все, что происходит вокруг нас, вы знаете не хуже меня. На ту политику добрососедства, которую мы предложили нашим соседям – полякам, литовцам и латышам, учитывая безвизовое пространство, – они отвечают обратным образом. Мы видим и попытку,

кроме информационной войны, навязать нам войну диверсионных групп. Мы также это отмечаем в последнее время и ведем борьбу против этого», – сказал Президент. – Мы видим, что они готовят разного рода вооруженные отряды и чуть ли не полки, как они их называют, чтобы осуществить вторжение на территорию Беларуси. Об этом много было сказано».

МИНСК — БАКУ: ЗАДЕЛ НА ДОЛГИЕ ГОДЫ ВПЕРЕД

Президент Беларуси Александр Лукашенко 16 мая провел официальные переговоры со своим азербайджанским коллегой Ильхамом Алиевым.

Встреча глав государств прошла в президентском дворце «Загульба» на берегу Каспийского моря. Сперва в формате «один на один», а затем в расширенном составе стороны обсудили весь комплекс двусторонних отношений. «Закрывать тем у нас нет», – не раз подчеркнет после переговоров Александр Лукашенко.

Президент отметил, что сейчас самое главное для Азербайджана – послевоенное восстановление территорий: «Как раз настало то тяжелое время, когда надо возрождать эти земли, надо возвращать людей».

Ильхам Алиев в свою очередь рассказал, что во время встречи один на один между двумя лидерами состоялся обстоятельный разговор по многим вопросам двусторонней повестки дня, а также по региональным и международным вопросам. Был подтвержден стратегический характер отношений двух стран.

В преддверии визита Александра Лукашенко государственные органы обеих стран провели большую работу, чтобы актуализировать договорно-правовую базу. Разработанные проекты международных договоров были подписаны после переговоров двух лидеров. В их числе – межправительственный протокол о взаимном применении электронных систем сертификации происхождения товаров. Еще двумя подписанными протоколами вносятся изменения и дополнения в межправительственные соглашения о сотрудничестве в ветеринарии и в области карантина и защиты растений. Между министерствами подписан план мероприятий по развитию сотрудничества в сфере туризма на 2024–2025 годы, а Министерство антимонопольного регулирования и торговли Беларуси заключило с Министерством экономики Азербайджана меморандум о взаимопонимании и сотрудничестве в области конкурентной политики, государственных закупок, защиты прав потребителей и рекламной деятельности.

После переговоров Александр Лукашенко и Ильхам Алиев посетили в Баку международную сельскохозяйственную выставку Caspian Agro. Главы государств ознакомились с экспозициями Беларуси и Азербайджана, изучив потенциал предприятий и перспективные направления сотрудничества в сфере агропромышленного комплекса.

В рамках визита Александр Лукашенко также возложил венки к могиле Общенационального лидера Гейдара Алиева на Аллее почетного захоронения в Баку и к монументу «Вечный огонь» на Аллее шехидов.

Во время государственного визита в Азербайджан Президент Беларуси Александр Лукашенко совместно с Президентом Азербайджана Ильхамом Алиевым 17 мая посетил возрождаемые территории республики.

РАССТОЯНИЕ НЕ ПОМЕХА

Президент Беларуси Александр Лукашенко видит перспективы, чтобы существенно добавить в сотрудничестве с Магаданской областью.

Об этом он заявил на встрече с губернатором этого региона Российской Федерации Сергеем Носовым. «Это ваш первый визит к нам. И в начале нашей встречи хочу заверить, что вы не пожалеете, что преодолели эти 11 тысяч километров. Мы российские регионы не делим на отдаленные и неотдаленные. Со всеми работаем и находим точки соприкосновения. Уверен, что и с Магаданской областью получится существенно добавить в наших отношениях. Прежде всего в торгово-экономических. Убежден, вы у нас найдете все, что вам необходимо: от промышленной продукции до продовольствия, лекарств, косметики и так далее», – сказал белорусский лидер.

Он констатировал, что показатель взаимной торговли никак не отражает возможностей сторон. Александр Лукашенко обозначил ряд перспективных направлений для развития сотрудничества и заверил, что для реализации договоренностей, которые будут достигнуты, Беларусь приложит все необходимые усилия.

БЕЛАРУСЬ ПОМНИТ

Кооператоры в составе делегации Дятловщины во главе с заместителем председателя Дятловского райисполкома, председателем районной организации Республиканского объединения «Белая Русь» Вадимом Белятко посетили ветерана труда Марию ТИМОФЕЙЧИК, вручили ей цветы и подарки.



Спасибо, Мария Яковлевна, за труд!

ЮБИЛЕЙНОЙ МЕДАЛЬЮ «80 ЛЕТ ОСВОБОЖДЕНИЯ БЕЛАРУСИ ОТ НЕМЕЦКО-ФАШИСТСКИХ ЗАХВАТЧИКОВ» НАГРАЖДЕНА ТРУЖЕНИЦА ТЫЛА МАРИЯ ТИМОФЕЙЧИК

– Мы гордимся такими людьми, как вы, теми, кто победил фашизм и в мирное время много работал на благо родной страны, – сказал Вадим Александрович.

Начальник группы территориальной обороны военного комиссариата Дятловского района Андрей Лавник вручил Марии Яковлевне памятную медаль.

– Согласно Указу № 75 Президента Республики Беларусь от 29 февраля 2024 года юбилейной медалью «80 лет освобождения Беларуси от немецко-фашистских захватчиков» награждена Мария Яковлевна Тимофейчик, – озвучил Андрей Михайлович строки документа и добавил: – Искренне желаю вам крепкого здоровья и долгих лет жизни под мирным небом Беларуси.

Ценные подарки ветерану труда вручили руководи-

Фото diatlovnews.by



Труженица тыла Мария ТИМОФЕЙЧИК в мирное время тридцать лет посвятила работе в потребкооперации


ИЗ ДОСЬЕ

Во время Великой Отечественной Мария Тимофейчик была направлена из родной смоленской деревни в город Муром Владимирской области на завод № 253 по производству боеприпасов, где трудилась до конца войны. Отчий дом на Смоленщине фашисты сожгли. Мария в 1940-х потеряла почти всю семью. В Дятловском районе ее приютили родственники. Здесь она вышла замуж, родились дети. Долгие годы Мария Яковлевна работала бухгалтером в Дятловском райпотребсоюзе. За мудрость и рассудительность, честность и добросовестность ее уважают родные, друзья, бывшие коллеги.

тель первичной профсоюзной организации Дятловского филиала Гродненского облпотребобщества Светлана Дехтевич и инспектор по кадрам Светлана Костюк, а также районная организация Белорусского общества Красного Креста.

ЗА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ!

По доброй традиции ежегодно в мае проводятся финальные игры Республиканской спартакиады среди студентов и учащихся учреждений образования потребительской кооперации. В этом году соревнования собрали команды из семи отраслевых учреждений образования.

Ключи здоровья

XVII РЕСПУБЛИКАНСКАЯ СПАРТАКИАДА СТУДЕНТОВ И УЧАЩИХСЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ ПРОШЛА В БТЭУ ПК

На торжественном открытии спартакиады заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Валерий Мариничев отметил:

– Сегодня в Белорусском торгово-экономическом университете потребительской кооперации созданы прекрасные условия для занятий физкультурой и спортом, физического развития, укрепления здоровья наших будущих кооператоров. В этом учебном заведении работают увлеченные и талантливые педагоги, которые передают опыт, умения и активную жизненную позицию своим воспитанникам,

среди которых немало спортсменов, победителей и призеров различных соревнований.

Спорт, здоровье, молодость – эти понятия неотделимы друг от друга. Наша спартакиада привлекает нас к систематическим занятиям спортом, дает возможность продемонстрировать спортивные достижения.

Более 200 студентов и учащихся проявили себя в соревнованиях по волейболу, мини-футболу, легкой атлетике, настольному теннису, шашкам, шахматам и дартсу. Возможность сразиться в честной борьбе и показать свой лучший результат была у каждого.



Фото предоставлены пресс-службой Белкоопсоюза


СПОРТПЛОЩАДКА

В этом году спортивные состязания проходили на гостеприимной рогачевской земле. Лучшие спортсмены отраслевого профсоюза боролись за кубки и медали в шести видах спорта.

Всегда в движении

XXII РЕСПУБЛИКАНСКАЯ СПАРТАКИАДА СРЕДИ РАБОТНИКОВ ТОРГОВЛИ, ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА ПРОШЛА В САНАТОРИИ «ПРЕДНЕПРОВСКИЙ»

Участие в соревнованиях приняли семь сборных команд: Брестской, Витебской, Гомельской, Гродненской, Минской (областной и го-

родской), Могилевской профсоюзных организаций, пишет proforg.1prof.by.

Спартакиада проводится ежегодно в целях организации активного отдыха членов профсоюза, вовлечения их в массовые физкультурно-оздоровительные и спортивные мероприятия, укрепления здоровья, обмена опытом работы, пропаганды здорового образа жизни.

В торжественной церемонии закрытия принял участие первый заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Александр Скрундевский.

С приветственным словом к спортсменам обратилась председатель профсоюза отрасли Оксана Герашенко:

– Соревнования – это всегда накал страстей, переживание и воля к победе. На стадионе и спортивных площадках все дни шла напряженная борьба за первенство. Спортсмены приложили максимум стараний и добились достойных результатов, показав красивую игру и стремление к победе.

Спартакиада объединила профсоюзный актив в большую команду единомышленников.

– Участие в спортивных состязаниях – лучшая мотивация для работы над своими навыками, – отметила заместитель председателя Брестской областной организации Елена Брындина.

По итогам общекомандного зачета первое место заняли профсоюзные спортсмены Гомельской областной организации. Второе завоевала команда Гродненской областной организации, третье – команда Минской областной организации.

– Превзойти соперников было непросто, – поделилась впечатлениями капитан команды-победительницы, председатель Гомельской областной организации Татьяна Волюнец. – Все серьезно подготовлены. Конкуренция высокая. Разница в рейтинге – всего один-два балла. Спартакиада не только выявила сильнейших спортсменов, но и показала отличную физическую форму работников отрасли.



Фото Виктории КОРОНЧИК

АКТУАЛЬНЫЙ КОММЕНТАРИЙ

Национальный банк опубликовал обзор инфляции за апрель 2024 года. Согласно данным регулятора, потребительские цены на товары и услуги в этом месяце повысились на 0,4 процента после роста в марте 2024-го на 0,5 процента. А годовая инфляция составила 5,6 процента и не изменилась по сравнению с мартом. К слову, такой же она была и в феврале. С начала 2024-го цены на потребительские товары выросли на 2,7 процента. Спросили у экспертов, какие есть предпосылки для снижения инфляции.



