



ВЕСТИ

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит один раз в неделю

9 августа 2024 года № 32 (1173)

Жить заботами сельчан



СТР. 3

Анонс: чем удивит гостей каравай-фест «Бацькава булка» в Свислочи



СТР. 4

Кооперативные будни: почему обслуживание сельского населения – это не бизнес, а социальная нагрузка



СТР. 6-7

Инновации: Белкоопсоюз разрабатывает новые подходы по развитию сферы образования потребкооперации



ЗАЕХАТЬ В КАЖДЫЙ УГОЛОК, ГДЕ ЖИВЕТ ХОТЯ БЫ ОДИН ЧЕЛОВЕК

ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ ТОРГОВОЙ СЕТИ, ОБНОВЛЕНИЕ АВТОПАРКОВ В ТЕЧЕНИЕ ТРЕХ ЛЕТ – УКАЗ ПРЕЗИДЕНТА ПОВЫСИТ КАЧЕСТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ СЕЛЬЧАН И ПОСПОСОБСТВУЕТ ФИНАНСОВОМУ ОЗДОРОВЛЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИЙ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

ТОЛЬКО ЗА ПРОШЛЫЙ ГОД ТРАНСПОРТ БЕЛКООПСОЮЗА, ДОСТАВЛЯЯ ТОВАРЫ СЕЛЬЧАНАМ, ПРОЕХАЛ 14 МИЛЛИОНОВ КИЛОМЕТРОВ. А ЭТО 36 РАЗ ОТ ЗЕМЛИ ДО ЛУНЫ.

СТР. 3, 4

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

На фото продавец автомагазина Щучинского филиала Гродненского облпотребобщества Наталья ВАСЬКО. Фото Марины КУЗЬМИЧ

ВАЖНЫЕ НОВОСТИ



Сберечь историю, наследие, память

ПРЕЗИДЕНТ ДЕТАЛЬНО ИЗУЧИЛ ХОД РЕКОНСТРУКЦИИ КУРГАНА СЛАВЫ

Этот год в нашей стране проходит под знаком 80-летия освобождения Беларуси, начало которому положила легендарная стратегическая наступательная операция «Багратион». Во всех регионах Беларуси вспоминают события и героев той поры, отдают дань памяти тем, кто принес на нашу землю мир. Символическая церемония с участием Президента состоялась на днях у Кургана Славы. Место для каждого из нас знаковое. Здесь всегда особая атмосфера, она буквально пропитана героизмом наших предков, разгромивших врага и освободивших Беларусь от фашистской нечисти. За 55 лет своего существования Курган Славы пережил несколько реконструкций и становится все более притягательным местом для жителей и гостей нашей страны. С прошлого года здесь проходит очередная реконструкция.

Александр Лукашенко возложил цветы к подножию монумента, детально рассмотрел, что уже изменилось, расспросил, что еще планируется привнести, и сделал важное замечание:

– Дело даже не в деньгах. Не надо портить первоначальный вид. Тут все в порядке. Излишеств здесь абсолютно не надо.

ФАКТ

В 2003 году Александр Лукашенко одобрил инициативу Федерации профсоюзов Беларуси взять шефство над Курганом Славы. В этот год была проведена первая масштабная реконструкция мемориального комплекса, которая фактически стала общенародным делом.

Председатель Минского облисполкома Александр Турчин доложил Президенту об этапах финансирования строительно-монтажных работ и планах по их завершению, а также обсудил идею о возможном создании на территории комплекса музея истории Вооруженных Сил.

Денежные средства на ее первый этап были выделены из резервного фонда Президента, оплату части расходов взяла на себя Федерация профсоюзов. Также ФГБ провела большую работу по организации сбора благотворительных средств от граждан и организаций. В итоге во время реконструкции, кроме проведения масштабных ремонтных работ, был создан музей военной техники под открытым небом.

Вокруг Кургана Славы разбит мемориальный парк. Монумент включен в перечень материальных объектов, которым присвоен статус и категория историко-культурных ценностей Беларуси.

Порядок – во всем

В ХОДЕ РАБОЧЕЙ ПОЕЗДКИ В СМОЛЕВИЧИНСКИЙ РАЙОН ПРЕЗИДЕНТ ИНТЕРЕСОВАЛСЯ ОБСТАНОВКОЙ В СТОЛИЧНОМ РЕГИОНЕ



Одной из тем стали работы в сельском хозяйстве. Председатель Минского облисполкома Александр Турчин доложил: масовую уборку в регионе закончат к концу текущей недели. Ожидается намолот в 2,1 миллиона тонн зерна с учетом рапса. Еще рассчитывают получить около 600 тысяч тонн зерна кукурузы.

Председатель облисполкома заметил, что Минщина даже готова кому-то подставить плечо в вопросе сдачи зерна в счет госзаказа. Успешно выполняется госзаказ и по пивоваренному ячменю, что наряду с рапсом дает отличный финансовый результат для хозяйств.

Вопрос от Президента: как на Минщине продвигается строительство и реконструкция животноводческих комплексов?

– Мне еще три года надо. Раньше просто нереально, – признался Александр Турчин.

– Дай бог, чтобы за три, – отреагировал Глава государства.

Александр Лукашенко подчеркнул, что во всем важны дисциплина и порядок и в Минской области есть еще достаточное количество хозяйств, которые надо подтягивать до определенного уровня:

– Пока в Минской области чересполосица. Есть хорошие хозяйства – любо-дорого посмотреть.

Обсудили и ликвидацию последствий июльской стихии. Столичный регион в этом плане пострадал меньше, чем Гомельщина. Александр Турчин заверил, что в целом порядок уже наведен, оперативно оказана помощь людям, у которых стихия повредила кровлю домов. Все делается в установленные сроки.

Сеять – это искусство

ПРЕЗИДЕНТ ПРОВЕРИЛ ХОД УБОРОЧНОЙ И ПОСЕВНОЙ КАМПАНИИ В ГОМЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ



В Петриковском районе Президент посетил сельхозпредприятие «Полесье-Агроинвест», учредителем и собственником которого является Мозырский НПЗ, проинспектировал сев озимых, заехал и на товарную ферму «Турок» по выращиванию молодняка крупного рогатого скота. Были и сюрпризы. По ходу дела прямо в поле Александр Лукашенко принял кадровое решение, дав согласие на назначение нового председателя Петриковского райисполкома. И всех руководителей на местах еще раз настроил на строгое соблюдение агротехнологий во время посевной:

– Без технологии не надо сеять. Посев – это искусство. Если он (руководитель хозяйства. – Прим. ред.) и агроном, а не только механизатор, за это будут отвечать (на краю поля стоять), тогда посеет как надо. Надо качественно посеять. Это – главное.

Александр Лукашенко напомнил аграриям и о кукурузе: «От кукурузы, наверное, мы никуда не уйдем. Она во многом спасает в Гомельской области, да и по всей стране. А кукуруза – это и зерно неплохое, и сочные корма, силос».

В составе предприятия работает товарная ферма «Турок», которая после реконструкции в 2010 году была введена в эксплуатацию. Здесь имеется шесть животноводческих помещений для содержания крупного рогатого скота на 1469 скотомест. На ферме Президент ознакомился с технологическим процессом выращивания молодняка крупного рогатого скота.

«Недопустимо рыдать о том, что рынок сузился, чего-то там не хватает»

КАК БУДЕТ РАЗВИВАТЬСЯ РЫНОК ТАБАЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЧТО ПРЕЗИДЕНТ ПРЕДЛОЖИЛ ТЕМ, КТО НАГНЕТАЕТ СИТУАЦИЮ В ОТРАСЛИ

Президент Беларуси Александр Лукашенко собрал совещание по просьбам совершенствования порядка производства и реализации табачных изделий в стране. Глава государства напомнил, насколько остро стояла проблема производства и реализации таких изделий в начале 2000-х. «Тогда был принят ряд решений по поддержке табачной отрасли, которые позволили загрузить производственные мощности и получить соответствующие доходы в бюджет», – отметил Александр Лукашенко. В развитие этого 6 лет назад был реализован инвестиционный проект по созданию специализированной негосударственной сбытовой сети табачных изделий и развитию экспортных поставок.

«Мы нашли возможности нивелировать последствия санкций и обеспечить себя сырьем и материалами», – обратил внимание Президент.

Как результат, табачная отрасль по-прежнему остается одним из значительных источников пополнения бюджета, по итогам 2023 года – 2,5 миллиарда рублей.

«Но это было вчера. Сегодняшние тенденции не могут не настораживать», – обратил внимание Глава государства. Обращаясь к участникам совещания, Александр Лукашенко уточнил, действительно ли есть какие-то настороженности или кто-то нагнетает ситуацию.

Причины сложившейся ситуации, по словам Президента, могут быть разные, но необходимо выработать меры, чтобы исходя из интересов государства и трудовых коллективов по максимуму сохранить объемы производства и экспорта.

В этой связи Александр Лукашенко адресовал собравшимся ряд конкретных вопросов. Глава государства поинтересовался, как в создавшихся условиях работает гродненская фабрика и другие производства табачной отрасли, какие есть возможности для эффективной деятель-



ности и развития, задействованы ли все резервы для результативной работы табачной отрасли в целом. Отдельно Президент поинтересовался, как обстоят дела с экспортными поставками и как складывается ситуация на внутреннем рынке.

