



Вести потребкооперации

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

ЖИТЬ
заботами
сельчан



13 декабря 2019 года № 50 (937)

Выходит один раз в неделю

В Минском филиале
БТЭУ новый
директор –
Олег Федорович
Левшунов



Стр. 2

На базе Дзержинского
и Узденского районов
прошел семинар по
вопросам
совершенствования
работы кооперации
Минщины



Стр. 3

«Вечелье»: ушачская
Барковщина
значится
на швейцарских
картах минеральных
вод еще с 1514 года



Стр. 5

ОДНИМ СЛОВОМ

«Паўлінка»

Спектакль Национального академического театра имени Янки Купалы получит статус историко-культурной ценности, если предложение, которое уже поддержала Белорусская республиканская научно-методическая рада по вопросам историко-культурного наследия, одобрит Минкульт.

Список историко-культурных ценностей страны пополняют еще пять национальных ноу-хау. Это традиция весенних хороводов на Пасхальной неделе, обряд проводов зимы в деревне Пинковичи Пинского района и колядный обряд «Конікі» в Давид-Городке Столинского района Брестской области. А также технологии приготовления уникального торта банкухи в городском поселке Порозово Гродненской области и создания картин из соломки на черном полотне в деревне Рухово, агрогородке Положевичи и Старых Дорогах Минской области.

Елки

Через неделю в стране откроется 1,1 тысячи елочных базаров в городах, лесничествах и лесхозах. Кроме срубленных елей, посетителям предложат деревья в кадках и букеты из хвойных веток.

Но есть нюанс. Елочных базаров практически не будет в Минске. Из-за изменившихся правил предоставления торговых площадок купить обязательный атрибут Рождества жители столицы смогут только в двух местах: в Минском лесхозе по адресу: Багратиона, 70 и на елочном базаре Республиканского лесного селекционно-семеноводческого центра по Притыцкого, 146. А еще в Сенице, Колодищах, Гатово и других прилегающих к Минску деревнях и поселках. Средние цены: на базарах метровая ель – 9 рублей, 2–3-метровая – 16 рублей. В лесничествах – 7 и 12 рублей соответственно. Самые дешевые новогодние ели в брестских лесхозах – от 5,9 до 9,5 рубля.

Цены

С начала года инфляция в стране – 4,2 процента, чуть ниже прогноза. В ноябре цены подросли на 0,2 процента. Активнее всего дорожали услуги – преимущественно коммунальные из-за отопления. А вот непродовольственные товары, наоборот, за ноябрь подешевели на 0,1 процента. В десятке набравших цену в прошлом месяце продуктов – сладкий перец, виноград, груши, помидоры, яблоки, яйца и гречка.

Стр. 6–7



ВОЗРАСТ расцвета

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

НАЗНАЧЕНИЕ

Преємственность курса

В филиале БТЭУ новый директор



Уже стало традицией, что потребительская кооперация выдвигает своих кандидатов в Палату представителей Национального собрания. Особую гордость вызывает тот факт, что в очередной раз на столь высоком уровне систему потребительской кооперации представляет учреждение образования Белкоопсоюза. Депутатом седьмого созыва избран директор Минского филиала Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации Галина Лагунова.

В добрый путь

В минувший вторник коллектив филиала собрался в актовом зале учреждения, чтобы выразить Галине Николаевне благодарность за совместную работу и познакомиться с новым руководителем.

Открывая собрание, председатель Правления Белкоопсоюза Валерий Иванов высоко оценил работу учреждения образования – кузницы кадров для потребительской кооперации Минского региона. Образовательные программы пользуются спросом у абитуриентов, о чем красноречиво говорит конкурс при приеме практически на все специальности. Выпускники филиала востребованы на рынке труда. Многие из них занимают руководящие должности в системе Белкоопсоюза, органах государственного управления, возглавляют различные организации страны. Большая заслуга в достижении Минским филиалом высоких результатов, безусловно, принадлежит лично Галине Николаевне, которая проработала в нем 16 лет, из них более семи – в должности директора.

Вклад Галины Лагуновой в развитие системы образования неоднократно отмечен наградами Белкоопсоюза, Министер-

ства образования, исполнительной власти. Достойным завершением нынешнего этапа работы стала Почетная грамота Совета Министров за многолетнюю плодотворную работу, личный вклад в подготовку и воспитание квалифицированных специалистов, которую Валерий Иванов вручил Галине Лагуновой под аплодисменты коллектива.

Бремя задач

Валерий Николаевич представил коллективу филиала нового руководителя. По согласованию с Правлением Белкоопсоюза и Министерством образования на должность директора Минского филиала учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» назначен Олег Федорович Левшунов.

Валерий Николаевич выразил уверенность, что опыт педагогической, административной работы, законотворческой деятельности позволит Олегу Федоровичу придать новый импульс развитию филиала.

Председатель Правления Белкоопсоюза поставил перед новым руководителем

ряд задач, обратив особое внимание на качество подготовки специалистов. В филиале создана необходимая материально-техническая база, современное компьютерное и программное оснащение, студенты и учащиеся имеют все условия для обучения, комфортного проживания, реализации научных, спортивных и творческих интересов. В то же время система потребительской кооперации испытывает дефицит кадров, связанный как с демографическими процессами, так и со сложным экономическим положением некоторых кооперативных организаций. Поэтому одна из важнейших задач филиала – тесное взаимодействие с организациями системы и обеспечение их высококвалифицированными специалистами.