Михаил КОВАЛЕВ



Валерий БАЙНЕВ

В Беларуси продолжает снижаться инфляция:

Эксперты – о ситуации с ценами в стране

Устранить риски

Напомним, в октябре 2022 года во время совещания с экономическим блоком на тему инфляции Президент поручил разработать и утвердить новый порядок регулирования цен. Тогда же Глава государства распорядился ввести мораторий на рост цен и утвердил Директиву № 10 «О недопустимости роста цен». Во исполнение документа Правительство приняло постановление о системе регулирования цен – известное 713-е. Им введено регулирование цен на товары всей потребительской корзины. Эксперты отмечают, что решительные действия Президента повернули инфляцию вспять. Удалось устранить главные причины роста цен в стране. Курс белорусского рубля остается стабильным. А этот фактор в первую очередь сильно влияет на инфляцию. Вторая ее причина – необоснованное увеличение зарплат, когда они повышаются больше, чем растет производительность труда. Как правило, это происходит за счет эмиссионных кредитов. И понятно, что это вызывает усиленный спрос на товары. В Беларуси же зарплата растет адекватно росту производительности труда. Еще одна причина инфляции – дорогие деньги.

– Сейчас ставки по кредитам стали доступными, – говорит ученый-экономист Михаил Ковалев. – И это в том числе благодаря относительно невысокой ставке рефинансирования. Это так называемая инфляция издержек. Если предприятие взяло дорогой кредит и за счет него произвело продукцию, то ясно, что стоимость дорогого кредита войдет в ее цену. Уверен, что Нацбанк и далее продолжит снижать ставку рефинансирования – и стоимость денег станет доступной.

Среди причин инфляции – монополизм торговых сетей, которые как хотели, так и повышали стоимость товаров. Но этот вклад в инфляцию Глава государства пресек осенью 2022 года, когда сначала был введен мораторий на рост цен определенной группы товаров, а потом установлен порог допустимого увеличения надбавок. Хотя эти решения, на первый взгляд, не рыночные, но в

складывающихся условиях были своевременными и результативными.

– Инфляция имеет общемировой характер, – напоминает доктор экономических наук Валерий Байнев. – И понятно, что если во всем мире инфляция, то мы не можем оставаться заповедником. Цены растут во всем мире из-за того, что западные страны безудержно печатают свои фантики и заваливают ими народ. Это приводит к росту цен в мировом масштабе. И это отражается на нашей открытой экономике. Вторая причина инфляции также внешняя. И вызвана тем, что на Западе власть имущие решили затянуть пояса своего населения. Мы видим, как дорожают ресурсы, коммунальные услуги. Все это приводит к всплеску инфляции. И что касается Беларуси, то инфляция имеет исключительно внешний привнесенный характер. При этом она находится в рамках установленных параметров, не превышая те пределы, которые были разработаны и утверждены на текущий период. И это заслуга нашей экономической системы и мудрых решений Президента.

Есть доверие

К слову, инфляционные ожидания населения в марте 2024-го улучшились по сравнению с декабрем прошлого года. К такому выводу пришли в Национальном банке Беларуси. Регулятор опубликовал информацию о динамике и факторах изменения потребительских цен и тарифов в первом квартале 2024-го. Согласно результатам опроса белорусов, оценка ощущаемой ими инфляции за последние три месяца значительно снизилась. Напомним, в первом квартале прошлого года ощущаемая и ожидаемая инфляция была намного выше.

– В первом квартале 2024-го годовые темпы роста индекса потребительских цен несколько замедлились в результате снижения интенсивности роста цен на сезонную плодово-овощную продукцию и регулируемых цен и тарифов, – сообщили в Нацбанке. – В марте текущего года цены производителей сельскохозяйственной продукции в годовом выражении



ФОТО ИЛЫИ ШВЕДКО

снизились на 1,6 процента. Инфляционные ожидания населения в марте 2024-го по сравнению с декабрем прошлого года несколько улучшились, приблизившись к минимальным наблюдаемым значениям.

При этом отмечается, что структура роста потребительских цен в первом квартале изменилась несущественно. Годовой прирост цен на большую часть товаров и услуг потребительской корзины не превышал 5 процентов.

Программный подход

Свой вклад в сдерживание инфляции внесло и государственное регулирование в вопросе ценообразования. Ежегодно с 2022-го Правительством и КГК реализуется совместная программа действий по стабилизации цен, совершенствованию методологии и контрольной деятельности по соблюдению законодательства о ценообразовании. Недавно принята новая дорожная карта в данном вопросе на этот год. Она содержит меры по снижению инфляции в отраслях экономики, насыщению внутреннего рынка товарами, предусматривает шаги экономического и административного характера, а также по совершенствованию антимонопольного, ценового регулирования и контроля. Разработчики акцентируют, что это программа срочных мер, которая оперативно и быстро позволяет принимать определенные решения, чтобы добиться ценовой стабильности на внутреннем рынке.

Владислав СЫЧЕВИЧ

ФАКТЫ И КОММЕНТАРИИ

Четко по расписанию

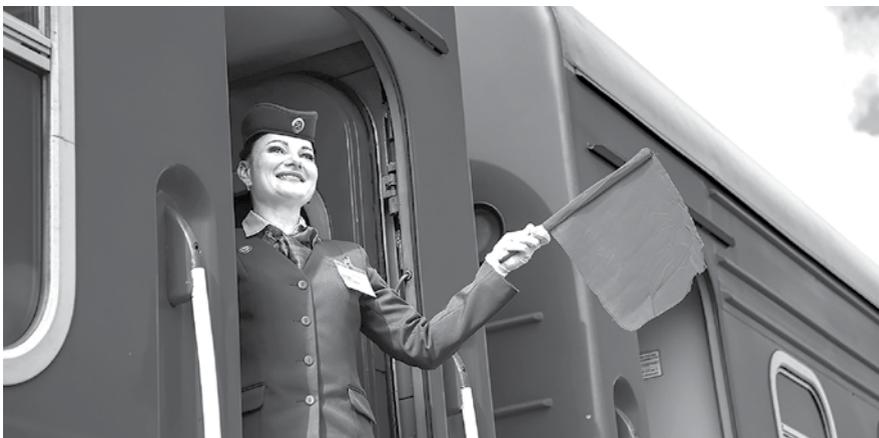


ФОТО АЛЕКСАНДРА КУЛЕВСКОГО

Белорусская железная дорога с 26 апреля по 15 мая перевезла почти 3,5 миллиона пассажиров во всех видах сообщений.

Поездами межрегиональных и региональных линий бизнес-класса воспользовались более 545 тысяч человек. Городскими и региональными линиями экономкласса перевезено около 2,7 миллиона пассажиров. В международном сообщении объем перевозок составил почти 255 тысяч человек, сообщили в пресс-центре БЖД.

Максимальный пассажиропоток отмечался 27 апреля, 3, 10, 11 и 14 мая. Особым спросом внутри страны у пассажиров пользовались поезда межре-

гиональных линий бизнес-класса, курсирующие по маршрутам Минск – Гомель, Минск – Брест, Минск – Витебск и Минск – Могилев. Наиболее популярными направлениями в международном сообщении были Минск – Москва и Минск – Санкт-Петербург.

В пресс-центре добавили, что для удовлетворения спроса пассажиров на перевозки в период майских праздничных дней Белорусской железной дорогой было назначено почти 100 дополнительных поездов, из которых 80 курсировали в пределах Беларуси.

Есть рост

ВВП Беларуси в январе – апреле 2024 года вырос на 5,1 процента, сообщает Белстат.



Осуществлена первая оценка валового внутреннего продукта за январь – апрель 2024 года. Объем ВВП в текущих ценах составил 73 миллиарда рублей, или в сопоставимых ценах 105,1 процента к уровню января – апреля 2023 года.

Индекс-дефлятор ВВП в январе – апреле 2024-го по отношению к аналогичному периоду предыдущего года составил 108,4 процента.

В оптимальном режиме

В Беларуси с 1 июля изменятся нормы времени и расхода материалов на платные медуслуги по стоматологии. Это предусмотрено постановлением Министерства здравоохранения № 75 от 24 апреля 2024 года.

Постановление направлено на совершенствование действующего порядка расчета тарифов на платные стоматологические услуги, которые оказывают юридические лица независимо от их формы собственности и подчиненности и индивидуальные предприниматели, информирует Национальный правовой интернет-портал. В частности, оптимизировано 169 наименований услуг, а также актуализированы нормы расхода материалов в 37 позициях.

Помимо этого, документ предусматривает, что установленные нормы расхода материалов снижаются руководителями юрлиц и ИП в зави-



ФОТО ЕЛИЗАВЕТЫ КОБЕЦКОЙ

симости от применяемых технологий, материально-технической оснащенности, при оказании платных медуслуг по стоматологии в комплексе, фактического расхода и других факторов.

Как подчеркнули в Минздраве, правовой акт будет способствовать снижению стоимости платных стоматологических услуг.

При этом постановление Министерства здравоохранения от 7 июля 2023 года № 109 «О нормах времени и расхода материалов на платные медицинские услуги по стоматологии» признается утратившим силу.

По материалам наших корреспондентов

Несовершеннолетний свидетель

Может ли быть допрошен на судебном заседании по гражданскому делу в качестве свидетеля несовершеннолетний?

Олег К., Гродненский район

Каждая сторона в гражданском процессе доказывает факты, на которые ссылается как на основание своих требований или возражений. К средствам доказывания относятся и показания свидетелей. Закон не содержит ограничений по возрасту свидетеля, который может быть допрошен в суде, но предусматривает особенности допроса несовершеннолетнего свидетеля.

При допросе свидетелей в возрасте до 14 лет, а по усмотрению суда и при допросе свидетелей в возрасте от 14 до 16 лет должен присутствовать педагогический работник с высшим образованием. В случае необходимости в суд вызываются также законные представители несовершеннолетнего.

Поэтому, разрешая вопрос о вызове на судебное заседание несовершеннолетнего свидетеля, суд также решает вопрос о вызове на судебное заседание педагогического работника, родителей или иных законных представителей этого несовершеннолетнего.



Светлана БАСАЛАЙ,
 адвокат юридической консультации
 Ленинского района г. Гродно

Как оспорить взыскание

Я отбываю наказание в виде ограничения свободы с направлением в исправительное учреждение открытого типа. Ко мне применена мера взыскания, с которой я не согласен. Могу ли я обжаловать принятое решение?

Михаил Л., Гродненская область

Решение о применении мер взыскания может быть обжаловано в суд по месту нахождения заявителя.