Александр Лукашенко отметил, что готов выслушать от Правительства и всех присутствующих предложения по совершенствованию порядка производства и реализации табачных изделий. При этом, по словам Президента, недопустимо «рыдать о том, что рынок сузился, чего-то там не хватает».

«Если будем работать как надо, войны в Беларуси не будет»

ЧТО ПООБЕЩАЛИ ПРЕЗИДЕНТУ ЖИТЕЛИ АГРОГОРОДКА ПРУДОК

Президент Беларуси во время рабочей поездки в Мозырский район встретился с жителями агрогородка Прудок.

– Мне с гомельчанами и югом Бреста проще, я им всегда говорю: не хотите воевать – давайте будем работать, – сказал Глава государства.

– Мы готовы! – откликнулись местные жители.

Вместе с тем Александр Лукашенко предупредил, что Беларусь готова за себя постоять в случае необходимости, однако война – это всегда плохо.

– Это погибнут со всех сторон люди. Тысячи, тысячи людей гибнут на войне. Поэтому нам война не нужна. Это мой вопрос. Если будут проблемы, я к вам обращусь, мы возьмем оружие и будем защищать землю. Но лучше не воевать, и мы этой войны не хотим, – заявил белорусский лидер.

– Мы всегда рядом! – поддержали Президента жители агрогородка.

АКТУАЛЬНО

5 августа Глава государства подписал Указ № 309 «О поддержке организаций потребительской кооперации», сообщила пресс-служба Президента. Документ принят в целях создания условий для повышения качества обслуживания сельского населения, а также финансового оздоровления организаций потребительской кооперации.

Шаг в будущее

ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ ТОРГОВОЙ СЕТИ, ОБНОВЛЕНИЕ АВТОПАРКА В ТЕЧЕНИЕ ТРЕХ ЛЕТ – УКАЗ ПРЕЗИДЕНТА ПОВЫСИТ КАЧЕСТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ СЕЛЬЧАН И ПОСПОСОБСТВУЕТ ФИНАНСОВОМУ ОЗДОРОВЛЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИЙ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Документом предусматривается в том числе приобретение в 2024–2026 годах 240 специальных автомобилей с торговыми фургонами, в 2024–2025 годах – направление средств местных инновационных фондов на цели автоматизации торговых объектов организаций Белкоопсоюза. Облсполкомам предоставлено право направлять средства местных бюджетов на финансирование работ по текущему и капитальному ремонту торговых объектов, строительству,



В управлении торговли Белкоопсоюза пояснили: нормы указа позволят организациям потребительской кооперации за счет предоставленных субсидий и кредитования компенсировать убытки по доставке товара, а также наладить и в дальнейшем поддерживать стабильное товарообеспечение жителей сельских населенных пунктов, в том числе малочисленных и отдаленных деревень. Принятый документ позволит обеспечить полную автоматизацию торговой сети и обновить имеющийся автопарк в течение ближайших трех лет.

реконструкции торговых и промышленных объектов организаций потребительской кооперации. В Белкоопсоюзе подчеркнули: выполнение социальной функции в сельской местности

крайне затратно. Частично компенсировать затраты, поддержать систему потребительской кооперации, согласно подписанному документу, призваны облсполкомы.

АНОНС

В этом году фестиваль состоится 17 августа. Праздник хлебных белорусских традиций пройдет третий раз. Организаторы готовят сюрпризы.

Столица душистого хлеба

ЧЕМ УДИВИТ ГОСТЕЙ КАРАВАЙ-ФЕСТ «БАЦЬКАВА БУЛКА» В СВИСЛОЧИ



НЕМНОГО ИСТОРИИ
 Идея создания фестиваля «Бацькава булка» появилась после поездки Главы государства в Свислочский район. Так, во время посещения Свислочской хлебопекарни Александр Лукашенко продегустировал изготавливаемую здесь продукцию и отметил, что она действительно очень вкусная. После этого хлеб предприятия назвали «Бацькавым», а знаменитую плетенку – «Бацькавай булкой». Позднее появился и соответствующий фестиваль.

Фестиваль «Бацькава булка» за свою трехлетнюю историю стал настоящим праздником семейных традиций, без преувеличения, одним из самых ярких на Гродненщине. И в этом году свислоччане ждут праздник с нетерпением. В эти летние деньки наводят последние штрихи к фестивалю. Активно готовятся к празднику и организации потребительской кооперации.

Кооператоры из всех регионов страны приедут в уютный городок Гродненщины, чтобы продемонстрировать свою хлебобулочную продукцию: булки, пряники, печенье, караваи и не только... Центральное место фестиваля займет виновица торжества – знаменитая плетенка «Бацькава булка», подарившая название свислочскому фестивалю.

К слову, организаторы обещают, что во время фестиваля каждый посетитель сможет испечь «Бацькаву булку» своими руками. Для этого предусмотрят специальное оборудование, печи и тандыры. Также планируется и пятиметровая «Бацькава булка», которую каждый сможет продегустировать.

– Наши пекари сегодня изготавливают хлеб, основываясь на традициях хлебопечения, с которыми потребительская кооперация связана с самого начала своей истории, – отмечает заместитель председателя правления Гродненского облпотребобщества Елена Чикова. – Специалисты годами нарабатывали свой опыт, совершенствовали рецептуру и технологию выпечки. Увидеть мастерство наших пекарей можно воочию во время свислочского фестиваля.

Кооператоры предложат гостям фестиваля широкий ассортимент хлебобулочной продукции, кондитерских изделий, а также мясную продукцию собственного производства, в том числе блюда гриль, приготовленные на виду у покупателей, прохладительные напитки, мороженое.

Заместитель председателя Свислочского райисполкома Юрий Куликов рассказал:

– Одна из целей нашего мероприятия – это возрождение традиций хлебопечения. Нам важно показать весь процесс приготовления этого блюда и рассказать, как непросто достается хлеб. В наших предыдущих фестивалях принимали участие профессиональные коллективы по выпечке хлеба, а также любители.

С каждым годом количество участников фестиваля растет. В этом году в фестивале уже будут участвовать 36 профессио-

нальных коллективов со всех уголков Беларуси, которые занимаются изготовлением хлеба на промышленной основе.

Для профессионалов проведут соревнования и конкурс. А каждый желающий сможет посмотреть и попробовать эти хлебные шедевры. В мероприятии примут участие порядка 50 пекарей-любителей, для которых хлебопечение – хобби.

В год 80-летия освобождения Беларуси от немецко-фашистских захватчиков на фестивале будет продемонстрирован блокадный хлеб. В честь покорения космоса белорусской Мариной Василевской гостям фестиваля покажут также и космический хлеб. Представят на каравай-фесте и монастырский хлеб. «Все эти образцы пробовали единицы. Поэтому это будет интересно для широкого круга зрителей», – заверил заместитель председателя Свислочского райисполкома.

Участники фестиваля – средние специальные учебные заведения Гродненской и Брестской областей, которые также занимаются подготовкой специалистов для дальнейшей работы в производстве хлебопечения. В прошлом году учащиеся девяти средних специальных учебных заведений, колледжей, в том числе и учреждения образования системы потребительской кооперации, демонстрировали свою продукцию на каравай-фесте. Изделия были представлены на любой вкус с применением современных технологий.

Фестиваль порадует обширной культурной программой. На главной сцене ожидаются выступления известных белорусских исполнителей.

ОБОЗРЕНИЕ



Гомельская область, Петриковский район



Гомельский район

Заехать в каждый уголок, где живет хотя бы один человек

УЗНАЛИ ОБ АСПЕКТАХ ПРОЕКТА ОБЩЕРЕСПУБЛИКАНСКОЙ КОНЦЕПЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ СЕЛЬСКОГО НАСЕЛЕНИЯ

Как рассказала Председатель Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич, документ находится на рассмотрении в Правительстве. Один из разработчиков проекта – Белкоопсоюз, самый главный оператор в обслуживании сельского населения.

Изменить подходы и навести порядок

Ранее кооператоры внесли свои предложения по совершенствованию сельского обслуживания населения и развитию системы потребительской кооперации в целом. Документ, в частности, затрагивает вопросы инвентаризации действующих стационарных объектов, пересмотра маршрутов движения автомагазинов.

Важный акцент в проекте концепции сделан на ценообразовании, ассортименте, работе с поставщиками. Особое внимание уделено выполнению социальных стандартов бытового обслуживания населения, общественного питания. К работе над документами были подключены многие органы государственного управления. Курировало эти вопросы Министерство антимонопольного регулирования и торговли. «Если в ближайшее время не будет никаких возражений в Совете Министров, она будет принята», – отметила Инесса Короткевич.

Напомним, 16 февраля на общем собрании представителей членов Белорусского республиканского союза потребительских обществ Глава государства Александр Лукашенко поручил выработать общереспубликанскую концепцию обслуживания сельского населения.

«Люди, которые работают на земле, не должны ни в чем нуждаться, – подчеркнул Президент. – Жду от Правительства конкретных предложений по регионам и населенным пунктам с численностью жителей до 200 человек. Необходимо заинтересовать все субъекты хозяйствования в обслуживании сельского населения, создать стимулирующие условия. И у такого гиганта, как Белкоопсоюз, здесь будет особая роль.»

