



Жить заботами
сельчан

ВЕСТИ

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит один раз в неделю

14 июня 2024 года № 24 (1165)



ОБРАЗЕЦ ЕДИНСТВА И СОГЛАСИЯ

РАССТЕГАИ С РЫБОЙ, КАРТОПЛЯНИЧКИ С МЯСОМ, ДРАНИКИ, ЧУРЧХЕЛА, ХИНКАЛИ, БОРЩ И ШАШЛЫК: ЧЕМ УГОЩАЛИ ГОСТЕЙ XIV РЕСПУБЛИКАНСКОГО ФЕСТИВАЛЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУЛЬТУР ФИЛИАЛЫ ГРОДНЕНСКОГО ОБЛПОТРЕБОБЩЕСТВА

НАШИ КОРРЕСПОНДЕНТЫ ПОЛУЧИЛИ ЗАДАНИЕ ПРОДЕГУСТИРОВАТЬ КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ КООПЕРАТОРОВ И ПРОВЕСТИ СВОЕОБРАЗНУЮ ЭКСКУРСИЮ ПО САМЫМ ВКУСНЫМ УГОЛКАМ ФЕСТИВАЛЯ.

**СТР.
6-7**

Фото Алексея БИБИКОВА,
Егора ЕРМАЛИЦКОГО,
Анны КАСПЕР
Коллаж Татьяна ГОРБАЧ



СТР. 4-5

Суперкачество: слагаемые эффективности Копыльского райпо



СТР. 8

Охрана труда: что важно учесть при покосе травы



СТР. 12

Готовим сами: секреты приготовления настоящего белорусского холодника

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

ВАЖНЫЕ
НОВОСТИ

Выборы пройдут достойно, честно и порядочно

ПРЕДСТОЯЩИЕ В 2025 ГОДУ ПРЕЗИДЕНТСКИЕ ВЫБОРЫ В БЕЛАРУСИ НЕОБХОДИМО ПРОВЕСТИ ТАК, ЧТОБЫ КОМАР НОСА НЕ ПОДТОЧИЛ

Такую установку дал Президент Беларуси, Председатель Всебелорусского народного собрания Александр Лукашенко, принимая с докладом Председателя ЦИК Игоря Карпенко. «Время непростое. Половину пути мы прошли довольно успешно. Дай бог, чтобы и до

выборов так было», – сказал Глава государства.

Он предложил обсудить некоторые детали в организации предстоящих выборов, включая вопросы приглашения международных наблюдателей, работы с избирателями. Что касается даты выборов, то

соответствующее решение примет Парламент, но они должны состояться не позднее 20 июля 2025 года.

«Я готов эти вопросы в первом приближении обсудить. Я думаю, формальных проблем не будет с принятием решений и по другим вопросам. Нам нет никакой необходимости давить, административный ресурс использовать. Мы честно и порядочно способны провести эти выборы», – заявил белорусский лидер.

«Мы должны провести достойно эти выборы. Не обидеть людей. Вот это – главное. Выборы для народа, для нашего государства. Но не обидеть людей», – добавил Александр Лукашенко.

Председатель Центральной избирательной комиссии Игорь Карпенко вручил Президенту Беларуси Александру Лукашенко удостоверение Председателя Всебелорусского народного собрания.

Минск – Баку: для дружбы и сотрудничества препятствий нет

ПРЕЗИДЕНТ БЕЛАРУСИ АЛЕКСАНДР ЛУКАШЕНКО ПОДТВЕРДИЛ ГОТОВНОСТЬ НАРАЩИВАТЬ СОТРУДНИЧЕСТВО С АЗЕРБАЙДЖАНОМ

Об этом Глава государства заявил 11 июня на встрече с председателем Милли Меджлиса Азербайджана Сагубой Гафаровой. Он обратил внимание, что в Беларуси, особенно в год 80-летия освобождения страны от немецко-фашистских захватчиков, ценят тот вклад, который внесли азербайджанцы в Победу и освобождение белорусских земель, помнят их подвиги.

Президент отметил, что Сагиба Гафарова во время визита также отдала дань уважения подвигам воинов времен Великой Отечественной войны, возло-

жив венок на площади Победы в Минске. «Это очень важно и символично в нынешнее время, – подчеркнул белорусский лидер. – Мне приятно, что у нас ценности совпадают».

Характеризуя развитие торгово-экономического сотрудничества между двумя странами, Президент отметил: «Торговый оборот у нас неплохой. Но он разбалансирован. Нам надо больше покупать товаров в Азербайджане». Этот вопрос, по словам Александра Лукашенко, будет отрегулирован.



Планы на миллиард

ВО ВЗАИМНОЙ ТОРГОВЛЕ БЕЛАРУСИ И ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ НУЖНО СТРЕМИТЬСЯ К ДОСТИЖЕНИЮ ЗАВЕТНОГО 1 МЛРД ДОЛЛАРОВ



Об этом Президент Беларуси Александр Лукашенко заявил 10 июня на встрече с губернатором Воронежской области России Александром Гусевым. Глава государства тепло приветствовал руководителя российского региона, отметив, что с прошлой их встречи прошло два года.

«Мы тогда в Минске наметили ряд важных направлений нашего сотрудничества, договорились активнее взаимодействовать в промышленности, сельском хозяйстве, гуманитарной сфере, – сказал белорусский лидер. – Во многом благодаря вашим усилиям Воронежская область вошла в число важнейших партнеров Беларуси».

Добро пожаловать в Беларусь

ПРЕЗИДЕНТ БЕЛАРУСИ АЛЕКСАНДР ЛУКАШЕНКО 11 ИЮНЯ ПОДПИСАЛ УКАЗ № 223 О ПРИЕМЕ В БЕЛОРУССКОЕ ГРАЖДАНСТВО 244 ЧЕЛОВЕК

Новыми гражданами нашей страны стали лица, прибывшие из 18 государств. Вручению им белорусских паспортов будет предшествовать торжественная церемония принесения присяги гражданина Республики Беларусь.

Одновременно Главой государства принято решение об отклонении ряда заявлений иностранных граждан, не выполнивших всех условий приема в гражданство Республики Беларусь, установленных национальным законодательством.



Подготовил Владислав СЫЧЕВИЧ, фото БЕЛТА

Во главе угла – вопросы безопасности и обеспечения электорального суверенитета

В беседе с журналистами Председатель Центральной избирательной комиссии Игорь Карпенко подробно рассказал, какие темы поднимались в ходе доклада Главе государства.

Когда пройдут президентские выборы?

Выборы Президента должны состояться не позднее 20 июля 2025 года. Точную дату согласно законодательству определит Палата представителей Национального собрания. По словам Игоря Карпенко, ЦИК готов проводить президентскую избирательную кампанию по действующему Избирательному кодексу.

Сколько будет зарубежных наблюдателей?

Один из вопросов, который обсуждался в ходе доклада, – приглашение международных наблюдателей на предстоящие президентские выборы в Беларуси. Игорь Карпенко поделился подробностями:

– Нам видится, что количество их может быть больше, чем было в единый день голосования (международных наблюдателей было 294). Думаю, что цифра может вырасти в полтора-два раза.

Как идет работа по правовому просвещению граждан?

Сегодня ЦИК продолжает работу по правовому просвещению граждан. Это одна из новых функций, которая прописана в Избирательном кодексе и возложена на Центризбирком, напомнил Игорь Карпенко:

– Мы продолжаем работать с тем активом, который потенциально организует выборы (а в единый день голосования их было больше 66 тысяч человек в составе всех комиссий, без наблюдателей, агитаторов, активистов и так далее).

По всем регионам страны ЦИК вместе с местными исполнительными органами власти проводит семинары с приглашением общественных организаций и политических партий, которые в соответствии с Избирательным кодексом имеют полномочия выдвигать сво-

их представителей в состав избирательных комиссий, а также в качестве наблюдателей или кандидатов на выборах.

Зачем нужна концепция цифровизации избирательного процесса?

Игорь Карпенко также сообщил, что ЦИК разработал концепцию цифровизации избирательного процесса:

– Это не значит, что мы уже президентские выборы будем проводить в новом электронном формате. Нет. Мы смотрим на это очень прагматично и основательно. Нужно понимать, что мы делаем и что не делаем. Президент дал добро на то, чтобы мы обсудили эту концепцию, положили ее на стол всем заинтересованным для того, чтобы посмотреть, какие элементы сегодня приемлемы.

Концепция нацелена на то, чтобы мы в первую очередь разрабатывали свой отечественный продукт, чтобы у нас был отечественный оператор. Во главе угла здесь ставятся вопросы безопасности и обеспечения электорального суверенитета.

ПО ПОВОДУ

КСТАТИ

На долю звероводческих организаций потребкооперации приходится 96 процентов объема производства клеточной пушины в стране и около 5 – в мировом масштабе. Собственный дизайн-центр GNL занимается пошивом меховых изделий как для широкого круга потребителей, так и по индивидуальным заказам.

За 2023 год на экспорт отгружено продукции на 33,2 миллиона долларов США. Поставки осуществлялись в 28 регионов Российской Федерации и десять стран.

БЕЛКООПСОЮЗ – В ЧИСЛЕ ЛУЧШИХ УЧАСТНИКОВ XXXIV МЕЖДУНАРОДНОЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ВЫСТАВКИ «БЕЛАГРО-2024»

«Белагро» – уникальная мировая площадка для демонстрации всего передового. Нынешний форум, который прошел в индустриальном парке «Великий камень» 4–9 июня, подтвердил свой высокий статус. Выставка объединила ведущих представителей сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности Беларуси, а также зарубежных коллег и партнеров.

На торжественной церемонии закрытия выставки министр сельского хозяйства и продовольствия Беларуси Сергей Бартош наградил лучших участников форума дипломами и памятными статуэтками. Почетную награду получил и Белкоопсоюз.

Новые горизонты сотрудничества



У стенда кооператоров было многолюдно. Интерес к экспозиции организаций потребкооперации проявляли и почетные гости, и обычные посетители. Повышенное внимание к выставке бы-

ло у представителей бизнес-кругов и официальных делегаций. В рамках мероприятий Белорусской агропромышленной недели стенд Белкоопсоюза посетил, в частности, министр сельского



хозяйства Азербайджана Меджнун Мамедов. Среди почетных гостей – делегация с Африканского континента, которую возглавил министр сельского хозяйства и продовольственной безопасности Нигерии Абубакар Шаиб Кьяри.