Три года назад по решению Правления Белкоопсоюза произошла реорганизация Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации и создание на базе Минского торгового колледжа филиала университета, что открыло возможности реализации более широкого перечня образовательных программ. Филиалу приходится работать в условиях жесткой конкуренции. Сохранению и дальнейшему укреплению имиджа филиала будет способствовать появление новых востребованных специальностей, расширение перечня оказываемых образовательных услуг, продолжение обучения на первой ступени высшего образования и устойчивое финансовое положение.

Светлана Лебедева, ректор университета, доктор экономических наук, профессор, в свою очередь также тепло поблагодарила Галину Николаевну за совместную работу, высоко оценила ее личный вклад в организацию работы учреждения как структурного подразделения университета и остановилась на перспективах развития филиала.

Заместитель Председателя Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства Валерий Мариничев вручил Галине Лагуновой нагрудный знак «За профсоюзные заслуги».

Подводя итоги, Валерий Иванов пожелал Галине Николаевне и Олегу Федоровичу успехов и высоких профессиональных достижений на благо потребительской кооперации и страны.

Ольга ПОПОВА,
начальник управления кадров
и образования Белкоопсоюза

Из личного дела

Олег Левшунов родился в 1964 году, образование высшее. В 1992 году окончил Атырауский педагогический институт по специальности «Биология» (Казахская ССР), в 1994 году – Гомельский государственный университет имени Ф. Скорины по специальности «Практическая психология», в 2003 году – Академию управления при Президенте Республики Беларусь по специальности «Управление социальной сферой».

Стаж работы в отрасли образования – более 24 лет. Работал преподавателем, с 1994 по 1999 год занимал руководящие должности в учреждениях общего среднего образования Гомеля, с 1999 по 2012 год Олег Федорович возглавлял отдел образования администрации Центрального района Гомеля. В 2012 и 2016 годах избирался депутатом Палаты представителей Национального собрания пятого и шестого созывов. С 2016 года – заместитель председателя Постоянной комиссии Палаты представителей Национального собрания по труду и социальным вопросам.

О.Ф. Левшунов награжден медалью «За отвагу» (проходил службу в Демократической Республике Афганистан), «За трудовые заслуги», является отличником образования Беларуси. Заслуги Олега Александровича отмечены многочисленными наградами органов законодательной, исполнительной власти республики.



АКТУАЛЬНЫЙ КОММЕНТАРИЙ

Дрова держи сухими

Можно ли рассчитывать на возобновляемые источники энергии

В 1990-е годы для белорусской энергетической системы актуально было избавление от мазута и переход на природный газ. Сегодня – новая повестка дня: возобновляемые источники энергии и местные виды топлива.

По данным Департамента по энергоэффективности Госстандарта, в стране с 2006 года введено около 1,4 тысячи энергоисточников на собственном топливе.

– Сокращение потребления природного газа – часть государственной политики по укреплению энергетической безопасности страны, – сообщил заместитель директора департамента Леонид Полещук. – Один энергоисточник на местном топливе мощностью около 5 мегаватт позволяет заместить 3 миллиона кубических метров природного газа ежегодно – это теплоснабжение около 1,5 тысячи двухкомнатных квартир.

В системе ЖКХ доля местных видов топлива за 2018 год достигла примерно 41 процента. К 2021 году ее предстоит увеличить до 52 процентов, заместив не менее 196 миллионов кубометров импортного природного газа на 30,7 миллиона долларов. Это задача из Госпрограммы «Энергосбережение» на 2016–2020 годы. И особенно важно: на современных энергоисточниках, работающих на древесном топливе, себестоимость производства тепловой энергии как минимум на 20 процентов ниже, чем на теплоисточниках, использующих импортный газ.

В масштабе страны в производстве тепла доля возобновляемых источников уже 9 процентов. Чаще всего по-прежнему в ходу дрова. Резерв их применения в энергетике, по оценке Минприроды, – комплексное использование отходов лесозаготовки и деревообработки, неликвидной древесины. Перед отправкой в энергоустановку или котел это сырье эффективнее превращать в щепу или пеллеты.

А что же солнце и ветер? Интенсивность солнечной радиации и энергия ветра у нас как в Германии, Польше и иных странах Европы, где успешно выполняется принятая в 2010 году программа Energy 2020. В следующем году доля зеленой энергии в Швеции, например, должна быть не менее 49 процентов в общем энергобалансе, в Болгарии – 16 процентов. У нас, согласно концепции энергетической безопасности, в 2020 году доля производства первичной энергии с помощью солнца и ветра ожидается на уровне 6 процентов в общем потреблении топливно-энергетических ресурсов. И только через 15 лет – 9 процентов.

Однако время и прогресс могут внести поправки. По всем признакам суммарная электрическая мощность установок, использующих возобновляемые источники энергии, к 2023 году удвоится и достигнет 791 мегаватта. Хотя программой предусмотрен рост только в полтора раза. Что уж тут удивляться, если среди лидеров, активно развивающих солнечную энергетику, «Белоруснефть»...

В общем, единую энергетическую политику с соседями согласовываем, но и ветряки строим, и дрова держим сухими.

Андрей ВАСИЛЬЧЕНКО

ПО ПОВОДУ

Опыт реформирования

На базе Дзержинского и Узденского районов прошел семинар по вопросам совершенствования работы кооперации Минщины

Проведение семинара инициировала администрация Минского облисполкома. На встречу с кооператорами прибыли начальник главного управления торговли и услуг облисполкома Татьяна Шевцова, заместители председателей райисполкомов, курирующие эту сферу деятельности. Потребкооперацию представляли заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич, руководство Минского облпотребсоюза в полном составе во главе с председателем Вадимом Дверницким, руководители районных кооперативных организаций.