В соответствии со ст. 358-2 Гражданского процессуального кодекса жалоба может быть подана в суд в месячный срок, исчисляемый со дня, когда осужденному к исправительным работам, ограничению свободы, лишению свободы на определенный срок, пожизненному лишению свободы, несовершеннолетнему, осужденному с применением принудительных мер воспитательного характера, лицу, содержащемуся под стражей, административно арестованному стало известно о нарушении его права, или после обжалования наложенного взыскания вышестоящему должностному лицу со дня получения отказа в удовлетворении жалобы или со дня истечения месячного срока после подачи жалобы вышестоящему должностному лицу.

По вышеуказанным жалобам суд немедленно после возбуждения дела истребует у органа, должностного лица, имеющих право налагать взыскание, все необходимые документы, характеризующие личность этих осужденных, а также копии материалов по обжалуемым взысканиям.

Необходимо знать, что подача жалобы не приостанавливает исполнения обжалуемого решения вплоть до разрешения жалобы.

Жалобы на применение мер взыскания рассматриваются судом не позднее 10 дней со дня поступления в суд документов и копий материалов.

Жалоба рассматривается с участием заявителя в случае признания судом его явки на судебное заседание обязательной, представителя территориального органа внутренних дел, учреждения, исполняющего наказание.

По результатам рассмотрения жалобы суд выносит одно из следующих мотивированных решений:

- об оставлении обжалуемого решения без изменения, а жалобы – без удовлетворения;
- об обоснованности жалобы и отмене взыскания.

Решение суда об обоснованности жалобы и отмене взыскания подлежит немедленному исполнению.



Участники гражданского судопроизводства, вызванные в установленном порядке в суд для участия в производстве по гражданскому делу, обязаны явиться в указанные место и время.

Если на судебное заседание вызываются несовершеннолетние в возрасте до 16 лет, то повестки адресуются их законным представителям. Несовершеннолетние в возрасте до 16 лет не подлежат приводу.

В случае привлечения педагога (психолога) для участия в допросе несовершеннолетнего свидетеля его вызов осуществляется через руководителей управлений (отделов) образования местных исполнительных и распорядительных органов, руководителей подчиненных им учреждений образования, а также руководителей высших, средних специальных и профессионально-технических учебных заведений республиканского подчинения путем направления судом письменного обращения.

Поскольку уголовная ответственность за дачу заведомо ложных показаний, за отказ либо укло-

нение от дачи показаний наступает с 16 лет, суд перед допросом свидетеля, не достигшего 16-летнего возраста, не предупреждает его об уголовной ответственности, но напоминает об обязанности правдиво сообщить все известное по делу.

Педагогический работник и законные представители, привлеченные для участия в допросе, могут с разрешения суда задавать несовершеннолетнему свидетелю вопросы.

В исключительных случаях, когда это необходимо для установления истины, на время допроса несовершеннолетнего свидетеля из зала судебного заседания судом может быть удалено то или иное юридически заинтересованное в исходе дела лицо (кроме прокурора и адвоката). После возвращения этого лица в зал заседания ему должны быть сообщены показания несовершеннолетнего свидетеля и предоставлена возможность задать этому свидетелю вопросы.

Свидетель, не достигший 16 лет, по окончании допроса удаляется из зала судебного заседания, кроме случаев, когда суд признает необходимым присутствие этого свидетеля в зале заседания.

По отдельным категориям споров суд не вправе допрашивать ребенка в качестве свиде-



Ирина БОЙНАРОВИЧ,
 адвокат юридической
 консультации
 Ленинского района
 г. Гродно

теля, но обязан провести с ним личную беседу. Так, при рассмотрении иска о восстановлении в родительских правах необходимо выяснять согласие ребенка, достигшего 10-летнего возраста, а в случае недостижения ребенком такого возраста следует выяснять и учитывать его мнение по указанному вопросу.

При раздельном проживании родителей ребенок по достижении 10 лет вправе выбрать, с кем из родителей он будет проживать в случае их раздельного проживания. В связи с чем при наличии такого спора желание ребенка должно быть выяснено органами опеки и попечительства, а при необходимости оно может быть также выяснено и судом.

Согласие (мнение, желание) ребенка может быть выяснено судом как в процессе подготовки дела к судебному разбирательству, так и в ходе судебного заседания путем личной беседы, которая проводится с учетом возраста и развития ребенка в присутствии педагога в обстановке, исключающей влияние на него заинтересованных лиц. Справка о результатах беседы составляется судьей и приобщается к материалам дела.

Изменение фамилии

Я выхожу замуж, будущий муж настаивает, чтобы я взяла его фамилию. Я пока не определилась. Расскажите, какие у меня есть варианты?

Нина Л., Гродненский район

В ст. 21 Кодекса о браке и семье установлено, что при заключении брака супруги по своему желанию избирают фамилию одного из супругов в качестве их общей фамилии или каждый из них сохраняет свою добрачную фамилию.

Также супруги или один из них могут избрать двойную фамилию, состоящую из добрачных фамилий супругов. Если двойной фамилией желают именоваться оба супруга, по их согласию определяется, с какой добрачной фамилии она будет начинаться.

В этом случае необходимо знать, что соединение более двух фамилий не допускается. Если до вступления в брак супруги или один из них имели двойные фамилии, по их согласию определяется, из каких составных частей добрачных фамилий будет состоять новая фамилия.

Право выбора супругами фамилии реализуется при регистрации заключения брака и до совершения соответствующей записи акта гражданского состояния.

Восстановление родительских прав

Я вела антиобщественный образ жизни, не занималась воспитанием детей, результатом стало лишение меня родительских прав. Это стало страшным уроком. В настоящее время я трудоустроена, прекратила употреблять спиртные напитки, сделала ремонт в квартире, погасила задолженность за коммунальные услуги. Все это я сделала для того, чтобы вернуть своих детей, которых я очень люблю. Возможно ли это сделать?

Ольга Л., Островецкий район

Вы заняли очень правильную позицию. Несомненно, нужно сделать все, чтобы вернуть детей в семью.

В силу ст. 84 Кодекса о браке и семье восстановление в родительских правах допускается при наличии двух условий – если этого требуют интересы детей и дети не усыновлены.

Необходимо знать, что восстановление в родительских правах производится только в судебном порядке по иску лица, лишённого родительских прав, но не ранее чем по исте-

чении 6 месяцев со дня вступления в законную силу решения суда о лишении родительских прав.

Иски о восстановлении в родительских правах предъявляются к другому родителю, опекуну, попечителю и рассматриваются с обязательным участием прокурора и представителя органа опеки и попечительства.

При рассмотрении подобного рода исков в обязательном порядке должно учитываться мнение ребенка. А для восстановления в родительских правах в отношении ребенка, достигшего возраста 10 лет, необходимо его согласие.

Ответственность несовершеннолетних

Какие меры взыскания могут быть применены к несовершеннолетнему в случае совершения им административного правонарушения?

Олег Иванович, Сморгонский район

В силу ст. 9.2 Кодекса об административных правонарушениях к несовершеннолетнему, совершившему административное правонарушение, в возрасте от 14 до 18 лет взыскания применяются на общих основаниях, но с учетом следующих особенностей:

- 1) в отношении него не могут применяться общественные работы, административный арест;
- 2) размер налагаемого на него штрафа не может превышать 2 базовых величин, а в случае наложения на него штрафа в соответствии с санкцией, предусмотренной для ИП, – 4 базовых величин (независимо от размера штрафа, предусмотренного в санкции).

Надо знать, что в случае если санкция статьи предусматривает административное взыскание только в виде штрафа, а у несовершеннолетнего отсутствуют заработок, стипендия или иной доход, к нему применяются меры воспитательного воздействия;

3) лишение права заниматься определенной деятельностью может налагаться на срок не более 1 года.

При наложении административного взыскания на лицо, совершившее административное правонарушение, в возрасте от 14 до 18 лет, кроме смягчающих и отягчающих ответственность обстоятельств, также обязательно учитываются:

- 1) условия его жизни и воспитания;
- 2) уровень интеллектуального, волевого и психического развития, иные особенности личности несовершеннолетнего;
- 3) влияние на его поведение родителей или лиц, их заменяющих, а также близких родственников, членов семьи и иных старших по возрасту лиц;
- 4) характеристика по месту его учебы и (или) работы (при ее наличии).



Александр БАСАЛАЙ,
 адвокат юридической
 консультации
 Гродненского района

Права осужденных

Мой племянник совершил преступление и по приговору суда отбывает наказание в воспитательной колонии. Его родители злоупотребляют спиртными напитками и не намерены поддерживать своего сына. Я бы хотела знать, какие условия отбывания в воспитательных колониях, какое я могу принять участие в судьбе племянника?

Анна Г., Гродненский район

В соответствии со ст. 126 Уголовно-исполнительного кодекса осужденные, отбывающие наказание в виде лишения свободы в воспитательных колониях, проживают в общежитиях и имеют право:

- 1) ежемесячно расходовать на приобретение продуктов питания и предметов первой необходимости денежные средства, имеющиеся на их

лицевых счетах, в размере 6 базовых величин;

2) иметь 8 краткосрочных и 4 длительных свидания в течение года;

3) получать 8 посылок или передач и 2 бандероли или 2 мелких пакета в течение года.

Осужденным, переведенным на улучшенные условия содержания, разрешается дополнительно:

1) ежемесячно расходовать на приобретение продуктов питания и предметов первой необходимости денежные средства, имеющиеся на их

лицевых счетах, в размере 4 базовых величин;

2) иметь 2 краткосрочных и 2 длительных свидания в течение года;

3) получать 4 посылки или передачи в течение года.

АНОНС



Соцветие культур

XIV РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУЛЬТУР ПРОЙДЕТ 7–9 ИЮНЯ В ГРОДНО. АКТИВНОЕ УЧАСТИЕ В НЕМ ПРИМУТ КООПЕРАТОРЫ

В нашей стране сегодня проживают представители более 150 национальностей. Все они были приглашены к участию в форуме культур, который по традиции проводится один раз в два года. Фестиваль в Гродно – настоящий праздник нашей земли. Он является практическим доказательством успешной государственной политики в отношении национальностей, проживающих в Беларуси, помогает поддерживать атмосферу толерантности в обществе, сохранять идеалы высоких культурных ценностей.

За свою историю фестиваль стал настоящим праздником, который объединяет народы. Более того, это не просто народные гулянья, но и уникальная возможность познакомиться с изысканными блюдами почти двух десятков кухонь мира, познакомиться с обычаями и традициями разных народов, с давних времен проживающих на белорусской земле.

В форуме по традиции примут участие и кооператоры. Как рассказала заместитель председателя правления Гродненского облпотребсоюза Елена Чикова, на фестивале национальных культур широкий ассортимент блюд белорусской, русской, украинской и грузинской кухонь представят Гродненский городской филиал, филиал «Центральный рынок», Волковысский филиал Гродненского облпотребсоюза.

Встретимся на фестивале!



