



Жить заботами
сельчан

ВЕСТИ

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

11 августа 2023 года № 31 (1121)

Выходит один раз в неделю

БЕЛАРУСЬ ЗАНИМАЕТ
ВТОРОЕ МЕСТО
В МЕДАЛЬНОМ ЗАЧЕТЕ
II ИГР СТРАН СНГ

ГЛАВНОЕ СПОРТИВНОЕ СОБЫТИЕ
ЭТОГО ГОДА ПРОДОЛЖАЕТСЯ –
В БЕЛАРУСИ ИДУТ II ИГРЫ СТРАН
СНГ, КОТОРЫЕ ЗАВЕРШАТСЯ
14 АВГУСТА 2023 ГОДА.



Дизайн обложки Татьяна ГОРБАЧ

СТР. 12

БОЛЕЕМ ЗА НАШИХ!

ISSN 1991-5349



В СОСТАВ СТУДЕНЧЕСКИХ ОТРЯДОВ ВХОДЯТ БОЛЕЕ 30 УЧАЩИХСЯ БАРАНОВИЧСКОГО
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА БЕЛКООПСОЮЗА

ЗА 7 МЕСЯЦЕВ ТЕКУЩЕГО ГОДА ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ ЗАГОТОВИЛИ
СЕЛЬХОЗПРОДУКЦИИ И СЫРЬЯ НА 277 МЛН РУБЛЕЙ

ВЫРАЩИВАЕМ ЗЕМЛЯНИКУ В ТРАДИЦИЯХ ОРГАНИЧЕСКОГО ЗЕМЛЕДЕЛИЯ

→ СТР. 3

→ СТР. 4

→ СТР. 9

ВАЖНЫЕ НОВОСТИ

Семена отечественной селекции

Президент Беларуси Александр Лукашенко намерен на своем уровне по окончании уборочной кампании вернуться к вопросу семян и сортов отечественной селекции. Об этом он заявил во время рабочей поездки в Берестовицкий район Гродненской области. Пока в сельском хозяйстве страны используется большое количество зарубежных семян. Есть и семена сортов отечественной селекции, но в ряде случаев по тем или иным параметрам они уступают зарубежным.

— Надо работать с учеными. Надо их шевелить, — сказал Президент. — Закончится уборка — надо вернуться к этому вопросу. На моем уровне соберемся и посмотрим, подумаем. Надо встряхнуть ученых. Вот и все. Это мы все отдельно должны посмотреть. И пусть готовятся. И не просто рассказывать, какие герои, а что плохо.

Если бы все было хорошо, заметил Александр Лукашенко, то в хозяйствах не покупали бы импортные семена, тем более они и дороже отечественных.

— Поэтому по семенному материалу нам надо разбираться. И притом по всем культурам, — подчеркнул белорусский лидер. — И второе — мы должны рассмотреть, кроме озимых рапса и ячменя, что еще нам пораньше можно сеять, особенно на севере. Пока не изменим севообороты на севере и пока не найдем нужные культуры, они (в северных районах) будут теплеться. Ну и, конечно, — дисциплина и порядок, — добавил Глава государства.



Прирост каждый день

Александр Лукашенко ставит аграриям задачу выходить на темпы уборки зерновых в 6 процентов площадей в день. Об этом Глава государства заявил во время посещения сельхозпредприятия «Олекшицы» в Берестовицком районе. Как проинформировал Президента заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Владимир Гракун, в стране уже убрана треть площадей зерновых и зернобобовых культур (без кукурузы, гречихи и проса). Причем Брестская область приближается к половине, а Витебская едва перешагнула 15 процентов площадей. Но если темпы уборочной значительно выше прошлогодних, то урожайность, наоборот, немного ниже. Безусловный лидер здесь Гроднен-



ская область: урожайность в регионе 49,3 ц/га. Для сравнения: в Гомельской области всего 20,3 ц/га.

Особое внимание было уделено урожайности и технологиям возделывания льна. Александра Лукашенко заверили, что льнозаводы и льнокомбинат будут полностью загружены сырьем. Но по длинному волокну в Витебской области, в отличие от остальных регионов, задание не будет выполнено. Глава государства отметил это как негативный факт, ведь Витебщина — льносеющая область. Он предложил попробовать посеять лен на экспериментальном поле Президента. Сделать все по технологии и оценить результат.

— Лен тереть надо заканчивать. Есть план — надо его выполнять, — подчеркнул Александр Лукашенко.

Задачи на завтра

Президент Беларуси Александр Лукашенко назначил Сергея Бартоша министром сельского хозяйства и продовольствия Беларуси. До настоящего времени Сергей Бартош работал помощником Президента — инспектором по Гомельской области. Он был назначен на этот пост в октябре прошлого года, а до этого занимал должность председателя Березовского райисполкома.

Александр Лукашенко объяснил, чем обусловлен выбор Сергея Бартоша в качестве нового министра сельского хозяйства и продовольствия:

— Из нескольких кандидатур, которые мне предложены неделю назад, я выбираю вас. Потому что у вас приличный жизненный путь. Очень важно, чтобы министр обязательно поработал и руководителем сельскохозяйственного предприятия. Это крайне важно. Как и в промышленности, если министр или вице-премьер, чтобы они прошли вот этот путь руководителя той или иной организации промышленной. Точно так и здесь.

Александр Лукашенко отметил, что у Сергея Бартоша есть этот опыт:

— Вы поработали на уровне сельхозпредприятия. И агрономом вы были, и на уровне районного звена вы хорошо знаете все процессы. Более того, вы поработали и на областном уровне, занимаясь вопросами сельского хозяйства. Затем уже на самом высоком уровне — помощником Президента. Это дало вам возможность уже сверху посмотреть на те проблемы, которые сегодня решаются на селе и которые вы хорошо знаете, работая на земле. Вроде бы по возрасту и по опыту вы человек, как раз подходящий на эту должность. Это и обусловило мой выбор в связи с назначением вас министром.



Служба по контракту

В Беларуси планируют активнее создавать контрактную армию. Об этом Президент Беларуси Александр Лукашенко заявил на встрече с жителями агрогородка Беловежский в Каменецком районе. Александр Лукашенко отметил, что какие-то подразделения

ЧВК «Вагнер» перешли в российскую регулярную армию, кто-то работает в Африке, определенная часть останется в Беларуси.

— Это была моя инициатива, и я не жалею. Я хочу оставить этих ребят в Вооруженных Силах нашей страны. И, отталкиваясь от них, более активно создавать контрактную армию, — заявил Президент. — У нас же срочники, призыв: отслужил полтора года — ушел. Сам был такой. Зеленые пацаны, 18 лет. А там умудренные опытом люди, там в основном офицеры, это их профессия — воевать или защищать страну. Говорят, это и дешевле. Поэтому мы присматриваемся к этому опыту, чтобы в будущем себя защитить. Только в этом наша цель. Поэтому вы не переживайте. К войне мы не стремимся, и думаю, что все будет нормально. Если противник будет видеть, что мы ответим и что они понесут невосполнимые потери, не приемлемые для них, они никогда не нападут, — добавил Глава государства. — Поэтому ваша главная задача: у каждого есть свое место — каждый на своем месте сделайте свою работу.



Время мужественных

Пришло время мужественных и решительных — людей, способных постоять за честь страны. Об этом Президент Беларуси Александр Лукашенко заявил на торжественной церемонии открытия II Игр стран СНГ.

— Я уверен, нашим гостям будет тепло, уютно и, самое главное, спокойно. Душевно спокойно на белорусской земле. Мы сделали и будем делать все для этого. И для того, чтобы Игры стран Содружества стали настоящим символом дружбы, мира и созидания. Девиз наших Игр — «Сильный характер — яркая игра!». Это не только про спорт. Это про каждого из нас. Пришло время мужественных и решительных людей. Людей, способных постоять за честь страны, за победы своих отцов и будущее своих детей. Это наше время! — сказал Глава государства.

Александр Лукашенко пожелал всем спортсменам — участникам Игр удачи и больших личных достижений:

— Вам хочу сказать, спортсмены, не переживайте! Нас невозможно, ни россиян, ни белорусов, других, вычеркнуть из международного олимпийского и спортивного движения. Вы всегда будете востребованы. Вы всегда будете в деле.

Тренерам Президент пожелал мудрости и терпения, болельщикам — яркого зрелища, незабываемых впечатлений и огромного моря позитивных эмоций.



КОНТУРЫ РАЗВИТИЯ

МАТРИЦА ЭКОНОМИЧЕСКИХ ЗАДАЧ

Во вторник прошло заседание Совета Министров. На нем рассмотрены результаты работы экономики в первом полугодии. Отмечено, что, несмотря на беспрецедентное внешнее давление, под которым Беларусь находится второй год, страна продолжает динамично развиваться. Промышленность набирает обороты, доходы растут, а инфляция бьет исторические минимумы. И что важно, белорусы не чувствуют на себе всех негативных последствий внешнего давления. Государство в полной мере выполняет свои социальные обязательства.

Начиная с марта этого года экономика вышла на положительные темпы роста. По итогам первого полугодия ВВП поднялся на 2 процента, а за июнь — на 7,1. Для достижения в 2023-м важнейшего параметра по росту ВВП на 3,8 процента Правительство определило для министерств, концернов и исполкомов задачи, которые обеспечивают выход на запланированные показатели. В первом полугодии промышленное производство выросло на 6 процентов к аналогичному периоду 2022-го и восстановилось к уровню первого полугодия 2021-го.

Рост промышленного производства поддерживается сильным внешним спросом. Увеличивается экспорт товаров. Целевые показатели по росту экспорта выполняются большинством концернов и министерств. Он происходит преимущественно за счет вывоза в Россию и дружественные страны и увеличился на 5,6 миллиарда долларов. Отрадно отметить, что мы полностью компенсировали снижение поставок в Украину и недружественные государства. Более быстрыми, чем экспорт, темпами растет импорт. В результате в первом полугодии дефицит внешней торговли до-

стиг 1,6 миллиарда долларов против положительного сальдо за аналогичный период прошлого года по товарам. Вместе с тем растет инвестиционный импорт, который необходим для создания новых предприятий и модернизации действующих.