Вызовы времени

По мнению Татьяны Шевцовой, откровенный, без сглаживания острых углов и замалчивания проблем разговор позволит составить объективную картину реального положения дел в районах, выработать дорожную карту дальнейшего повышения эффективности работы потребкооперации. Такой конструктивный диалог поддержала и заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич, которая в штабе кооперативного ведомства курирует Минский облпотребсоюз. Инесса Леонидовна напомнила, что столичная область занимает ведущее место в стране по обеспеченности торговыми площадями со всеми вытекающими отсюда последствиями для потребкооперации.

Белкоопсоюз – единственная на постсоветском пространстве организация, сохранившая многоотраслевую структуру. Факт сам по себе отрадный, но с учетом того, что доминирующее положение в системе кооперативных координат занимает торговля, на долю которой приходится порядка 70 процентов в общем объеме финансово-хозяйственной деятельности, именно эта от-

расль оказывает наибольшее влияние на конечные результаты. Между тем зона деятельности потребительской кооперации – это в основном сельская местность, где покупательная способность населения в ряде случаев оставляет желать лучшего. Как следствие, не имеющие каких-либо весомых предпочтений и поступлений из бюджета кооператоры изначально оказываются в худшем положении по сравнению с конкурентами, которые сельской глубинке предпочитают райцентры и города.

По словам Инессы Короткевич, ставка сделана на востребованные, высококорентабельные виды деятельности. Однако рассчитывать на быстрый эффект в ряде случаев не представляется возможным. Требуется обновление устаревшего оборудования и технологий, а средств, как водится, недостаточно. Вот почему в 2014 году на Гродненщине был запущен проект по преобразованию облпотребсоюза в облпотребобщество. Время подтвердило его эффективность, и сейчас он реализуется в том числе и в Минском облпотребсоюзе. Тем не менее о простом копировании речь не идет, поскольку в каждом регионе своя специфика.

– Белкоопсоюз такой же, как и другие, хозяйствующий субъект, где определяющим является положительный финансовый результат, – отметила Инесса Короткевич. – И там, где местная власть это хорошо понимает, потребкооперация успешно развивается, демонстрирует стабильность в работе.

Инесса Леонидовна подчеркнула важность проведения семинара, на котором у участников будет возможность оценить эффективность принимаемых



В работе семинара приняли участие (слева направо) первый заместитель председателя правления Минского облпотребсоюза Виктор СНИТКО, заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Инесса КОРОТКЕВИЧ, председатель правления Минского облпотребсоюза Вадим ДВЕРНИЦКИЙ, руководитель Дзержинского филиала облпотребобщества Елена КУЧЕРОВА



Председатель правления Копыльского райпо Виктор СМУСЕНКО присмотрел в Доме торговли новогодний подарок внучке

мер по реформированию системы потребкооперации Минщины после ознакомления с деятельностью объектов Дзержинского и Узденского районов.

В начале славных дел

Дзержинский филиал Минского облпотребобщества еще, образно говоря, в начале славных дел. Тем не менее уже можно утверждать, что в целом старт был удачным и просматриваются неплохие перспективы. По информации директора филиала Елены Кучеровой, осуществляется многоотраслевая деятельность

Белкоопсоюз – единственная на постсоветском пространстве организация, сохранившая многоотраслевую структуру

в Дзержинске и Фаниполе, 230 сельских населенных пунктах Дзержинского района, а также на арендованных предприятиях в Узде и в 143 сельских населенных пунктах Узденского района. В зоне обслуживания свыше 76 тысяч человек, из которых более 30 тысяч – сельские жители. Даже судя по этим цифрам, можно составить представление о масштабах проводимой работы и сложности решаемых кооператорами задач. Тут, видимо, впору задаться вопросом, зачем вообще понадобилось взваливать на дзержинских кооператоров дополнительную нагрузку? Дело в том, что реализуемая концепция реформирования потребкооперации как раз и предполагает передачу в аренду ряда объектов проблемных кооперативных организаций их более успешным коллегам из соседних регионов. Дзержинский филиал таковым и является, тогда как узденцы на протяжении последних лет постепенно теряли свои позиции, и предпринятые правлением Минского облпотребсоюза меры по реанимации здешней кооперации были своевременными и логичными. Председатель правления Минского облпотребсоюза Вадим Дверницкий, в частности, считает, что опыт работы Дзержинского филиала будет полезен также в других регионах столичной области. В связи с этим семинар следует рассматривать как своего рода площадку для выработки эффективных управленческих решений.

«Санитары» района

Авторство этого образного сравнения принадлежит Вадиму Дверницкому, который адресовал его дзержинским заготовителям. Дело в том, что первым в программе семинара значилось ознакомление с работой заготовительного пункта в Фаниполе. Как известно, все отрасли потребительской кооперации взаимосвязаны. Поэтому заготовки не менее важны, чем, к примеру, торговля, для которой эта отрасль является своего рода дозором в поставках сельскохозяйственной продукции и сырья и тем самым вносит весомый вклад в наращивание оборота. Заготовительный пункт в Фаниполе был открыт в начале октября и уже обрел популярность у сдатчиков. Особенно успешно осваиваются вторичные ресурсы, что позволило в ноябре довести среднемесячный заготовительный оборот более чем до 50 тысяч рублей, хотя здесь работает только один заготовитель. А ведь, по словам директора филиала Елены Кучеровой, прежде в этом здании размещались поочередно продовольственный, хозяйственный и строительный магазины, которые, увы, в силу ряда причин так и не стали визитной карточкой потребкооперации в городе. Возможно, с этой миссией справится заготовительный пункт.