Руководители профильных ведомств высоко оценили широкий ассортимент и качество кооперативной продукции. Особенно посетителей впечатлили изделия из натурального меха дизайн-центра GNL.

ФЕСТИВАЛИ

Культурно-спортивный праздник посетила председатель Правления Белкоопсоюза Инесса КОРОТКЕВИЧ.

Основа созидания

В ПРУЖАНАХ С РАЗМАХОМ ПРОШЕЛ ЮБИЛЕЙНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ «ВЫТОКИ-2024»



Фестиваль впечатлил масштабом и яркими эмоциями. Так, олимпийский квест для ребят в возрасте до 14 лет проходил на 26 площадках по разным видам спорта. Один из них представляла Белорусская федерация хоккея на траве, сообщили в пресс-службе Белкоопсоюза.

Атмосферу праздника прочувствовали и кооператоры, которые организовали выездную торговлю. В палатках Пружанского и Березовского райпо, а также Жабинковского филиала Брестской межрайбазы можно было попробовать гастрономические «прысмакі» с национальным колоритом.

Финальным аккордом яркого праздника стали концерт и пиротехническое шоу.

Кооператоры всегда рядом

Ежегодно в весенне-летний период Белкоопсоюзом дополнительно организовывается работа мелкорозничной сети, летних площадок, открываются точки выносной торговли, мобильных объектов, деятельность которых направлена на обслуживание населения в местах отдыха, проведения культурно-массовых и спортивных мероприятий.

С привлечением общественного питания потребительской кооперации ежегодно проводится более тысячи региональных и местных мероприятий.

Традиционно организации Белкоопсоюза – ключевые операторы оказания услуг на многих знаковых культурных мероприятиях, таких как «Дажынкi», «Славянский базар в Витебске», «Александрия собирает друзей» и других.

Марина КУЗЬМИЧ, фото Татьяны ЛЯШКЕВИЧ и Telegram-канала Белкоопсоюза

Знакомство с будущей профессией

ДЕНЬ ОТКРЫТЫХ ДВЕРЕЙ ПРОШЕЛ В БАРАНОВИЧСКОМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ КОЛЛЕДЖЕ БЕЛКООПСОЮЗА

IT-специальность «техник-программист» представили учащиеся третьего курса, которые разработали мобильные приложения HelpEat, «Развивайка», приложения с дополненной реальностью и 3D-моделирование.

Ярко были представлены специальности «кондитер» и «производство продукции и организация общественного питания». Зрелищным был процесс создания и подачи безалкогольных коктейлей «Закат с видом на прибор», «Мохито», методом шейк были приготовлены коктейли «Флорида», «Как ни крути», а подача коктейлей с использованием элемента флейринга в исполнении Дениса Демидчика вызвала шквал эмоций.

Удивили посетителей композиции из сахарных цветов в английской технике лепки с элементом аэрографии. Максим Балабанович, призер и победи-



тель республиканских и международных конкурсов, представил зефир ручной работы, приготовленный по собственной рецептуре.

Для презентации профессии будущего «производство биотехнологической продукции» был приглашен начальник цеха по

производству сахарного сиропа ЗАО «Белорусская национальная биотехнологическая корпорация» Андрей Синюц. Учащиеся колледжа Артем Гулевич и Екатерина Гоманович продемонстрировали работу с живыми микроорганизмами, провели анализы химических веществ.

На встречу с будущей профессией приехали парни и девушки из разных городов Брестской, Минской, Гродненской областей.

– С выбором учебного заведения определились давно. И это именно Барановичский технологический колледж Белкоопсоюза, – отметила Елена, мама абитуриента. – Мы следим за новостями учебного заведения и вместе радуемся победам учащихся в различных конкурсах.

День открытых дверей помог многим определиться с выбором будущей профессии. Арсений из Барановичей, Елизавета из Солигорска признались: видят себя только в поварском деле, поскольку любят готовить с детства.

Елена ПЕСЕЦКАЯ, преподаватель Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза, фото Ольги НЕСТЕР

ОБРАЗОВАНИЕ

Колледж в очередной раз распахнул свои двери для абитуриентов и их родителей и презентовал все специальности. Учащиеся и выпускники представили свои разработки.



АДРЕСА ПЕРЕДОВОГО ОПЫТА



Продуктовый магазин «Ласточка» распахнул двери для покупателей в мае текущего года

Работаем с прибылью

СЛАГАЕМЫЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ КОПЫЛЬСКОГО РАЙПО

С деятельностью потребкооперации неразрывно связаны становление и развитие Копыльского края и страны в целом. Сегодня Копыльское райпо – одна из успешных организаций не только на Копыльщине, но и в Беларуси. Райпо располагает разветвленной сетью объектов торговли и общественного питания, предприятий по выпуску разнообразных товаров и изделий, пунктов по заготовке сельхозпродукции и сырья, собственными торговыми базами, автотранспортом. В наше время десятки автомагазинов добираются в самые отдаленные сельские населенные пункты района, чтобы ни один житель не остался без товаров первой необходимости.

Сегодня в сплоченной команде единомышленников Копыльского райпо трудятся свыше полутысячи кооператоров. Их высокий профессионализм и предприимчивость помогают воплощать в жизнь поставленные Главой государства и Правительством задачи, вносят весомый вклад в развитие и повышение конкурентоспособности потребительской кооперации.

Какие еще слагаемые способствуют успешному развитию организации? Чтобы ответить на этот вопрос, наши корреспонденты отправились в Копыль.

Ключевые моменты

Мы приехали в Копыль погожим летним днем. Красивый старинный город встретил нас ухоженными улицами и яркими фасадами обновленных многоэтажек. В самом центре расположено здание Копыльского райпо. Председатель правления Виктор Смузенко радушно приглашает на экскурсию по главным объектам организации.

Стоит отметить, Виктор Васильевич на ниве потребкооперации трудится вот уже четыре десятилетия. Его вклад в развитие отрасли оценен на высоком уровне. В копилке его наград – медаль «За трудовые заслуги», знак «Выдатнік спажывецкай кааперацыі Беларусі», нагрудный знак «За вклад в развитие отраслевого профсоюза» III степени. В 2017 году он признан человеком года Минщины. Копыльское райпо по итогам хозяйственно-финансовой деятельности не раз занимало первое место в Минской области.

К слову, трудовой путь Виктора Смузенки начался в далеком 1982 году в Гомельской области в Брагинском райпо. После катастрофы на Чернобыльской



Председатель правления Копыльского райпо Виктор СМУЗЕНКО:

– Уверен, высокий профессионализм и предприимчивость тружеников Копыльского райпо помогут воплотить в жизнь поставленные Главой государства задачи, внесут весомый вклад в развитие и повышение конкурентоспособности потребительской кооперации.

АЭС вместе с семьей вынужден был переехать на Копыльщину. Виктор Васильевич продолжил работать в потребкооперации. 16 лет был директором оптовой торговой базы, затем 13 лет возглавлял унитарное предприятие «Копыльский коопром». Вот уже фактически восемь лет руководит Копыльским райпо.

– Виктор Васильевич, расскажите, в чем, на ваш взгляд, преимущества кооператоров сегодня и как Копыльскому райпо удается раскрывать свой потенциал?

– Потребительская кооперация необходима людям, прежде всего тем, кто живет и работает на селе. Сегодня это солидная хозяйственная структура, которая про-

Копыльское райпо обслуживает более 50 тысяч человек. В том числе свыше 27 тысяч в Копыльском районе, 10 тысяч – в Солигорском, 14 – в Слуцком, 4,1 тысячи – в Узденском.

шла большой и сложный путь развития и сохранила свою самобытность и целостность. Действительно, в настоящее время у потребкооперации достаточно проблем, велико влияние конкуренции и есть незадействованные резервы. Но даже в таких условиях нужно работать, а главное – можно показывать хороший результат, быть достойными соперниками городских торговых сетей. Без ложной скромности отмечу: Копыльское райпо – один из примеров успешной работы потребкооперации по выполнению возложенных на нее функций по комплексному обслуживанию населения. Залог качественных услуг для жителей – кадры, материально-техническая база и высокий уровень социальной ответственности.

– Выполнением каких показателей вы особенно гордитесь?

– Мы работаем с прибылью, а население голосует за нас рублем. Цифры говорят сами за себя: в совокупном объеме выручки столичного региона пятая часть принадлежит Копыльскому райпо.

За 2023 год обеспечен рост объемов продаж на 24 процента, товарооборота общественного питания – на 74 процента, заготовительного оборота – на 24 процента. Объемы производства приросли на 19 процентов, а экспорт – на 12. Такой результат – заслуга всего коллектива, который обеспечивает слаженную работу всех отраслей. В Копыльском районе наша организация – гарант занятости и своевременной выплаты заработной платы. И она тоже не стоит на месте. В 2023 году темп роста заработной платы к уровню 2022-го составил 117 процентов.



Магазин «Ласточка» в Копыле открыт с 8:00 до 23:00. Здесь можно купить все: от свежей выпечки и мясных полуфабрикатов до фруктов, овощей и хозяйственных товаров



Ресторан «Колос» впечатляет изысканным интерьером



В весенне-летний сезон Копыльское райпо открывает мини-кафе и летние площадки, где работают гриль-зоны, локации с приготовлением фастфуда, картофеля фри, напитков, коктейлей




Повар кафе-пельменной «Лепим сами» Полина СОЛОГУБ

Сельпо может быть лучше, чем городской магазин

– **Ключевой отраслью, конечно, является торговля. Условия работы жесткие, конкуренция со стороны сетей и предпринимателей не дает расслабиться. Как райпо удается удерживать лидерские позиции?**

– Сейчас надо очень сильно постараться, чтобы найти, что противопоставить широкому ассортименту крупных торговых сетей, их агрессивной рекламе, системе скидочек. При этом всегда нужно держать удар и не допустить критику в собственный адрес.

Поэтому мы не стоим на месте, постоянно ищем новые решения, формы торговли, чтобы и покупатель остался довольным, и экономика складывалась.

Сегодня торговые объекты Копыльского райпо ни в чем не уступают объектам другой формы собственности. Качественные товары широко представлены на полках: обязательно в наличии собственная продукция, в том числе кулинарная, плодоовощная, выпущенная на собственных производственных мощностях.