Александр Лукашенко на собрании отметил, что ему поступали разные предложения по организации торговли на селе – от передачи нерентабельных магазинов частникам, торговым сетям до наведения железной дисциплины в системе Белкоопсоюза, чтобы она существовала и работала, и добавил: «Если встряхнуть систему, навести порядок с затратами, изменить

подходы к организации торговли, усовершенствовать механизм управления – у нас все получится».

Эффект должен почувствовать покупатель

Белкоопсоюз сегодня – многоотраслевая структура. Торговое обслуживание осуществля-

на селе будет дороже, чем в городе. Ведь прямые затраты мы сегодня не вправе включить в стоимость товара на полке, потому что однозначно этот товар станет в несколько раз дороже, чем в торговых объектах городов. Поэтому Белкоопсоюзом создан республиканский закупочный комитет. Такие же закупочные комитеты созданы в каждой области. Основная их цель – получение максимально выгодных условий поставки товаров. Главное, чтобы эффект от этого мог почувствовать покупатель.

Для кооператоров важно не только обеспечить всем необходимым жителей тех деревень, где магазины в принципе отсутствуют. Функция затратная, но ответственная. И эту важную миссию кооператоры выполня-



Брестский район



Брестская область, Кобринский район, Хидринский сельсовет. Деревня Большие Корчицы. Местные жители у автолавки

В системе
потребкооперации
4528 магазинов,
из них 3218 – на селе,
513 автолавок
обслуживают почти
14 тысяч населенных
пунктов.



Любанский район

Фото Марины КУЗЬМИЧ

ется в 4528 стационарных магазинах, 3218 из которых находятся исключительно в сельской местности. 513 автомагазинов обслуживают почти 14 тысяч населенных пунктов, более чем в 5 тысячах из них живут до 10 человек.

– Мы обслуживаем сельских жителей, несмотря на затратность деятельности, – отметила Инесса Короткевич. – Кооператоры приезжают в сельские населенные пункты 2–3 раза в неделю.

То, что сельское обслуживание население – это не бизнес, а социальная нагрузка, очевидно. Судите сами: один автомагазин, который обслуживает 12 населенных пунктов, несет убытки 2140 рублей ежемесячно.

Важно учитывать и большие издержки, которые нельзя заложить в цены, потому что товары

ют, мобилизуя все возможные ресурсы. Только за прошлый год транспорт Белкоопсоюза, доставляя товары в различные уголки страны, проехал 14 миллионов километров, а это 36 раз от Земли до Луны.

Для максимального удовлетворения спроса покупателей на товары организована работа контакт-центра Белкоопсоюза (единый номер +37529-107-93-93) по приему предварительных заявок с последующей доставкой продукции до торговых объектов потребкооперации и автомагазинами в зоне их обслуживания.

«Спасибо тебе, Людмила, за обслуживание людей!»



СЕГОДНЯ ПРОДАВЕЦ АВТОМАГАЗИНА ЛЮДМИЛА КРИСАНОВА ВСПОМИНАЕТ ТОТ ДЕНЬ КАК ОДИН ИЗ САМЫХ ЯРКИХ В СВОЕЙ ЖИЗНИ

«Сразу, как только мне сказали, что приедет Президент, разволновалась, – рассказывает она. – А как только Александр Григорьевич подошел к автолавке, сразу волнение развеялось. Он говорил по-нашему, на простом и понятном языке. А мои покупатели после этого целый месяц потом только об этом событии и говорили! Еще бы, не каждый день в автомагазин Президент приходит. С сельчанами мы общаемся всегда как самые близкие и родные люди.»

Председатель правления Костюковичского райпо Игорь Сорока отмечает: пять автолавок Костюковичского райпо обслуживают более 100 населенных пунктов в двух районах. За полгода автомагазинами реализовано 545 тысяч товаров, а за аналогичный период прошлого года – 515 тысяч.

– Работа не убыточная, но о выходе на рентабельность говорить рано, – признался Игорь Сорока. – Торговое обслуживание на селе – вопрос социального характера. Спектр услуг, который мы должны оказывать сельскому населению, широк. Но далеко не каждый житель в силу возраста может дойти до автолавки. Поэтому наши водители делают остановки в одном населенном пункте столько, сколько необходимо. Подъезжают практически к каждому дому.

Кроме того, сельчане у продавца автолавки или по телефону накануне ее приезда могут заказать дополнительную продукцию – от продовольствия до строительных товаров, а еще ознакомиться с закупочными ценами на излишки плодоовощной продукции и вторичное сырье.

Фото Людмилы СМОЛЯКОВОЙ

Помните, как 30 апреля во время рабочей поездки в Костюковичский район Президент Беларуси Александр Лукашенко ознакомился с новой автолавкой Белкоопсоюза? Он пообщался и с продавцом автолавки Людмилой, поблагодарив ее за труд: «Спасибо тебе, Люда, за обслуживание людей. Труд непростой, но благодарный. Люди очень благодарны, когда приезжаешь, да?»

НАШ ЧЕЛОВЕК



Разговаривать с Еленой Юшко, продавцом магазина «PROЗапас», легко. Елена Эдуардовна приветлива, общительна, легко найдет подход к любому покупателю, знает, что и кому предложить.

Секреты счастья Елены Юшко

«ГЛАВНОЕ, ЧТОБЫ БЫЛО УДОБНО ПОКУПАТЕЛЮ»

Елене Эдуардовне Юшко, продавцу 6-го разряда, быть еще и экскурсоводом, и консультантом для многих людей, особенно пожилого возраста.

Елена Юшко (в девичестве – Гротус) родилась в деревне Поляны. После окончания средней школы искала свою дорогу во взрослую жизнь. А когда распался Советский Союз, судьба, перечеркнув планы, направила ее в Ошмянский район. Заведующей Ошмянским райпо в то непростое время была Мария Антоновна Драня. Она и предложила безработной девушке попробовать свои силы в торговле. После шестимесячной учебы Елену определили на должность младшего продавца универмага – главного на то время магазина города. Именно здесь под патронажем Зои Игоревны Ковальчук нынешняя Елена Эдуардовна постигла тонкости профессии. Не только быть продавцом, но и уметь внимательно выслушать покупателя.

Елена Эдуардовна в разные годы работала в нескольких продовольственных магазинах города. И всюду коллеги и покупатели отмечали ее открытость и доброжелательность.

Директор магазина «PRO-Запас» Людмила Станкевич отмечает: «Елена Эдуардовна – опытный специалист торгового дела: знает, как выстроить работу, всегда найдет время помочь начинающему молодому сотруднику, принять надлежащим образом товары от поставщиков».

А вот говорит о своей работе сама наша героиня: «Чтобы быть успешной, нужно видеть свою цель, интерес, быть искренней и справедливой, всегда стараться все делать так, чтобы было удобно покупателю».

На вопрос, откуда у нее лидерские качества, скромно от-

вечает: «Я родилась в многодетной семье трудолюбивых сельских тружеников. Была первой из четырех девочек. Отсюда и хорошая закалка с детства, а еще характер формировался в труде на земле и по хозяйству. И коров доила (а их на подворье всегда было не менее двух), и свиней кормила, и овец стригла, и за домашней птицей присматривала, и шить, и вязать научилась... И все было не в тягость».

Сегодня Елена Эдуардовна считает себя счастливой женщиной. Успешно реализует себя в профессии. К слову, работать продавцом будет и после выхода на пенсию. А дома у нее семейная гавань – любимый муж, двое сыновей и двое внуков. В конце беседы моя собеседница добавила: «Каждый день прошу Бога о здоровье и благодарю за спокойное небо над головой».

**Николай БАЛЫШ, г. Ошмяны
фото Алины САНЮК**

Не ошибусь, если скажу, что у большинства жителей Ошмян есть свои любимые магазины. Мой любимый – это большой магазин, расположенный по улице Советской, руководит которым Людмила Станкевич. Продавцы под ее руководством умело реализуют требовательным покупателям товары.

Все они рассредоточены на удобных, доступных для каждого посетителя стеллажах.

Но вот как найти и выбрать нужный товар именно тебе? Особенно если ты пришел в этот магазин впервые. Товаров – тысячи! Вот и приходится

ТОРГОВЛЯ

Сельмаги давно уже не те, что были когда-то в нашем детстве. Сейчас в магазинах небольших населенных пунктов открытая выкладка, хороший

Можно выбрать то, что по нраву

АССОРТИМЕНТ В СЕЛЬСКИХ МАГАЗИНАХ КОРЕЛИЧЧИНЫ ВЕСЬМА ШИРОК



ассортимент. Так что с пустыми руками из сельмага не выйдешь. Да и в сроках годности продуктов можно быть уверенным, все в порядке. Продуктовые магазины Кореличского филиала – тому подтверждение.

Продуктовый магазин Кореличского филиала «Родны кут» в агрогородке Райца расположен в одном из красивейших мест Кореличчины – напротив церкви святой Варвары.

За прилавком магазина хлопочет продавец Нина Шапутько: недавно привезли товар, женщина занимается расстановкой продуктов на полке. Осматриваем ассортимент. Купить здесь можно все, что нужно: продукты питания, товары бытовой химии, другие непродовольственные товары.