Максимальный эффект при минимальных вложениях

Включив режим жесткой экономики, дзержинские кооператоры смогли не только сохранить традиционно высокое реноме своих предприятий, но и придать ускорение деятельности на арендуемых площадях в Узденском районе. Взять, например, закусную «ЛепимСами» в Дзержинске – один из брендовых объектов отрасли общественного питания Белкоопсоюза. Ее открытие в ноябре 2018 года на месте бывшего убыточного кафе стало заметным событием в райцентре. И с тех пор популярность закусной у посетителей, особенно среди молодежи, только увеличивалась. Впрочем, в этом нет ничего удивительного. Режим работы – с 12 до 24 часов без выходных и обеденного пе-

рерыва. 49 посадочных мест, рядом удобная автостоянка. Привлекают также отменное меню и приемлемые цены. Здесь в интересах посетителей даже отказались от проведения банкетов, корпоративов и прочих массовых мероприятий. Тем не менее обеспечен положительный финансовый результат, что, собственно говоря, и требовалось.

И все-таки, думается, самый знаковый объект потребкооперации в Дзержинске – это Дом торговли. Здесь смогли не только сохранить прежний универсам в его, так сказать, первоизданном виде, с наличием больших торговых площадей, но и, что немало важно, на должном уровне поддерживать стабильный покупательский интерес, несмотря на жесткую конкуренцию. Судя по реакции участников семинара, культивируемые дзержинскими кооператорами подходы в организации торговли непродовольственными товарами будут взяты ими на вооружение.

Термин «ребрендинг» постоянно звучал на протяжении всего семинара. Именно его следует рассматривать как своеобразную лакмусовую бумажку в определении эффективности работы находящихся в ведении Дзержинского филиала объектов, как на территории своего, так и Узденского района. По такому принципу, в частности, проводилась реорганизация переданных в аренду филиалу магазинов в агрогородках Литвяны и Войково Узденского района, «Славяночка» и «Мясная лавка» в Узде. насыщенность же объектов торговли товарами востребованного ассортимента с учетом покупательских запросов обеспечила им хорошие темпы роста товарооборота. Это и есть главный положительный итог проводимой в столичной области работы по реформированию системы потребительской кооперации.

Обстоятельный, конструктивный разговор по заданной проблематике состоялся на пленарном заседании. Озвученные на нем предложения участников семинара будут внимательно изучены с тем, чтобы наиболее значимые из них получили продолжение в практической деятельности в кооперативных организациях.

Александр РУДНИЦКИЙ
 Фото автора

Продукцию узденских кондитеров демонстрирует продавец Мария ЯКИМОВИЧ



В закусочной «ЛепимСами» в Дзержинске участников семинара встречали (слева направо) Анжелика ПЕТРИЧЕНКО, Валентина МУРАШКО, Анастасия ТИТОВА

МЕСТНОЕ ВРЕМЯ

Хлеб-гигант

стал визитной карточкой лельчицких кооператоров

Во многих районных организациях потребкооперации найдется изделие, ставшее узнаваемым брендом. Вот и в Лельчицах кооператоры выпекают весьма интересный хлеб.

Назвали его просто – «Лельчицкий». Почему ломать голову над названием посчитали делом заведомо излишним, станет понятно из описания продукта, ставшего визитной карточкой края. Выпекают каравай, щедро посыпанный семенами кориандра, «полотном» более чем в полметра длиной и весом три килограмма. А разрезав, обнаружите внутри кусочек сала и свежего чеснока. Съел ломтик такого хлеба и, можно сказать, отобедал.

Диво

На прилавках, впрочем, «Лельчицкий» нечасто встретишь в оригинальном полуметровом исполнении: его еще в цехе хлебопечения нарезают под потребности конкретной торговой точки – не каждому покупателю нужна огромная буханка. Выпекают здесь это ржано-пшеничное диво с необычной начинкой уже около десяти лет: не раз менялась его форма, но содержание остается прежним.

– У нас любят этот хлеб, – говорит ведущий технолог Марина Ласка. – Оценили и оригинальность замысла, и насыщенность вкуса, и питательность. Еще одно достоинство – в составе исключительно натуральные ингредиенты.

Срок реализации «Лельчицкого» – 72 часа, что делает его достаточно удобным для розницы. А цена – чуть больше двух рублей за килограмм. Не так ведь и дорого – традиционные сухари к чаю, если разобратся, вдвое дороже. Словом, хорош натурпродукт всем.

– Полюбился «Лельчицкий» и в соседних районах, в особенности в Житковичском, – продолжает Марина Павловна. – Это наш бренд, и ощущаем мы особую гордость от того, что нередко благодаря именно нашему хлебу люди знакомятся с Лельчицким краем.

Разный вкус, малый вес

Для тех же, кто с салом или чесноком дружбу не водит (есть и такие), у здешних кооператоров множество других не менее аппетитных предложений. Не теряет популярности кирпичик – формовой хлеб из далекого прошлого. Выпекают его на густых заквасках, благодаря чему он дольше остается мягким и ароматным. Предпочи-

тают кирпичик люди пожилые, а что касается географии, особо жалуют еще и на Мозырьщине.

Лельчицкие кооператоры давно изучили вкусовые предпочтения жителей не только своего, но и соседних районов – хорошо знают, к кому с каким караваем подойти. Главное, что есть с чем. Хлеб «Купец» – на квасном сусле с ржаным солодом и медом, «Постный» – с отрубями, а «Тостовый» – ванильный. Всего освоили выпуск около полусотни наименований хлебобулочных изделий, ежедневно выпекают около 30 – по заявкам розницы.