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

В Кобринском районе действует 83 объекта общественного питания разных форм собственности. Одно из самых популярных – кафе Кобринского райпо «7 ступеней». Кому-то оно известно по прошлым названиям «Корчма на Ратненской» и «Родны кут». После ребрендинга и современного ремонта у объекта общепита новый этап. Подробнее об этом рассказала бармен кафе Яна Кононович.



Абсолютный восторг

СРЕДИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БРЕСТСКОГО ОБЛПОТРЕБСОЮЗА КАФЕ «7 СТУПЕНЕЙ» ЗАНИМАЕТ ОСОБОЕ МЕСТО

– Кафе «7 ступеней» – один из восьми объектов общественного питания Кобринского райпо, – отмечает Яна Кононович. – После того как здесь провели ремонт и ребрендинг, кафе обрело не только другой внешний вид, но и новых посетителей. Теперь среди них стало больше молодежи. Ежемесячно нас посещает более полутора тысяч человек. Разрабатывая концепцию кафе, мы старались выстроить работу так, чтобы жители города, побывав в нашем заведении один раз, стремились вернуться.

Кафе «7 ступеней» рассчитано на посетителей разных поколений. За три года работы после модернизации завоевало симпатии не только молодежи, но и людей среднего и старшего возраста.

– Открывая дверь в кафе, посетитель отправляется в своеобразное путешествие в мир эстетики и на праздник вкуса, – говорит собеседница. – У каждого, кто приходит в «7 ступеней», есть возможность погрузиться в обстановку современного интерьера, попробовать ароматный кофе, блюда и напитки, приготовленные по уникальным, авторским рецептурам креативных специалистов. Повара и бармены



удивляют посетителей оригинальной подачей блюд.

– В чем секрет популярности кафе? – интересуюсь у Яны.

– В оригинальной, а главное, уникальной конкурентоспособной концепции, – отвечает она. – Ее суть в следующем: кафе использует для приготовления только продукты высшего качества. Стараясь сделать свои блюда еще лучше, повара кафе работают в технологии су-вид. Низкотемпературное приготовление помогает максимально сохранить текстуру, нежность и цвет продукта, удержать его аромат и полезные микроэлементы.

Разработаны оригинальная кофейная и барная кар-

ты. Посетители могут посмотреть футбольные матчи или фильмы.

Кафе удивляет интересным интерьером. Акцент на живописи в дизайне вдохновляет и открывает новые возможности – например, местные художники могут проводить здесь мастер-классы.

Работники кафе не раз награждались грамотами Брестского облпотребсоюза, побеждали в конкурсах «Молодой человек года» в Кобринском районе.

– Мы проводим рекламные кампании в средствах массовой информации «Блюдо дня», «Напиток дня», – рассказывает Яна Кононович. – Самостоятельно ведем страничку в Instagram, где публикуем фото кулинарных новинок, делимся новостями, поддерживаем обратную связь с посетителями.

О том, что старания молодого и креативного персонала кафе «7 ступеней» жители Кобринки и гости города оценивают высоко, свидетельствуют многочисленные положительные отзывы.

ХОТИМ СКАЗАТЬ БОЛЬШОЕ СПАСИБО

«В кафе готовят на высшем уровне. Еда очень вкусная, цена вполне адекватная. Блюда приносят в таком оформлении, что я просто в восторге. Мы сюда еще обязательно вернемся».

Татьяна

«Были в этом заведении несколько дней назад. Остались очень довольны. Еда очень понравилась, порции большие, цены приемлемые. В зале чисто. Вежливая девушка-официант. Пока ждали заказа, играли в настольные игры. Дети тоже остались довольны!»

Анна

«Выражаю благодарность команде «7 ступеней» за отличный сервис и индивидуальный подход к клиентам. Уютная обстановка и сдержанный интерьер создают атмосферу изысканного ресторана. Великолепная простая еда по демократичным ценам придется по вкусу любому гурману. Рекомендую!»

Максим

«Понравилось все: обслуживание, кухня, атмосфера! Много раз были в этом заведении, и каждый раз хочется вернуться сюда снова! Ни разу не наткнулись на плохое обслуживание. Блюда пробовали разные, и все они были великолепны! И, конечно, шикарный бар. Все потрясающего качества, и выбор очень большой».

Алина

«Без проблем забронировали столик, и приятный персонал учел все пожелания по раскладке большой компании. Быстро сориентировали по меню и подобрали все по нашим пожеланиям и хотениям. Стейк из красной рыбы был великолепен! Меню разнообразное. Есть что попробовать. Обязательно зайдем еще».

Юрий

МЫ – МОЛОДЫЕ



Ступени роста

**КОМАНДА БТЭУ ПК ЗАНЯЛА II МЕСТО
НА РЕГИОНАЛЬНОЙ ОЛИМПИАДЕ СРЕДИ УЧРЕЖДЕНИЙ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И КОЛЛЕДЖЕЙ**

Студенты БТЭУ ПК Владислава Новикова, Евгения Лабудева, Наталья Кулаженко под руководством преподавателей Т. В. Гасановой, Л. В. Мищенко приняли участие в региональной олимпиаде среди учреждений высшего образования и колледжей, организованной Гомельским государственным университетом имени Франциска Скорины, и заняли второе место.

Поздравляем студентов и преподавателей и желаем дальнейших успехов!

ДЕЛО МОЛОДЫХ

Таланты подобны драгоценным самоцветам, которые способны украсить мир дивным сиянием. Однако, как и с драгоценностями, важно не зарывать талант в землю, а дать ему расцвести и озарить окружающий мир. Каждый из нас обладает чем-то особенным, тем, что делает нас уникальными. Поддерживая качества, которыми наделила нас природа, мы способны принести пользу себе и сделать мир ярче и лучше. В этом убеждена студентка первого курса заочного отделения БТЭУ ПК, кладовщик сырья кондитерского цеха одного из крупных предприятий кондитерской отрасли страны Валерия Зельманчук.

С детства приучена к труду на земле

СТУДЕНТКА БТЭУ ПК ВАЛЕРИЯ ЗЕЛЬМАНЧУК – ОБ УЧАСТИИ В КОНКУРСЕ КРАСОТЫ, СТРЕМЛЕНИИ К ЛИЧНОСТНОМУ РОСТУ И ЛЮБВИ К ПРОФЕССИИ

Об этом и многом другом она рассказала в интервью нашему корреспонденту.

Познакомившись с Валерией, сложно не оказаться во власти ее редкостного обаяния. От нее в восторге не только родные, друзья и коллеги. Очаровать публику ей удалось и во время конкурса красоты «Мисс сладкая краса – 2024». Его организатором выступило предприятие, на котором в данное время работает Валерия.

Высокая блондинка с карими глазами и целым спектром талантов завоевала два титула – «Мисс грация» и «Мисс зрительских симпатий». За главную корону боролись 14 девушек.

Валерия Зельманчук родилась в деревне Теребище Столинского района Брестской области. Выросла в многодетной семье. Сегодня с гордостью говорит о своих трех старших братьях, которые поддерживают все ее начинания. Валерия, четвертый ребенок в семье, с детства была умницей и красавицей.

– В школе училась на хорошо и отлично, – рассказывает девушка. – Принимала активное участие в общественной жизни школы, была секретарем первичной организации БРСМ. Участвовала в культурных мероприятиях, ездила на соревнования по легкой атлетике, показывала хорошие результаты в спортивных играх. Тогда одноклассники и прозвали меня энеджерджайзером.

После окончания школы Валерия поступила в Минский государственный областной колледж. Получив специальность «техник-технолог», пришла работать на кондитерскую фабрику.



БЛИЦОПРОС

Любимый цвет: хаки.
Цветы: пионы.
Книга: «Гарри Поттер» (Дж. Роулинг), «Мастер и Маргарита» (М. Булгаков).
Мечта: найти себя.
Цитата: «Счастлив тот, кто научился восхищаться, а не завидовать» (К. Писсарро).

Валерия ЗЕЛЬМАНЧУК:

– Конкурс красоты придал уверенности, позволил заявить о себе как о творческой личности. Отрадно, что во время него мне удалось продемонстрировать и свои вокальные способности. Песня в моем исполнении нашла отклик у зрителей.

– Сначала трудилась машинистом расфасовочно-упаковочной машины, – рассказывает моя собеседница. – С первых месяцев отличилась упорством, была признана лучшим молодым работником. В самом начале трудового пути было непросто. Чтобы выстоять одну смену у заверточной машины, поднимать, складывать короба, требовались выносливость, высокая концентрация внимания. Мне помогло то, что выросла я в деревне и с детства была приучена к труду на земле.

Валерия признается: с юных лет была нацелена на успех. И сейчас погружена в саморазвитие. Год назад поступила на заочное отделение БТЭУ ПК на специальность «товароведение».

– Учусь в БТЭУ ПК с удовольствием, – рассказывает моя героиня. – Каждый день выделяю несколько часов на изучение учебных дисциплин, люблю открывать для себя все новое, узнавать тонкости товароведения и экономики. Планирую день так, чтобы осталось время и для отдыха, и для развлечений.

Свободное время предпочитают проводить с пользой. Не так давно прошла курсы в бьюти-индустрии, активно изучаю колористику и уход за волосами. Более того, участвую в благотворительности. Для меня важно, чтобы каждый ребенок был счастлив и чувствовал себя любимым.

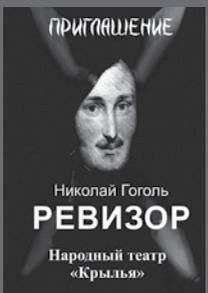
Валерия обожает активный отдых. Прыжки с парашютом, катание на коньках, сноуборд, картинг, теннис, стрельбу, волейбол – все, что придает заряд энергии и радости. Источник ее вдохновения – путешествия. Особенно она любит бывать на малой родине, на Столинщине.

– Стремлюсь изучить каждый уголок родного края, – говорит она. – Нахожу новые и интересные места, погружаюсь в их атмосферу. Люблю общаться с людьми, ценю честность и искренность. Дарю позитив и сама заряжаюсь энергией. Обожаю готовить. Мои коронные блюда – плов по рецепту мамы, лазанья и разная выпечка.

ПО ПОВОДУ



В сентябре **Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации** отметит 60-летие. Этому знаковому событию народный театр **БТЭУ ПК «Крылья»** посвятил новую постановку.



Театральные встречи

Нынешний год юбилейный не только для вуза, но и для студенческого театра – он отметит 45-летие. Новая постановка по пьесе Николая Гоголя «Ревизор» стала своеобразным подарком и для университета, и для театра.