– Покупательная способность наших жителей высока, – говорит Нина Викентьевна. – Несмотря на то что у многих есть собственные автомобили и люди часто бывают в райцентре, ездят в Кореличи, Новогрудок, наш магазин не проезжают мимо.



Особым спросом пользуются молочные товары, хлебные и кондитерские изделия, рыба. Молочные изделия в магазин доставляют часто: трижды в неделю свои товары привозят по заявке ведущие предприятия Гродненской области.

– Стараемся полностью удовлетворить покупательский спрос, – говорит Нина Шапутько. – В нашем магазине каждый может выбрать то, что ему по нраву.

Директор Кореличского филиала Гродненского областного потребительского общества Сергей Савко отмечает:

– Сегодня на Кореличчине работает 31 магазин Кореличского филиала. В прошлом году не закрылся ни один наш магазин, не планируем оптимизировать торговые точки и в текущем году. 136 населенных пунктов обслуживаются семью автомагистралями. В среднем каждый из них проезжает 1690 километров в месяц. Автолавки заезжают в самые маленькие населенные пункты и обслуживают 60 деревень с населением от 1 до 20 жителей.

ИННОВАЦИИ



Коллаж Татьяна ДЕДЮЛИНОЙ

Качественное функционирование многоотраслевой деятельности организаций потребительской кооперации – ключевой фактор, способствующий устойчивому развитию и конкурентоспособности на рынке. В условиях динамично меняющейся экономической среды эффективная интеграция различных отраслей становится необходимостью для достижения более высокой эффективности. Это не только позволяет оптимизировать ресурсы и повысить качество услуг, но и открывает новые горизонты для инноваций.

Ориентир на высокий стандарт качества

БЕЛКООПСОЮЗ РАЗРАБАТЫВАЕТ НОВЫЕ ПОДХОДЫ К РАЗВИТИЮ СФЕРЫ ОБРАЗОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ



– Сложившаяся тенденция объективно повлекла за собой снижение приема в учреждения образования потребительской кооперации за счет средств организаций системы, – подчеркнула специалист. – Так, в 2014 году прием в учреждения образования за счет средств организаций потребительской кооперации составил 911 человек. В 2023 году – 181 человек. Таким образом, прием в учреждения образования за счет средств организаций потребительской кооперации снизился на 730 человек. Вместе с тем в настоящее время в системе имеются вакансии как руководителей и специалистов, так и рабочих профессий.

Обязательное условие стабильного функционирования и развития организации – регулярное планирование потребности в персонале.

Создание системы, ориентированной на высокие стандарты качества и межотраслевое взаимодействие, – главный резерв для повышения устойчивости организаций потребительской кооперации в современных условиях. Немаловажная роль в этом принадлежит кадрам. Обеспечить должный уровень их подготовки – миссия, возложенная на образовательный кластер системы потребкооперации.

Об этом и многом другом шла речь в Белкоопсоюзе.

ЦИФРЫ

На 1 июля текущего года численность персонала системы потребкооперации составляет 32 409 человек, в том числе руководителей и специалистов – 5918 (18,3 %), кадров массовых профессий – 26 092 (80,5 %).

Тенденции

Начальник управления кадровой, организационно-кооперативной работы и образования Белкоопсоюза Татьяна Грабовская рассказала: анализ удельного веса персонала по



отраслям деятельности показал, что в торговле работает 49,4 % работников системы; в общественном питании – 10,8 %; промышленности – 13,1 %; в транспортной отрасли – 8,5 %; заготовках – 5,1 %; в учреждениях образования – 2,7 %; в строительстве – 1,6 %; прочие (уборщики помещений, дворники, грузчики, секретари и др.) – 7,0 %; аппарат (Белкоопсоюз, облпотребсоюзы, облпотребобщества, унитарные предприятия) – 1,7 %.

Татьяна Грабовская отметила: анализ динамики численности персонала организаций системы потребительской кооперации за последние 10 лет показал ее снижение на 59 %.

Востребованные специальности

Анализ дополнительной потребности организаций в специалистах и рабочих массовых профессий, подготовка по которым ведется в подведомственных учреждениях образования, на период с 2025 по 2032 год показал, что наибольшая потребность в специалистах с высшим образованием по специальностям: «бухгалтерский учет, анализ и аудит» – 35 % от дополнительной потребности специалистов с высшим образованием, «экономика и управление на предприятии» – 15 %; «коммерческая деятельность» – 13,3 %, «товароведение» – 12 %; со средним специальным образованием по специальностям: «коммерческая деятельность» – 55,5 % от дополнительной потребности специалистов со средним специальным образованием, «производство продукции и организация общественного питания» – 16 %, «бухгалтерский учет, анализ и контроль» – 12 %; из числа кадров массовых профессий – это рабочие по профессиям повар, кондитер, продавец.

Данные показатели свидетельствуют о наличии потребности в подготовке кадров для отраслей системы по всем уровням образования.

– Развитие инновационной экономики, автоматизация бизнес-процессов повлияли на структуру подготовки специалистов, –



отметила Татьяна Грабовская. – Так, если в 2014 году наиболее востребованными на уровне высшего образования были специальности: «коммерческая деятельность», «бухгалтерский учет, анализ и аудит», «экономика и управление», «логистика», то в 2023 году наряду со специальностью «коммерческая деятельность» востребованными являются «менеджмент», «логистика», «бухгалтерский учет, анализ и аудит», «электронная экономика», «экономическое право».

На уровне среднего специального образования в 2014 году самыми востребованными специальностями были: «коммерческая деятельность», «бухгалтерский учет, анализ и контроль», «производство продукции и организация общественного питания», «маркетинг». С 2018 года осуществляется прием на новую специальность «Операционная деятельность в логистике», с 2021 года – «производство биотехнологической продукции», с 2022 года – «визуальный мерчендайзинг».

Если посмотреть структуру подготовки на уровне профессионально-технического образования, то традиционно велась подготовка по профессиям продавец, повар, кондитер.

С 2020 года прекратилась подготовка по профессии продавец (связано с отсутствием абитуриентов, желающих получить данную квалификацию). Вместе с тем подготовка на уровне среднего специального образования позволяет готовить специалистов с присвоением квалификации на уровне среднего специального образования и рабочей профессии. Из 13 специальностей среднего специального образования, по которым ведется подготовка в учреждениях образования потребительской кооперации, по 10 – присваивается обязательная рабочая профессия, что позволяет направлять на работу выпускников, получивших среднее специальное образование, в качестве рабочих в соответствии с разрядом и квалификацией, полученными в период обучения.

Анализ подготовки кадров за счет средств организаций потребительской кооперации на уровне среднего специального и профессионально-технического образования за последние три года показал, что наибольший удельный вес среди облпотребсоюзов и облпотребобществ занимают Брестский и Могилевский облпотребсоюзы, Минское облпотребобщество.

Управлением кадровой, организационно-кооперативной работы и образования был проведен предварительный анализ предложений областных организаций и учреждений образования системы по перепрофилированию структуры подготовки специалистов и кадров рабочих профессий в колледжах под потребность организаций потребительской кооперации.

Ключ к успеху

В Белкоопсоюзе в ходе собрания на основании изложенных предложений были обсуждены следующие вопросы:

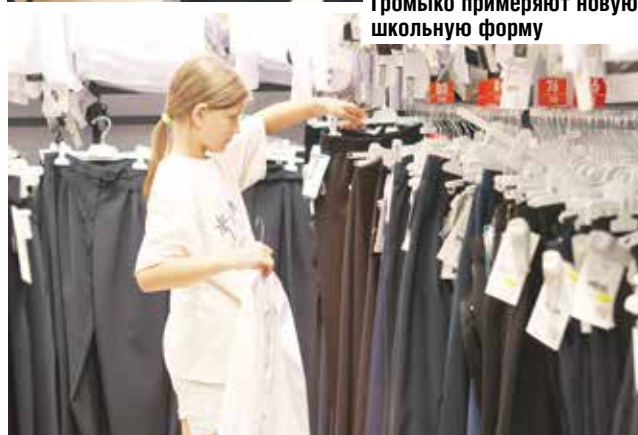
- возможность объективной актуализации дополнительной потребности в специалистах и кадрах массовых профессий в организационной системе на среднесрочную и долгосрочную перспективы;
- создание единой электронной базы данных потребности организаций системы в специалистах и рабочих с обеспечением доступа к базе учреждений образования с целью планирования специальностей и рабочих профессий при формировании цифр приема на следующий год;
- проработка вопроса о внесении изменений в законодательные акты в сфере образования в части возможности проведения раздельного конкурса среди абитуриентов, поступающих за счет средств организаций потребительской кооперации и за счет средств физических лиц;
- актуализация перечня специальностей и квалификаций под виды деятельности организаций потребительской кооперации;
- определение перечня учреждений образования, на базе которых будет проходить подготовка по дополнительно внесенным в вышеуказанный перечень специальностям.