Среди новинок – подовые хлеба «Раніца», «Зерновой ароматный», «Здравушка», булка «Чиабатта». Кооператоры заметили тенденцию: все более востребованной становится мелкая фасовка. Вот и стараются тренду соответствовать: свои новинки они представляют, как правило, сразу в маловесовом формате. Например, в буханке «Раніцы» – 550 граммов, «Купец» весит 320, а «Здравушку» по просьбам покупателей выпекают и вовсе 100-граммовой.

– Работаем для людей, а значит, их предпочтения и пожелания для нас – важнейший ориентир, – констатирует начальник отдела производства, заготовок и внешнеэкономической деятельности Лельчицкого филиала Елена Кудин.

Вот так штука!

Славится цех хлебопечения и кондитерскими изделиями. Отношение к ним тоже предельно ответственное.

– В их составе никаких синтетических добавок, – отмечает начальник производства Ольга Шишканова. – Не гонимся за искусственной пышностью, экзотическими вкусами и увеличением сро-



Вот так «Лельчицкий»: и формой пригож, и содержанием богат!



Начальник производства Ольга ШИШКАНОВА: «Что ни год – высокие награды»

ков годности любой ценой. Да и попросту нет нужды в разного рода «улучшителях»: все используемые нами ингредиенты, тот же маргарин, например, исключительно высокого качества.

Освоен выпуск около 15 наименований кондитерских изделий. Ежедневно делают примерно десять – как заказывает торговля. Есть и хорошо узнаваемые – в каком-то смысле тоже, можно сказать, бренды. На этот высокий статус имеют все основания претендовать овсяное печенье, хлебцы с цукатами и изюмом, развесной бисквит, мучная сладость «Лакомка». Последняя и вовсе вещь примечательная.

– Это круассаны, форму которым придаем вручную, – детализирует Ольга Георгиевна. – Самое что ни на есть штучное производство.

А если принять во внимание, что ежесуточно «Лакомки» выпекают здесь около центнера, то можно представить, какая нагрузка ложится на колдующих над нею мастеров.

Дело стоящее

Среднемесячный объем производства хлебобулочных изделий – около 230 тонн, кондитерских – 17 тонн. Летом эти цифры процентов на 10–15 больше – выше спрос. Продукцию отгружают в собственную торговую сеть, обеспечивают ею кооператоров из других районов. Расширяется взаимодействие и с внешними потребителями: их доля в общей структуре отгрузки – 42 процента.

Здесь хорошо понимают: чтобы продукция была востребованной, необходимо постоянно совершенствовать качество, гибче реагировать на изменения рыночной конъюнктуры, осваивать новые рецепты,

На Республиканском смотре качества хлебобулочных и кондитерских изделий «Смаката-2019», состоявшемся на 25-й Международной специализированной выставке-ярмарке «Продэкспо», продукция лельчицких кооператоров в очередной раз отмечена высокими наградами. Пирог «Бабушкин» и каравай «Выкрутас» удостоились серебряной медали, а хлеб «Вясковы» и печенье овсяное «Лельчицкое» – золотой.

вести грамотную ценовую политику.

– На всех этих направлениях выполняется большая работа, – подтверждает Елена Кудин. – Как результат, продукция конкурентоспособна, ее производство рентабельно. Нашу приверженность традициям высокого качества подтверждают регулярно занимаемые на всевозможных специализированных смотрах призовые места. За последние четыре года, к примеру, на таких престижных отраслевых конкурсных площадках, как «Ласунак» и «Смаката!», 15 наименований нашей продукции удостоились золотых наград, 16 – серебряных, 3 – бронзовых.

Всего за несколько месяцев с момента вступления коллектива лельчицких кооператоров в статусе филиала в областное потребительское общество в промышленности им удалось заработать более 62 тысяч рублей чистой прибыли. И пусть это заслуга не одного хлебопечения – лельчицкие кооператоры с хорошей финансовой отдачей работают среди прочего и с мясом, – их опыт свидетельствует: производство хлеба и кондитерских изделий – дело благодарное и перспективное.

Виталий ЕФИМЕНКО
Фото автора

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ



Ведущая рубрики – начальник юридического отдела Белкоопсоюза Наталья ШНИГИР

Продажа бэушных вещей – это бизнес?

«Иногда продаю бывшие в употреблении вещи через интернет. Должна ли платить какие-либо налоги?»

В.В. НЕХАЙЧИК,
деревня Чапаевка

Тут все зависит от того, какие вещи вы продаете, насколько часто и с какой целью.

Предпринимательской признается самостоятельная деятельность людей, осуществляемая ими от своего имени, на свой риск и под свою имущественную ответственность и направленная на систематическое получение прибыли от продажи вещей, произведенных, переработанных или приобретенных для продажи (статья 1 Гражданского кодекса).

Продажа вещей через интернет может быть признана предпринимательской, если вы систематически публикуете объявления об этом, продаете товары, хоть и бывшие в употреблении, но не можете доказать, что они были использованы вами либо приобретались для членов вашей семьи. Налоговая инспекция может расценить вашу деятельность как направленную на извлечение прибыли, то есть предпринимательскую. До начала которой нужно зарегистрироваться как индивидуальный предприниматель либо создать унитарное предприятие.

Если налоговая служба признает деятельность предпринимательской, то, согласно пунктам 41 и 42 статьи 342 Налогового кодекса, обяжет уплатить единый налог, а если нарушение будет допущено повторно, то единый налог предьявят в пятикратном размере.

Предпринимательская деятельность без госрегистрации и специального разрешения (когда оно обязательно), если в деянии нет состава преступления, влечет наложение штрафа в размере до ста базовых величин (это 2250 рублей) с конфискацией предметов административного правонарушения, орудий и средств его совершения, а также до ста процентов дохода, полученного в результате, или без конфискации. Смотрим статью 12.7 КоАП.