У истоков театрального коллектива БТЭУ ПК были директор студенческого клуба Анна Павловна Ярыго и художественный руководитель Тамара Николаевна Михневич. В разные годы театр возглавляли Алексей Сиваков, Олег Короткевич, Светлана Ефимова, Виталий Бедношея, Эльвира Батенкова. Первыми театральными постановками студенческого театра стали «Трибунал» по пьесе Андрея Макаёнка и «Паўлінка» по комедии Янки Купалы. Главные роли в них сыграли студенты Алла Богомья, Виктор Снежко, Сергей Новиков, Юрий Слесарчук.

Новый творческий подъем, рост сценического мастерства народного театра «Крылья» тесно связаны с именами директора студенческого клуба Андрея Москвитина, в прошлом выпускника БТЭУ ПК, и художественного руководителя



Анна ЯРЫГО

Алексея Марусова. К слову, Алексей великопечно сыграл в спектакле «Ревизор» главную роль. Блеснули артистическим талантом студенты-актеры Владислав Новиков, Владислав Ярыгин, Даниил Фильченко, Всеволод Глинчиков, Анастасия Кулажина, Михаил Куцупалов, Кирилл Рудаминов, Александр Верещако.

На премьере спектакля присутствовали студенты, преподаватели, ветераны университета, учащиеся школ и гимназий города, представители творческой интеллигенции Гомеля. Народный театр поздравила с премьерой ректор БТЭУ ПК Светлана Лебедева. Памятные награды руководителям театра вручила председатель Гомельского областного отделения



На сцене ректор БТЭУ ПК Светлана ЛЕБЕДЕВА поздравляет участников спектакля



Начало 1980-х годов. Во время театрального представления. За столом крайние справа Анна ЯРЫГО и Тамара МИХНЕВИЧ



Тамара МИХНЕВИЧ в зрительном зале на спектакле «Ревизор» в качестве почетного гостя

Республиканского общественного объединения «Русское общество» Елена Шатько. Теплые слова в адрес актеров прозвучали от режиссеров и руководителей учреждений культуры города Гомеля. Почетные гости пожелали коллективу творческих успехов и вдохновения.

Основатель и руководитель Центра музыкального искусства театра БТЭУ ПК Андрей Москвитин отметил:

– История нашего театра начиналась в далеком 1979 году. За активную работу по воспитанию студенческой молодежи, высокий идейно-художественный уровень репертуара и исполнительское мастерство театральному коллективу в 1987-м было присвоено почетное звание «Народный самодеятельный коллектив». В 2022 году театр



Андрей МОСКВИТИН и Алексей МАРУСОВ

БТЭУ ПК подтвердил звание народного театрального коллектива Беларуси. **Александр АКСЕНОВ, кандидат исторических наук, доцент кафедры права и экономических теорий БТЭУ ПК**

СОБЫТИЯ

Вот уже четверть века музей сохраняет память о тех, чья молодость была опалена войной.



Валентина ГОРБУНОВА награждена нагрудным знаком «Выдатнік спажывецкай кааперацыі Беларусі»

Изучать и рассказывать историю города Барановичи и Барановичского района в период Великой Отечественной войны, об участии кооператоров, а также преподавателей и работников Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза в освобождении Беларуси от фашизма – главные задачи работников музея.

Узнай сам — расскажи другим

МУЗЕЙ ИСТОРИИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ БАРАНОВИЧСКОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА БЕЛКООПСОЮЗА ОТМЕЧАЕТ 25-ЛЕТИЕ



Заведующая музеем Валентина Горбунова отмечает: сохранение исторической правды о героях войны и геноциде белорусского народа – священный долг каждого белоруса.

Ветеран педагогического труда, бывший руководитель колледжа Николай Писарь помнит те времена, когда музей только начинал формироваться.

– Каждый из нас понимает, как важно хранить историю, – говорит Николай Николаевич. – И именно музей позволяет вспомнить важные события в жизни страны, основные вехи развития учебного заведения. За это хочется высказать слова благодарности заведующей музеем Валентине Горбуновой и художнику-проектировщику, педагогу дополнительного образования Дмитрию Щасному за их труд и неугасающий энтузиазм.

Валентина Горбунова награждена нагрудным знаком «Выдатнік спажывецкай кааперацыі Беларусі» за продолжительную и безупречную работу, большой личный вклад в достижение высоких результатов труда в системе потребительской кооперации и в свя-



Педагог дополнительного образования Дмитрий ЩАСНЫЙ награжден грамотой Белкоопсоюза за многолетний и плодотворный труд

зи с 25-летием со дня основания музея истории потребительской кооперации и истории учебного заведения учреждения образования «Барановичский технологический колледж» Белкоопсоюза.

В настоящее время в музее истории потребкооперации Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза хранится более 1600 экспонатов: документы, фотографии, за которыми победы, открытия, судьбы людей.

Музей радушно приглашает на экскурсии учащихся школ, ССУЗов, студентов высших учебных заведений, преподавателей.

Валентина Горбунова гордится своими учащимися-экскурсоводами, которые любят историю, умеют общаться с публикой, ведут исследовательские работы, стремятся к самообразованию и поисковой деятельности.

– Наш девиз: «Узнай сам – расскажи другим!» – отмечает учащийся-экскурсовод Егор Здитовец.

– Фотографии, документы открывают для меня что-то новое, – делится впечатлениями от работы экскурсовод Артем Гулевич. – Работая в музее, сколько загадок прошлого для себя я уже разгадал! А сколько тайн еще предстоит открыть.

– Гордимся тем, что работаем в музее, имеем возможность прикоснуться к экспонатам, которые хранят силу прошлого, – признается экскурсовод Екатерина Гомончук.

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

МАСТЕР-КЛАСС

Издrevле славяне старались защитить себя от злых сил и в качестве оберега использовали куклы.

У каждой было свое предназначение: игровая – детям на забаву, обрядовая – для сопровождения народных обрядов и традиций, обереговая – отвечает за здоровье и благополучие. Куклы Пеленашек изготавливали, узнав о беременности, Зерновушек делали с пожеланиями хорошего урожая, Подорожницу брали с собой в дорогу. Считалось, что кукла-оберег Успешница способствует благополучию, Столбушка оберегает семейный очаг, объединяя мужское и женское начало. Куклы в давние времена изготавливали из ткани и ниток. Попробуем сделать куклу-оберег своими руками.

ВАЖНО!

Куклы-обереги делают за один раз, не растягивая работу на несколько дней. Для этого готовились морально и духовно, чтобы талисман напитался необходимой энергией.

ФАКТ

- Название берегини Столбушки происходит от принципа создания куклы – столбика (валика), на основе которого изготавливалась фигурка.
- В разных регионах куклы-обереги назывались по-разному. По их названию могли судить, в какой местности они были сделаны.

КСТАТИ

- Ставить берегиню принято либо на уровне головы, либо выше. Часто она могла находиться рядом с Травницей (Кубышкой). Но тогда это место должно быть обязательно у дверей, у входа в дом.
- Берегиня считалась основной куклой-оберегом. Вокруг нее выставляли других кукол: Крупеничку (Зерновушку), Очищающую, Травницу (Кубышку). Куклы, исполняющие желания, должны были быть ближе к человеку.
- Берегиня в давние времена служила нашим предкам до тех пор, пока не истреплется, не размотается или не порвется. Ее можно было передавать по наследству. Разбор истрепавшейся куклы проводили без сожаления, но со словами благодарности к оберегу. Все детали сжигали, пепел пускали по ветру возле дома.

Берегиня семейного очага

КАК С ПОМОЩЬЮ КУКОЛ НАШИ ПРЕДКИ ПРИВЛЕКАЛИ В ДОМ ЗДОРОВЬЕ И БЛАГОПОЛУЧИЕ

ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КУКЛЫ ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

1. Картонная втулка.
2. Белая льняная ткань 22 x 20 см (тело), 25 x 25 см (голова), 10 x 20 см (грудь), 15 x 20 см 2 шт. (руки).
3. Цветная однотонная ткань 45 x 20 см (нижняя юбка) и два цветных

- с рисунком 25 x 50 см, 2 шт. 12 x 16 см (на платье и рукава).
4. Цветные с рисунком лоскуты 15 x 10 см и 17 x 7 см (на фартук).
5. Лоскут 35 x 35 см (на косыночку), лоскуток 20 x 20 см (для котомки и узелка).
6. Клубок красной прочной нити.
7. Нитки вязальные (для волосы).

8. Декоративная лента нескольких видов.
9. Деревянные бусины.
10. Лист плотного картона формата А4.
11. Вата.
12. Свеча.
13. Декор.
14. Коробочка для мусора.



31

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Все мотания нитки делаем плотно, узелки завязываем прочно! Не забывайте также расправлять складки ткани.

ПРАВИЛА СОЗДАНИЯ ОБЕРЕГОВЫХ КУКОЛ

- Перед началом процесса нужно настроиться на позитив, представить, какой будет кукла, мысленно наполнить ее образ любовью и добром.
- Ножницы и иголки не используют. Мелкие детали нарезаются отдельно, сшиваются отдельно, позже добавляются к куклолке.
- Нить перекусывают или отжигают свечой. Это сохраняет энергетику оберега.
- Во время рукоделия не отвлекаются.
- При изготовлении куклы используют только натуральные материалы – лен, хлопок.
- Число витков и узелков должно быть четным.
- Традиционно куклу-мотанку изготавливали женщины.


Изготовление:

1. Картонную втулку оборачиваем куском ткани, внутрь загибаем излишки. При помощи прочной красной нити в трех местах обматываем заготовку. Завязываем нить на узелки. Пережигаем над горячей свечой лишнюю нить (фото 1–3).

2. В лоскут укладываем комочек ваты, обернутой вокруг шарика из бумаги, расправляем складки, формируем одну сторону (лицо) в ровную поверхность, обматываем нитью в несколько рядов, делаем узелок и отжигаем концы (фото 4–5).

3. Расправляем юбку заготовки головы, насаживаем ее на ствол туловища и прочно закрепляем наматыванием нити и завязыванием узелков (фото 5–7).

4. Далее вату укладываем в середину куска ткани для изготовления груди куклы, сворачиваем трубочкой, перематываем нитью по середине и по краям, формируя объем (фото 8–9).

5. Закрепляем заготовку для груди на туловище при помощи мотания крест-накрест нитей и завязывания узлов (фото 10).

6. Кусочки ткани для рук сворачиваем в рулончики, один край подгибаем, формируя ладонь, закрепляем нитью, завязываем узелки (фото 11–12).

7. Представьте юбку, одетую вверх торшашками и наизнанку. Лоскут ткани для нижней юбки лицевой стороной внутрь укладываем под грудью куклолки, драпируя вокруг туловища. Обвязываем под грудью нитью, завязываем узелки (фото 13–15). Выворачиваем юбку.

8. Таким же способом делаем рукава (фото 16–17).