Постоянно модернизируем торговые объекты. Полностью обновили продуктовой магазин «Ласточка» в Копыле. В июле-августе планируем открыть после модернизации еще два торговых объекта в сельской местности.

Социальная миссия

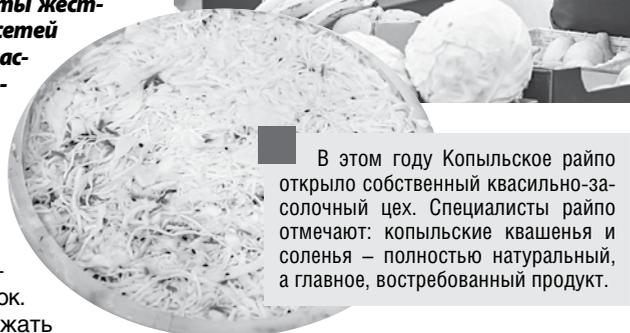
– **Как райпо удается без перебоев обслуживать сельское население?**

– Работа автомагазинов у нас на особом счету. Скажу так: выполнять важнейшую социальную функцию по торговому обслуживанию сельских жителей – основное предназначение кооператоров. В зоне торгового обслуживания нашего райпо проживает 53 тысячи человек.

Сегодня во многих населенных пунктах проживает от 1–2 до 50 человек. По понятным причинам там нет стационарных торговых объектов. Таких деревень у нас без малого 150. Но мы обя-


Продавец магазина «Детский мир» Копыльского райпо Татьяна НАГОРНАЯ: «Предлагаем широкий ассортимент непродовольственных товаров: от детской одежды и обуви — до канцелярских принадлежностей и ювелирных изделий»

Продавец магазина «Гастролавка» Елена СЕЛВАНОВИЧ

Продавец магазина «Ласточка» Ирина КОЛЯДКО


В этом году Копыльское райпо открыло собственный квасильно-засолочный цех. Специалисты райпо отмечают: копыльские квашенья и соленья – полностью натуральный, а главное, востребованный продукт.

заны не оставить без внимания сельчан и обеспечить им качественное торговое обслуживание. Даже самые малочисленные деревни обслуживаются автолавками. Разработано десять таких маршрутов. Привозим туда все: от муки и сахара до молочных продуктов и мяса.

За последние три года наполовину обновили автопарк. Копыльское райпо расширило зону деятельности. Под наше крыло была передана часть торговых точек из соседних районов – 34 объекта из Слуцкого, 15 – из Солигорского, 10 объектов общественного питания плюс кулинарный цех, магазин «Мясная лавка» и ресторан «Неман» из Узденского.

Наши автолавки доставляют товары также в сельские населенные пункты Узденского и Солигорского районов. С заботой о сельских жителях наши водители доезжают в самые отдаленные уголки. Только представьте: ежедневные маршруты автомагазинов достигают около 180 километров и более. Для обеспечения эффективности торгового обслуживания всех торговых объектов задействованы имеющиеся резервы, а это и прямые связи с поставщиками, возможности наших торгово-распределительных складов, логистические решения и, конечно, постоянный контроль работы каждого объекта. Решаем кадровый вопрос, подаем заявки в колледжи Белкоопсоюза. На данный момент особенно ощущается дефицит кадров рабочих профессий.


Копыльские венские вафли пришлись по вкусу и детям, и взрослым

Продукция унитарного предприятия «Копыльский кооппром» Копыльского райпо – это уже бренд, который нашел свою дорогу к потребителю за счет высокого качества. Предприятие в 2023-м выпустило продукции на 16,4 миллиона рублей. Динамика в сопоставимых ценах к уровню предыдущего года составила 118,6 процента. Ежемесячно «Копыльский кооппром» производит более 70 тонн хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, свыше 130 тонн мяса, выпускает свыше 60 тонн мясной продукции. Имеет возможность отгружать мясную продукцию в страны ЕАЭС.

продукции, выращенной на личном подворье. Умеем заготовить и чернику, и клубнику, и лук, и картофель, и грибы, и яблоки. И благодаря тому, что именно райпо в этом вопросе законодатель моды, организация предлагает покупателю товар по доступным ценам.

Обеспечиваем сырьем перерабатывающие предприятия, собственную промышленность. Ежегодно закладываем в стабилизационный фонд продукцию растениеводства для бесперебойной торговли овощами и фруктами во всей сети Копыльского райпо. Наша плодоовощная полка, цены на продукцию закладки – маркер доступности для потребителя.

Еще одно важное направление этой деятельности – сбор и заготовка вторсырья: металлолома, макулатуры и стеклобоя. Сегодня каждый сельский магазин имеет возможность принять у населения вторсырье.

– **В чем секрет успеха Копыльского райпо?**

– В первую очередь это кадры. В нашей команде опыт и молодость идут рядом. Мне, как руководителю, пришлось в свое время научиться разбираться в людях и понимать, как раскрыть их максимальный потенциал. Молодые сотрудники с благодарностью перенимают опыт старших коллег. Я всегда открыт к чему-то новому и стараюсь не мыслить стереотипами.

– **Спасибо за интервью!**


Молодой специалист Алесьа ЗАХАРИК

Ренессанс общественного питания

– **Сеть общественного питания Копыльского райпо представлена разными объектами. Какими из них вы особенно гордитесь?**

– В сфере общественного питания у нас тоже свой имидж и репутация. Можно сказать, эта сфера переживает сейчас эпоху ренессанса. Почему? Мы предлагаем посетителям неизменно высокое качество собственной продукции, регулярно внедряем новые рецептуры, сохраняя при этом натуральность и традиции. Одновременно совершенствуем сервисное обслуживание.

Ни одно знаковое событие в районе не проходит без нашего участия. Есть опыт работы и в День письменности, и на областных «Дажынках». Практически все объекты общественного питания прошли модернизацию и реконструкцию. В некоторых из них от бывшего здания остались только пол и стены. Ясно, что такие объекты дадут отдачу не сразу. Но если она случится через несколько лет, то это тоже немаловажно. Преобразились и наши магазины, и другие торговые объекты. Ведь они во многом определяют лицо города и района. Все, что мы делаем, это в первую очередь для наших жителей. Но и гостей порадовать вкусностями сможем! Немалое внимание уделяем предприятиям общественного питания – не только семи объектам в Копыле, но и двум в Слуцком районе, трем в Узде.

– **С организацией торгового обслуживания населения тесно связана заготовительная отрасль...**

– Безусловно, заготовительная отрасль – это наша ниша в районе. Жителям предоставлена возможность при желании сдать излишки сельскохозяйственной

Натуральный вкус – в тренде!

Юлия ГРИГОРЕВИЧ, начальник отдела общественного питания Копыльского райпо:

– Общественное питание – одно из важнейших направлений деятельности районного потребительского общества. «Вкусно» и «прибыльно» – вот те слова, с которыми ассоциируется наша работа.

За много лет наши повара-кондитеры, хлебопеки приучили жителей района к высокому качеству продукции. Достойный результат деятельности демонстрирует и сервисное обслуживание. Все объекты в нашей системе работают с прибылью. Но на достигнутом не останавливаемся.

Заготовим впрок!

Анастасия БЫЛЬ, начальник отдела заготовок Копыльского райпо:

– В нашем райпо организованы пять заготовительных пунктов, оборудовано овощехранилище на 400 тонн. Это позволяет вести бесперебойную торговлю овощами и фруктами. Работаем как с населением, так и с фермерскими хозяйствами и более крупными сельхозпредприятиями.

В год мы заготавливаем продукции на 10–12 миллионов рублей. Реализуем овощи и фрукты как в свои торговые точки, так и для переработки. Частично перерабатываем их сами – квасим капусту, засаливаем огурцы и томаты, делаем моченые яблоки. Такая продукция пользуется спросом. В следующем сезоне ассортимент квашеной капусты расширим, будем готовить ее с добавлением тмина, яблок, свеклы. Есть идея наладить выпуск пряной моркови.

Марина КУЗЬМИЧ, фото Алексея ВЯЗМИТИНОВА

Образец единства

РАССТЕГАИ С РЫБОЙ, КАРТОПЛЯНИЧКИ С МЯСОМ, ДРАНИКИ, ЧУРЧХЕЛА, ХИНКАЛИ, БОРЩ XIV РЕСПУБЛИКАНСКОГО ФЕСТИВАЛЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУЛЬТУР ФИЛИАЛЫ ГРОДНЕНСКОГО

Раз в два года старинные улочки Гродно становятся декорациями для грандиозного праздника дружбы народов – Республиканского фестиваля национальных культур. Уютные дворики расцветают яркими национальными костюмами, наполняются звуками музыки разных народов и аппетитными запахами экзотических блюд. На нынешнем (14-м) фестивале кухню сразу трех национальных подворий – русскую, украинскую и грузинскую – представляли филиалы Гродненского облпотребобщества. Наши корреспонденты получили задание попробовать кулинарные шедевры кооператоров и провести своеобразную экскурсию по самым вкусным уголкам фестиваля.

Всегда с фестивалем

Удивить и порадовать гостей такого масштабного действия, как гродненский фестиваль национальных культур, – задача непростая. Тем более что, по самым скромным оценкам, в этот день в центр города пришли более 200 тысяч ценителей народных традиций, которые могли выбирать еду от огромного количества кулинаров, представляющих невероятный ассортимент разнообразных блюд. Приготовить вкуснятину по аутентичному рецепту, чтобы пришлась по вкусу всем гостям праздника, – это, как говорится, задача со звездочкой. Поэтому работники филиалов Гродненского облпотребобщества приступили к ее решению заранее, совмещая проверенные временем блюда с современными подходами в их приготовлении. Атмосфера праздника на кухне царил задолго до его начала.

Как отметила заместитель председателя правления Гродненского облпотребобщества Елена Чикова, организация с большой готовностью откликнулась на приглашение к участию в фестивале:

– С одной стороны, это популяризация нашей продукции, ведь здесь фактически происходит массовая дегуста-

ция тех блюд, на приготовлении которых специализируются наши филиалы. А с другой стороны, мастера потребобщества пополнили коллекцию своих рецептов новыми разработками из разряда национальных кухонь, поскольку во время подготовки к празднику они плотно сотрудничали с представителями диаспор, узнавая много нового об особенностях их кухонь. То, что мы видим здесь, – результат общих стараний, поэтому, уверена, равнодушных не будет.