Из пяти ключевых показателей развития выполнено четыре. Это задачи, которые поставил Глава государства, отметил министр экономики Александр Червяков:

— В первую очередь мы выполнили показатели по ВВП, экспорту, причем по второму показателю с большим отрывом — 110 процентов составил темп роста вывоза товаров и услуг при задании около 5 процентов прироста. Мы выполнили задачу по реально располагаемым доходам населения — 103 процента. Реальная заработная плата также поднимается с темпом в 7 процентов прироста. Мы вышли в первом полугодии на уровень 1800 рублей, а в июне этот показатель был 1900 рублей. Инфляция низкая. Единственный показатель, которого пока не удалось достигнуть, — инвестиции. Однако его выполнили практически на 90 процентов: при плановом задании в 108,1 процента достигли 107. Поэтому

в целом, если говорить о контурах развития экономики, они сбалансированы, идет устойчивый рост.

Эксперты отмечают: своевременно принятые Президентом и Правительством меры позволили избежать негативных сценариев развития. По мнению экономиста Михаила Ковалева, белорусская модель выдерживает любые нагрузки. И, вопреки всем ожиданиям недругов, выполняет все свои социальные функции:

— Итоги шести месяцев показывают, что зарплата значительно выросла и не произошло обвала доходов. Ключевой результат реализуемых Правительством мер поддержки экономики — сбалансированная, достойная работа реального сектора. Что касается задач на второе полугодие, то предстоит обеспечить приличный рост. Ключевой вопрос — инвестиции. Их надо наращивать. Все это поможет создать новые рабочие места, особенно в регионах. Важно, что экономика страны сохраняет социальную направленность. Ориентиры на год определены, и есть все предпосылки для их достижения. Напомним: в этом году рост валового внутреннего продукта должен составить 3,8 процента, реальные располагаемые денежные доходы населения вырастут на 4,1 процента. В качестве целевой задачи для Национального банка и Правительства также предусматривается принятие мер по ограничению инфляции на уровне не более 7–8 процентов. Самая главная задача Правительства — развить положительные тенденции в экономике.

Сильная сторона белорусской экономики — ее социальная направленность. Наша страна реализует социально ориентированную рыночную модель, которая доказала свою жизнеспособность. На ее основе обеспечивается экономическая безопасность. Реализация стратегических национальных интересов, таких как устойчивое развитие и высокая конкурентоспособность, достижение высокого уровня и качества жизни граждан, напрямую связана с экономической сферой. Государство берет на себя ответственность, и целевой ориентир — повышение качества уровня жизни, отмечает член Постоянной комиссии по экономической политике Палаты представителей Анатолий Насеня:

— Белорусы практически не ощутили на себе санкционного давления. Вышли на положительный темп роста реальных доходов населения. Этому способствовал приток экспортных доходов. Он, к слову, положительно отражается и на ВВП. Растет и потребление на внутреннем рынке. Восстановление экспорта свидетельствует о том, что экономика адаптировалась к санкциям. А в целом, несмотря на внешнее давление, Западу нас остановить не удалось. Наша страна смогла обуздать инфляцию. Благодаря принимаемым Правительством совместно с Нацбанком мерам она постоянно снижается. Наблюдается стабильность на валютном и финансовом рынке. Растут срочные депозиты населения в белорусских рублях. Общая ситуация в экономике стабильная.

Материалы полосы подготовил Владислав СЫЧЕВИЧ

В СОСТАВ СТУДЕНЧЕСКИХ ОТРЯДОВ ВХОДЯТ БОЛЕЕ 30 УЧАЩИХСЯ БАРАНОВИЧСКОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА БЕЛКООПСОЮЗА

Ежегодно по всей Беларуси с целью активизации работы по организации вторичной занятости молодежи создаются студенческие отряды. Занятые в них молодые люди имеют возможность не только заработать собственные деньги, но и приобрести необходимые профессиональные умения и навыки.

Более 30 учащихся Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза входят в состав студенческих сервисных отрядов «Технологи», «Яркие», «Электрон» имени С. И. Грицевца, «Прамень» имени З. А. Космодемьянской (Каменецкий район), которые тесно сотрудничают с детскими оздоровительными лагерями «Электрон», «Верба», «Журавуш-

ка», «Дубравушка» и другими. Наша молодежь охотно принимает приглашение поработать в студенческих сервисных отрядах. Для многих это первый самостоятельный опыт работы, а кто-то уже чувствует себя на рабочем месте не новичком.

Елена МОСТОВСКАЯ, директор колледжа:

– Привлекая учащихся колледжа к работе в студенческих сервисных отрядах, организация потребительской кооперации, мы даем им возможность самореализоваться, что дисциплинирует молодежь как специалистов. У ребят есть возможность пополнить знания, получить опыт, заработать собственные деньги. Многолетнее сотрудничество с детскими оздоровительными лагерями, организациями потребительской кооперации и других отраслей

и форм собственности является подтверждением того, что в наших учащихся нуждаются, их ждут.

Никита МАШЕЙ, второй секретарь Барановичского ГК ОО «БРСМ»:

– Барановичский технологический колледж является единственным колледжем города, который направляет парней и девушек для работы в студенческие сервисные отряды. Тесная работа с администрацией колледжа, своевременная и четкая организация вторичной занятости молодежи, вовлечение ее в различные мероприятия – все это помогает формировать у учащихся патриотизм, активную гражданскую позицию, трудолюбие. Мы рады многолетнему сотрудничеству с технологическим колледжем!

Что же думают сами учащиеся о работе в детских оздоровительных лагерях?

Анастасия ЗАЯЦ:

– Я рада, что колледж предлагает нам варианты работы. Прошлый год пробовала свои профессиональные силы в «Морской волне» (Россия) непосредственно на кухне, также официантом. Это было прекрасно проведенное время: море, отдых, атмосфера на рабочем месте – незабываемые впечатления на всю жизнь. Работа в лагере «Дубравушка» этим летом также оставила отличные впечатления и опыт для дальнейшей жизни. Курьезные и нестандартные ситуации учили нас находить выход из сложившихся ситуаций.



Вероника ПЫТЕЛЬ:

– Это лето для меня насыщенное: работала в детских оздоровительных лагерях «Верба» и «Электрон». Работы я не боюсь, особенно когда понимаю, что имею возможность одновременно получить богатый опыт в приготовлении блюд, их правильной подаче, сервировке, украшении, использовании профессиональной лексики. Ну и конечно, отдохнуть тоже получилось.



Александра ДЕРЕВЯНКИНА:

– Отправляясь в студотряды, мы, безусловно, получаем профессиональный опыт, а также обучаемся гибкости в общении с людьми. Каждая смена – это новый персонал, люди со своими характерами и взглядами на мир. Мы заводим новые знакомства с профессионалами, которые работают на разных предприятиях. Общение с такими людьми для себя считаю большим плюсом.



Дмитрий ПОЛХОВСКИЙ:

– Очень понравилась работа в лагере «Электрон», находясь в нем, я вновь проникся атмосферой детства. Опыт, который там получаешь, сложно получить где-либо еще, ведь не везде есть заказ приготовить на 400 человек! Хочу отметить также работу персонала лагеря, это профессионалы. Отработал я там две смены и не пожалел, с радостью съездили бы еще.



Данила ЕФИМОВ:

– Мой опыт – это работа поваром в оздоровительном лагере «Ювента». Хочется отметить доброжелательную атмосферу на рабочем месте. Ни от руководства, ни от коллектива я не слышал претензий, завышенных требований. Открыл для себя еще больше секретов в приготовлении блюд.



Обратная связь

Василий ШПАК, начальник детского оздоровительного лагеря «Электрон»:

– Хочу отметить, что ваши ребята ответственные и добросовестные, мало теперь таких. По секрету скажу: они уже профессионалы. И это не только мной отмечено, об этом мне говорили опытные повара, которые непосредственно работали с молодежью. Работать с ребятами было легко, чувствовалось ваше обучение и воспитание.

Виктория ТАРАСЮК, начальник детского оздоровительного лагеря «Верба»:

– Ваши девушки входили в состав студенческого сервисного отряда «Прамень» имени З. Космодемьянской. Не боялись работы, готовы были прийти на помощь вне рабочего времени, добросовестно выполняли поручения. Учащаяся Пытель Вероника от-

мечена благодарственным письмом за доброжелательность, ответственное поведение и добросовестное выполнение должностных обязанностей. Мы рады, что девушки показали знания, приобретенные в колледже, надеюсь, также и получили от нашего коллектива новый опыт, который в жизни им пригодится.

Сергей АЛЕКСЕЕВИЧ, начальник детского оздоровительного лагеря «Журавушка»:

– Мы рады принимать в свой коллектив молодое поколение. Оно у нас креативное, полное энергии и сил. Наши повара для ребят в большей степени наставники, учителя, которые подскажут и посоветуют. А молодежь, в свою очередь, привносит на рабочее место задор и огонек. В слаженном коллективе и работа кипит, приносит радость!

Цели достигнуты

Учащиеся, обучающиеся по целевым договорам с организациями потребительской кооперации, отправляются в летний трудовой семестр на будущее место работы. Это дает им возможность познакомиться с деятельностью потребительской кооперации, ее структурой, увидеть себя на ожидающей должности.

Игорь КОСТЮК, директор филиала Ивацевичского райпо «Комбинат кооперативной промышленности»:

– Воспитание молодого поколения в первую очередь идет от семьи. Когда родители уделяют внимание трудовому, патриотическому воспитанию, а далее воспитание продолжается в учебных заведениях и уже при первом трудоустройстве – молодой человек с уважением относится к своим родителям, наставникам, труду и к своей стране. Трудовое воспитание очень важно для юношей и девушек. Это возможность выработать в себе такие качества, как дисциплинированность, ответственность, честность. Ведь все эти качества им в будущем придется передавать уже своим детям.