9. Уже одетые руки прикладываем по бокам туловища снизу вверх, следя за тем, чтобы ладонки соединились над головой с небольшим запасом (фото 18), закрепляем на туловище, приматывая нитью крест-накрест. Опускаем их вниз. Так изнанка остается скрытой (фото 19–20).

10. Платье формируем по принципу нижней юбки. На шею куклолки (ручки вверх) укладываем, закрепляем цветной лоскут (та же ткань, что и на рукава). Выворачиваем (фото 21). Под грудью снова мотаем нитью, закрепляя ткань. Нижняя юбка немного видна из-под платья – так визуально создаем многослойность.

11. Делаем волосы. Понадобятся нити одной длины. Для этого нитки для вязания наматываем на лист картона. По ребру картона моток туго перевязываем нитью в тон (это пробор прически), с противоположной стороны моток разрезаем (фото 22–24). Картон можно отложить, он больше не понадобится. Получившуюся заготовку прически укладываем на верхнюю часть готовой куклы, совмещая центр макушки с местом перевязки нитей. Расправляем нити вниз и закрепляем их, приматывая нитью вокруг шеи куклолки. Заплетаем косу, используя яркую ленточку (фото 25–27).

12. Декор. На лоб куклы завязываем красную ленточку, поверх нее по желанию – декоративную контрастную (фото 28). Заматываем нитью. Лоскут для косынки разрезаем по диагонали, подворачиваем длинный край и завязываем, приматываем нитью по шее (не забывайте поправлять волосы). Хвосты косынки заводим назад и завязываем (фото 29).

13. При желании добавляем узелок, фартук, бусы. Ножки и лицо не делаем (фото 30).

14. Куклолка готова (фото 31).

Пусть в семье будут согласие, счастье и достаток.

Татьяна ГОРБАЧ,
фото автора

СТРАНИЧКА для сельчан и горожан



Яркий, душистый, лекарственный

КАК ВЫРАСТИТЬ БАЗИЛИК

Бasilik – теплолюбивое растение. В случае даже легких заморозков может погибнуть. Оптимальная температура для прорастания семян 20–30 градусов тепла, минимальная – 12–15. Basilik требователен к почвенному плодородию, освещенности. Не переносит холодных сырых почв, а также затенения. Но... есть и плюсы: он отличается повышенной устойчивостью к болезням и вредителям, а еще полезен и очень красив.

«Благоухание, достойное королей»... Так величали базилик за необычный аромат и считали символом бессмертия, любви и семейного благополучия.

СВОЙСТВА БАЗИЛИКА

Бasilik – это не только пряное, но и лекарственное растение, обладающее очищающим действием. Благодаря его репеллентным свойствам еще в Древнем Египте это растение использовали при мумифицировании и для отпугивания кровососущих насекомых.

В Индии и поныне базилик считается самым священным после лотоса. Он дает божественную защиту и укрепляет иммунную систему, усиливает ясность ума и улучшает память, заставляет проявлять сочувствие, наделяет энергией преданности и любви. Из стеблей базилика делают четки.

Русская народная медицина также не пренебрегает этим растением. Оно успешно применяется при ревматизме и артрите, головной боли, аменорее, рвоте. Отвар из него рекомендуется пить при хронических заболеваниях мочевого пузыря или желудка. Бактерицидное действие эфирного масла базилика благоприятно при метеоризме, вздутии живота, для снятия спазмолитических состояний.

При грибковых инфекциях кожи наружно используется свежий сок листьев базилика.

Травяной настой пьют как чай, применяют для полосканий, припарок или при принятии ванн. Использовать растение нужно в ограниченных количествах. Интенсивность аромата пробила ему дорогу даже в парфюмерной промышленности.

При выращивании базилик размещают на хорошо прогреваемых и защищенных от холодных ветров участках. Растение предпочитает легкосуглинистые плодородные почвы с нейтральной реакцией почвенного раствора. Хорошие предшественники – огурец, томат, картофель, кабачок, лук, морковь, а также культуры, под которые вносились органические удобрения. Basilik можно возделывать и после хорошо удобренного гороха.

В условиях Беларуси посев в грунт возможен только для получения пряной зелени. При выращивании базилика тщательно готовят почву, не оставляя на поверхности комьев и глыб. Обработку начинают с осени. Если для предшественника не были внесены органические удобрения, под перекопку вносят 2 кг/кв. м перегноя или компоста вместе с сульфатом калия (10–15 г/кв. м). Весной участок боронуют, вносят 10–12 г/кв. м аммиачной селитры и 20–25 г/кв. м гранулированного суперфосфата. До посева (высадки рассады) участок поддерживают в чистом виде, проведя 1–2 рыхления на глубину 10–12 см.

Посев осуществляют сухими семенами с таким расчетом, чтобы всходы, которые появятся через 10–14 дней, не попали под заморозки. Посев однострочный с междурядьями 45 см, в ряду – 2 см. Норма посева – 0,5 г на кв. м, глубина заделки семян – 1,5 см. Заделанные бороздки уплотняют. После появления полных всходов и образования на растениях 1–2 настоящих листьев формируют густоту стояния, оставляя 5–6 растений на погонном метре ряда.

Уход за растениями состоит из 3–4 междурядных обработок и прополок сорняков в рядах. При первой прополке растения прорывают в фазе 2–3 пар листьев. При этом расстояние между растениями в рядах должно составлять 12–15 см. Оптимальная густота стояния базилика при посеве семенами – 15–20 растений на кв. м. Плотности базилика, посеянные семенами, дают урожай зелени в августе.

В период вегетации при необходимости посева подкармливают азотными удобрениями:

- первая подкормка – в начале ветвления главного стебля (8–10 г на кв. м);
- вторая – в период массовой бутонизации – начала цветения (8–10 г на кв. м);
- третья подкормку можно провести перед началом цветения настоящих сорных трав.

Внесение минеральных удобрений приводит к значительному росту вегетативной массы, более ранним срокам бутонизации и цветения, увеличению количества соцветий. Однако необходимо помнить, что высокие дозы удобрений, особенно азотных, чреваты ухудшением качества продукции.

К уборке на зелень приступают до цветения (фаза бутонизации). Высота среза зависит от высоты стебля до первого междоузлия (место прикрепления листьев к стеблю). При уборке оставляют не менее двух междоузлий, в этом случае отрастание растения идет довольно быстро.

Как и многие другие травы, базилик лучше собирать, не вырывая основное растение. Для этого необходимо регулярно обламывать или отрезать верхушки побегов с несколькими листьями. Такой сбор стимулирует дальнейший пышный рост зелени базилика и сохранность растений на долгое время. Если вам нужно собрать много базилика для заготовки впрок, необходимо срезать



ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Чеснок с базиликом и сыром

20 г измельченного чеснока потолките с 10–12 веточками базилика. Добавьте 120 г сливочного масла, 4 ст. л. тертого сыра, соль по вкусу. Размешайте и подавайте в качестве приправы к рыбным блюдам или макаронам.

Соус из базилика

В блендер сложите 200 г листьев базилика и зубчик чеснока. Налейте 3 ст. л. оливкового масла и 50 мл лимонного сока. Посолите и поперчите по вкусу. Хорошенько взбейте.

Напиток из базилика

Мелко порубите пучок базилика. Положите в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Добавьте к базилику 150 г сахара, перемешайте и варите еще около двух минут. Затем выдавите сок половинки лимона, снимите с огня и охладите.

Оладьи с базиликом и шоколадом

В стакан муки добавьте щепотку соли, 2 ст. л. сахара и 1 ч. л. разрыхлителя. Все перемешайте и просейте. В другой миске смешайте стакан рикотты или другого сыра, яйцо, 3/4 стакана молока и 3 ст. л. растопленного сливочного масла. Взбейте венчиком. Смешайте сухую мучную смесь с жидкой и вымешайте до однородности. Затем добавьте мелко нарубленные полстакана шоколада и измельченные 10–12 листьев базилика. Сквороду смажьте растительным маслом. Оладьи обжаривайте с обеих сторон до румяности. Подавайте горячими со сметаной или вареньем.

весь стебель, оставляя четыре нижних листочка (из пазух скоро вырастут новые сочные листья). Если на растении появляются бутоны, их необходимо удалить. В этом случае сбор зелени будет большим.

Для того чтобы необычный запах сорванных листов базилика не выдыхался и растение оставалось свежим как можно дольше, перед хранением необходимо обернуть листья бумажным полотенцем, положить их в полиэтиленовый пакет и поместить в холодильник.

Можно поставить веточки базилика в стакан с водой и накрыть верхнюю часть (листья) полиэтиленом. Воду необходимо менять каждые два дня. Таким способом базилик можно сохранить свежим в течение недели.

Лучше убирать базилик в сухую погоду, срезав побеги на уровне нижних листьев. Сразу после срезки растения сушат в хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 35 градусов. Высушенные стебли должны хорошо ломаться, а листья и цветки – растираться в порошок. Хранить высушенную зелень необходимо в плотно закрытой посуде.

Александр ГОРНЫЙ,
кандидат сельскохозяйственных наук

ОХРАНА ТРУДА

Роковой провод

В Брестском районе от удара током погиб 45-летний мужчина



По информации Следственного комитета Республики Беларусь, предварительно установлено: днем в садовом товариществе «Колосок» 45-летний мужчина выгружал смесь из бетономешалки. Во время выполнения работ стрела автобетоносмесителя коснулась высоковольтных проводов. Так как мужчина держался за автомобиль рукой, он получил смертельный удар током.

На месте происшествия работала следственно-оперативная группа. Все обстоятельства устанавливаются Брестским межрайонным отделом Следственного комитета в ходе проверки. Особое внимание следователи уделяют причинам и условиям, способствовавшим смертельному травмированию рабочего.

ТРАВМАТИЗМ

Температура вспышки

В Дзержинском районе при распиловке металлической бочки на мужчине загорелась одежда

Как рассказали в пресс-службе МЧС, инцидент произошел в садовом товариществе «За урожай» возле деревни Шабуневка. Мужчина 1988 года рождения распиливал 200-литровую металлическую бочку, используя для этого угловую шлифовальную машину. В определенный момент произошла вспышка паров легковоспламеняющейся жидкости и на мужчине загорелась одежда.

Пострадавший госпитализирован с ожогами. Обстоятельства происшествия выясняют специалисты.

Шашлык с ожогом

В Бобруйске мужчина пытался разжечь мангал и пострадал при взрыве газового баллончика

Как рассказали в Могилевском областном управлении МЧС, в частном доме произошло воспламенение бытового газового баллончика емкостью 400 мл. Причина пожара – неосторожное обращение с огнем.