Елена Чикова добавила: сколько существует фестиваль, потребкооперация всегда принимала в нем участие. «Эти годы общения, новых знакомств, консультаций с кулинарами-любителями и профессионалами, от которых мы узнаем много интересного, – отметила она. – Помимо этого, у нас была возможность изучить вкусы и ожидания наших гостей».

От драников до расстегаев

Считается, что самым привлекательным фактором при выборе еды является ее аромат. Если это правда, то филиал «Центральный рынок» Гродненского облпотребобщества, презентовавший на празднике русскую кухню, сделал идеальный выбор: у прилавка витает неповторимый запах свежих пирогов. Они тут с самыми разными начинками: творог с ягодами, капуста с грибами, яблоки с корицей.

К прилавку пробиться невозможно. К нему выстроилась бесконечная очередь. Поэтому исключительно для нас начальник отдела общественного питания филиала Надежда Корзун выносит блюда, приготовленные специально к празднику: расстегаи с рыбой, окрошка на хлеб-

ном квасе, блинчики и пироги, пельмени.

– Мы не в первый раз готовим блюда национальных кухонь для подворий, но русскую кухню представляем впервые. Поэтому процесс приготовления начался с изучения истории и географии России, – рассказывает опытный кулинар. – Хотелось представить кухню разных уголков этой огромной страны. Мы задумали отхватить у каждого местечка России свою прелесть и колорит. Например, рыбные расстегаи – это достояние далекого Приморского края. Блинчики – это средняя полоса. Так и представляется русская красавица с длинной косой, выносящая из дома румяную стопку, а на столе уже ждут кувшин со сметанкой, маслице, медок и варенье.

Рецепт окрошки на квасе подсмотрели во время поездки в Новосибирск. Пышные пироги – это smak казачьей вольницы. А есть же еще и соседние Смоленщина с Брянщиной. Там тоже любят наши драники, поэтому без них мы никак не обойдемся.



Секретный

Тем временем на украинском подворье (для него кулинарную составляющую готовил Волковысский филиал Гродненского облпотребобщества) очередь выстроилась не только к прилавку, но и к уникальной фотозоне, для создания которой сотрудники организации выезжали в этнографические экспедиции. В печи дозревает картошка в чугушке, на полках и в укромных уголках хранится нехитрая домашняя утварь.

– Для того чтобы собрать нашу «украинскую хату», сотрудники филиала выезжали в деревни Столинского района, где много сел с жителями, имеющими украинские корни, – повествует историю создания уголка с национальным колоритом заместитель директора Волковысского филиала Галина Гончаревич. – Мы прошли по домам, узнали у бабушек, как должен выглядеть украинский дом, и постарались воспроизвести обстановку именно из вещей со столетней историей. Собрали целый сундук вышитых покрывал: все сделано руками умелиц прошлого. Узоры, цвета и орнаменты именно те, которыми украинские хозяйки украшали свои дома. А вот еще, смотрите, красивая люлька? Это реальная «кальска», она действительно использовалась. Лежала на чердаке. Мы ее нашли, привели в надлежащий вид, и сейчас этот экспонат – гордость нашей «украинской хаты».

На прилавке со вкусами множество исконных национальных блюд: пампушки и картоплянички с мясом, котлеты

И СОГЛАСИЯ

И ШАШЛЫК: ЧЕМ УГОЩАЛИ ГОСТЕЙ ОБЛПОТРЕБОБЩЕСТВА



Белорусское – в тренде

Не остался без участия Гродненского облпотребобщества и праздник на Августовском канале, который также прошел в рамках XIV Республиканского фестиваля национальных культур. Щучинский филиал серьезно поработал над разнообразием предлагаемого ассортимента, но (что неудивительно) наибольшим спросом пользовались традиционные блюда белорусской кухни – малосольные огурцы и драники.

– Наш филиал впервые участвует в данном мероприятии. Масштаб привычный: в Щучине регулярно проводятся авиафестивали и городские праздники, куда приезжают гости со всех концов страны, – рассказала заместитель директора Щучинского филиала Анна Сергей. – Но этот фестиваль особенный. Здесь принято удивлять гостей особенной кухней и подачей. Поэтому мы оформили наш павильон в белорусском стиле, за основу взяли наши родные васильки. Эти цветы присутствуют в веночках продавцов, в других элементах декора.

Приготовили много вкусного. Наша изюминка – шашлыки по армянскому рецепту. Директор нашего филиала Вануш Навасардян – армянин по национальности, поэтому специально для фестиваля, посвященного дружбе народов, он поделился секретами их приготовления.

Наша цель – накормить гостей сытно, вкусно, полезно. Поэтому у нас много овощей и блюд из разряда правильного питания. Например, колбаски по-щучински – это наше фирменное блюдо.

...Вкусная еда и веселая компания – что еще нужно для хорошего праздника? Благодаря стараниям всех участников фестиваля национальных культур гости получили море эмоций, узнали и попробовали много нового, унеся с собой незабываемые воспоминания. Неотъемлемой частью этих воспоминаний будут приготовленные с душой и любовью блюда от кооператоров Гродненского облпотребобщества.



ингредиент

по-киевски, вяленые колбасы, подчеревок и, конечно, знаменитое украинское сало. А какое южнославянское застолье без душистых напитков по оригинальным рецептам? Хозяйки из потребкооперации учли и такой нюанс. Напитки по традиционным рецептам здесь не простые, а настоянные на груше, лимоне и мяте. К слову, особый рецепт напитка создан специально для гостей фестиваля в Гродно.

Безусловный лидер, дающий самое яркое представление о вкусе настоящей украинской кухни, – борщ. Повар Наталья Забавко позаботилась о том, чтобы этот суп не уступал по степени мастерства приготовления блюдам высокой кухни.

– Конечно, есть секретный ингредиент. Это то, что настоящий борщ готовится от души и с любовью, – улыбается девушка. – Но вы же хотите знать про конкретные продукты? Тогда запомните: самое важное в украинском борще – пампушки, которые к нему должны подаваться. Почему-то наши хозяйки редко дополняют свой домашний борщ пампушками. Наверное, считают, что их сложно готовить. А зря. Надо взять обычное сдобное дрожжевое тесто, налепить шарики и поставить в духовку. Тем временем перетереть чеснок и укроп, смешать с маслом и обмазать этой смесью готовую выпечку – все быстро, просто. А результат – пальчики оближешь.



Застолье с кавказским акцентом

Гродненскому городскому филиалу облпотребобщества во время подготовки к фестивалю национальных культур пришлось освоить кавказскую кухню: его призвали на помощь грузинскому национальному объединению. На столе в ожидании гостей – сладкая чурчхела, закуски из баклажанов, хинкали, румяные куски баранины, пышный лаваш, вино и, конечно же, шашлык. Его приготовлением занимались повара потребкооперации.

– Очень интересный опыт, – признается заместитель директора Гродненского городского филиала Наталья Бородина. – Мы го-

товили грузинские блюда в очень тесном сотрудничестве с представителями диаспоры и под их контролем.

Стоит отметить, что руководитель объединения грузин сам дока в кулинарной сфере, он возглавляет грузинскую пекарню, продукцию которой хорошо знают и любят в Гродно. Поэтому подход к организации подготовительной части и контроль были очень профессиональными.

Руками наших мастериц был приготовлен шашлык по национальному грузинскому рецепту. Это сложная рецептура, в ней особое внимание уделяется обилию трав в маринаде: петрушка, укроп, кинза. В результате мы получили неповторимый вкус и аромат. Уверена, наши гости такого еще не пробовали. Еще вот хинкали. Здесь тоже есть свои секреты. Мясо внутри мешочка должно быть сочным, поэтому в него специально добавляется бульон. Чтобы гарантированно сохранить сочность, тесто раскатывается не очень тонко. Муку надо брать твердых сортов и обязательно просеивать.

Не секрет, что грузинское застолье – это не только еда, но и прекрасные танцы и песни. Звучащее со сцены подворья узнаваемое многоголосье завершало образ кулинарных шедевров. С каждым укуском казалось, будто все дальше отступают окружающие нас кирпичные стены старого европейского города и мы переносимся в традиционный грузинский двор с массивным деревянным столом, заставленным богатыми яствами и глиняными кувшинами с вином.



Катерина ЧАРОВСКАЯ, фото Алексея БИБИКОВА, Егора ЕРМАЛИЦКОГО, Анны КАСПЕР

ДИРЕКТИВА № 1

Подросла трава, и мы снова слышим во дворах назойливый шум моторов газонокосилок. Что и говорить, приятно смотреть на ухоженные газоны.

Но за этим убранством стоят люди. Это они своим трудом поддерживают благоустройство мест, где мы живем и работаем.

Какой бы хлопотной или шумной ни была эта работа, ее нужно выполнять, причем не во вред здоровью работников и окружающих.

Рассмотрим, какие важные моменты в работе с газонокосилками (триммерами) следует обязательно учитывать.

Без риска для здоровья!

ГЛАВНЫЕ ПРАВИЛА ПОКОСА ТРАВЫ, КОТОРЫЕ СТОИТ ЗНАТЬ

В типовой инструкции по охране труда № 40, утвержденной 31.05.2021 постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь, подробно расписано, какие опасности несет работа с механическими и электрическими косами. В первую очередь это шум. Человеческий организм не приспособлен к воздействию шума, который превышает естественные звуки окружающей среды. Двигатели, используемые в механических и электрических косах, издаются громкие звуки, а длительное воздействие шума на человека может привести к гипертонической болезни, коронарному атеросклерозу, стенокардии, инфаркту миокарда.

Еще один вредный фактор – вибрация. При работе с механическими и электрическими двигателями у человека может возникнуть вибрационная болезнь, известная также как псевдосиндром Рейно, синдром белых пальцев, сосудоспастическая болезнь рук, профессиональный ангиотрофоневроз.

Опасность для здоровья при косьбе триммером представляют острые кромки, шероховатости, заусенцы, режущие детали. Они могут травмировать мягкие ткани человека. В зависимости от места нанесения травм способны привести к потере крови. В то же время существует опасность получения ожога о нагретые элементы оборудования и от использования горючих жидкостей.

При косьбе в разные стороны могут отлетать мелкие предметы, лежащие на поверхности земли, – камни, мусор. Поэтому подходить близко (в некоторых случаях ближе 10 метров) к месту проведения работ не разрешается.