Дмитрий ЕЖОВ, учащийся:

– Первый опыт работы – это как первые шаги для ребенка: интересно, увлекательно, волнительно, порой не очень умело. Но со временем появляется уверенность в себе, в своих силах. Работая на Комбинате кооперативной промышленности во взрослом коллективе и понимая, что я еще только учащийся, думал об одном: «Только не подведи». Лучше перепроверить, уточнить, переспросить. Для себя я понял, что одним из главных качеств в себе нужно воспитывать ответственность за порученное тебе дело!



Впечатления очень важны

Яна ДЕНИС, преподаватель:

– Наши ребята и девушки пытаются освоить материал, им побыстрее хочется попробовать свои навыки непосредственно на рабочих местах. Поэтому работа в оздоровительных лагерях, в организациях потребительской кооперации в летний период – это дополнительная практика для молодежи. Их впечатления от работы нам очень важны. Мы на учебных занятиях обсуждаем сложившиеся рабочие моменты, нестандартные ситуации, которые происходили. Все примеры становятся для других учащихся, как бы сказать, новым практическим пособием.

Каждое мнение от руководителей лагерей, опытных поваров-коллег, которые немало времени проводили с нашими ребятами, мы ценим, к каждому прислушиваемся.

Елена ПЕСЕЦКАЯ, преподаватель УО «Барановичский технологический колледж» Белкоопсоюза

ПРЕСС-КОНФЕРЕНЦИЯ



Добро лишним не бывает

ЗА 7 МЕСЯЦЕВ ТЕКУЩЕГО ГОДА ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ ЗАГОТОВИЛИ СЕЛЬХОЗПРОДУКЦИИ И СЫРЬЯ НА 277 МЛН РУБЛЕЙ

Потребительская кооперация – многоотраслевая структура, в которой важное место занимает заготовительная деятельность. Это первоисточник получения сырья для реализации в розничной сети в свежем виде, для переработки, а также важная составляющая экспортного потенциала нашей страны. Основная задача – заготовка сельскохозяйственной и дикорастущей продукции, а также вторичных материальных ресурсов.

Традиционные и экзотические

В настоящее время организации потребительской кооперации активно принимают огурцы, томаты, яблоки для промышленной переработки, ранний картофель. Оксана Скиндер, начальник управления заготовок Белорусского республиканского союза потребительских обществ, сообщила:

– За 7 месяцев текущего года организациями потребительской кооперации заготовлено сельскохозяйственной продукции и сырья на сумму 277 млн рублей, из которых 182 млн рублей выплачены населению. Это очень значимо, люди заинтересованы в выращивании продукции и пополнении таким образом семейного бюджета. Картофеля за-

– В настоящее время закупаются у населения и продаются в розничной торговле томаты и болгарские перцы различных видов, сортов и цветовой гаммы, капуста не только белокочанная, но и брокколи, пекинская, брюссельская – все, с чем экспериментируют на своих участках наши фермеры, сельчане, дачники. Уже есть те, которые заявляют о намерении сдавать белорусский грецкий орех. Раньше он завозился из Молдавии. Закупаем у населения фасоль, горох, которые хорошо реализуются в межсезонье, – продолжает Оксана Скиндер.

Начальник управления заготовок Белкоопсоюза отметила, что если ранее бахчевые культуры выращивались в южных районах Брестской области, то сейчас ареал их «обитания» распространился и на Гродненскую область. За последние годы объем закупаемого кооператорами арбуза на территории Беларуси вырос с 800 до 1200 тонн, причем по вкусовым качествам он не уступает ввозимым. Это очень важно с точки зрения импортозамещения.

Заготовка, реализация, переработка

Для привлечения все новых сдатчиков ведется работа с населением, причем не только сельским, но и городским, ведь у дачников тоже бывают излишки продукции, а также с фермерскими хозяйствами. Постоянно проводится информирование населения о ценах, ассортименте, требованиях к качеству. Такие сведения размещаются даже в автолавках, которые колесят по полям. В стране работает свыше 760 приемо-заготовительных пунктов, более 3 800 сельских магазинов тоже могут принимать продукцию. Таким образом заготовители пытаются дойти до каждого, у кого могут быть излишки. Сейчас все организации потребительской кооперации готовы закупать у населения яблоко, в первую очередь – опад. Оно сегодня востребовано перерабатывающими предприятиями. Можно оставить заявку в отделах заготовки районов на предоставление транспорта, тары для сбора яблок.

– В текущем году заготовительные организации потребкооперации планируют закупить не менее 17 тысяч тонн картофеля, 32 тысяч тонн овощей, в том числе 5 тысяч тонн огурцов, 3 тысячи тонн томатов, 50 тысяч тонн фруктов, – рассказала начальник управления заготовок. – Традиционно будут востребованы брусника, голубика дикорастущая и, конечно же, клюква.

Организации потребкооперации, закупая дикорастущую продукцию, заинтересованы и в ее переработке. Имеются две собственные линии шоковой заморозки, которые позволяют максимально сохранить все полезные свойства продукции.

По состоянию на 10 августа в целом по Белкоопсоюзу переработано 2,3 тысячи тонн плодовоовощного сырья, динамика по отношению к аналогичному периоду прошлого года сложилась на уровне 122 процентов. Заморожено 1,6 тысячи тонн хозяйственного и дикорастущего сырья с темпом роста 109 процентов. Кроме этого, уже приступили к солению огурцов и томатов – засолено 0,7 тысячи тонн плодовоовощного сырья с темпом роста 233 процента.

Активное участие организации потребкооперации принимают в обеспечении продовольственной безопасности страны. Для

Для создания стабилизационных фондов имеется 91 хранилище, куда можно заложить около 20 тысяч тонн плодовоовощной продукции и картофеля. Для сохранения потребительских качеств и свойств продукции в них работает 280 холодильных камер с определенным микроклиматом.



В текущем году на межсезонный период запасут не менее 10 тысяч тонн продукции: 3,5 тысячи тонн картофеля, свыше 5 тысяч тонн овощей, из которых 2 тысячи тонн – капусты, по 800 тонн моркови и свеклы, 1,5 тысячи тонн лука, свыше полутора тысяч тонн яблок.

куплено 3,2 тысячи тонн, в том числе у населения – 2,2 тысячи тонн, овощей – 14,6 тысячи тонн, из них 11,6 – у населения, плодов и ягод – 3,3 тысячи тонн. По оперативным данным, на 9 августа закуплено огурцов 4 тысячи тонн, томатов – свыше 1,8 тысячи тонн, капусты – почти 4 тысячи, земляники садовой – 700 тонн, причем большинство этого объема составляет товарная ягода, которая была реализована в розничной торговой сети и на рынках. Черники закуплено 177 тонн, косточковых ягод – 102 тонны, малины – 52 тонны, голубики – 21 тонна, смородины – 36 тонн.

При этом постоянно расширяется линейка принимаемых видов продукции.



создания стабилизационных фондов имеется 91 хранилище, куда можно заложить около 20 тысяч тонн плодовоовощной продукции и картофеля. Для сохранения потребительских качеств и свойств продукции в них работают 280 холодильных камер с определенным микроклиматом. Загруженность хранилищ в межсезонный период в зависимости от их технического состояния, а построено большинство из них в 70–80-е годы, составляет от 50 до 78 процентов.

– В текущем году с учетом потребностей собственных торговых предприятий и планируемых объемов отгрузки продукции на экспорт рассчитываем заложить на межсезонный период не менее 10 тысяч тонн продукции. Это 3,5 тысячи тонн картофеля, свыше 5 тысяч тонн овощей, из которых 2 тысячи тонн – капусты, по 800 тонн моркови и свеклы, 1,5 тысячи тонн лука и свыше полутора тысяч тонн яблок, – поделилась планами Оксана Скиндер.

Не отходы, а ценное сырье

Начальник управления заготовок Белкоопсоюза отдельно остановилась на вопросах заготовки вторичных видов сырья:

– Организации потребительской кооперации являются исполнителями ряда Государственных программ, в том числе подпрограммы «Цель 99», суть которой – довести сбор вторичных материальных ресурсов и их переработку до 99 процентов, а также программы «Комфортное жилье и благоприятная среда». Заготовка вторичных видов сырья положительным образом сказывается на экологии, на чистоте наших земель. Сегодня организации потребкооперации повсеместно закупают у населения макулатуру, стеклобой, возвратную стеклоту, полиэтилен, лом черных и цветных металлов, сложную бытовую технику, пришедшую в негодность. При этом хочу подчеркнуть: цена на закупку лома черных и цветных металлов единая по стране!

Чтобы максимально упростить сдачу и доставку всех видов сырья, хозяйственной и дикорастущей продукции, организации потребкооперации предоставляют населению автотранспорт по заявкам. Забрать излишки продукции или сломанный холодильник заготовители могут из домовладения, приусадебного участка и даже с дачных товариществ.

На сайте Белкоопсоюза представлена вся необходимая информация о закупочных ценах, требованиях к качеству сдаваемой продукции, интерактивная карта размещения приемо-заготовительных пунктов.

Оксана НЕВМЕРЖИЦКАЯ

ПОЛЕЗНЫЙ ТРЕНД

В мире давно сформировался тренд на максимальную переработку мусора. Дать вторую жизнь тому, что отслужило свой срок, – отличный вариант не только поправить экологию, но и сэкономить. Тем более что как минимум половина мусорного ведра среднестатистического белоруса может использоваться повторно. Пластик, стекло, бумага, металл – полноценное сырье, которое должно снова приносить нам пользу.

СПРАВОЧНО

Темп роста заготовки лома черных металлов 2022-го к 2009 году вырос в 2,7 раза, лома цветных металлов – в 5,3, полимерных отходов – в 1,7, стеклобоя – в 3,8, изношенных шин – в 2,2.

ЦИФРЫ

За прошлый год в Беларуси собрали более 800 тысяч тонн вторичного сырья. Почти половина всего объема – отходы из бумаги и картона. В лидерах минчане. Они же держат планку и в первом полугодии 2023-го: жители столицы отсортировали 49 килограммов на душу населения.