БЛИЖЕ К ПОКУПАТЕЛЮ

Широкий ассортимент



Школьницы Элина и София Громыко примеряют новую школьную форму



ШКОЛЬНЫЕ БАЗАРЫ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ РАЗВЕРНУЛИСЬ ВО ВСЕХ РЕГИОНАХ СТРАНЫ

Кооператоры активно реализуют товары школьного ассортимента. Как рассказала начальник управления торговли Белкоопсоюза Ольга Кунцова, товары легкой промышленности представлены в более чем 150 торговых объектах формата «универсам», «промтовары» и «детский мир», бумажно-беловые и канцелярские товары – во всех торговых объектах, реализующих непродовольственные товары. В торговых объектах оборудовано более 1,7 тысячи уголков школьника.

– В данное время работают 44 школьных базара потребительской кооперации, в том числе 10 постоянно действующих и 34 выходного дня, – отметила Ольга Кунцова. – Преимущественно организована реализация школьно-письменных и галантерейных товаров.

Ольга Кунцова подчеркнула: для покупателей предоставляется возможность приобретения товаров по картам рассрочек. Отдельные подведомственные организации с учетом финансово-экономического состояния предоставляют возможность приобрести товары школьного ассортимента в рассрочку без уплаты процентов на условиях согласно локальным нормативным документам организации.

Торговыми организациями потребительской кооперации также запланировано проведение маркетинговых мероприятий и акций по продаже товаров школьного ассортимента с предоставлением скидок в размере 5–15 процентов за счет собственных средств организаций торговли.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Можно ли отдать ребенка в школу в 5 лет?

Моему сыну сейчас 5 лет, в январе исполнится 6. Можно ли отдать его 1 сентября в школу, чтобы не терять целый год?

Алевтина И., Молодечно

В Министерстве образования Беларуси пояснили, что в таком случае отдать ребенка в школу нельзя. По информации ведомства, учреждения образования принимают в первый класс детей, которым на 1 сентября 2024 года исполнится 6 лет и более. Вместе с тем при желании взрослых и при наличии справки от врача ребенка можно записать в школу, если ему исполнится 6 лет до 31 декабря 2024 года. Но не позже, обратили внимание в ведомстве.

Напомним, прием документов в 1-й класс по месту регистрации проходит до 15 августа. А при наличии свободных мест – с 16 по 28 августа для всех остальных. Всю необходимую информацию о микрорайоне школы, гимназии, а также о порядке приема документов можно узнать на официальных сайтах учреждений образования.

Дневник нового образца

Какие школьные дневники нужно покупать детям к новому учебному году? Говорят, старый образец не подходит.

Анна Иванова, Борисов



В Министерстве антимонопольного развития и торговли (МАРТ) рассказали: при выборе школьного дневника следует обращать внимание не на обложку, а на дату выпуска. В продаже могут быть дневники старого образца. Их приобретать не стоит. В грядущем учебном году в школах будут использоваться дневники учащихся, изданные полиграфическими предприятиями в 2024-м. В то же время обнаружено, что в продаже есть подобная печатная продукция образца 2022 и 2023 годов. Эти дневники, пусть и несущественно, отличаются от новых.

МАРТ обращается прежде всего к торговым предприятиям и просит изъять продукцию старых образцов.

Планшеты – по часам?

Слышал, что установлены новые нормы по количеству часов, в течение которых дети могут сидеть в гаджетах во время уроков в учреждениях образования. Уточните еще, как изменились требования к проведению контрольных и экзаменов, а также высите парт?

Антон Борисович, Кировск

Правительство внесло изменения в санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к учреждениям образования. В частности, новации коснулись работы с электронными средствами обучения. Основной принцип – чем старше ребенок, тем дольше он может работать с компьютером, планшетом, электронной книгой, интерактивной доской и т.д.

Например, для пяти- и шестилеток оставили прежнюю норму – не более двух занятий по 10–15 минут в неделю. Для других возрастных категорий определили количество занятий в день:

- от 6 до 9 лет – не более одного раза по 10–25 минут,
- от 10 до 14 лет – не более двух раз по 20–30 минут,
- от 15 до 17 лет – не более трех раз по 20–30 минут.

Контрольные и экзамены

В некоторые дни недели или часы учебного дня концентрация у школьников может снижаться, к примеру, из-за усталости. Логично, что в такие периоды не следует проводить контрольные работы или экзамены.

Теперь нельзя проводить контрольные и курсовые работы, зачеты и экзамены (кроме выпускных):

- на последнем учебном часе дня в школах, гимназиях, лицеях, а также в колледжах для учащихся первого и второго курсов, которые получают образование на основе общего базового (то есть окончивших девять классов средней школы),
- в последний день учебной недели в колледжах (пятницу или субботу), а также в 1–4-м классах школ, лицеев и гимназий (пятницу),
- после третьего учебного часа в последний день учебной недели в колледжах (пятницу или субботу) для учащихся первого и второго курсов, а также в 5–9-м классах школ, гимназий и лицеев.

Наиболее работоспособными днями для учащихся считаются вторник и среда – в 1–4-м классах; вторник, среда и пятница – в 5–9-м (12-м) классах. Именно в эти дни рекомендуют планировать максимальную учебную нагрузку.

Столы и стулья

Затронули изменения и высоту мебели в зависимости от роста учащихся.

Ранее максимальная норма предусматривалась для учеников ростом выше 175 см – высота столов и стульев для них должна быть соответственно 76 и 46 см. То есть такой размер мебели действовал, к примеру, и для ребят, выросших до 190 см.

Сейчас документ дополнен нормативом для учащихся ростом выше 185 см. Высота столов и стульев для них должна быть 82 и 50 см соответственно.

ВАЖНЫЕ НОВШЕСТВА, КОТОРЫЕ ОЖИДАЮТ НАС В КОНЦЕ ЛЕТА

Пересмотр пенсионных надбавок, детских пособий и возможное подорожание кредитов. Какие еще изменения ждут нас в августе?

Расчет по полочкам



Пенсии и пособия

С 1 августа в среднем на 3,4 процента выросли «возрастные» доплаты к пенсиям, размер которых привязан к бюджету прожиточного минимума. С начала месяца бюджет прожиточного минимума в среднем на душу населения составил 433 руб. В результате размер выплат составил для лиц в возрасте 75–79 лет – 81,19 руб.; 80 лет и старше (с учетом надбавки на уход) – 162,38 руб., а при наличии инвалидности первой группы – 216,50 руб. Министерство труда и социальной защиты сообщило: «Возрастные» доплаты к пенсиям в стране получают более 527 тысяч человек в возрасте 75 лет и старше. Кроме того, до 216,50 руб. возросла социальная пенсия мужчинам, достигшим 65 лет, и женщинам, достигшим 60 лет, которые получают трудовую пенсию.

На 3,4 процента в среднем увеличился размер государственных пособий семьям, воспитывающим детей, исчисляемый из бюджета прожиточного минимума. В частности, единовременное пособие при рождении первого ребенка теперь составляет 4330 руб. (10 бюджетов прожитого минимума), при рождении второго и последующих детей – 6062 руб. (14 бюджетов прожиточного минимума), единовременное пособие женщинам, ставшим на учет в организациях здравоохранения до 12-недельного срока беременности, – 433 руб. (100 процентов бюджета прожиточного минимума), ежемесячное пособие семьям на детей в возрасте от 3 до 18 лет в период воспитания ребенка в возрасте до 3 лет – 216,50 руб. (50 процентов бюджета

та прожиточного минимума). На 3,4 процента увеличились и пособия по уходу за ребенком-инвалидом.

Помимо детских пособий, размер которых зависит от БМП, с 1 августа в среднем на 7,3 процента увеличились пособия по уходу за ребенком в возрасте до трех лет. Размер пособия на первого ребенка теперь составляет 777,81 руб., на второго и последующих детей – 888,92 руб., на ребенка-инвалида – 1000,04 руб. Эти значения пересматриваются дважды в год – в августе и в феврале.

Кредиты

Нацбанк впервые за три месяца решил поднять расчетные величины стандартного риска. Они оставались неизменными с мая. По новым кредитам в белорусских рублях (кроме льготных) РВСП теперь составляет: для физлиц – 17,71 процент (было 17,22 процента), для юрлиц – 12,5 процента годовых (было 11,98 процента). Напомним, на этот показатель должны ориентироваться банки, выставляя процентные ставки по кредитам. Превышать показатель нельзя.

Столичные автостоянки

Новые тарифы на услуги автостоянок в Минске начнут действовать с 1 августа, сообщают в ГО «Гаражи, автостоянки и парковки». Месячный тариф (базовый) по хранению транспортного средства с допустимой максимальной массой до 3,5 тонны включительно (легковой автомобиль, вагон легковой) устанавливается в размере 49 руб. Предыдущее повышение тарифа произошло в апреле 2023 года, когда он составил 46 рублей.

ЁСЦЬ ТАКОЕ МЕСЦА

У нашей новой рубрики «Ёсць такое месца» мы расскажем читателям менавіта пра нашы аграгарадкі, які калісьці называлі міла і пяшчотна – мястэчкі. Ну а першы выпуск прысвячаем аднаму з самых каларытных мястэчак у Карэліцкім раёне, што на Гродзеншчыне, – Варончы.

Музей пад адкрытым небам

Сучасны аграгарадок Варонча, знаходзіцца за два дзясяткі кіламетраў ад райцэнтра. Калі ехаць з Карэлічаў да возера Свіцязь і на паўдарогі збочыць налева, трапляеш у гушчу лесу. Праз некалькі сотняў метраў на маляўнічых пагорках сярод глыбокіх яраў раскінулася каларытная мясцовасць з багатай гісторыяй.