Немаловажный фактор – окружающая среда. Косьба выполняется на улице, значит, на работника воздействуют ветер, солнечные лучи, жара, холод, сырость. Кроме того, в рабочей зоне бывает загрязненный воздух (пыль, загазованность), недостаточная освещенность. Иногда работать приходится после осадков – из-за влажной травы намокают одежда и обувь, что может привести к простуде, не говоря уже о последствиях ранее перенесенных болезней, которые противопоказаны при работе по косьбе травы.

Не стоит забывать и об опасности получения электротравмы. И не только при работе с электрокосой. Есть участки, где проложены линии электропередачи и подземные кабели. Поэтому, приступая к работе, нужно внимательно осматривать места, где необходимо косить траву.

Еще одна опасность скрывается в траве. Это ямы, бугорки, где могут оказаться доски с гвоздями, куски арматуры и прочие строительные отходы, которые в момент косьбы могут стать причиной травмы.

Напомню одно из неписаных правил охраны труда: нежелательные последствия наступают от незнания предмета опасности и степени его воздействия на работающего человека.

Чтобы обезопасить себя, необходимо предоставить ему средства индивидуальной защиты, обучить безопасным методам и приемам работы и провести инструктаж – первичный и целевой. Не случайно целевой инструктаж предписано проводить каждый раз, когда при выполнении работы появляется что-то новое: оборудование, место, приспособления, инструменты.

К слову, если спросить у работников о физической нагрузке, которую они испытывают при косьбе, любой ответит, что это далеко не производственная гимнастика. Поэтому в инструкции коротко прописано: работник перед выполнением данной работы должен не иметь противопоказаний и допускается к работе после прохождения медицинской комиссии. И разумеется, косец должен быть совершеннолетним.

Следует отметить, что игнорирование возможных опасностей наблюдается со стороны непосредственных руководителей структурных подразделений, которые иногда ставят задачу не выходя из кабинета. Да и работники, пытаясь быстрее выкосить траву на участке, не смотрят дальше рабочих деталей косы. А это неправильно.

Экипировка

Средства индивидуальной защиты для работников, выполняющих работы по косьбе травы:

- костюм хлопчатобумажный (или халат хлопчатобумажный);
- плащ непромокаемый;
- жилет сигнальный;
- головной убор;
- ботинки кожаные (полуботинки кожаные) или сапоги резиновые;
- рукавицы комбинированные (перчатки трикотажные);
- очки защитные или защитный щиток лицевой.

ВАЖНО ЗНАТЬ!

Наниматели и работники, виновные в нарушении законодательства об охране труда, несут ответственность, предусмотренную законодательными актами Республики Беларусь.



Коллаж Татьяна ГОРБАЧ

Согласно статье 10.13. КоАП РБ:

1. Нарушение должностным или иным уполномоченным лицом работодателя или индивидуальным предпринимателем требований по охране труда влечет наложение штрафа в размере от 5 до 40 базовых величин.

2. Деяние, предусмотренное частью 1 настоящей статьи, повлекшее травмирование работающих, влечет наложение штрафа в размере от 20 до 50 базовых величин.

3. Деяние, предусмотренное частью 1 настоящей статьи, совершенное иным работающим, влечет наложение штрафа в размере до 5 базовых величин.

В соответствии с пунктом 9 Типовой инструкции по охране труда при косьбе травы № 40 от 31.05.2021 работник имеет право отказаться от выполнения порученной работы по косьбе травы с использованием оборудования для косьбы травы в случае возникновения непосредственной опасности для жизни и здоровья его и окружающих до устранения этой опасности, а также при непредоставлении ему средств индивидуальной защиты, непосредственно обеспечивающих безопасность труда.

При отказе от выполнения порученной работы по указанным основаниям работник обязан незамедлительно письменно сообщить нанимателю либо уполномоченному должностному лицу нанимателя о мотивах такого отказа, подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка, за исключением выполнения вышеуказанной работы.

Работающий по гражданско-правовому договору в местах,

предоставленных работодателем, вправе отказаться от исполнения гражданско-правового договора полностью или частично в случае, если работодателем не созданы или ненадлежащим образом созданы безопасные условия для выполнения работы, предусмотренной гражданско-правовым договором, а также в случае возникновения непосредственной опасности для жизни и здоровья работающего и окружающих до устранения этой опасности.

При отказе от выполнения работы по указанным основаниям работающий по гражданско-правовому договору обязан незамедлительно письменно сообщить работодателю о мотивах такого отказа.

Ответственный подход

Наниматели при организации труда работников обязаны принимать необходимые меры по профилактике и предупреждению производственного травматизма, профессиональных и других заболеваний работников; контролировать знание и соблюдение работниками требований инструкций по охране труда и пожарной безопасности; своевременно и правильно проводить расследование и учет несчастных случаев на производстве.

За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей наниматели (уполномоченное должностное лицо нанимателя) несут ответственность, предусмотренную Трудовым кодексом РБ и иными законодательными актами.

Артур ЧУМАСОВ,
инженер по охране труда

СПОРТ

**ЖЕНСКАЯ СБОРНАЯ БТЭУ ПК ЗАВОЕВАЛА ЗОЛОТО
 НА РЕСПУБЛИКАНСКОЙ УНИВЕРСИАДЕ ПО ПЛЯЖНОМУ ВОЛЕЙБОЛУ**

Горячий песок

Финальные соревнования прошли в Гомеле. Участие в спортивных состязаниях приняли более 30 вузовских команд из всех регионов Беларуси.

В упорной борьбе победу одержала женская сборная БТЭУ ПК. Подготовил команду к выступлению старший преподаватель кафедры физического воспитания и спорта университета Александр Жуковец.

Поздравляем с победой и желаем новых спортивных достижений!
Соб. инф.


ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ


На сложные юридические вопросы читателей отвечают специалисты Белорусской республиканской коллегии адвокатов.

Работа в ночь – законно ли?

Скажите, может ли шестнадцатилетний подросток находиться на улице после 23:00 без сопровождения взрослых?

! **Может.**

В законе сказано о детях, не достигших этого возраста. Невыполнение родителями или лицами, их заменяющими, обязанностей по сопровождению несовершеннолетнего в возрасте до 16 лет либо по обеспечению его сопровождения совершеннолетним лицом в период с 23:00 до 06:00 вне жилища влечет наложение штрафа в размере до двух базовых величин.

Бывший муж после развода дарил подарки, давал деньги мне и нашему ребенку. Сейчас хочет это все вернуть. Обязана ли я все возвращать?

! Дарение может быть отозвано только в случаях, предусмотренных законодательством. Даритель вправе отменить дарение, если одаряемый совершил покушение на его жизнь, жизнь кого-либо из членов его семьи или близких родственников либо умышленно причинил дарителю телесные повреждения. Содержание родителем его несовершеннолетнего ребенка является его обязанностью согласно Кодексу Республики Беларусь о браке и семье.

Буду ли я считаться не занятой в экономике после декретного отпуска с трехлетним ребенком?

! Нет. Занятыми в экономике считаются граждане из числа женщин, фактически проживающих в Республике Беларусь (за исключением случаев выезда за границу на лечение и (или) оздоровление) и воспитывающих ребенка в возрасте до 7 лет, троих и более несовершеннолетних детей, являющихся матерью (мачехой), усыновителем (удочерителем), опекуном (попечителем).

В чате садового товарищества постоянные споры по поводу шумных строительных работ. Подскажите, до какого времени можно производить шумные работы?

! Как правило, если появляется необходимость в выполнении работ, создающих шум,

члены товарищества обязаны начинать их не ранее 09:00 и заканчивать не позднее 19:00, не применяя при производстве работ оборудование и инструменты, от работы которых уровень шума и вибрации превышает установленные санитарные нормы.

При пользовании телевизорами, радиоприемниками, магнитофонами и другими громкоговорящими устройствами должны соблюдаться требования санитарных правил и норм. Шум не должен превышать допустимых уровней для дневного (с 07:00 до 23:00) и ночного (с 23:00 до 07:00) времени суток.

Изучайте правила внутреннего распорядка вашего садового товарищества.

Имеет ли право наниматель ставить мне рабочие смены в ночное время, если у меня ребенок 4 лет?

! К работе в ночное время, даже если она приходится на часть рабочего дня или смены, не допускаются:
 1) беременные женщины;
 2) работники моложе 18 лет.

Инвалиды при условии, что такая работа не запрещена им индивидуальными программами реабилитации инвалидов, а также женщины, имеющие детей в возрасте до 14 лет, могут привлекаться к работе в ночное время только с их письменного согласия.

Возможно ли привлечь человека к ответственности за слежку по телефону? Муж взял мой телефон и под моим аккаунтом смотрел все, что я делала, и сделал скриншоты.

! Незаконное собирание либо распространение сведений о частной жизни, составляющих личную или семейную тайну другого лица, без его согласия, повлекшее причинение вреда правам, свободам и законным интересам потерпевшего, является преступлением. Имеете право обратиться с заявлением в милицию, будет проведена проверка и дана правовая оценка его действиям.

Пресс-секретарь Белорусской республиканской коллегии адвокатов
Ирина РЕУТ

Сверхурочная работа или работа в выходной день – по усмотрению нанимателя

На участке работают 4 электромонтера по ремонту и обслуживанию электрооборудования, 2 работника заболели. Работникам установлен суммированный учет рабочего времени. Работник вышел на одну смену вне своего графика, т. е. в свой выходной день. Каким образом будет учитываться данное время – как сверхурочная работа или привлечение к работе в выходной день?

! По усмотрению нанимателя.

В организациях, где по условиям производства (работы) невозможно или экономически нецелесообразно соблюдение установленной для данной категории работников ежедневной или еженедельной продолжительности рабочего времени, может применяться суммированный учет рабочего времени (ч. 1 ст. 126 ТК).

В соответствии с ч. 2 ст. 126 ТК еженедельная продолжительность рабочего времени при суммированном учете может быть больше или меньше установленной нормы продолжительности рабочего времени в неделю (ст. 112–114 ТК). При этом продолжительность учетного периода устанавливается нанимателем и не может превышать один календарный год.

Для работников, которые трудятся по графику работ (сменности), выходными являются те дни недели, которые запланированы в графике работ (сменности).

Выходные дни (еженедельный непрерывный отдых) предоставляются всем работникам. Так, при 5-дневной рабочей неделе предоставляются 2 выходных дня каждую календарную неделю, при 6-дневной рабочей неделе – 1 выходной день. Общим выходным днем является воскресенье.