Организации потребкооперации заготовили 464,3 тысячи тонн вторичных материальных ресурсов вместе с бытовым ломом и отходами черных и цветных металлов (в том числе 378,7 тысячи тонн лома черных металлов, цветных – 7,4 тысячи, макулатуры – 41 тысячу, стеклянных отходов – 31,5 тысячи, полимерных отходов – 3,2 тысячи, отходов электронного и электрического оборудования – 908 тонн, отработанных шин – 729, отработанного масла – 93, текстильных отходов – 72). Населению выплачено 273,5 миллиона рублей.

ВАЖНО!

На переработку отправятся только те отходы, которые сдали в заготовительный пункт или хотя бы отсортировали в контейнер для раздельного сбора мусора. В противном случае все попадет на полигон в смешанном виде и будет благополучно захоронено.

Разделяй и используй

ПОПОЛНИТЬ БЮДЖЕТ НА «НЕНУЖНОМ МУСОРЕ» ПРЕДЛАГАЮТ КООПЕРАТОРЫ



Заготовитель Игорь КАДЫШЕВ

Портрет сдатчика

Первый шаг к правильной утилизации мусора – его сбор. Отправляюсь в заготовительный пункт унитарного предприятия «Минскоопвторресурсы» № 92 по улице Селицкого, где круглый год ажиотаж. Жители микрорайона активно сдают вторичное сырье – расположение пункта, возможно, способствует. Территория большая и эстетичная. Мусор аккуратно расфасован по огромным тюкам, бытовая

техника стоит ровными рядами, а металл разделен по видам. Меня встречает заготовитель Игорь Кадышев. Мужчина трудится здесь почти год и уже может описать типичный потрет сдатчика:

– Обычно приходят люди, которые решили освободить от хлама жилище, гараж или приусадебный участок. Несут все: от старой или неисправной бытовой техники до изношенных шин. А еще металлолом, стеклобой и пластик. Иногда могут и удивить. Например, старым советским холодильником в идеальном состоянии, жаровым самоваром, замысловатыми вазами, бутылками или даже целыми библиотеками. Особенно много людей по выходным и после праздников.

По второму кругу

Все чаще компанию сдатчиков разбавляют сознательные граждане, которые приспособились разделять свой бытовой мусор и приезжают по мере накопления отходов. Виктор Борисенко, активный борец за при-



Виктор БОРИСЕНКО заглядывает в заготовительный пункт почти каждый месяц



Заготовитель Сергей КАЗАКЕВИЧ

роду, заглядывает в заготовительный пункт почти каждый месяц. Если можно дать вторую жизнь мусору, делать это определенно нужно, убежден мужчина:

– Три в одном: от хлама избавился, об окружающей среде позаботился да еще и подзаработал. Поднакопилось немного – еду сюда. Приятно быть причастным к общему делу, всем советую подключаться!

Специалисты подтверждают: старые книги, газеты и листовки точно найдут вторую жизнь в виде бумажных салфеток, гофрокартона, лотков для яиц и другой бумажной продукции. Стеклобоя банки, бутылки пойдут на производство новой тары. А полимеры, которые несут самую большую угрозу для экологии, могут стать контейнером, поддоном или даже запчастью для авто. И это далеко не полный список того, что получится после переработки.

19 килограммов макулатуры и еще 16 стекла, которые пенсионер «накопил» за месяц, оценили почти в 5 рублей. Мелочь, а приятно. Пока заготовитель рассчитывается с мужчиной, приезжает следующий сдатчик. У него «улов» серьезнее – старая чугунная ванна. Ее взвешивают на автомобильных весах – больше 100 кило. Наличными выйдут 60 рублей.

– Выгоднее всего сдавать металлолом, особенно цветное вторсырье, – комментирует заготовитель. – Неплохо можно заработать на сдаче медного радиатора с газовой колонки или, например, латунного крана: рублей 30–40 получите на руки.

В заготовительном пункте закупают практически любое вторсырье: черный и цветной лом, полиэтиленовую тару, макулатуру, стеклобой, старую технику, шины и другое. Однако потенциальным сдатчикам нужно помнить, что у них не примут отходы, не имеющие признаков бытовых (например, люки или рельсы). Также заготовители не возьмут и канистры из-под моторных масел.

Важный ресурс

Последние несколько лет кооператоры развивают и заготовку тяжело разлагаемых отходов в виде различных полимеров. Рентабельность их переработки – до 100 процентов. Пластик активно пускают в дело, что позволяет значительно снизить себестоимость нового изделия. Игорь Кадышев отмечает: многие местные уже приучены сортировать и сдавать ПЭТ-бутылки, пленку, пластик. Остальных стимулируют привлекательной закупочной ценой, которая в последнее время значительно выросла.

ПО ПОВОДУ

Валерий ДРУЩИЦ, генеральный директор производственно-заготовительного унитарного предприятия «Минскоопвторресурсы»:



– Принимаем все виды отходов, в том числе лицензионные. Прямо на месте сортируем, складываем и передаем дальше на переработку. Лом и отходы черных и цветных металлов, а также их сплавов отправляются в «Белцветмет» и «Белвторчермет», остальное тоже идет на государственные предприятия. Стараемся развивать и экспорт: небольшие партии картона продаем в Россию. Там из него производят гофрокартон.



Порой в заготовительный пункт сдают настоящие раритеты

Чистота и забота об экологии – зона ответственности каждого. Начать придерживаться экопозитивных привычек несложно. Главное – выбрать удобную стратегию и маленькими, но очень важными шагами идти к сознательному образу жизни. Да еще друзей-знакомых приобщить.

По всей стране действует 767 приемо-заготовительных пунктов потребкооперации (697 стационарных и 70 передвижных). За прошлый год их стало больше на 38. С адресами и режимом работы можно ознакомиться на сайте Белкоопсоюза, облпотребсоюзов, облпотребсообществ.

Цены на вторсырье (в рублях за килограмм):

- Отходы бумаги и картона – 0,10.
- Полиэтилен высокого давления (ПВД) – 0,40.
- Стретч-пленка (кроме полиэтилена агростретч) – 0,40.
- ПЭТ-бутылка – 0,50.
- Стеклобой тарный смешанный (бутылка) – 0,17.
- Отходы электрического и электронного оборудования – 0,25.
- Лом и отходы черных и цветных металлов закупают по прейскуранту «Белвторчермет», который ежемесячно обновляется.

Диана ВОЛЬСКАЯ, фото автора

ФЕСТИВАЛЬ

Княжеский обед

НА ФЕСТИВАЛЕ «РЫЦАРСКИЙ ФЕСТ» В МСТИСЛАВЛЕ КООПЕРАТОРЫ МОГИЛЕВСКОЙ ОБЛАСТИ УГОЩАЛИ ГОСТЕЙ БЛЮДАМИ СТАРИННОЙ И СОВРЕМЕННОЙ БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ

Когда наступают первые выходные августа, время в Мстиславле будто разворачивается вспять. По улицам города прогуливаются рыцари, прекрасные дамы поражают воображение своими нарядами, а бои на Замковой горе – смелостью и ловкостью воинов.

Фестиваль «Рыцарский фест» проходит в Мстиславле с 2007-го, и каждый год большой праздник средневековой культуры собирает тысячи зрителей и участников. Но, как известно, одними турнирами, концертами, конкурсами и уличными играми сыт не будешь. Потому открытые кафе и рестораны, палатки с различными угощениями и напитками пользуются неизменным спросом. И самые яркие торговые ряды, самые вкусные блюда – у могилевских кооператоров. Мстиславское райпо в нынешнем сезоне, к примеру, было представлено сразу 13 па-



латками. Счет посадочных мест в уличных кафе и ресторанах шел на сотни.

– И они не пустовали! – отметила главный технолог сектора общепита Могилевского облпотребсоюза Людмила Бибикова.

Что не удивительно: нагуляв аппетит, местные жители, гости из других регионов Беларуси и стран СНГ не могли пройти мимо фуд-корта. Трудности ждали разве что с выбором: ассортимент блюд просто зашкаливал. Шашлыки и пироги, котлеты и салаты, запеканки и блины, напитки и коктейли, сувениры и самые необычные лакомства. Кооператоры сделали все, чтобы порадовать людей с самыми разнообразными вкусами.

Но больше всего в меню, разумеется, было блюд белорусской народной кухни. А один из базовых продуктов у нее, как известно, картофель.

– Это не только пресловутые драники, – уточнила Людмила Васильевна. – Хотя они, несомненно, тоже были и традиционно пользовались большим спросом. Гости из Москвы, к примеру, охотно заказывали колдуны с мясом или грибами, бабку.

Специально к фестивалю технологи разработали картофельную пиццу, в основе которой так называемая дранка. А сверху – начинка на любой вкус. Новинка сразу же стала популярной! Для рыцарей кооператоры организовали нечто

вроде доставки обедов – ланч-боксы с вкусным содержимым из центра города отправлялись прямо на Замковую гору, где разворачивались одни из центральных действий атмосферного праздника. Чем пополнить силы рыцарю, потратившему немало энергии в турнире? Как и раньше, так и сейчас предпочтение они отдавали простой, но вкусной и сытной еде: котлетам «Папараць-кветка», картофелю по-деревенски. На ура пошли и «дзьмухаўцы» из творага.

Национальный колорит подворий Мстиславского, Чаусского и Горецкого райпо поддерживали не только блюда, но и красочно оформленные палатки. И, конечно, продавцы, одетые в специальные костюмы, с веночками на голове. Гости в первый фестивальный день кооператоры кормили вплоть до часа ночи. Высокая оценка блюд и качества обслуживания кафе и ресторанов райпо включает не только слова благодарности посетителей. Ее подтверждает и солидная выручка: за день торговли она составила более 90 тысяч рублей, что на четверть больше, чем годом ранее.