Трудитесь дальше

«Моему ребенку через два месяца исполнится пять лет. А сейчас у меня как раз срок контракта с нанимателем истекает. Могут ли со мной не продлить трудовые отношения и заключить контракт только на два месяца?»

В.А. МАЛЕЙКО,
Барановичи

Наниматель с согласия матери (отца вместо матери или опекуна), приступившей к работе до или после окончания отпуска по уходу за ребенком до трех лет, обязан продлить или заключить новый контракт на срок не менее чем до достижения ребенком возраста пяти лет (часть 2 пункта 2 Указа Президента от 12.04.2000 № 180).

Согласно пункту 1–1 Указа № 180, в пределах максимального пятилетнего срока продлить контракт могут минимум на один год. На меньший срок контракт продлевается с письменного согласия работника, если иное не установлено Президентом.

В вашем случае заключение нового контракта на два месяца – точно до достижения ребенком пятилетнего возраста – является неправомерным.

Так что при наличии вашего согласия трудовые отношения будут продолжены на срок не менее года.



Круассаны: штучная работа

СДЕЛАНО В БЕЛАРУСИ

Аналогов нет

Что роднит «Вечелье» с «Боржоми»

В этом году Беларусь могла бы отмечать 505-летие санаторно-курортного движения. Ушачская Барковщина значится на швейцарских картах минеральных вод еще с 1514 года. Но если лечиться на минеральные воды Ушаччины приезжали давным-давно, то бутылковать целебную воду начали только в 2011 году. Да и сейчас мало кто знает, что «Вечелье» не уступает «Ессентукам» или «Боржоми», а в Беларуси у нее просто нет аналогов.

Замедляет старение, успокаивает, стройнит

Ознакомившись с этикетками десятка видов лечебно-столовой воды, практически не найдешь различий. «Применяется при хронических гастритах, заблуждениях желудочно-кишечного тракта, нарушении обмена веществ...» – как под копирку сообщают покупателю изготовители. Между тем «Вечелье» – минералка особая. Маленькой этикетки не хватило бы, чтобы описать все ее уникальные свойства.

Во-первых, это природная вода с естественной минерализацией – ее не разводят и не насыщают. Добытая из скважины, она проходит только механическую очистку, бактериальную обработку и бутылкуется.

Во-вторых, она имеет очень сложный состав и поэтому оказывает многогранное действие на организм. Например, при систематическом приеме «Вечелье» снижает интенсивность окислительных процессов в организме, а значит, замедляется старение.

Назначают ее и при ожирении благодаря высокому содержанию бора, которым, в принципе, может похвастаться редкая



Старший мастер завода Татьяна ШИЛ'НОК

минеральная вода. С кавказской «Боржоми» ушачскую минералку роднит наличие гидрокарбонатов, а поскольку запасы этой воды, кстати, замедляющей воспалительные процессы в желудке и кишечнике, в стране небольшие, то и завозятся «Нарзан», «Ессентуки» и другие раскрученные бренды.

Магний помогает в стрессовых ситуациях, назначают «Вечелье» и при хронической усталости, а из-за приличного наличия фторидов – для лечения полости рта и зубов, хватает и кальция – для укрепления костей.

Можно продолжать перечислять элементы таблицы Менделеева – они почти в полном составе присутствуют в «Вечелье».

– Не случайно же россияне, далеко не редкие отдыхающие ушачского санатория «Лесные озера», возвращаются на родину, прикупив с собой несколько упаковок минералки, – говорит заведующая магазином «Родны кут» г.п. Ушачи Татьяна Коробова. – Ну а местных покупателей тем более уговаривать не надо. И хоть вкусы у людей разнятся, «Вечелье» у нас раскупают лучше любой раскрученной минералки.

Почему же спрос в стране замерзает?

В 2011 году на Ушачском овощесушильном заводе закончилась модернизация, которая превратила старое многопрофильное предприятие в эффективное, специализирующееся на минеральной воде и напитках. За час линия может наполнить до трех тысяч бутылок.

За время работы завода здесь освоили 11 видов напитков, а минеральная вода бутылкуется в ПЭТ-бутылку емкостью полтора, один и пол-литра. Несколько раз видоизменялась этикетка, а менеджеры завода не упускали возможности рекламировать продукцию на разных выставках, заключали договоры с такими сетевиками, как «Корона», «Ника», самостоятельно налаживали сбыт в торговые точки Гродно, Минска, вышли на Россию.

Однако в любом магазине Беларуси «Вечелье» не найдешь, а три тысячи бутылок в час – пока только в технических характеристиках. Есть уникальная вода не во всех торговых точках даже системы потребкооперации.

Владимир Круглик, начальник отдела производства Ушачского райпо, в ноябре специально заглянул в десятки магазинов разных районов Витебщины:

– Картина одна и та же: нашей минералки или не было вообще, или стояло по несколько бутылок в таком месте, которое в торговом зале даже тяжело найти, хотя и по цене наша вода дешевле, и по качеству лучше. На видном месте



ПРО ЗАПАС

Исследования ученых, проведенные в 2018 году, подтвердили, что запасы скважины, которая находится на глубине 306 метров, хватит еще минимум на 50 лет

ИЗ ИСТОРИИ

В документальных источниках сведения «о чудесном ушачском ключе с лечебной водой» относятся к 1704 году. В 1843-м их исследует немецкий химик Янт, и вскоре на берегу Должицкого озера появляется курорт, где лечили от «золотухи, паралича, радикулита». Многие посетители белорусской лечебницы упоминали ее среди лучших европейских здравниц. Даже во время Первой мировой войны, когда санаторий не работал, осведомленные люди приезжали к источнику, чтобы принять ванны просто в бочке и попить водицы.