Согласно ч. 1 ст. 142 и ст. 145 ТК работа в выходные дни допускается по предложению нанима-

теля и только с письменного согласия работника или по инициативе работника с согласия нанимателя, за исключением случаев, предусмотренных ст. 143 ТК.

Привлечение к работе в выходной день оформляется в соответствии со ст. 145 ТК приказом (распоряжением) нанимателя.

Вместе с тем ч. 1 ст. 119 ТК определено, что сверхурочной считается работа, выполненная работником по предложению, распоряжению или с ведома нанимателя сверх установленной для него продолжительности рабочего времени, предусмотренной правилами внутреннего трудового распорядка или графиком работы (сменности).

При суммированном учете рабочего времени сверхурочная работа определяется по окончании учетного периода как разница между фактически отработанным временем (согласно таблице учета рабочего времени) и нормой рабочего времени, установленной графиком работ (сменности) на учетный период.

Таким образом, для работников работа вне своего графика за отсутствующих работников будет считаться работой в выходные дни или сверхурочной работой с соответствующим отражением в таблице учета использования рабочего времени в зависимости от вида оформления привлечения.

Дарья РУДНИЦКАЯ, экономист

ПРОДОЛЖАЕТСЯ ПОДПИСКА НА «ВЕСТИ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ»

НА II ПОЛУГОДИЕ 2024 ГОДА

Подписной индекс
63885

Для индивидуальных подписчиков:

1 месяц – 6 руб. 82 коп.

3 месяца – 20 руб. 46 коп.

6 месяцев – 40 руб. 92 коп.

со скидкой за доставку на один месяц – 5 руб. 64 коп.

Подписной индекс
638852

Для предприятий и организаций:

1 месяц – 8 руб. 45 коп.

3 месяца – 25 руб. 35 коп.

6 месяцев – 50 руб. 70 коп.

со скидкой за доставку на один месяц – 7 руб. 03 коп.

ОСТАВАЙТЕСЬ С НАМИ!

СОНЦАВАРОТ



Час кветак і мёду

МЁД І ВОСК У ДАЎНЯ ЧАСЫ БЫЛІ СЯРОД АСНОЎНЫХ ГАНДЛЁВЫХ ПРАДУКТАЎ БЕЛАРУСАЎ І НАВАТ СЛУЖЫЛІ ГРАШОВЫМ ЭКВІВАЛЕНТАМ

З даўніх часоў нашы продкі ведалі, што мёд – ласунак не проста смачны, але і карысны. З яго выраблялі лекі, а таксама выкарыстоўвалі падчас знакавых падзей. Паспрабуем прасачыць, як на нашых землях зарадзілася бортніцтва і чаму з цягам часу нашы продкі аддалі перавагу цукру.



Стагоддзі таму мёд быў адзіным салодкім прадуктам у рацыёне людзей. Цукар на нашых землях з'явіўся толькі ў XI–XII стагоддзях і доўга быў даступны выключна для тых, хто меў грошы. Таму бедныя сяляне стараліся здабываць мёд, займаючыся бартавым пчальярствам, або бортніцтвам.

Пчаліны мёд у беларусаў быў сімвалам сяброўства. Па народных павер'ях, нават вораг, якога пачаставалі мёдам, пасля мог стаць сябрам.

Падарунак бароўкі

Найперш людзі здабывалі мёд ад дзікіх пчол у чыстых хваёвых барах. Таму гэтых лясных працаўніц і называлі бароўкамі. У старажытныя часы, каб здабыць мёд, дрэвы з пчоламі папросту падпальвалі. Людзі атрымлівалі лясны прадукт, а васьмь пчолы гінулі. Але пазней прыдумалі спосаб збору мёду без знішчэння насякомых. Для гэтага зрабілі спробу іх прыручыць. Дарэчы, першыя пісьмовыя згадкі пра заняткаў усходніх славян пчальярствам у шматлікіх крыніцах адносяцца да X стагоддзя.

Працэс збору мёду выглядаў так: у лесе людзі адшуквалі дрэвы з дупламі-борцамі, дзе сяліліся дзікія пчо-

лы, выкурвалі іх дымам і забіралі мёд. Пазней сталі рабіць пчаліныя борці – першыя вуллі. Знаходзілі хвою або дуб, асіну або ліпу, выдзёбвалі дупло. Зверху жыла пчаліная сям'я, а пасярэдзіне было месца, дзе пчолы майстравалі соты. Лаз у борць зачынялі дошкамі. Побач высвідроўвалі адтуліну, праз якую пчолы маглі вылятаць на волю і вяртацца назад.

Гістарычныя крыніцы паведамляюць аб нярэдка знаходках у той час у крычаўскіх лясах старых борцяў са шматгадовымі запасамі цёмна-бурага заляжалага мёду да 8–12 пудоў (150–200 кілаграмаў) у кожнай. Па даўнім звычаі, чалавек, які знайшоў у лесе борць, атрымліваў на яе права ўласнасці і ставіў пры гэтым на дрэве ўмоўную пазнаку-абярэг. Сяляне выкарыстоўвалі не толькі прыродныя дуплы-борці, дзе сяліліся пчолы, але і рабілі новыя, выразалі іх у ствалах дрэў з сонечнага боку.

Сяляне, шляхта, аднадворцы на сваіх сядзібах заводзілі пчалінікі на сотні вуллёў.

Спачатку гэта былі пераважна калодныя вуллі. Сустрэкаліся таксама саламяныя. Для іх вырабу выкарыстоўвалі



недаспелае жыта. Яго скручвалі ў жгуты, перапляталі лазой, каранямі. Атрымліваўся своеасаблівы куфар. Былі для крылатых работніц і домкі, плеценыя з лазы. Такія вуллі спачатку падымалі на дрэвы, а потым іх пачалі ставіць паблізу сядзіб. Улетку, калі зацвіталі лугавыя травы, ліпа, грэчка, верас, пчальяры грузілі вуллі на сані і адвозілі на дзясяткі верст у месцы медазбору. Лепшым лічыўся ліпавы мёд. Яго яшчэ называлі «ліпавей».

«Як маці зямлі, свайго месца трымайцеся»

Бортніцтва патрабавала ад чалавека вялікай канцэнтрацыі ўвагі, а таксама ведаў аб паводзінах і псіхалогіі пчол. Прафесійныя навыкі перадаваліся ад бацькі да сына. З самага дзяцінства будучыя пчальяры спасцігалі сакрэты гэтага рамяства. Ведаць іх павінен быў кожны, хто браўся за нялёгкую і адказную справу, бо пчолы пры дапушчэнні памылак адразу неахайнага гаспадара пакідалі.

Цікавая дэталі: сакральны сэнс замоў і магільных дзеянняў падчас «зносін» з пчоламі стары бортнік перадаваў спадчынніку як дар знахарства толькі перад смерцю.

У выданні Гуркова і Тэрахіна «Радавод сонечнага племені» прыведзена вось такая замова для пчол, каб малады рой не адляцеў: «Вось там, пчолкі, святліца – новая, цясавая, адмысловая. Жыць вам тут і быць сто гадоў і зім і дзвесце дзесяць павадзіць. Паранейка сваіх дзетак пабуджайце і пасылайце іх у цёмныя лясы, у шчырыя бары. Майце шум баравы, майце роў трыдавы, мядзведжу лапу, воўчы хвост. Сграбайцеся, змятайцеся. Як маці зямлі, свайго месца трымайцеся...»

Сімвал сяброўства

На беларускіх землях быў вядомы звычай «Сябрыны». Сутнасць яго ў тым, што пчальяр дарыў аднавяскоўцу рой пчол. Чалавек, упершыню атрымаўшы мёд, па-

ловай яго дзяліўся з тым, хто яго падарыў. Так захапленне салодкай здабычай замацоўвала сяброўства на доўгія гады.

Дзякаваць суседу за падараных пчол сапраўды было варты. Прадукты пчальярства (воск, праполіс, пылок, матачнае малачко) выкарыстоўвалі пры вырабе розных лекаў. Напрыклад, воск, змешаны з барсуковым тлушчам, пазбаўляў ад скурных захворванняў. А яшчэ з яго рабілі свечкі. У выпадку хваробы з пчалінага воску ляпілі фігуркі хворых частак цела і прыносілі ў храм, маліліся за больш хуткае выздараўленне.

Каштоўны здабытак

Мёд і воск на нашых землях былі сярод асноўных гандлёвых прадуктаў і нават служылі грашовым эквівалентам. У Беларусі былі вядомыя цэлыя вёскі прафесійных пчальяроў. Пра гэта сведчаць і назвы паселішчаў Бортнікі, Бортнавічы, Калоднікі. Асабліва славіліся майстэрствам і навыкамі патомныя бортнікі вёскі Стадолічы на Мазыршчыне, дзе традыцый збору мёду дзікіх пчол захоўваліся да XX стагоддзя.

...З часам бортніцтва стала губляць былаю папулярнасць. Памяншаліся плошчы лясоў, а такім чынам і колькасць борцяў. А калі распрацавалі тэхналогію атрымання цукру з буракоў, мёд ужо не быў адзіным салодкім прадуктам у рацыёне чалавека. Цана на мёд падала, і бортнікам аказалася нявыгодна займацца рамяствам. З вынаходствам рамачных вуллёў, якія дазвалялі атрымліваць мёд, не затрачваючы пры гэтым мноства сіл і часу, бортніцтва паступова стала забывацца. На змену яму прыйшло пчальярства.

Традыцыі

Мёд падавалі на стол на вяселлях. Пры запаленых свечках ім частавалі маладых, сустрэкаючы ў бацькоўскай хаце. Каша з мёдам была абавязковай стравай падчас хрысціянскіх свят.

Беларускі мёд называлі дарам, а пчалу – чароўным стварэннем.

Ласунак беларусы елі ў чыстым выглядзе, рабілі мядовую сыту, варылі і настойвалі хмельныя напоі. Быў вядомы празрысты, чысты напой з мядовым смакам – ліпец.

Да вашага стала мядовы смак

Мёд разбаўлялі вадой. Адсюль і такія назвы: мёд-паўтарак і трайны мёд. Таксама існавалі вішнёўкі і маліннікі, якія гатаваліся з дадаваннем ягад. Быў і напой пад назвай «крупнік», які варылі з мёдам, карыцай, гваздзікай, мускатным арэхам і іншымі прыправамі.