– Без нашего участия не обходится ни один из фестивалей или уличных праздников региона, – подчеркнула начальник сектора общественного питания Могилевской облпотребсоюза Инна Сабирова. – «Александрия собирает друзей» и «День огурца» в Шкловском районе, «В гости к радимичам» в Чаусском, «Дрибинские торжки» или «День варенья» в Чериковском районе – это далеко не весь перечень праздников, где одним из главных центров притяжения становятся подворья могилевской потребкооперации. Одна из наших фишек – угощения, приготовленные исключительно из натуральных продуктов, многие – по «бабушкиным рецептам» и на виду у посетителей. И практика подтверждает, что это правильное направление: земляки и гости из других регионов и стран любят нашу кухню. Ну а мы всегда рады их удивить и побаловать чем-то вкусным и необычным.

Светлана МАРКОВА, фото Натальи МАНУСОВОЙ

Вкусно и сытно

ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ ОБЕСПЕЧИВАЮТ ГОРЯЧИМИ ОБЕДАМИ 3,7 ТЫСЯЧИ МЕХАНИЗАТОРОВ

Кооператоры готовят вкусные и сытные блюда для работников 130 хозяйств страны. Питание 80 процентов механизаторов организовано в полях.

Средняя стоимость обеда, в который входят первое и второе блюда, напиток, хлеб и сдоба, не превышает 9 рублей.



фото носит иллюстративный характер

С ЗАБОТОЙ О ЛЮДЯХ



Директор комбината Степан БУВАКА

Прогулки по Арбату

В ГОРОДЕ БЕРЕЗА ЕСТЬ УЮТНОЕ МЕСТО В ЦЕНТРЕ, КОТОРОЕ ЖИТЕЛИ ПРОЗВАЛИ АРБАТОМ. ТАКОЕ ЖЕ БРОСКОЕ НАЗВАНИЕ ПОЛУЧИЛ И РЕСТОРАН

Работа по-новому

До недавнего времени комплекс, состоящий из ресторана «Арбат», кафе «Трактирь» и магазина-кулинарии «Фуд-стоп», принадлежал Березовскому райпо. В прошлом году его передали на баланс унитарного предприятия «Березовский комбинат кооперативной промышленности», который входит в состав районного потребительского общества. За непродолжительное время специалисты комбината во главе с директором провели косметический ремонт ресторана и обновили фасад здания. Большая работа проделана по подбору кадров, ведь на момент приема комплекса в его штате было всего два повара. Срочно найти квалифицированных специалистов оказалось непросто. Начальник отдела маркетинга Ирина Завадич не только приложила все свои таланты и усилия к укомплектованию штата, но и в первое время показывала коллегам пример: пойти на кухню, встать за прилавок, чтобы работа не останавливалась.

Сегодня в комплексе трудятся восемь высококвалифицированных повара во главе с шеф-поваром Еленой Завадской.



Старший повар Елена ЗАВОДОВСКАЯ (в центре) с поварами Валентиной ЖУК и Ольгой ТОЧКО

Они пришли из частных компаний, мясокомбината. Все специалисты не ниже 5-го разряда.

Вкусный презент

Хорошим подарком для березовчан стало открытие кулинарии накануне 2023 года. Появилась она в здании полностью обновленного магазина «Фуд-стоп», перепрофилированного с продуктового в новый формат – магазин-кулинария. Семь месяцев работы уже позволяют подвести итоги: кулинария работает с месячной выручкой 100 тысяч рублей. При этом 90 процентов товара – продукция собственного производства. В коллективе пять продавцов и один продавец-повар. В широком ассортименте представлены мясные и рыбные полуфабрикаты, готовые изделия из свинины, говядины, птицы и

рыбы собственного производства. Сейчас, в сезон, покупателям предложен широкий ассортимент блюд как из готовых овощей, так и из овощей для гриля. Прямо в торговом зале установлена печь, где ежедневно выпекаются разнообразные булочные изделия. Для удобства покупателей предусмотрены услуги «Еда навынос», «Кофе с собой». Продукция пользуется высоким спросом в городе и районе. Кулинария уже стала визитной карточкой общественного питания Березовского района и области.

Сделано самими

Востребованы у березовчан доступные каждому по цене комплексные обеды в кафе «Трактирь» – в обеденное время с трудом можно найти свободный столик. Объект находится

в очень хорошем месте, где много бюджетных организаций, рядом рынок.

Услугами комплекса пользуется также и сфера туристических услуг. Постоянный клиент – местный заказник «Споровской». Для туристов доставляются обеды. Закуплена вся необходимая термосуда. В обновленном ресторане «Арбат» проводятся заказные банкеты и семейные праздники.

Обеспечить в общем объеме продаж такой высокий процент собственной продукции позволяют свои производства. Комбинат кооперативной промышленности имеет убойный, колбасный, кондитерский, безалкогольных напитков, квасильно-засолочный цеха, хлебозавод и его филиал в Белозерске, четыре магазина, один из них – на территории пекарни в Белозерске. Следует отметить, что во всех магазинах, принадлежащих Березовскому ККП, реализуется кулинарная продукция, приготовленная поварами. Нагрузка на одного повара составляет 12,5 тысячи рублей в месяц. И эта цифра говорит за себя.

В месяц потребителям отправляется 160 тонн хлебобулочной продукции, которая едет не только по своим районам, но и в Брест, Кобрин, Барановичи. Предприятие является экспортером по блочному мясу. В убойный цех скот доставляется из многих районов Брестской области. Комбинат работает прибыльно и постоянно совершенствует свою деятельность. 18 лет коллектив возглавляет Степан Бувака, который считается лучшим руководителем не только в своем районе, но и в Брестском облпотребсоюзе. Степан Степанович благодарен руководству облпотребсоюза во главе с председателем Леонидом Янковичем за их постоянную поддержку и инициативность.

Светлана ЖИБУЛЬ



Магазин-кулинария пользуется популярностью у березовчан



АКТУАЛЬНО

ФОРМЕННЫЙ СТИЛЬ

НА ЛЮБОЙ ВКУС И ЦВЕТ: К НОВОМУ УЧЕБНОМУ ГОДУ ПРЕДПРИЯТИЯ ШВЕЙНОЙ И ТРИКОТАЖНОЙ ОТРАСЛЕЙ СТРАНЫ ОТОШЬЮТ ОКОЛО 1,2 МИЛЛИОНА ИЗДЕЛИЙ

Не за горами новый учебный год. За парты сядет примерно миллион учащихся, в том числе около 110 тысяч первоклассников. Для родителей один из самых ответственных моментов подготовки ребенка к учебе – покупка школьной формы. Каковы требования к ней сегодня? Какие предприятия создали профильные коллекции 2023-го? Сколько стоят комплекты и где их лучше искать?



С 1 сентября 2023-го вводится второй элемент школьной одежды, который определяется учреждением общего среднего образования с учетом своей специфики и сложившейся практики. То есть каждая школа, гимназия, лицей создают индивидуальный образ.



Организации Беларуси, которые занимаются производством и поставкой одежды делового стиля и трикотажных изделий, обновили ассортимент примерно на 70 процентов.



Настроить на рабочий лад

В этом учебном году вводится второй обязательный элемент школьной одежды. Напомним: в прошлом это могли быть жилетки, галстуки, эмблемы.

– Школа не только дает знания, но и воспитывает в широком смысле этого слова. Это касается и внешнего вида. Деловой стиль настраивает на рабочий лад, дисциплинирует, не отвлекает от учебы. Кроме того, одна из задач введения единой формы – сплочение коллектива, формирование корпоративной этики, воспитание гордости за учреждение образования. Думаю, всем приятно видеть ребят, которые гуляют по городу с эмблемами и нашивками своих школ, гимназий. И детям это интересно, – уверена Анжела Кудоярова, консультант управления общего среднего образования главного управления общего среднего, дошкольного и специального образования Министерства образования. – С 1 сентября 2023-го вводится второй элемент школьной одежды, который определяется учреждением общего среднего образования с учетом своей специфики и сложившейся практики. То есть каждая школа, гимназия, лицей создают индивидуальный образ.

Специалист отметила, что форма должна быть многофункциональной, гигиеничной, удобной и модной.

Учреждения образования определились с тканью: в новом учебном году она черная, синяя, бордовая, серая, коричневая, а также в клетку. Некоторые комбинировали два цвета. Жилет и брюки выбрали 44 процента учреждений, пиджак и юбку – 42,9, пиджак и брюки – 38, джемпер и брюки – 15, блузу и сарафан – 14,8, платье – 12,9. Что касается места приобретения, 76 процентов родителей планируют покупать одежду самостоятельно через торговую сеть, у производителя – 11,5, предварительно заказать в торговых сетях – 9,5, в интернет-магазинах – 3.

От платья до бомбера

Организации Беларуси, которые занимаются производством и поставкой одежды делового стиля и трикотажных изделий, обновили ассортимент примерно на 70 процентов.

– В программе участвует около 30 организаций, 16 из которых – концерн «Беллегпром». Учитывая аналитику прошлого года, предприятия страны предлагают примерно 1,2 миллиона трикотажных и швейных изделий. Это на 300 тысяч больше, чем в предыдущем. Все запланированные объемы предполагаем произвести и поставить уже к середине августа, – сообщила Елена Дубовец, заместитель начальника управления координации развития швейной и трикотажной отраслей концерна «Беллегпром». – В торговые сети уже отгружено около 750 тысяч вещей, в том числе предприятиями концерна – 400 тысяч.

Предприятия концерна выпустили коллекции в цветовой гамме, рекомендованной Министерством образования: синей, черной, в меньшей степени бордовой и серой. Для девочек подготовили сарафаны, платья, юбки, брюки, джемперы, которые дополняют трикотаж, красивые блузы с рюшами, кружевами. Для мальчиков предусмотрен более сдержанный комплект: классический костюм – пиджак, брюки, жилет, джемпер или бомбер. Используются ткани с натуральными волокнами: до 45 процентов шерсти, до 35 – вискозы. При-



меняют натуральные волокна и в трикотажных полотнах, чтобы детям было удобно. Вся одежда соответствует техническому регламенту Таможенного союза.