ОГНЕОПАСНО

Герой нашего времени

В Жлобинском районе подросток вынес из горящего дома мужчину



Как рассказали в пресс-службе МЧС Беларуси, пожар произошел в жилом доме в деревне Прибудок. Хозяина дома удалось спасти мальчику, который проходил мимо. 14-летний Федор Филиппов услышал звук автономного пожарного извещателя, забежал в строение, где на полу возле горящего дивана обнаружил 64-летнего хозяина жилья, и, не растерявшись, вынес его на свежий воздух.

Соседка также услышала звук извещателя, зашла в дом и при помощи подручных средств потушила пламя.

Мужчина с ожогами различной степени тяжести госпитализировали.

Огнем повреждены диван и постельные принадлежности, закопчены стены и имущество.

Предварительно рассматривается версия о неосторожном обращении с огнем при курении.

СЛУЧАИ

Страшные качели

В Лиде 11-летняя девочка выпала из аттракциона

Как рассказали в Следственном комитете, девочка вместе с мамой решили посетить парк развлечений, который несколько недель назад приехал в город. Ребенок захотел прокатиться на довольно экстремальном аттракционе Hammer. Не прошло и пары секунд после запуска аттракциона, как школьница упала с высоты. Сейчас она находится в больнице. Девочке оказывается необходимая помощь.

На месте происшествия работала следственно-оперативная группа. Все обстоятельства инцидента будут установлены Лидским районным отделом Следственного комитета. Особое внимание уделяют вопросам обеспечения техники безопасности, а также причинам и условиям, которые повлекли травмирование ребенка.

Не оставляйте детей одних

В Волковысском районе из окна выпал 6-летний мальчик



Как рассказали в Следственном комитете, инцидент произошел в населенном пункте Красносельский. По предварительным сведениям, мама мальчика ушла в магазин за покупками. В это время ребенок увидел через окно детей и забрался на подоконник. При этом окно в комнате было открыто. Ребенок оперся на москитную сетку и вместе с ней упал вниз. Под окном квартиры находится спуск в подвал, на бетонный пол которого и упал несовершеннолетний.

С многочисленными травмами ребенка госпитализировали в местную больницу. На месте происшествия работала следственно-оперативная группа. Обстоятельства инцидента установит Волковысский райотдел Следственного комитета. Особое внимание, как подчеркнули в ведомстве, следователи уделяют причинам и условиям, способствовавшим травмированию ребенка.

Наводи порядок с умом

В Могилевском районе ребенок получил ожоги 10 процентов тела

Как рассказали в МЧС, при сжигании мусора на территории частного домовладения в деревне Лубнице произошла вспышка пластиковой двухлитровой бутылки с бензином, которая стояла недалеко от костра.

В результате вспышки паров получил термические ожоги сын хозяина дома. Родители вызвали скорую медицинскую помощь. Ребенка госпитализировали с ожогами.

Причина происшествия – неосторожное обращение с огнем.

ДОРОЖНОЕ ДВИЖЕНИЕ

Задняя передача

В минском дворе мусоровоз сдавал назад и врезался в легковой автомобиль. В результате ДТП пострадала женщина



50-летний водитель мусоровоза, двигаясь задним ходом, врезался в остановившийся позади автомобиль. В результате происшествия 53-летняя водитель легковушки, которая в момент столкновения находилась рядом с транспортным средством, от удара передней дверью упала на проезжую часть.

С полученными травмами женщину доставили в медучреждение.

Подготовила Мария НИКОЛАЕВА, фото из открытых интернет-источников носят иллюстративный характер

ЗВЕЗДЫ ГОВОРЯТ

Гороскоп

27 мая – 2 июня


ОВЕН (21.03 – 20.04)

Для Овнов предстоящая неделя – прекрасное время для устранения разногласий в любви и семейных отношениях. Если воспитание детей или их развитие вызывают проблемы, воспользуйтесь этой неделей для занятий, игр, укрепления пошатнувшихся связей и утверждения родительского авторитета.

Благоприятные дни – вторник, среда, суббота, воскресенье.
Неблагоприятный день – понедельник.


ТЕЛЕЦ (21.04 – 20.05)

Лето совсем близко, и это навевает Тельцам оптимистическое настроение. Вы ощущаете желание сотрудничать, строить творческие планы. Сколько можно ждать лучших времен? Вот вам благоприятная неделя для воздействия на публику, повышения популярности и влияния. И здоровьем можно заняться. Укреплять его можно, сочетая увеселительные, спортивно-оздоровительные и лечебные мероприятия.

Благоприятный день – пятница.
Неблагоприятный день – вторник.


БЛИЗНЕЦЫ (21.05 – 21.06)

Благоприятная неделя для Близнецов мая и первой декады июня. Неделя подходит для начала новых дел, для достижения общественного положения. Постарайтесь использовать здоровое честолюбие и энергию для самореализации.

Благоприятные дни – понедельник, среда.
Неблагоприятные дни – четверг, пятница.


РАК (22.06 – 22.07)

Неплохая неделя для большинства Раков. Но так как вы очень впечатлительны, то состояние вашего здоровья резко меняется, стоит лишь отойти от привычного образа жизни. Кроме этого, вы обладаете свойством накапливать внутри те заботы, неприятности и огорчения, которые носят в себе окружающие: им становится легче, а вам тяжелее. Поэтому Раки июня и первой декады июля в выходные дни должны стараться избегать проблемных или эмоционально подавленных людей. А вот у Раков второй декады июля дружеское общение, поддержка, мудрый совет со стороны друзей могут совершить просто чудо. Веселитесь, восхищайтесь, ищите общество доброжелательных людей: ведь у вас дар располагать к себе окружающих.

Благоприятный день – четверг.
Неблагоприятный день – суббота.


ЛЕВ (23.07 – 22.08)

Ответственная неделя для Львов второй декады августа. Это важный период перемен в личной жизни, хотя некоторые изменения могут быть восприняты вами как негативные. В любом случае происходящие события не зависят от вашей воли и только будут способствовать улучшению условий вашего существования. Для Львов июля и первой декады августа эта неделя – хорошее время для принятия ответственных решений, объяснений, обдуманных, целенаправленных действий.

Благоприятный день – суббота.
Неблагоприятные дни – вторник, среда.


ДЕВА (23.08 – 22.09)

Благоприятная неделя для Дев второй декады сентября. У вас есть все предпосылки для образования, сдачи зачетов или оказания помощи в учебе детям. Интеллектуальное общение, повышение культурного уровня, путешествия, совершенные на этой неделе, доставят вам массу удовольствий.

Благоприятный день – понедельник.
Неблагоприятный день – четверг.


ВЕСЫ (23.09 – 23.10)

Перспективная неделя для Весов сентября. Многие вопросы будут занимать вас в эти дни не только потому, что потребуются их решение, но и потому, что для вас это интересно и увлекательно. Обратите внимание на то, что наиболее занимает вас. На этой неделе вы как бы набираете знания и опыт для дальнейших дел. Тем более что жизненной силы на претворение планов и достижение гармонии у вас достаточно. А вот Весы октября в эти дни испытывают недостаток энергии. Пора задуматься, куда она уходит: не на перевоспитание ли окружающих?

Благоприятный день – вторник.
Неблагоприятный день – понедельник.


СКОРПИОН (24.10 – 22.11)

Неплохая неделя для Скорпионов первой декады ноября. И со стороны семьи, и на работе вы будете ощущать поддержку, заинтересованность и даже поощрение активизации вашего личного участия в финансовых и коллективных делах. А вот Скорпионы октября и второй декады ноября в эти дни станут испытывать какие-то беспокойства или сомнения.

Благоприятный день – четверг.
Неблагоприятные дни – вторник, среда.


СТРЕЛЕЦ (23.11 – 21.12)

Проблемная неделя для Стрельцов ноября и первой декады декабря. Основные заботы этой недели будут связаны с учебой, образованием, предстоящими поездками или здоровьем, причем не только вашим, но и ваших детей. В эти дни некоторые из них могут иметь напряженный характер: не все как надо выучено, собрано, подготовлено. Не взваливайте на себя все заботы, а щедро поделитесь ими со своим окружением. Остальных Стрельцов, к счастью, проблемы благополучно минуют, особенно если в эти дни вовремя обратиться за помощью.

Благоприятные дни – вторник, среда.
Неблагоприятные дни – четверг, пятница.


КОЗЕРОГ (22.12 – 19.01)

Самое благоприятное для большинства Козерогов на этой неделе – это единение, причем лучше, чтобы оно было добровольное и желанное. Этим самым вы избавите себя от принудительных явлений – будь то разлад, больница или что-нибудь похуже. Если же вы уедете куда-нибудь, займетесь работой, любимым занятием или усиленным курсом поправки здоровья, но так, чтобы никто не стоял над душой, то положительные результаты не заставят себя долго ждать.

Благоприятные дни – четверг, пятница.
Неблагоприятный день – суббота.


ВОДОЛЕЙ (20.01 – 18.02)

Благоприятная неделя для Водолеев января и первой декады февраля. Если в последний год произошли крупные положительные перемены в вашей жизни, то это значит, что вы правильно и разумно использовали предоставленный вам шанс. Но если таких изменений не произошло, значит, вы проявили непрактичность, нетерпеливость или глупое бунтарство. У вас есть еще пара недель, чтобы навести порядок в отношениях, мыслях и поступках для изменения жизни к лучшему. Остальным Водолеем эти дни могут принести срывы планов. Отложите важные дела на середину июня, когда у вас появится время все решить с выгодой для себя.

Благоприятный день – вторник.
Неблагоприятный день – четверг.


РЫБЫ (19.02 – 20.03)

Неблагоприятная неделя для Рыб февраля и первой декады марта. Какие-то недомолвки, заботы и тревоги ослабляют ваше здоровье и могут привести к нервной депрессии или болезни, источник которой скорей психический, чем физический. При этом причиной нездоровья могут стать члены вашей семьи. Попросите их, чтобы в эти дни ваши близкие не занимались вашим перевоспитанием. Не последнюю роль сыграет и режим питания. Существует опасность отравлений. А вот остальные Рыбы в эти дни будут удовлетворены происходящим.

Благоприятный день – понедельник.
Неблагоприятные дни – четверг, пятница.

ГОТОВИМ САМИ

Хлебное ухо

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ТЕСТА И ПЕЛЬМЕНЕЙ

Кулинария – огромный мир, в котором всегда есть место для открытий. Все дело в многообразии вкусов, миллионах рецептов разных народов. Многие из них уже не одно десятилетие в арсенале поваров системы потребкооперации. Блюда традиционной белорусской, русской, армянской, азербайджанской и кухонь других народов мастерски готовят в объектах общественного питания Белкоопсоюза. На экскурсии по самым колоритным кухням мира, блюда которых обрели популярность в ресторанах и кафе потребкооперации, приглашает газета «ВП». Первый выпуск посвящаем русской кухне.