Значна раней медавухі і збітня з'явіўся такі напой, як сыць, або сыта. Па сутнасці, гэта гарачы напой з мёдам. Падавалі яго ў самым канцы ўрачыстай трапезы. Адсюль і пайшоў выраз «наесціся да сыта». Яго рэцэпт просты: наліць у кубак гарачую вадку і растварыць у ёй сталовую лыжку мёду.

**Марына КУЗЬМІЧ,
фота Дар'і ЦІТОВІЧ
і з адкрытых інтэрнэт-крыніц**



ОСВОД ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Чудесное спасение

В Гомеле женщина, плавая на сапборде, упала в воду и запуталась в страховочной ленте



Как сообщили в областном управлении МЧС, инцидент произошел на озере Волотовского. Женщина 1987 года рождения, плавая на сапборде, упала в воду, запуталась в страховочной ленте и начала просить о помощи. Ее удалось спасти. Она не пострадала.

В Светлогорске в Березине едва не утонула молодая женщина

Работники ОСВОДа спасли женщину 2000 года рождения. При купании в реке Березине в райцентре женщина не рассчитала силы и начала тонуть. Спасатели на водах доставили ее на берег. К счастью, она не пострадала.

В МЧС и ОСВОД НАПОМИНАЮТ:

- отдыхающие у воды должны быть предельно осторожными и соблюдать правила безопасности.

ЗАКОН И ПОРЯДОК

Ничего святого

Четыре жителя Ивацевичского района напали на пенсионерку



В Ивацевичский РОВД обратилась 75-летняя жительница района. Женщина рассказала, что ночью двое неизвестных ворвались в дом, избили ее и потребовали денег. Завладев тремя тысячами долларов, скрылись.

Поиском подозреваемых занялись сыщики УВД Брестского облисполкома и местного райотдела. В считанные часы правоохранители установили личности четверых злоумышленников и во взаимодействии с оперативниками Слонимского РОВД задержали их. Фигурантами оказались жители Ивацевичского района в возрасте от 28 до 33 лет, в том числе 31-летняя женщина. Один из поделщиков ранее привлекался к уголовной ответственности за имущественные преступления. Часть похищенных денег изъята.

Сейчас с задержанными проводятся неотложные оперативно-разыскные мероприятия и следственные действия.

ОГНЕОПАСНО

Горючие жидкости

Участились случаи получения ожогов из-за неосторожности при использовании легковоспламеняющихся жидкостей

В Борисовском районе двое мужчин получили ожоги при очистке бензобака



автомобиля. Как рассказали в пресс-службе МЧС, инцидент произошел из-за вспышки паров топлива.

В тот же день в МЧС поступило сообщение об обращении в учреждение здравоохранения гражданки 1994 года рождения. Женщина получила ожоги при вспышке паров легковоспламеняющейся жидкости при розжиге мангала на приусадебном участке. После оказания медицинской помощи пострадавшая направлена на амбулаторное лечение.

ДОРОЖНОЕ ДВИЖЕНИЕ

Устал – отдохни

Плохое самочувствие водителя стало причиной ДТП в Минске



По предварительной информации УГАИ Мингорисполкома, 42-летний водитель автомобиля Renault в пути потерял сознание, в результате чего выехал на встречную полосу движения, столкнулся с автомобилем Lada и повредил припаркованный Renault.

Водитель Renault получил незначительные травмы, от госпитализации отказался.

ГАИ НАПОМИНАЕТ:

- управлять транспортным средством в болезненном или утомленном состоянии, которое ставит под угрозу безопасность дорожного движения, запрещено;
- в случае если водитель почувствовал ухудшение самочувствия, необходимо остановиться в безопасном месте и отдохнуть;
- при необходимости следует вызвать скорую медицинскую помощь.

Внимательность в пути

В Гомеле при ДТП легковой автомобиль отбросило на пешехода на тротуаре



Как рассказали в УВД Гомельского облисполкома, легковые «Пежо» и БМВ столкнулись на пересечении улиц Кирова и Победы. От удара БМВ отбросило на тротуар на женщину-пешехода. С травмами в больницу госпитализированы водитель автомобиля «Пежо» и 55-летняя пешеход.

Обстоятельства и причины произошедшего устанавливаются.

ГАИ НАПОМИНАЕТ:

- водители обязаны неукоснительно соблюдать правила дорожного движения, не спешить, четко следовать сигналам светофора, разметке и дорожным знакам.

Подготовила Мария НИКОЛАЕВА, фото из открытых источников

ЗВЕЗДЫ ГОВОРЯТ

Гороскоп

17–23 июня

Неблагоприятный день для биосферы Земли – 17 июня. Возрастают риски, связанные с природными и погодными аномалиями. 17 и 21 июня стоит проявить особое внимание и предусмотрительность при планировании различных мероприятий, особенно связанных с риском для жизни: полетов, поездок, экстремальных развлечений и т. д.

ОВЕН (21.03 – 20.04)
 Неделя может быть хороша по всем статьям: дети и любимые порадуют вас, на работе вы станете творить с вдохновением. В субботу появится желание командовать, что послужит причиной раздражительности, недовольства, дерзости или даже жестоких поступков. Совет недели: с понедельника попытайтесь командовать только собой – и ваша активность обернется всем во благо.
Благоприятные дни – среда, четверг. Неблагоприятный день – суббота.

ТЕЛЕЦ (21.04 – 20.05)
 Для многих Тельцов, особенно рожденных в апреле и второй декаде мая, эта неделя будет очень насыщенной. Распределите действия следующим образом: понедельник и вторник посвятите родителям или своему домашнему очагу, среду и четверг – детям или возлюбленным, субботу и воскресенье – физической работе или укреплению здоровья. Совет недели: тратьте деньги обдуманно.
Благоприятные дни – суббота, воскресенье. Неблагоприятный день – вторник.

БЛИЗНЕЦЫ (21.05 – 21.06)
 Кроме основной работы, где возможны свои трудности, возникнет необходимость решать вопросы дома и семьи. В четверг дети и их проблемы переключат на себя все ваше внимание, в выходные – работа на даче, различные выезды или оздоровительные мероприятия. Пробуждается желание свободы, причем о последствиях, скорее всего, думать не захочется. Это приведет к активному поиску перемен.
Благоприятных дней нет. Неблагоприятные дни – четверг, пятница.

РАК (22.06 – 22.07)
 Появится шанс реализовать план профессионального роста. Предупреждение для женщин: подходит время ваших забот, причина которых – муж, отец, сын, любимый. Подготовьтесь или примите меры. Совет недели: работа поможет пережить временные трудности общения или его отсутствие.
Благоприятные дни – понедельник, вторник, среда. Неблагоприятных дней нет.

ЛЕВ (23.07 – 22.08)
 Понедельник и вторник для Львов не совсем благоприятные дни в плане финансов. Причем не ваших лично, а совместных или денег супруга, компаньона. Предупредите его о том, что по стечению сложных обстоятельств он может понести потери или убытки. Среду и четверг посвятите прогулкам, хотя бы семейным или с близкими людьми, а уж если вы склонны заниматься интеллектуальной или научной деятельностью, воспользуйтесь этими днями – вдохновение не покинет вас.
Благоприятные дни – среда, четверг. Неблагоприятные дни – понедельник, вторник.

ДЕВА (23.08 – 22.09)
 Поспешные поступки Дев не совсем благоприятно скажутся на их репутации. Поэтому не торопитесь с выводами и ведите себя менее активно. А вот для остальных Дев это удачный период для профессиональной деятельности и бизнеса. В пятницу и выходные дни общение в кругу семьи или романтическое свидание доставит вам величайшее удовольствие.
Благоприятные дни – суббота, воскресенье. Неблагоприятный день – четверг.

ВЕСЫ (23.09 – 23.10)
 Благоприятная неделя. Постарайтесь воспользоваться возросшей привлекательностью, которая бу-

дет носить скорее внутренний характер (остроумие, способность поддержать разговор). А где все это применить, решайте сами: или повысить мнение начальства о себе, или вскружить голову любимому человеку. Для Весов октября неделя сложится иначе. Размеренность, спокойствие в семейных и деловых отношениях или поездке может омрачиться каким-нибудь неожиданным заболеванием или трудной непредвиденной работой.

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

СКОРПИОН (24.10 – 22.11)
 Очень благоприятный период во многих сферах жизни. Для этого времени подходит девиз: «Все делается к лучшему». Следует избегать людей, входящих в доверие и предлагающих планы «молниеносного обогащения». И еще: если вы склонны злоупотреблять алкоголем, то постарайтесь контролировать себя – вероятен срыв с разрушающими последствиями. Совет недели: воспользуйтесь поворотным моментом к лучшему и не доверяйте всем подряд.

Благоприятные дни – понедельник, вторник, среда. Неблагоприятных дней нет.

СТРЕЛЕЦ (23.11 – 21.12)
 Возможны разногласия с партнером, в основном по собственной инициативе. Так что присмотритесь к своим отношениям. Совет недели: постарайтесь выстраивать семейное счастье. Будьте осторожны во время отдыха у воды.
Благоприятный день – пятница. Неблагоприятный день – четверг.

КОЗЕРОГ (22.12 – 19.01)
 Неоднозначная неделя. Состояние финансового положения изменится. Для Козерогов декабрь и первой декады января это могут быть неожиданные убытки, для остальных Козерогов – столь же неожиданные прибыли. Совет недели: будьте начеку – с деньгами всякое может случиться. Займитесь чем-нибудь для души.
Благоприятные дни – среда, четверг, пятница. Неблагоприятный день – суббота.

ВОДОЛЕЙ (20.01 – 18.02)
 Благоприятная неделя. Решение финансовых вопросов склоняется в сторону прибыли, правда, вы несколько преувеличиваете их размеры, да и различного рода неожиданности пока не оставляют вас. В конце недели на личном фронте или в семье ваше слово может оказаться очень эффективным: вы сумеете убедить любимого в необходимости купить что-либо сверхнужное или уговорить ребенка поехать в летний лагерь. Совет недели: позаботьтесь о родителях, не упустите возможные финансовые прибыли, а посредством слова вы добьетесь многого.
Благоприятные дни – суббота, воскресенье. Неблагоприятный день – понедельник.