Представитель концерна «Беллегпром» отметила, что для коллекций в деловом стиле характерен минимализм, то есть уход от сложных конструктивных и технологических решений. Производители постарались создать капсулу – набор вещей, которые хорошо сочетаются между собой. Дизайнеры учитывают модные направления. Например, брюки для девочек стали более прямыми или расширенными, с завышенной талией.

Подробнее о капсульной коллекции рассказала Анна Кудрявцева, начальник отдела по маркетинговым исследованиям и планированию ассортимента ОАО «Світанак»:

– Для нового учебного года наш художник-модельер создал капсульную коллекцию «Алгоритм» – это стильные брюки, платья, бомберы, джемперы темно-синего цвета в серую клеточку. Традиционно шьем джемперы для девочек и мальчиков, которые можно надеть под пиджачок или сарафанчик. Не так давно производим столь востребованные сегодня трикотажные жилеты.

Цена вопроса

Куда же отправиться за нарядами? Разумеется, форма поступит в универмаги всех городов страны. А в Минске под организацию школьных базаров выделено более тысячи квадратных метров.

– В соответствии с принятым решением Мингорисполкома с 19 числа по выходным (19–20, 26–27 августа и 2–3 сентября) на пло-

щадке у Дворца спорта развернется большой школьный базар с отечественными товарами, – напомнила Анастасия Макарская, начальник отдела развития торговли и услуг ГО «Столичная торговля и услуги». – Уже сейчас в торговой сети Минска около 230 моделей сарафанов, брюк, юбок, пиджаков, жилетов. Для мальчиков – примерно 200 моделей костюмов и комплектов пиджаков, жилетов, брюк, сорочек. Около 65 моделей детской обуви.

– В среднем цены на ассортимент 2023/24 года, по сравнению с прошлым, вырастут на 5–7 процентов: повысилась стоимость сырья, комплектующих материалов, логистики. Например, комплект для мальчика из жилета, брюк и сорочки можно приобрести за 120–200 рублей; из пиджака, брюк и сорочки – за 165–280. Комплект для девочки из жилета, брюк и блузки обойдется в 110–220 рублей; из жилета, юбки и блузки – в 100–200, – уточнила Елена Дубовец.

Анастасия Макарская подсказала, что ориентировочная стоимость оптимальной экипировки для младшеклассника – от 370 до 1122 рублей. А для старшеклассника – от 462 до 1392. В эту сумму входят одежда, обувь, галантерейные товары, школьные принадлежности. Если же родителю нужно просто что-то докупить, естественно, сумма выйдет значительно меньше.

Специалисты напоминают: в универмагах Минска на школьные товары будут скидки от 20 до 55 процентов. Есть программы рассрочки на покупки к школе, скидки для социально незащищенных слоев населения, многодетных семей.

Вера АРТЕАГА.
фото БЕЛТА

СТРАНИЧКА для сельчан и горожан

Александр ГОРНЫЙ,
кандидат сельскохозяйственных наук



Грядка сладкого огня

ВЫРАЩИВАЕМ ЗЕМЛЯНИКУ В ТРАДИЦИЯХ ОРГАНИЧЕСКОГО ЗЕМЛЕДЕЛИЯ

Традиционные способы выращивания земляники садовой на дачном участке известны всем садоводам-любителям. Однако в последние годы в научной и специальной литературе началось обсуждение культуры земляники в системе органического земледелия. Несомненно, эти новые (или модные) веяния коснутся владельцев дачных и приусадебных участков. Подходят оптимальные сроки высадки земляники садовой, так что самое время позаботиться об урожае будущего года без химии.

Подбор сорта

Существующая технология возделывания земляники предполагает широкое использование минеральных удобрений и химических средств защиты для получения высоких урожаев. Однако указанные препараты не только значительно уменьшают антиоксидантную ценность продукции, снижают концентрацию аскорбиновой кислоты и фенольных соединений, но и увеличивают количество пестицидных остатков в ягодах. Так как земляника является одной из наиболее ценных культур для детского питания, увеличение пестицидной нагрузки для данной культуры недопустимо.

Конечно, на дачных и приусадебных участках применение вышеуказанных средств сильно ограничено, однако все-таки нужны четкие ориентиры для того, чтобы выращенная продукция была не только вкусной, но и полезной для здоровья.

Какие же элементы системы органического земледелия можно применить на первом этапе выращивания земляники на приусадебном участке – закладке новой посадки земляники?

В первую очередь – это правильный подбор сортов.

В органическом производстве устойчивость к болезням считается более важной характеристикой сорта, чем в традиционном. Особое внимание вызывает заболевание плодов – серая

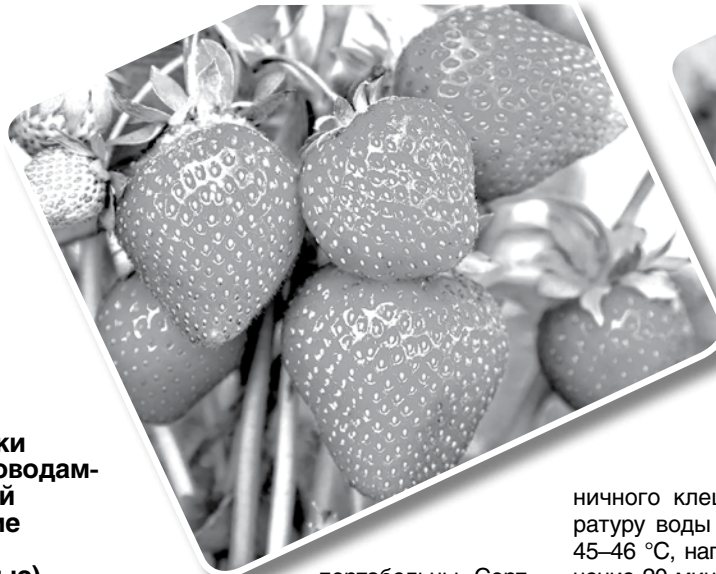
гниль ягод, мучнистая роса и болезнь пятнистости листьев, вертициллезное увядание. Особенно это важно для дачных и приусадебных участков, где выращивают ягоды в течение многих лет с коротким севооборотом и с невозможностью или нежеланием использовать пестициды.

Учеными РУП «Институт плодородства» для приусадебного хозяйства было предложено несколько сортов (Дачница, Поли, Купала), однако они не испытаны на требования, предъявляемые к сортам для органического земледелия.

В государственном реестре сортов, допущенных для производства, реализации и использования их семян на территории Беларуси, находится 46 сортов земляники садовой. Из всех сортов только два – Альба и Азия – рекомендованы для производителей органических ягод.

Alba. Ранний урожайный сорт. Ягода большая, ярко-красная, но с низким содержанием сахаров, твердая, транспортабельная, легкая. Высокий процент выхода товарных плодов. Сжатый период плодоношения. Растения сильно-рослые, невосприимчивы к вертициллезному увяданию и плодовым гнилям.

Asia. Высокоурожайный сорт. Растения сильно-рослые. Плоды крупнее и мягче, чем у сорта Alba. Окрасены от светло-красного до темно-красного цвета, транс-



портфельны. Сорт невосприимчив к вертициллезному увяданию и плодовым гнилям, умеренно устойчив к пятнистости листьев.

Здоровая рассада

Особое внимание следует обратить на качество посадочного материала и его подготовку. Свежевыкопанную рассаду готовят в затененном и прохладном месте. Ее сортируют, отбирают для посадки наиболее развитые растения. Они должны быть без механических повреждений, неувядшими, с хорошо развитой верхушечной почкой, двумя-тремя нормально развитыми листочками, мочковатой корневой системой длиной не менее 5–8 см. Не надо пересаживать землянику с комом земли, так как с другой грядки можно перенести все болезни.

Необходимо позаботиться о здоровье рассады. Участки земляники, посаженные оздоровленным материалом, дают урожай в 1,5–2 раза больше, чем при использовании обычной рассады. Ее можно оздоровить в домашних условиях методом термотерапии.

Для этого изготавливают ванну из двух баков разного диаметра, установленных один в другой, с прокладкой между ними. Оба заливают водой и нагревают вместе с растениями, опущенными во внутренний бак. В 1 л воды погружают по 2 растения внешней здоровой рассады, промытой от земли. Против земля-

ничного клеща температуру воды доводят до 45–46 °С, нагревают в течение 20 мин и против стеблевой нематоды – до 46–47 °С. В воду можно добавить препарат «Бактоген» (1 колпачок) для предупреждения заболеваний корневой системы.

Наилучшие сроки посадки земляники садовой – с середины августа (сразу после хорошего укоренения розеток) до середины сентября. Чем раньше в эти сроки будет посажен саженец, тем больше времени у саженца на хорошее укоренение и развитие, а у садовода – шансов на получение первого урожая в следующем сезоне.

Можно производить посадку и в более поздние сроки, вплоть до первых ночных заморозков, но приживаемость таких саженцев хуже, увеличивается риск «выпадов» при перезимовке, и рассчитывать на урожай в следующем году не стоит.

Перед посадкой корни рассады обмакивают в почвенную (но не глиняную) болтушку, разведенную до густоты сметаны в ведре. Это исключит подсыхание корней во время посадки и улучшит приживаемость растения. Посадку желательнее проводить в пасмурную или дождливую погоду.

Пора на грядку

Существуют разные схемы размещения растений. В настоящее время широко распространена стандартная система выращивания земляники – однострочная с междурядьем 70–90 см, в ряду 25–30 см. Она больше всего подходит для производственных посевов – при ней создаются более благоприятные условия для механизированных работ. Однако такая система приводит к использованию земельного ресурса только на 40–45 процентов.