В 1926 году Институт белорусской культуры направляет комиссии для исследования источника, по заключению которых «Барковщина имеет криницы, по своим качествам не уступающие минеральным водам Кавказа».

В 1930 году здесь строят первый санаторий. В 1980-е планируется еще пять. К сожалению, развал СССР не превратил Ушаччину в курортную зону, но вблизи от Барковщины, на берегу озера Вечелье, успели исследовать источник с минеральной водой и пробурить артезианскую скважину, которая и была выкуплена Белкоопсоюзом. Назвали минералку «Вечелье».

Перспективы

Без предварительной заявки 2 тысячи декалитров забрал на днях «Белкоопвнешторг». Но поскольку в запасе всегда есть полный ассортимент продукции любого объема, это не сбилось рабочий график завода: линия перестраивается в зависимости от заказов, при их увеличении готова перейти на двух- и трехменную, как и было в горячие летние сезоны.

Именно на стабильный спрос со стороны «Белкоопвнешторга», который и занимается поставкой продукции по всей стране, рассчитывает Ушачское райпо, тем более что в системе потребкооперации минеральную воду разливают считанные производители. А аналогов у ушачской просто нет!

Узнав о целебных свойствах «Вечелье», кажется, за ценой не постоишь. Но, оказывается, и не надо. Это самая дешевая минеральная вода в системе Белкоопсоюза, да и вообще на отечественном рынке не найдешь такого соотношения цены и качества.

Ольга КОРОЛЕНКО



Продавец магазина «Родны кут» Лариса ЛЕЛЯ у прилавка с продукцией ушачского завода



За качеством воды следит начальник лаборатории Галина ШАЙТОР



Ушачанин Владимир РОМАНОВСКИЙ покупает «Вечелье» упаковками

«Марыля» – минералка наших коллег из Ивановского райпо. Спрашиваю: «Почему именно она?» – «Так застоялась, вот и выставили на видное место, а «Вечелье» нет. Разобрали».

Удобный дежурный ответ. Однако факт: не стоят в очереди оптовики за ушачской минералкой.

Хотя в последние три недели, после того как тема распространения ушачской воды по всей Беларуси на контроле у председателя Правления Белкоопсоюза Валерия Иванова, райпо Витебщины активизировались. Задание на закупку «Вечелье» внутри области существовало и ранее, но его могли игнорировать. Сейчас ее заказывают все.

К примеру, напрямую закупает продукцию «Могилевмежрайбаза». В последнее время туда Ушачское райпо своим транспортом отправило более 2 тысяч упаковок минералки и газированных напитков.

Но, увы, нынче для активного спроса на воды не сезон и ажиотажного увеличения заказов Ушачское райпо не отмечает. Кстати, в зимние месяцы, когда спрос на воды замерзает, срок расчетов торговли увеличен с 30 до 45–60 дней. Вот и приходится отвлекать средства на производство из выручки.

КСТАТИ

Самыми преданными минеральной воде («Вечелье») остаются, конечно, ушаччане. За месяц они выпивают 800 тысяч литров, или более 60 литров на человека

С ЮБИЛЕЕМ!

Возраст расцвета

Барановичскому технологическому колледжу – 60!

Всю минувшую неделю Барановичский технологический колледж был в центре внимания. Фотоэкспозиция о сегодняшних буднях, конкурсы товароведов и кондитеров, мастер-классы, выставки шедевральными многоярусными тортов, украшенных сахарными и вафельными цветами, которые трудно отличить от живых, композиции топиариев, букетов из орехов и сухофруктов, карвинг, тематические сервировки стола и традиционный концерт – все это учащиеся и педагоги подготовили к празднованию 60-летия учебного заведения.

Поздравить юбиляров с подарками и почетными грамотами приехали коллеги, выпускники, бывшие преподаватели, представители республиканского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства, Совета депутатов, горисполкома.

Первый заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Александр Скрундеский зачитал приветствие Валерия Иванова, вручил колледжу сертификат на 3000 рублей и наградил знаком «Отличник потребительской кооперации» преподавателя Жанну Кислюк.

Подробности – в блиц-интервью.



Педагоги нынешние...

Наталья ОРЛОВСКАЯ,
заместитель директора
колледжа по производственному обучению:

– Помимо основных учебных дисциплин, преподаватели на факультативных занятиях развивают новые популярные на-

правления в оформлении и приготовлении блюд. Это, например, карвинг – сложная фигурная нарезка овощей, фруктов и даже мясных изделий, которая сейчас очень востребована в ресторанах при оформлении торжеств, выставок и праздничных столов. Наши ребята, начиная со второго курса, совершенствуют умения и навыки на предприятиях общественного питания, работая под руководством профессиональных шеф-поваров. Около 80 процентов учащихся устраиваются в пиццерии, суши-бары, рестораны, гастропабы и 4-звездочные отели, проходят там технологическую и преддипломную практику. Спрос на выпускников значительно превышает предложение.

В дни празднования юбилея мастер-класс по приготовлению блюд итальянской кухни в кафе «Линия вкуса» учебного заведения провел итальянский шеф-повар ресторана La Scala Trattoria Ignazio Иньяцио Роса – медийная личность, признанный мэтр европейской кухни, с которым мы сотрудничаем более 10 лет. Приятно, что в известном ресторане Минска наши выпускники зарекомендовали себя как мастера своего дела. Кстати, с одним из них, Константином Гвардианом, он и приехал.