РЫБЫ (19.02 – 20.03)
 Профессиональная деятельность, планы, заботы – все это будет связано с семьей, домом. Рыбы февраля смогут порадовать своих близких, рассказав, как их ценят на работе и каковы перспективы этого. В пятницу попытайтесь удивить семью или любимого человека, пообещав что-то экзотическое, причем есть весомые шансы, что все это исполнится. У Рыб марта эта неделя получится более светлой. Совет недели: укрепите отношения с семьей, расслабьтесь в выходные.
Благоприятные дни – понедельник, пятница. Неблагоприятные дни – вторник, четверг.

ГОТОВИМ
САМИ

Лидер среди летних супов

СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАСТОЯЩЕГО БЕЛОРУССКОГО ХОЛОДНИКА

В летние жаркие деньки хочется охладиться и утолить жажду. Хорошее средство для этого – кефир. А если добавить в него овощи, получится полезный суп под названием «халадник». Наши предки готовили его столетия назад. До нашего времени рецепт вкусного блюда дошел во множестве вариантов. Полистаем страницы традиционной белорусской кухни вместе.

Для классического рецепта достаточно взять свеклу столовую, огурцы, вареное яйцо и зелень. Основой для приготовления холодного супа может быть несладкий квас – на отваре свеклы или щавеля, на бульоне или отваре ягод с добавлением сметаны либо сыворотки.

Кулинарам известен рецепт холодника по-мински. Его отличие в том, что готовится он на основе отвара одновременно и свеклы, и щавеля. Придать искорку классическому рецепту можно, добавив свеклу и щавель в отвар со сваренной толченой картошкой.

Удивительно вкусный летний суп из свеклы можно приготовить на квасе или кефире, с овощами или мясом, рыбой и раковыми шейками.



НЕМНОГО ИСТОРИИ

Столетия назад наши прабабушки забеливали холодник кефиром или сметаной. Однако с течением времени хозяйки усовершенствовали рецепт и стали готовить суп сразу на кефире, наполовину разбавленном водой. Кефир разводится водой и взбивается.

В давние времена в холодник добавляли и мясные, и рыбные продукты: покрошенную холодную запеченную телятину, рыбу или раковые шейки. В современных его рецептах мясо и рыба используются нежирных сортов. Очень вкусным получается суп сразу с несколькими видами мяса и рыбы.

Белорусский холодник готовится так: вареную охлажденную свеклу почистить, натереть на крупной терке, свежие огурцы нарезать небольшими кубиками. Зеленый лук мелко нарезать, размять ложкой. Залить овощи холодной водой, добавить немного уксуса.

Основа супа будет иметь еще более яркий вкус, если добавить в него редиску и укроп. Неповторимый аромат блюду придает зелень, заранее перетертая с солью. При подаче на стол в каждую тарелку нужно положить половину вареного куриного яйца и зелень.

В качестве гарнира можно подать отваренный картофель.

Кстати, перед подачей на стол суп нужно охладить в холодильнике в течение нескольких часов.

Мила БЕРЕЖОК, фото из открытых интернет-источников

КУХНИ
НАРОДОВ
МИРА

ХОЛОДНИК НА КЕФИРЕ

Вам понадобится: кефир 3,2- или 1,5-процентный – 1 л, свекла – 250 г, огурцы свежие – 125 г, зеленый лук с луковичей – 1 пучок, укроп – 50 г, куриное яйцо – 5 шт., соль, сахар, лимонная кислота – по вкусу, вода.

Приготовление: сырую свеклу очистить, варить целиком с уксусом. Отваренную свеклу натереть на мелкой терке. Лук и укроп промыть, мелко нарезать. Яйца сварить и порубить. Смешать свеклу, лук, укроп, яйца, залить

кефиром, добавить по вкусу соль, сахар и лимонную кислоту для вкуса, тщательно перемешать. Воду добавить в случае, если холодник оказался (из-за кефира) слишком густым. Настаивать в холодильнике около 10 минут, после чего еще



раз перемешать и разлить по тарелкам.

ХОЛОДНИК С КАБАЧКОМ

Вам понадобится: кефир – 150 мл, зеленый лук – 1 пучок, огурец – 1 шт., молодой кабачок – 1 шт., соль и молотый черный перец – по вкусу.

Приготовление: зелень и овощи вымыть, обсушить. Зеленый лук измельчить, огурец и кабачок нарезать в виде спагетти, смешать. В кефир добавить измельченный зеленый лук и специи. В глубокую тарелку положить горкой «спагетти» из огурца и кабачка, залить кефиром с зеленью и специями. Блюдо украсить листьями петрушки и укропа.



Белорусский холодник обошел российскую окрошку в рейтинге лучших холодных супов со всего мира.

ХОЛОДНИК С МЯСОМ

Вам понадобится: мясо отварное – 300 г, свекла – 3 шт., свекольный отвар – 2 л, огурцы – 3 шт., яйцо вареное – 4 шт., лимонный сок – 2 ч. л., лук зеленый – 2 пучка, укроп – 3 пучка, соль – по вкусу.

Приготовление: свеклу очищаем от кожуры, промываем, помещаем в кастрюлю и заливаем водой так, чтобы она полностью была покрыта. Доводим до кипения и варим примерно в течение часа на слабом огне. Готовая свекла должна быть мягкой. Свеклу извлекаем из кастрюли, отвар охлаждаем и сохраняем.

Свекле даем полностью остыть и натираем ее на крупной терке. Огурцы промываем и срезаем кончи-

ки с обеих сторон. Режем огурцы небольшими кубиками. Перья зеленого лука также промываем, обсушиваем и нарезаем тонкими колечками.

Мясо нарезаем маленькими кубиками, соразмерными с кусочками огурца. Нарезанное мясо, кусочки огурца, измельченный лук и тертую свеклу помещаем в объемную посуду и заливаем остывшим свекольным отваром. Перемешиваем и добавляем по вкусу соль и лимонный сок.



Холодник разливаем по порционным тарелкам. Вареные яйца очищаем от скорлупы и разрезаем вдоль. Кладем в каждую тарелку по две половинки яйца, добавляем по ложке сметаны.

Посыпаем холодник измельченной зеленью укропа и подаем к столу.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог
отдела общественного питания Белкоопсоюза

Купон участника рекламной игры Мы – вместе!

Без подписной
квитанции к участию
в рекламной игре
не допускается.
(30 тур)

Фамилия участника (полностью)

Имя участника (полностью)

Отчество участника (полностью)

Адрес проживания

Контактный телефон

ВНИМАНИЕ!

Фамилия, имя, отчество, указанные на купоне участника Игры, ОБЯЗАТЕЛЬНО должны совпадать с фамилией и инициалами, указанными в подписной квитанции.

Хочу выиграть:



Отметьте значком X один приз, в розыгрыше которого вы хотите участвовать.

30 мая 2024 года стартовала рекламная игра «Мы – вместе! (30 тур)»

Чтобы стать участником рекламной игры, необходимо:

- Подписаться** на одну или несколько газет: «СБ. Беларусь сегодня», «Республика», «Народная газета», «Знамя юности», «Сельская газета» или «Вести потребкооперации», на II полугодие (июль – декабрь) 2024 года или III квартал (июль – сентябрь) 2024 года.
- Вырезать и заполнить купон участника**, опубликованный в одной из газет:
 - «СБ. Беларусь сегодня» – 30 мая, 6, 13, 20, 27 июня, 5, 11 июля 2024 года;
 - «Республика» – 31 мая, 5, 7, 12, 14, 19, 21, 26, 28 июня, 5, 10, 12 июля 2024 года;
 - «Народная газета» – 31 мая, 7, 14, 21, 28 июня, 5, 12 июля 2024 года;
 - «Знамя юности» – 6, 13, 20, 27 июня, 5, 11 июля 2024 года;
 - «Сельская газета» – 1, 8, 15, 22, 29 июня, 6, 13 июля 2024 года;
 - «Вести потребкооперации» – 31 мая, 7, 14, 21, 28 июня, 5, 12 июля 2024 года.
- Прислать заполненный купон** участника вместе с копией либо оригиналом подписной квитанции по почте не позднее 23 июля 2024 года (согласно дате отправки на конверте) на адрес: 220013, г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а, издательский дом «Беларусь сегодня», с пометкой «Мы – вместе! (30 тур)». При этом Организатор игры должен получить письмо не позднее 26 июля 2024 года (согласно дате получения на конверте).
- Шансы на выигрыш возрастут, если оформить подписку на несколько газет** и прислать подписные квитанции на адрес издательского дома в отдельных конвертах.

Заполняя данный купон, вы подтверждаете, что ознакомлены с Политикой издательского дома «Беларусь сегодня» в отношении обработки персональных данных при проведении рекламных игр и принимаете ее (текст для ознакомления находится в открытом доступе в сетевом издании sb.by по адресу: https://www.sb.by/advertisement/advertising_game).

Правила игры размещены в газете «СБ. Беларусь сегодня» за 30 мая 2024 года и в сетевом издании sb.by.

Свидетельство о государственной регистрации рекламной игры № 4424, выдано МАРТ РБ 8 мая 2024 года.

Розыгрыш – 14 августа 2024 года.

УНП 100243004

Вести
потребкооперации

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

SSN 1991-5349

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

КУЗЬМИЧ
Марина Николаевна

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

Издатель – **учреждение Администрации Президента Республики Беларусь «Издательский дом «Беларусь сегодня».**

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ

Татьяна ЛЯШКЕВИЧ, пресс-секретарь
Белкоопсоюза, председатель редакционного совета
Валерий МАРИНИЧЕВ, заместитель председателя
Правления Белкоопсоюза
Ольга АНУФРИЕВА, главный редактор газеты
«Республика»

Индекс 63885
Тираж 10 651
Объем печатных листов – 3
Подписано в печать в 17:00 13 июня 2024 г.
Заказ 1416
Цена договорная

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

220013, г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а.
Тел.: 8 (017) 311-02-88.

электронный адрес: kuzmich@sb.by

Тел./факс отдела рекламы:

8 (017) 311-02-65, 8 (017) 311-02-62, 8 (017) 311-02-54,

электронный адрес: reklamar@sb.by

Газета отпечатана в Республиканском унитарном предприятии «Издательство «Белорусский Дом печати», проспект Независимости, 79/1, Минск, 220013.
ЛП №3820000007667 от 30.04.2004.

M1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

P1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12