На дачных и приусадебных участках чаще всего используют двухстрочную схему посадки. Между строчками в двухстрочной посадке оставляем от 20 до 40 см, между полосами –

до 80 см. На первый взгляд покажется, что такие большие проходы – нерациональное использование земли. Но проигрыш в количестве кустов с лихвой компенсируется размером, количеством и, главное, качеством ягоды за счет отличного освещения и удобства работы на плантации. Есть и другая причина для такой посадки: осенью сюда можно подсадить чеснок и лук, а это гарантированная защита посадок от клеща и нематоды. В двухстрочных посадках следует сажать растения в шахматном порядке в прилегающих рядках.

Посадку производят следующим образом. По маркерной линии или вдоль шнура делают бороздку глубиной 7–10 см или лунки через 15–25 см. Лунки можно полить раствором фитоспорина. Раскладывают рассаду, в лунки или бороздки заливают соответственно 0,5 л или 10 л на 2–3 пог. м воды и приступают к посадке. Корни ее тщательно расправляют, не допуская их скручивания или загибания вверх, а потом плотно обжимают рыхлой землей. При легком подергивании за листья растения не должны выниматься из почвы. У правильно посаженной рассады верхушечная почка должна располагаться своим основанием на уровне поверхности почвы. При мелкой посадке подсыхают корни, глубокой – загнивает сердечко после полива или дождя. И в том и другом случае неправильно посаженные растения малопродуктивны и недолговечны.

После посадки рядки поливают и мульчируют перепревшим навозом или торфяной крошкой. По мнению автора, на небольших дачных грядках нет смысла сажать землянику на агроткань по нескольким причинам:

- есть возможность получить дополнительный урожай лука и чеснока,

- для борьбы с серой гнилью есть возможность замульчировать междурядья хвоей,

- нет необходимости тратить дополнительные средства на агроткань и капельное орошение,

- благодаря использованию природных факторов получаемая продукция будет экологически чистой и безопасной.



ГОТОВИМ САМИ

Летом большой популярностью пользуются рецепты десертов без выпечки. Праздничные и на скорую руку, низкокалорийные, соответствующие принципам правильного питания, для детей и другие – все десерты готовятся быстро, легко и без выпечки. Побалуйте себя и своих близких вкуснятиной!

Лакомства на скорую руку



Шоколадный чизкейк без выпечки

Ингредиенты: печенье шоколадное – 250 г, шоколад темный – 100 г, сливки 33 % – 350 г, масло сливочное – 70 г, молоко – 45 г (4 ст. л.), сыр творожный – 280 г (140 г шоколадного и 140 г обычного), сахарная пудра – 80 г, ванильный сахар – 10 г, соль – 1 щепотка, желатин – 10 г, вода – 100 мл.

Технология приготовления. Смешиваем измельченное в блендере печенье, растопленное сливочное масло и молоко. Утрамбовываем массу в разъемную форму на блюде (18–20 см) и убираем в холодильник. Желатин замачиваем в воде и оставляем для набухания. Соединяем и взбиваем миксером сливочный сыр, сахарную пудру, ванильный сахар и щепотку соли. Добавляем растопленный шоколад и перемешиваем. Желатин подогреваем (не кипятить!), процеживаем через мелкое сито, добавляем к сырно-шоколадной массе и перемешиваем. Холодные сливки взбиваем до устойчивых пиков, добавляем постепенно к сырно-шоколадной



Коктейль «Сникерс»

Ингредиенты: печенье «Орео» – 15 г, мороженое ванильное – 400 г, молоко – 130 мл, сливки 33–35 % – 100 мл, арахисовая паста – 45 г, орехи – 25 г, сироп шоколадный – 60 мл для украшения, вареная сгущенка – 60 г, конфеты «Сникерс» – 3 шт.

Технология приготовления. Молоко, арахисовую пасту, мороженое, сгущенку, печенье, 2 конфеты и молотые орехи смешиваем в чаше блендера и пробиваем в течение минуты. Взбиваем до мягких пиков миксером очень холодные сливки на низкой скорости, постепенно ее прибавляя (или можно использовать готовые взбитые сливки в баллончике). Перелейте в стаканы, украсьте взбитыми сливками, сиропом и кусочками батончика «Сникерс».



Десерт с малиной

Ингредиенты: печенье типа «Юбилейного» – 4 шт, творог – 200 г, сметана – 250 г, малина – 1,5 стакана (200 мл), сахар – по вкусу, ванильный сахар – 1 упаковка, шоколад – 50 г, мята – 1 веточка.

Технология приготовления. Взбиваем сметану с сахаром и ванильным сахаром или щепоткой ванилина. Перетираем массу с творогом до однородности. Раскладываем треть крема по чашкам. Сверху крошим половину печенья так, чтобы остались крупные кусочки. Выкладываем ягоды малины, часть оставляем для декора. Повторяем: слой крема, затем слой печенья, снова оставшийся крем. Шоколад рубим ножом или натираем на терке и посыпаем десерт, украшаем ягодами малины. Если позволяет время, убираем в холодильник на полчаса.



Трайфл с авокадо и голубикой

Ингредиенты: авокадо – 120 г, молоко кокосовое или кокосовые сливки – 160 г, голубика – 100 г,

орехи грецкие, но можно любой орех – 20 г, сок лимонный – 1 ст. л., зелень – по желанию.

Технология приготовления. Разрезаем авокадо пополам и вынимаем косточку. С помощью ложки освобождаем мякоть авокадо от кожуры. В емкость блендера для взбивания вливаем кокосовое молоко и мякоть авокадо, затем – лимонный сок и взбиваем до однородной массы. Если вы хотите добавить больше сладости в десерт, можно дополнительно использовать половину банана. Просто добавьте его к кокосовому молоку и авокадо и все вместе взбейте. В отдельную чашу всыпаем чистые и просушенные ягоды голубики. Разминаем их вилкой или протираем через крупное сито. Вместо голубики можно использовать малину, клубнику и другую ягоду (можно замороженную). На дно двух стаканчиков кладем половину начинки из авокадо и кокосового молока. Добавляем сверху половину ягодной начинки и слегка разравниваем. Снова добавляем оставшуюся начинку из авокадо и кокосового молока, завершаем десерт ягодной начинкой. Сверху на десерт с авокадо выкладываем орехи, украшаем парой зеленых листиков мяты.

АКЦИЯ АВГУСТА

В кафе, ресторанах, объектах придорожного сервиса потребительской кооперации реализуются:

с 17 по 21 августа

● Помидоры, фаршированные мясным салатом – 1,99 руб.

● Суп-пюре из кабачков – 1,69 руб.

● Драники со свиной подомашнему – 4,69 руб.

с 22 по 26 августа

● Салат зеленый с огурцами и помидорами со сметаной – 1,89 руб.

● Суп «Дружба» – 2,19 руб.

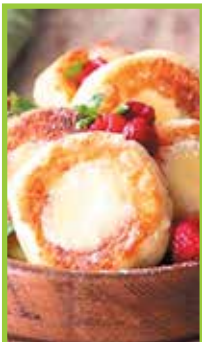
● Сырники, запеченные со сметаной – 2,59 руб.

с 27 по 31 августа

● Салат «Скорый» – 2,99 руб.

● Суп со щавелем и сырными клецками – 2,49 руб.

● «Смаковик» с кашей перловой и грибами – 4,99 руб.



Рецепты недели

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ



Для приготовления 1 л блюда понадобится: кабачки – 400 г, морковь – 25 г, петрушка (корень) – 13 г, лук репчатый – 24 г, фасоль свежая – 44 г или горошек консервированный – 62 г, мука пшеничная – 30 г, масло сливочное – 20 г, молоко – 150 г, яйцо – 0,25 шт, бульон или вода – 750 г.

Технология приготовления. Нарезанные кабачки припускаем, за 5–10 минут до окончания добавляем пассерованный лук и морковь, горошек зеленый. Припускаем до готовности и протираем. Протертые овощи соединяем с белым соусом, разводим бульоном и провариваем. Готовый суп заправляем льезоном. Горошек зеленый или фасоль можно не протирать, а положить в суп-пюре до его заправки и довести до кипения. Льезон: используйте яйца комнатной температуры, вбейте их в миску и немного размешайте венчиком. Влейте тонкой струйкой молоко или обычную фильтрованную воду (воды используйте немного меньше, примерно 60 мл на одно яйцо).

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСНЫМ САЛАТОМ

Для приготовления одной порции понадобится: помидоры свежие – 120 г, для салата: говядина – 26 г, картофель – 22 г, огурец соленый или свежий – 15 г, яйцо – четвертинка, листья салата – 3 г, майонез – 15 г.

Технология приготовления. Верхнюю часть помидора частично подрезаем так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делаем углубление для фарша, вынимая часть мякоти. Помидоры посыпаем солью и перцем, наполняем фаршем. При отпуске поливаем майонезом или сметаной с добавлением томатного соуса и посыпаем зеленью. Для салата: вареные мясные продукты, отварной картофель, соленый или свежий огурец нарезаем ломтиками, яйцо, листья салата рвем. Заправляем майонезом, перемешиваем.



«СМАКОВИК»



Для приготовления одной котлеты понадобится: мясо цыпленка – 150 г, котлетное мясо из свинины – 52 г, соль, перец, приправа по вкусу, лук репчатый – 36 г, шампиньоны – 28 г, сыр твердый – 10 г, майонез – 10 г, масло растительное – 5 г.

Технология приготовления. Мякоть цыплят бройлеров, мякоть свинины пропускаем через мясорубку, добавляем специи и вымешиваем фарш. Лук репчатый зачищаем и нарезаем кубиком. Шампиньоны моем, очищаем и нарезаем. Отдельно пассеруем лук репчатый с шампиньонами. Мясную котлету выкладываем на противень в форме гнезда, в середину кладем начинку из лука и грибов, поливаем майонезом и посыпаем сыром. Запекаем в пароконвектомате при 180 градусах 10–15 минут.

Приятного аппетита!

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

ПРОИСШЕСТВИЯ

Польский перевозчик не задекларировал товары на 1 млн рублей



Квадрокоптеры, бытовую технику, детские игрушки и другие товары стоимостью порядка 1 млн рублей пытались незаконно переместить из Польши через таможенную границу ЕАЭС. Нарушение законодательства выявили брестские таможенники в пункте пропуска «Козловичи».