...На ўездзе ў Варончу сустракае велізарны стары дуб. Шматвяковае дрэва атрымала імя Адама Міцкевіча. І нездарма. Паэт часта бываў у гэтых краях, а некаторыя падзеі, якія адбываліся тут знайшлі адлюстраванне ў яго творах. Дарэчы, месца дзеяння паэмы «Пан Тадэвуш» ён назваў у гонар ваколіцы Сапліцава, што за некалькі кіламетраў ад Варончы.

Таямніцы гісторыі

Летапісныя згадкі пра мястэчка датуюцца XVII стагоддзем. Першым яго ўладальнікам быў Стэфан Курча. Ён купіў варанчанскі лес і заклаў побач з ім замак. Узвёў яго з масіўнымі сценамі, каб вораг не змог іх разбурыць. Але падчас вайны са шведамі велічны будынак усё ж сур'езна пацярпеў. Такая ж доля падчас ліхалецця спасцігла і іншыя знакамітыя замкі на беларускіх землях. Гісторыкі мяркуюць, што калі варанчанскі двор прыцягнуў вялікую ўвагу ворага, значыць, ён сапраўды быў магутным і нават параўнальным з палацава-паркавымі ансамблямі ў Міры і Нясвіжы.

Сівыя легенды

Як насамрэч першапачаткова выглядаў двор у Варончы? Пра гэта можна толькі здагадацца. Пра яго прыгажосць

ТАЯМНІЦЫ МІНУЛАГА АГРАГАРАДКА ВАРОНЧА



і магутнасць у гэтай мясцовасці існуе мноства легенд. Старажылы распавядаюць, што і сёння ў лясах блізу вёскі можна знайсці падземныя хады, якія засталіся ад старога палаца.

Цяпер тут можна ўбачыць будынак старога бровара. Гэта адзіны захаваны будынак канца XVIII стагоддзя. Зараз у ім размяшчаецца дзюны спіртзавод.

Некалі ўладальнікам Варанчанскага маёнтка быў смаленскі кашталян Казімір Несялоўскі. У пошуках натхнення ён набыў двор. Казімір быў аўтарам двух зборнікаў твораў, у якія ўвайшлі вершы, урачыстыя прамовы, лісты, успаміны і легенды.

Захапіцца ў Варончы сапраўды было чым. Акуратныя газоны, пышныя клумбы з разнастайнасцю колераў і ўваходныя тэрасы і каланады, абвітыя лісцем дзікага вінаграду... Вялікі сядзібнага дома ў гэтым мястэчку стагоддзі таму друкавалі ў той час нават на паштоўках.

Аднапавярховы драўляны дом у Варончы налічваўся больш за дваццаць пакояў. Пад

параўнальным з гулянкамі караля Станіслава Радзівіла па мянушцы Пяне Каханку.

У 1780-я гады Юзаф Несялоўскі пабудаваў у Варончы, недалёка ад старога, паўразбуранага ў вайне са шведамі замка, новую рэзідэнцыю і ўзвёў мураваны касцёл з пахавальняй у барочна-класіцыстычным стылі.

У пачатку XIX стагоддзя каталіцкі храм асвяцілі ў гонар святой Ганны. Тут прыняў хрышчэнне вядомы паэт Ян Чачот.

Адметна тое, што ў 1897 годзе ў Варончы пражывала 115 чалавек, функцыянавалі броварны завод, вадзяны млын, карчма. У пачатку XX стагоддзя Варонча была буйным маёнткам у Цырынскай воласці Наваградскага павета.

Няпроста лёс Варончы і яе адзіны храм спасціг падчас Вялікай Айчыннай вайны.

У 1943 годзе касцёл і сядзіба былі спалены. У 1990-я гады храм быў вернуты каталіцкай царкве, у 1995-м – адрэстаўраваны.

Сёння маляўнічыя варанчанскія пейзажы прыцягваюць аматараў гісторыі ў любую пару года. Нездарма гэтую мясцовасць называюць вечным музеем. Такая метафара прыходзіць на розум у сувязі з размешчанымі тут знакавымі захаванымі на каталіцкіх могілках. Тут знайшлі апошні прытулак любоў усяго жыцця Адама Міцкевіча Марыля Верашчака і яе бацькі, а таксама ўладальніка маёнтка розных гадоў. Некаторыя пахаванні ў нашы дні ўяўляюць сабой не толькі помнікі гісторыі, але, без перабольшання, сапраўдныя творы мастацтва.



Соль вопроса

ПОЧЕМУ МЫ ЛЮБИМ МОРЕ

Слышали ли вы такое слово, как «талассотерапия»? Этот термин, которым обозначается лечение морем, ввел врач Фридрих Вильгельм фон Халем еще в XVIII веке. Примерно в то же время английский физиолог Ричард Рассел опубликовал книгу о целебности морской воды. С тех пор врачи стали прописывать пациентам морские купания, словно микстуру. Тогда же впервые появился спрос на услуги учителей плавания, ведь до этого плавать умели преимущественно одни моряки. С тех пор люди массово пустились вплавь. Появившиеся чуть больше века назад первые цельные купальные костюмы способствовали развитию моды на плавание. А первые морские курорты возникли только в XIX столетии.

Это интересно

О пользе морской воды знал еще Гиппократ. Наружно он предлагал применять ее для заживления ран, трещин и синяков, а также для лечения чесотки и лишая. Морские купания прописывал всем, страдающим нервными болезнями и болями в суставах. Паром от морской воды рекомендовал лечить головную боль, а саму воду (при приеме внутрь) использовать как слабительное средство.

Прежде, чем покупать путевку на курорт, посоветуйтесь со своим лечащим врачом. Море и солнце могут быть опасными для больных с сердечными заболеваниями, гипертоников, онкобольных, людей, страдающих инфекционными недугами, аллергией на йод, а также некоторыми кожными и особенно грибковыми болезнями. Чтобы определить наличие аллергии на йод, пройдите специальный тест. При гиперфункции щитовидной железы отдых на морских курортах также не рекомендован.

Что нам дают волны и соль?

В принципе, неплохо можно отдохнуть, не выезжая из страны, на берегу реки или озера. Но вот что вряд ли в наших реалиях можно увидеть – это волны. Разве что при сильных порывах ветра. Но помним, что находиться вблизи водоема во время урагана опасно. Волны же могут не только придать коже эффект легкого массажа, но и обогатят организм кислородом, улучшат работу кровеносных сосудов, могут способствовать понижению артериального давления. Поэтому умеренные морские купания рекомендуют кардиологи.

Еще одно преимущество морской воды – соль. Обогащенные ею воды снабжают организм отрицательными ионами, нейтрализующими избыток вредных положительных ионов, которые городские жители накапливают в каменных джунглях. Благодаря этому море оказывает антистрессовое воздействие, что отлично известно невропатологам. А еще море дарит огромное количество полезных веществ, нормализующих обменные процессы и благотворно действующих на эндокринную систему и гипоталамус.

Йод, которым богата морская вода, активизирует мозг, улучшает память, налаживает работу щитовидной железы. Любому человеку, страдающему хроническими ЛОР-заболеваниями и частыми простудами, врачи всегда советуют съездить к морю.

Последствия травм, а также ревматические недуги тоже успешнее лечатся в сочетании с морскими купаниями. А еще море придает сил, помогает при экземе и псориазе.

В состав морской воды входят йод, кальций, калий, кремний, натрий, маг-

ний, марганец, фосфор, железо, никель, медь, мышьяк, кислород, азот, неон, гелий и многие другие компоненты. Все это богатство мы впитываем через поры и капилляры. Чем богаче и концентрированнее солевой состав морской воды, тем интенсивнее происходит питание кожи.

Согласно талассотерапии максимум полезных веществ кожа может получить из воды, подогретой до 37 °С, но и после купания в обычной морской воде со средней температурой 20–25 °С, полезный эффект сохраняется. Насыщаясь минералами и солями, кожа становится более эластичной и упругой, уменьшается отечность. Морская вода особенно полезна для проблемной кожи: она смывает с ее поверхности микробы, лишнее сало, отшелушивает роговой слой.

Соленая вода точит не только камни, но и способна усовершенствовать фигуру. Все дело в том, что высокая концентрация полезных веществ помогает интенсивному выведению токсинов из организма. Так что апельсиновая корка будет таять на глазах.

Регулярные купания в море заменят вам и питательные ванночки для ногтей, и маски для волос.

Правила купания

Перед тем как войти в воду, проведите минут 10 в тени, чтобы избежать резкого температурного контраста между водой и воздухом.

Первые дни отдыха лучше купаться один раз в день. Затем количество морских ванн можно увеличить до 2–3 раз в день с промежутками между купаниями не менее получаса.

Не сидите в воде до посинения. Переохлаждение может спровоцировать простуду, бронхит, цистит, обострение хронических болячек. Если вы все-таки замерзли, срочно выходите на берег и

энергично разотритесь махровым полотенцем.

Не купайтесь сразу же после еды – это вредит пищеварению, и не совершайте заплывы на голодный желудок. Это может вызвать слабость и приступ тахикардии.