Штрихи и особенности

Если охарактеризовать русскую кухню несколькими словами, то это вкусная, а главное, нежирная, приближенная к диетической еда. Несмотря на обилие продуктов, применяемых для приготовления блюд, в процессах обработки ингредиентов преобладают тушение, варка, запекание, а использование специй сведено к минимуму.

В меню русской кухни можно встретить каши, разнообразные вторые блюда, огромное количество соленных и квашеных продуктов, а также горячих супов, блюдо из грибов и дичи. Среди гарниров первенство занимают всевозможные злаки, произрастающие на территории страны. Мясо на русском столе – не редкость. Помимо свинины, говядины и баранины, значительную часть рациона составляли дикая птица, оленина, зайчатина, лосятина.

Одно из самых популярных блюд русской кухни сегодня – пельмени.

Немного истории

Пельмени – распространенное блюдо среди народов Европы и Азии. Установить точное происхождение этого блюда не представляется возможным. Однако на помощь историкам пришла этимология. Оказывается, слово «пельмень» заимствовано из финно-угорских языков, в которых есть слово «пельнянь» (в переводе означает «хлебное ухо»). Русская кухня сегодня немыслима без пельменей. Их лепят с мясом, рыбой, овощами и даже с фруктами.

На звание родины пельменей претендует Удмуртия. В Ижевске есть памятник «хлебному уху». А с 2015 года в республике проводят фестиваль «Всемирный день пельменя».

Как приготовить вкусные и сочные пельмени?

Пельменное тесто может быть нескольких видов.



Пельменное тесто яичное

Ингредиенты: мука – 400 г, яйцо – 2 шт., вода – 1/2 стакана, соль – 1 ч. л.

Приготовление: одно яйцо и желток смешать с водой, добавив соль. Просеять муку, сделать в ней воронку, влить подготовленную смесь и взбитый белок яйца. Осторожно подгребая муку со всех сторон, вымесить тесто. Обсыпать его мукой, прикрыть полотенцем и дать полежать 15 минут, после чего замесить.

Пельменное тесто нежное

Ингредиенты: мука – 700 г, вода – 1,5 стакана, яйцо – 2 шт., растопленное масло – 1 ст. л., соль – щепотка.

Приготовление: в просеянную муку влить воду, размешав в ней яйца и соль, добавить масло и замесить мягкое тесто. Дать ему созреть около получаса, хорошо обмять, подсыпая еще немного муки, и разделить на заготовки.

Пельменное заварное тесто (кундюмное)

Ингредиенты: мука – 2 стакана, вода (кипяток) – 3/4 стакана, растительное масло – 2–3 ст. л., соль – 1 ч. л.

Приготовление: в растительное масло влить кипяток, всыпать муку и быстро замесить тесто. Разделять сразу (можно это делать без дополнительной подсыпки мукой).

Пельменное тесто сложное

Ингредиенты: пшеничная мука – 1 стакан, гречневая мука – 1 стакан, яйцо – 2 шт., вода (холодная) – 1/2 стакана, соль – 1 ч. л.

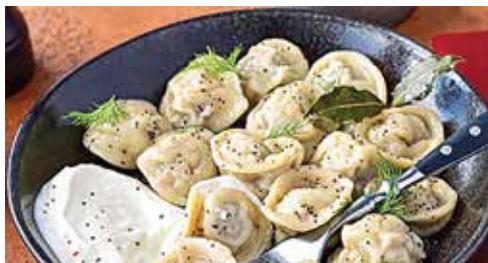
Приготовление: смешать пшеничную и гречневую муку, просеять в миску, сделать воронку, вбить в нее яйца и, подливая понемногу очень холодную воду, замесить тесто. Разделять можно сразу.

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза

КУХНИ
НАРОДОВ
МИРА

Пельмени «Русские»

Ингредиенты (для фарша): говядина – 230 г, свинина – 260 г, лук репчатый – 1/2 луковицы, соль – 9 г, перец – 0,5 г, сахар – 1 г, вода – 100 г, яйцо для смазки.



Приготовление: говядину и свинину нарезать на куски и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить сахар, соль, перец и воду (чуть меньше стакана), а также пропущенный через мясорубку лук и все перемешать.

Пельмени «Старорусские»

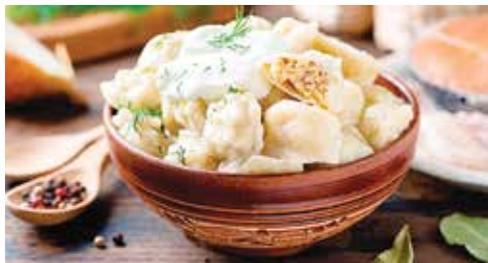
Ингредиенты: картофель – 600 г, сухие грибы – 25 г, лук – 2–3 шт., масло – 150 г, соль, перец.

Приготовление: картофель отварить с кожурой, очистить и пропустить через мясорубку. Сушеные грибы замочить на некоторое время. После отварить их до готовности и обжарить с репчатым луком. Полученную обжарку пропустить через мясорубку. Картофель и массу из грибов с луком хорошо перемешать, добавив соль, перец по вкусу и немного сливочного масла.

Можно дополнить начинку небольшим количеством зелени укропа.

Пельмени с грибами и ветчиной

Ингредиенты: белые грибы (сушеные) – 140 г, сливочное масло – 1 ст. л., лук репчатый – 1 шт., ветчина – 450 г, соль, перец – по вкусу, яйцо, сваренное вкрутую, – 1–2 шт.



Приготовление: уваривают сушеные белые грибы, измельчают и поджаривают в сковороде в ложке масла с луком и ветчиной. Добавляют соль, перец, яйца, смешивают в фарш.

Пельмени «Амурские»:

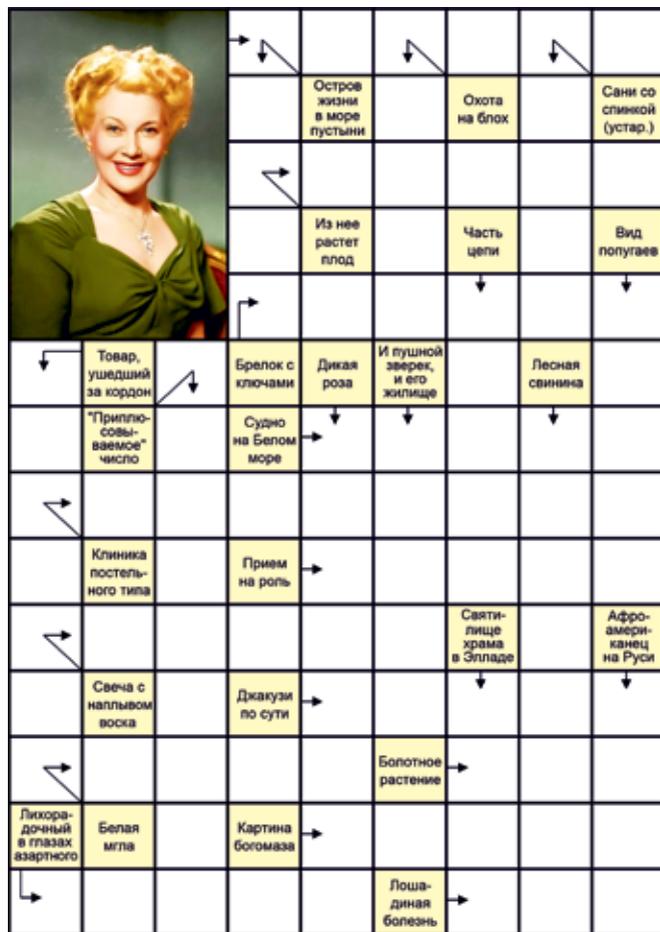
Ингредиенты: (для фарша) говядина – 100 г, свинина – 150 г, лук – 2 шт., чеснок – 2–3 зубчика; (для соуса) печень – 250 г, жир – 2 ст. л., томатная паста – 2 ч. л., сметана (сливки) – 30 г, щепотка муки, бульон – 50 мл, луковица.

Приготовление: через мясорубку пропускаем говядину и свинину с добавлением лука, чеснока и специй. Все тщательно перемешиваем. Для соуса печень нарезаем брусочками длиной 3–4 см, немного обжариваем. Добавляем пассерованный лук, муку и томатную пасту. Все это заливаем горячим мясным бульоном и доводим до кипения, добавляем сливки. Приготовленные пельмени складываем в горшочек, заливаем соусом, накрываем лепешкой из пельменного теста и ставим в духовку на 10–15 минут. При подаче тесто натираем чесноком.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Сканворд

Составил
Андрей АНДРЕЕВ
(Минск)



По вертикали: Шиповник, Ловля, Норка, Звено, Кабанья, Арара, Арап.
По горизонтали: Экспорт, Стаженое, Оазис, Стационар, Проба, Старок, Ванна, Тушан, Аир, Икона, Блеск, Сал.

Правление Белкоопсоюза, Президиум Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства выражают глубокие соболезнования председателю правления Гомельского облпотребобщества Леониду Степановичу Янковичу в связи с постигшим его горем и невозможной утратой – смертью ОТЦА.

Минский филиал учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» приносит соболезнования председателю правления Гомельского областного союза потребительских обществ Леониду Степановичу Янковичу в связи со смертью ОТЦА.

Правление Могилевского облпотребсоюза и президиум Могилевской областной организации Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства выражают глубокие соболезнования Леониду Степановичу Янковичу, председателю правления Гомельского облпотребобщества, в связи с постигшим его тяжелым горем и невозможной утратой – смертью ОТЦА.

Правление и коллектив Гомельского облпотребобщества выражают глубокие соболезнования и слова искренней поддержки председателю правления Гомельского облпотребобщества Леониду Степановичу Янковичу в связи с постигшим его горем и невозможной утратой – смертью ОТЦА.

Правление и коллектив Брестского облпотребсоюза выражают глубокие соболезнования Леониду Степановичу Янковичу, председателю правления Гомельского областного потребительского общества, в связи с постигшим его горем – смертью ОТЦА.

Администрация, трудовой коллектив и профсоюзный комитет Светлогорского филиала Гомельского облпотребобщества выражают глубокие соболезнования Леониду Степановичу Янковичу, председателю правления Гомельского областного потребительского общества, в связи с постигшим его горем и невозможной утратой – смертью ОТЦА.

Гомельский филиал Гомельского облпотребобщества выражает глубокие соболезнования председателю правления Гомельского областного потребительского общества Леониду Степановичу Янковичу в связи с постигшим его тяжелым горем и невозможной утратой – смертью ОТЦА.

Республиканский комитет и Гомельская областная организация Белорусского профессионального союза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства выражают слова скорби и глубокие соболезнования председателю правления Гомельского областного потребительского общества Леониду Степановичу Янковичу в связи с постигшим его горем – смертью ОТЦА.