В автомобиле Mercedes-Benz польского перевозчика перемещали сборный груз. При проведении таможенного контроля установлено, что более 30 тысяч единиц различных товаров не указали в представленных к оформлению документах.

При декларировании такого количества и вида товаров перевозчику необходимо было бы уплатить более 213 тысяч рублей таможенных платежей.

По данному факту Брестской таможней начат административный процесс в соответствии с ч. 1 ст. 15.5 КоАП Республики Беларусь (недекларирование). Теперь нарушителю грозит штраф в размере до 300 тысяч рублей.

Лошадь провалилась в колодец: спасатели пришли на помощь



Спасателям Пружанщины позвонила обеспокоенная женщина и сообщила, что лошадь, которую она оставила на выгуле в соседнем дворе, провалилась в колодец с водой. Инцидент произошел в деревне Городняны.

— Я сразу подумала, что она оторвалась и убежала, так уже бывало не раз, — рассказала хозяйка. — Но потом подошла за колышком и увидела ее в колодце. Вся затряслась внутри, но сообразила позвонить спасателям. Приехали очень быстро.

На месте стало понятно, что понадобится дополнительная техника. Необходимо было снять как минимум два колодезных кольца, а затем вытащить животное при помощи буксировочного фала. Для этого был привлечен «Амкодор» ОАО «Пружанское».

Благодаря грамотным совместным действиям спасательная операция прошла успешно. Расчистив землю вокруг и сняв два кольца, лошадь по кличке Полина достали на поверхность. Животное не пострадало и вскоре принялось щипать траву.

КРИМИНАЛ

В Жлобине орудовали фальшивомонетчики-любители



В июле правохранителям из банков Жлобина стали поступать сообщения о выявлении денежных купюр номиналом 5, 10 и 20 рублей с признаками подделки. Оперативники БЭП УВД и местного РОВД установили двоих 39-летних жителей райцентра, которые рассчитывались фальшивками в мелких торговых объектах города и района.

При обыске по месту жительства одного из фигурантов обнаружено и изъято 40 банкнот аналогичных номиналов без каких-либо элементов защиты. Их печатали на обычной бумаге при помощи офисного принтера. Задержанные признались, что занимались подделкой около трех месяцев. Следователями возбуждено уголовное дело за изготовление, хранение либо сбыт поддельных денег. Один из задержанных ранее судим за имущественные преступления.

В МВД гражданам советуют быть бдительными при получении купюр и внимательно их осматривать. При возникновении сомнений в подлинности немедленно сообщите в милицию.

Задержан предприниматель-аферист

Сыщики УВД Брестчины совместно с коллегами из Ивацевичского РУВД задержали 29-летнего минчанина, директора общества с ограниченной ответственностью.

Установлено, что мужчина по поддельным документам открыл счет на реально существующую фирму, от имени которой зарегистрировался на торговой интернет-площадке. От ее лица злоумышленник выступил на торгах и выиграл тендеры на поставку рапсового шрота. Три сельскохозяйственной организации перечислили ему предоплату за товар, однако выполнения договорных обязательств не дождалось.

Сумма причиненного ущерба составила более 370 тысяч рублей.

Возбуждено уголовное дело за мошенничество в особо крупном размере.

Бизнесмен обманул заказчиков почти на 100 тысяч рублей

В милицию поступило 10 заявлений от жертв афериста из разных регионов страны.

Оперативники БЭП Минского РУВД установили, что 45-летний житель Пухо-



вичского района обещал изготовить теплицы, но свои обязательства не выполнял. Он старался взять 100-процентную предоплату, а для создания видимости работы привозил на участки заказчиков стройматериалы.

С августа прошлого года по май нынешнего общая сумма установленного ущерба превысила 91 тысячу рублей. Деньги предприниматель тратил на личные нужды.

Возбуждено уголовное дело за мошенничество в особо крупном размере. Проверяется причастность фигуранта к аналогичным преступлениям.

АВАРИИ

Молодой водитель погиб и четверо пассажиров пострадали в ДТП в Ивановском районе



Авария случилась около 4 часов утра вблизи деревни Пешково. За рулем автомобиля Volkswagen был 19-летний житель Ивановского района. По предварительным данным, на 8-м км автодороги Н477 Яечковичи – Пешково водитель не справился с управлением, съехал в кювет, где автомобиль опрокинулся в кукурузное поле.

В результате ДТП водитель погиб. Четырех пострадавших – трех девушек и юношу 18–19 лет – доставили в больницу.

В Следственном комитете сообщили подробности. Накануне была встреча бывших одноклассников. Компания на Volkswagen Passat поехала к себе домой в соседнюю деревню. Шел сильный дождь, и машина улетела в кювет. 19-летний водитель получил водительское удостоверение всего два месяца назад. Из всех, кто находился в автомобиле, пристегнутой ремнем безопасности была только одна пассажирка. Водитель и остальные пассажиры – нет. Не исключается, что ДТП произошло из-за недостаточного опыта управления авто в сложных погодных условиях. Также предстоит выяснить, был ли он трезв.

СТОП НАРКОТИКИ

Троих минчан задержали за работу на наркомаркет

21-летний житель столицы через соцсеть нашел объявление о трудоустройстве в наркомаркет. Фигурант предложил своим 21-летнему и 23-летнему знакомым подзаработать. За вербовку друзей парню заплатили дополнительно. Наркокурьеры распределили обязанности: один забирал наркотики по указанным координатам, второй отвечал за фасовку, третий делал тайники-закладки.

Правоохранители задержали молодых людей по месту жительства одного из фигурантов. Там же наркоконтроль обнаружил и изъял 200 г мефедрона – особо опасного психотропного вещества, весы, фасовочные пакеты, фольгу, пластиковые карты. Известно, что один из молодых людей ранее судим за кражу и хулиганство.

Следователи возбудили уголовное дело за незаконный оборот наркотиков.

ДАТЫ И ПРАЗДНИКИ

15.08 День археолога. По одной из версий, праздник зародился в Новгородской экспедиции в начале 1940-х годов, когда во время раскопок 15 августа студентам-археологам захотелось отдохнуть. Они пришли к руководителю экспедиции Арциховскому и заявили, что сегодня большой праздник – день рождения Буцефала, коня Александра Македонского, и надо бы его отметить. Праздник отметили как полагается, а потом повод забылся, и день рождения Буцефала стал Днем археолога.

17.08 День комиссионного магазина или **День секонд-хенда.** В комиссионный магазин можно сдать для продажи вещь, товар, бывший в употреблении, подержанный, практически новый или даже новый, в котором отсутствует необходимость. После проверки состояния товара он выставляется на продажу. Магазин же после реализации получает процент или комиссию.

Профиль комиссионных магазинов может быть весьма разнообразным: бытовая техника и электроника, мебель, книги, одежда и обувь, посуда и т. д.

После того, как западная культура получила свободный доступ в постсоветские страны, появилось и новое понятие «секонд-хенд». Как правило, такие магазины специализируются на продаже одежды и обуви.

19.08 Всемирный день фотографии отмечается 19 августа, в этот день в 1839 году широкой общественности был представлен метод получения отпечатка фото – дагеротипа, прототипа фотографии. Изобретение принадлежит Луи Жаку Манде Дагеру, у которого патент на столь перспективную инновацию выкупило правительство Франции и провозгласило его изобретение «подарком миру».

Фотография – это уникальное явление, ведь на фотоснимках можно запечатлеть происходящие события, интересные моменты, красивые места, любимые лица, мгновения, которые никогда больше не повторятся...

Это праздник всех, кто любит фотографировать и фотографироваться, а значит, событие невероятно яркое и позитивное. Смело берите в руки любую технику, способную запечатлеть незабываемые моменты и виды, и вперед!

В третью субботу августа отмечается **Всемирный день бездомных животных.**

Это не праздник, а повод обратиться к проблеме бездомных животных, рассказать максимальному количеству людей об их трагической судьбе. Одна из задач – пробудить у владельцев зверей сознательное отношение к своей роли, с тем, чтобы предотвратить пополнение рядов бездомных кошек и собак за счет неконтролируемого размножения домашних питомцев. Некоторые ветеринарные клиники в этот день проводят стерилизацию кошек и собак на бесплатной основе.

Всемирный день гуманитарной помощи. Каждый год бедствия причиняют миллионы людей огромные страдания. Обычно жертвами становятся самые малообеспеченные, живущие в неблагоприятных условиях и уязвимые люди. Гуманитарные работники помогают миллионам людей в странах, охваченных войной или переживающих стихийное бедствие.

Беларусь оказывает гуманитарную помощь нуждающимся государствам, столкнувшимся с кризисными ситуациями, более 20 лет.

20.08 День Военно-воздушных сил празднуют служащие ВВС и войск противовоздушной обороны Беларуси. Их общая цель – защищать населенные пункты и военные базы страны от ударов противника с воздуха, а также в случае необходимости поражать войска противника.

В истории ВВС Беларуси много славных имен. Первым дважды Героем Советского Союза стал летчик-истребитель Сергей Грицевец, сбивший около 40 самолетов противника. Петр Стефановский – единственный в мире летчик-испытатель, который освоил 317 самолетов различных типов, он также впервые в мире продемонстрировал высший пилотаж на реактивном самолете. Павел Головачев выполнил первый высотный таран. Александр Горовец стал единственным в мире летчиком, который в одном бою сбил девять самолетов противника.

В современной истории Беларуси тоже находится место подвигам. В 1996 году летчик Владимир Карват увел падающий самолет от населенных пунктов, предотвратив многие жертвы ценой собственной жизни. Ему было посмертно присвоено звание Героя Беларуси. В мае 2021-го его подвиг повторили летчики Лидской авиабазы майор Андрей Ничипорчик и лейтенант Никита Куконенко. Ценой своих жизней увели падающий учебно-боевой самолет Як-130 от жилых домов города Барановичи.