По выходе из моря не торопитесь под душ – дайте коже впитать полезные вещества.

Если пребывание в море вам противопоказано по состоянию здоровья, просто обливайтесь морской водой или делайте ножные ванны.

КСТАТИ

Прежде чем впервые ехать всей семьей на отдых, родители часто задаются вопросом, со скольких месяцев можно купать в море ребенка. Мнения врачей на этот счет расходятся. На самом деле тут нужен индивидуальный подход. Большинство детей до 2 лет тяжело переносят длительные поездки и перелеты. Что важно знать?

Для детей до 6 лет подходящей температурой воды считается 22–24 градуса, температура воздуха должна быть немного выше. В первый день лучше ограничиться коротким купанием в 3–5 минут. Постепенно можно увеличить длительность до 8–10 минут.

Детям школьного возраста можно купаться и в более прохладной воде, например, 18–20 градусов. Находиться в воде можно 15–20 минут. Особо внимания требует купание детей младенческого возраста в море. После водных процедур необходимо сразу смыть с малыша соль пресной водой и вытереть его насухо. Пригодится и солнцезащитный крем.

Благодаря правильному выбору одежды и средств безопасности можно избежать обгорания, солнечного и теплового удара, попадания в орга-

низм ребенка инфекций и прочих заболеваний.

Что надеть ребенку на отдыхе?

Многие знают: неотъемлемая часть пляжного отдыха – надувные круги, надувные матрасы, жилеты. А еще:

- головной убор – желательно широкополая панамка, защищающая от солнца не только голову, но и лицо и плечи;

- футболка – особенно маленьким детям рекомендуется надевать легкие футболки, чтобы уменьшить воздействие солнца на кожу;

- плавки – многие позволяют детям бегать голышом, но, играя на берегу, они могут сесть на песок и подхватить инфекцию.

Как принимать ванны с солью

Если поехать на море нет возможности, устройте ванну с морской солью можно и в домашних условиях. Чтобы процедура принесла максимум пользы, необходимо следовать простым правилам.

Примите теплый душ и при необходимости очистите тело скрабом, чтобы удалить омертвевшие частицы кожи и открыть поры для свободного проникновения минералов.

Если вы принимаете ванну курсом, температура воды для первых процедур должна быть около 36 °С. Затем постепенно поднимайте ее до 38–39 °С и к окончанию курса снова снижайте до 36 °С.

Не ешьте за 1,5 часа до ванны, а за 15 минут выпейте стакан воды, который покроет потерю жидкости в организме.

Сколько принимать ванну с солью: взрослым – 20–30 минут, детям до 12 лет – 5–15 минут.

Количество воды должно быть таким, чтобы она доходила только до линии сердца. В процессе вы можете обливать плечи и несколько раз окунуться с головой.

После ванны не смывайте соль, просто промокните кожу полотенцем и наденьте мягкую свободную одежду. «Солевой плащ» должен остаться на теле в течение 1,5–2 часов. Проведите это время в расслабленном состоянии – выпейте чашку травяного чая, свежевыжатого сока или воду с лимоном. Полежите в постели с книгой, посмотрите кино. А после можно ополоснуться в теплой душе, чтобы смыть остатки соли и пот. Не забудьте нанести на тело увлажняющее молочко, крем или лосьон.

Мила БЕРЕЖОК,
 фото из открытых интернет-источников

СТРАНИЧКА для сельчан и горожан

Вызываем редис на бис

КАК ПОСЕЯТЬ ОВОЩ В КОНЦЕ ЛЕТА И СОХРАНИТЬ УРОЖАЙ ДО ЗИМЫ

В начале августа на приусадебных участках полным ходом идет сбор урожая. Освобождаются грядки, занятые картофелем, зеленым горошком, зелеными культурами, выкорчевываются старые посадки земляники. Многие огородники повторно высевают укроп, выращивают лук на перо. Но не все знают, что первая декада августа – самое время для посева редиса.

Кладезь полезных веществ

Редис – одна из самых скороспелых культур. За 30–40 дней, где-то в конце сентября, можно получить качественные, хорошо сформированные корнеплоды редиса. Все дело в том, что растения этой культуры лучше всего формируют урожай при укороченном световом дне. В этот период температура воздуха наиболее оптимальна для развития растений.

Овощ богат витаминами. В пищу можно употреблять все растение. Листья можно использовать как приправу при приготовлении первых и вторых блюд. Сок, полученный из редиса, улучшает пищеварение, обмен веществ.

Особенности выращивания

Редис требователен к почве. Он хорошо растет на почвах, богатых гумусом и питательными веществами в легкодоступной форме. Произрастая на легких почвах,

плоды приобретают дряблость и острый вкус, а на тяжелых вязких почвах деформируются.

Редис не переносит удобрения свежим навозом, который лучше вносить под предшественник. Важно знать: для редиса почва должна быть достаточно увлажнена. Иначе корнеплоды грубеют, быстро образуют пустоты.

НА ЗАМЕТКУ

Лучший предшественник в это время – ранний картофель. На участках, которые освободились от земляники, можно внести 6–8 кг на 1 м² хорошего компоста или перегноя. Дополнительно к этому под перекопку вносят 15–20 г аммиачной селитры, 16–20 г сульфата калия и 15–20 г двойного суперфосфата.

После внесения питательных веществ грядку перекапывают на глубину 10–12 см, выравнивают и слегка уплотняют. Отобранные крупные, с хорошей всхожестью семена сеют в бороздки на глубину 1,5–2 см. Причем семена распределяют реже, чем весной: расстояние в ряду между семенами – 3–4 см, а между рядами – 5–6 см.



Норма посева при этом составляет 0,8–1 г/м². Через 5–6 дней после появления всходов их прореживают, удаляя слабые, деформированные растения, оставляя только здоровые и красивые.

Борьба с вредителями

Большой вред растениям могут принести крестоцветные блошки. Против этого вредителя перед рыхлением и окучиванием в междурядья рассыпают сухую горчицу или молотый красный и черный перец из расчета 1 чайная ложка на 1 м². Можно использовать уксусную эссенцию: 1 столовая ложка вещества на 10 л воды поможет избавиться от крестоцветной блошки.



Для получения хорошего урожая редис необходимо поливать через 2–3 дня.

Как сохранить урожай до зимы?

Опаздывать с уборкой редиса нельзя. Спелые корнеплоды

необходимо выкопать, освободить от ботвы и сложить в полиэтиленовые пакеты. Хранить их нужно в прохладном месте при температуре 0–1 °С. Редис осенних сортов созревания может храниться в холодильнике до февраля следующего года.

Длительное время редис можно сохранять в ящиках, переслаивая его умеренно влажным песком. Влажность песка должна быть такой, чтобы при сжатии его в кулаке песок оставался в комке, а ладонь не стала влажной. Как это сделать? У редиса обрезают ботву и корни, затем рядами укладывают в ящики, каждый из них пересыпая песком. Со временем его надо увлажнять. При температуре хранения 0 градусов редис может сохраниться до весны.

К слову, мелкоплодные скороспелые сорта редиса, которые выращивают весной в теплицах, для зимнего хранения не пригодны. Лучше всего для длительного хранения подходит сорт «красный великан» (высокоурожайный, с массой корнеплода до 100–120 г). Форма редиса цилиндрическая, кожура красная, мякоть белая, сочная. Сорт устойчив к болезням и вредителям.

Александр ГОРНЫЙ,
кандидат сельскохозяйственных наук

ДЕЛО ВКУСА

У костра под вечерок

КАК ПРИГОТОВИТЬ СОЧНЫЙ ШАШЛЫК?

Секрет вкуса шашлыка – в натуральных ингредиентах маринада. Улучшают структуру мяса (используется говядина, баранина, свинина, филе птицы, рыбы) маринады на основе минеральной воды, лимонного сока, кефира, яблочного или виноградного уксуса.

СОВЕТЫ КУЛИНАРАМ

- Куски мяса нарежьте размером 5–8 сантиметров, не меньше. Если порезать мелко, шашлык получится сухим.
- При жарке шашлыка на мангале шампуры нужно выкладывать плотно.
- Первые 3–5 минут часто переворачивайте их, чтобы мясо покрылось корочкой и

сохранило весь сок внутри. Затем вращайте шампуры каждые 2–3 минуты, чтобы шашлык не подгорел и прожарился равномерно.

- Чтобы блюдо было не канцерогенным, жарьте мясо на прогретых углях без открытого огня. Обязательно обрезайте подгоревшие места.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Ингредиенты: 1 кг свиной шейки, 4–5 средних томатов, соевый соус – 50 мл, крахмал на кончике чайной ложки, 2 ст. л. меда, соль, паприка, 2 ст. л. кунжутного масла, можно и оливковое, лук-порей, пара зубчиков чеснока, острый перец.

Приготовление: помидоры натрите на мелкой терке и процедите, отжав сок. В сок влейте столько же соевого соуса, добавьте крахмал, паприку, кунжутное масло. Посолите слегка, добавьте соевый соус и все перемешайте. Мясо нарежьте крупными кусками, смешайте с маринадом, помассируйте и оставьте мариноваться на полчаса. Нанизывая мясо на шампуры, обсыпайте его смесью измельченного острого перца, лука-порея и чеснока. Во время готовки смазывайте мясо оставшимся маринадом.

ШАШЛЫК НА МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЕ

К минеральной воде можно добавить сок одного лимона.

Тогда время маринования сократится до 1 часа.
Ингредиенты: мясо свинины – 2 кг, минеральная газированная вода – 2 л, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 мл, перец черный – 1 ч. л., тимьян – по вкусу, соль – по вкусу.

Приготовление: лук почистите и нарежьте полукольцами или кольцами. Мясо нарежьте небольшими порционными кусочками и выложите в кастрюлю, перемешивая с луком. Влейте минеральную газированную воду, растительное масло. Добавьте черный перец, тимьян и все перемешайте. Поставьте в холодильник на 4 часа. За 30 минут до жарки мяса добавьте соль, перемешайте. Полуфабрикат шашлыка готов, можно жарить.

ШАШЛЫК ИЗ ПТИЦЫ

Для маринада подойдет айран, простокваша или йогурт без добавок.

Ингредиенты: куриное бедро без костей и кожи – 1 кг, айран – 300 мл, белый перец – 0,5 ч. л., кориандр – 1/4 ч. л., тмин – 1/4 ч. л., соль – по вкусу.

Приготовление: разотрите в ступке белый перец, кориандр и тмин. Поджарьте их на сухой сковороде 1 минуту. Переложите смесь пряностей в глубокую емкость и залейте 300 мл айрана. Куриные бедра нарежьте небольшими кусочками. Выложите порционные ломтики курицы к айрану и перемешайте. Оставьте в холодильнике на 2 часа. Перед началом приготовления посолите курицу по вкусу и перемешайте. В такой вариации шашлык будет диетическим.

ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ

Ингредиенты: семга – 0,5 кг (или другая красная рыба), соевый соус – 2 ч. л., горчица – 2 ч. л., мед – 2 ч. л., кунжут – 1 ч. л., деревянные шпажки – 6 шт.

Приготовление: аккуратно снимите кожу с рыбы, порежьте на одинаковые квадратики рыбу. В миску влейте соевый соус и добавьте к нему мед, горчицу и кунжутные семечки, все перемешайте. Возьмите кусочки рыбы, обваляйте в полученном маринаде и поставьте на 10–15 минут в холодильник. Затем надените по три-четыре кусочка на каждую шпажку и обжарьте на раскаленной гриль-сковороде по 5 минут с каждой стороны. Важно, чтобы внутри рыба была готовой, не пережарьте. Если нет такой сковороды, положите шпажки в продолговатую форму по размеру шпажек и поставьте снизу воду, включите духовку и 15 минут готовьте при температуре 180 градусов.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

СПАДЧЫНА

Сімвал дабрабыту

СУСТРАКАЕМ МЯДОВЫ СПАС

Мёд не толькі смачны, але і карысны прадукт. Пра гэта людзі даведаліся яшчэ да нашай эры. Дар лесу з даўніх часоў быў не толькі ласункам, але і асновай для лекаў. Мёд падаваў на стол і на вяселлях, і на памінальных вячэрах. Каша з мёдам была абавязковай стравой падчас хрысціянскіх свят, асабліва ў час Мядовага Спасу, які праслаўныя вернікі адзначаюць 14 жніўня.

Першы Спас мае пастаянную дату – 14 жніўня. У гэты дзень праваслаўная царква адзначае свята Жыватворнага Крыжа Гасподняга. Надыходзіць Успенскі пост. Ён пачынаецца 14 жніўня і працягваецца да 28 жніўня. Нягледзячы на строгасць, лічыцца адным з самых мяккіх. У гэты час паспявае вялікая колькасць садавіны і агародніны новага ураджаю. На працягу двух наступных тыдняў да Успення Багародзіцы людзі ласаваліся мёдам з постымі блінамі. Нездарма ў народзе казалі: «Спасаўка – ласаўка».

«Спасаўкай» Успенскі пост называюць з-за трох Спасаў, якія прыпадаюць на гэты час. Мядовы Спас азначае пачатак посту, Яблычны – сярэдзіну, а Арэхава – яго завяршэнне.

Першы Спас называюць Мядовым. Якраз у гэты час у вуллях заломвалі першыя мядовыя соты. Лічылася добра прыметай, калі за гэтым назіралі дзеці, якіх трэба было абавязкова пачаставаць мёдам. Народная прыкмета казала, што ў таго бортніка, які пашкадуе для дзіцяці мёду, знікнуць усе пчолы. Нашы продкі лічылі, што пасля Мядовага Спасу пчолы перастаюць выпрацоўваць мёд. Існавала такое павер'е: у дзень мядовага Спасу пчалары павінны паспець сабраць увесь мёд, інакш духмяны ласунак забяруць іншыя пчолы.

У гэты дзень у цэрквах па ўсёй Беларусі асвячаецца першы мядовы ўраджай, даецца бласлаўненне на яго



ПРЫМЕТЫ НА МЯДОВЫ СПАС

Да першага Спасу адлятаюць у цёплыя краіны стрыжы і ластаўкі. Заўважалі, калі гэтыя птушкі яшчэ затрымаліся ў родных краях, то восень будзе вельмі цёплай.

- Ластаўкі і стрыжы ляцяць на поўдзень – да пахалдання.
- Надвор'е 14 жніўня падказвае, якім будзе наступны год: калі ідзе дождж – да холаду, спякота – да цяпла.

ўжыванне. Таму 14 жніўня лічылі яшчэ і святам пчалароў.

Мёд пасля асвячэння становіўся ўжо не проста ласункам, а ўвасабленнем божай міласці да людзей.

На Мядовы Спас ладзіліся кірмашы, а гаспадыні ў гэты дзень рыхтавалі медавуху і мядовы квас, пяклі пернікі і пірагі. Было прынята раздаваць салодкі пачастунак суседзям, удовам, дзецям і жабракам. Здаўна казалі: «Першы сот – сіротам, удовам, хворым».



Мёд у народнай культуры беларусаў – сімвал дабрабыту, крыніца мудрасці і вечнага абнаўлення жыцця.



На Мядовы Спас рыхтавалі медавуху. Гэты напой варылі з сокам журавін, брусніц, чарніц, парэчак, малін. Затым гэты «кактэйль» злівалі ў бочку, шчыльна зачынялі і ставілі ў цёмнае халоднае месца на адзін-два тыдні.

У беларускай міфалогіі мёд узгадваецца як сімвал мудрасці і вечнага агню.

Дарэчы, на Мядовы Спас асвячалі не толькі мёд, але яшчэ і ваду. Лічылася, што, пакаштаваўшы свяцонай вады і мёду, можна пазбавіцца ад усіх хвароб. Яшчэ ў Канстанцінопалі ў IX стагоддзі заўважылі: крыж, на якім укрывавалі Хрыста, не раз ратаваў ад эпідэміі. Таму ў жніўні яго выносілі з царквы візантыйскіх імператараў і неслі ў храм святой Сафіі, дзе крыжам асвячалі ваду, а з цягам часу і мёд. Адсюль і такія назвы свята – Мокры Спас, Спас на вадзе.

У гэты дзень здзяйсняецца хрэсны ход на вадаёмы і крыніцы. Гэтак жа прынята асвячаць новыя студні, а старыя – старанна чысціць. Пасля крыжовага ходу ўсе ішлі купацца зранку. Вяртаючыся дадому, мылі і хатнюю жывёлу. Лічылася, што гэта абмье ўсе грахі, абароніць ад хвароб.

14 жніўня – Дзень памяці сямі старазапаветных пакутнікаў Макавеяў. Народная традыцыя аб'яднала гэты дзень са старажытным абрадам праводзін лета Макавеем. У гэты дзень у стравах, якія падаюцца да святочнага стала, абавязкова павінны быць мак.

Таксама на стала павінна быць разнастайная выпечка з макам: булчачкі, пірагі, рулеты, пернікі.

Марына КУЗЬМІЧ

Сканворд

Составил **АНДРЕЙ АНДРЕЕВ** (МИНСК)

| | | | | | | | | | |
|------------------------|--|-----------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------------|
| | | | | | | Вес золота в монете | Покрывало в клеточку | Оппонент адвоката | Голубой - весь в сериалах |
| Наказанный хоккеист | | Сбыт под стук молотка | Страшная жадность | И утроба, и сердце вина | | | | | |
| | | | Полотенце (устар.) | Согласование | Пучок, очесок волокна | "Коромысло" на небе | | | Размер по вертикали |
| Пернатый вестник весны | | Волна с пивной шапкой | | | Лежебоки в поленнице | | | | |
| | | | | | Вьющееся растение | Степной бард | | | |
| | | | Работа с ножом | Он верит в Вишну и Шиву | | | | | Шишковатый нарост на дереве |
| | | | | | | Задан на дом школьнику | | | |
| | | | Аквариумная рыбка | "Костюм" нудиста | | | | | |
| | | | | | | Эфиоп в свите Петра I | | | |

По горизонталі: Штрафнік; Штрафнік; Схлопок; Грач; Бурун; Дрова; Філатов. Алян; Індус; Фека; Урок; Натог; Акара; Аран.
По вертыкалі: Торгі; Альба; Утрка; Нутро; Уважка; Корн; Ліана. Глед; Радуга; Покроп; Выста; Экран; Кан.