Наши ребята работают не только в Беларуси, но и в Польше, Санкт-Петербурге, в Москве шеф-поварами и су-шефами. Родную альма-матер не забывают, приезжают поделиться своими достижениями. Это нас очень радует. Это то, ради чего мы работаем.

... и бывшие

Николай ПИСАРЬ,
директор в 1990–2013 годах:

– Непростые были времена: через год, как я стал директором, развалился Советский Союз. Для колледжа это было ударом, резко

упало количество учащихся. В 1992 году ввели платное обучение. Это нас здорово выручило. Через некоторое время набор увеличился до 1200 человек плюс еще 1500 на заочном отделении. Это больше, чем при СССР. Причем до 80 процентов поступающих платили за обучение. Мы одними из первых ввели переход с уровня профессионально-технического на уровень среднего специального образования. Можно было поступать на сокращенный срок обучения. И к нам поехали абитуриенты со всей страны.



Александр ШИМАНСКИЙ,
завуч:

– 46 из 60 лет своего трудового стажа, с 1964 по 2010 год, я отдал

Барановичскому технологическому колледжу. А до того был в Слониме директором ресторана. С надбавкой получал 96 рублей в месяц. А в техникуме, как тогда назывался колледж, мне предложили 175 рублей и трехкомнатную квартиру через полгода. Как было не согласиться? Пришел преподавателем, потом стал завучем. Помню, какой был конкурс при наборе, – до 15 человек на место. Принимали практически только отличников – вот как котировалось наше учреждение образования.

Слово учащимся

Дарья МАКЕЙ, 4 курс,
специальность «Технология пищевых производств»,
будущий техник-технолог
хлебопекарного, кондитерского
и макаронного производств:

– После 9 класса планировала поступать в колледж Министерства внутренних дел. Но мама отговорила. А когда закончила 11 классов, стали выбирать, куда пойти учиться. Увидели рекламу колледжа. С детства я хорошо рисовала. Вот и подали документы. Не пожалела потом ни разу. Я в семье буду первым кондитером! Думаю дальше продолжать совершенствоваться. Профессия кондитера очень востребована не только в стране, но и за границей. Мне нравится делать многоярус-

ные торты с сахарными и вафельными цветами. Это так красиво, цветы получаются как настоящие!

Елена Янушиц, 3 курс,
специальность «Производство продукции и организация общественного питания»,
победитель прошедшего в дни празднования юбилея колледжа конкурса профессионального мастерства:

– Мне очень нравится готовить. Наверное, это от бабушки: она была поваром. Кажется, я с самого детства знала, что именно в этой профессии смогу чего-то добиться. И теперь всякий раз убеждаюсь, что сделала правильный выбор. В колледже отличные преподаватели, много практики. Нет проблем с трудоустройством.

Гости из Новосибирска

**Юлия ОЛЕШКО, мастер
производственного обучения
Новосибирского кооперативно-го техникума имени
А.Н. Косыгина:**

– Нас пригласили на конкурс по поварскому искусству. Учащийся 4 курса нашего техникума Дмитрий Раков занял второе место. Всего в техникуме 10 специальностей, в том числе «Бухгалтерский учет», «Коммерция» и «Таможенное право». Но, как и много лет назад, на рынке труда востребованы товароведы, повара и дизайнеры. Конкурс практически на все специальности высокий, принимаем с аттестатами не ниже 4,1 балла (по пятибалльной шкале).

Если говорить о впечатлениях от колледжа, где мы впервые, то удивило оборудование в кафе колледжа «Линия вкуса». Не во всех кафе Новосибирска такое есть.



Александр СКРУНДЕВСКИЙ вручил сертификат и цветы директору колледжа Татьяне ГРАБОВСКОЙ

Татьяна ГРАБОВСКАЯ, директор:

– Ежегодно наш колледж с радостью встречает новых учащихся и с грустью провожает выпускников. Много изменилось здесь за 60 лет. В нынешнем году открыта новая специальность «Программное обеспечение информационных технологий» со специализацией «Компьютерная графика». Неизменным остается только одно: профессионализм и самоотдача педагогического коллектива, взаимодействие и поддержка с партнерами и заказчиками кадров. Богатство колледжа – это наши учащиеся, которые дают нам импульс, чтобы идти в ногу со временем. Наше учебное заведение ориентируется на инновационные технологии обучения, интерактивные методы общения и выполнение социального заказа потребкооперации.

Все наши достижения – это заслуга коллектива и стремление к развитию и совершенствованию. Большинство преподавателей имеет высшую и первую квалификационные категории. Жанна Кислюк, Виктор Слесарчук и Елена Хамитова в разные годы становились победителями конкурса «Человек года» в номинации «Педагог года» среди учебных заведений системы потребкооперации. Мы гордимся выпускниками, которые работают на многочисленных предприятиях нашего города, страны и за рубежом. Устойчивый спрос на наших специалистов говорит о том, что мы движемся в правильном направлении.

Сегодня колледж живет интересной и разнообразной жизнью, динамично развивается и не теряет связь поколений и традиции. У нас славное прошлое и, уверенно, светлое будущее.

Награды 2019 года

Дипломом I степени XXXIX Международной научно-практической конференции для студентов и учащихся «Инновационный потенциал молодежи в современном мире» отмечена исследовательская работа о качестве меда.

Проект мини-пиццерии признан лучшим стартапом в сфере торговли на XI Международном чемпионате «Молодежь и предпринимательство».

Две исследовательские работы учащихся отмечены дипломами IV Международного конкурса проектно-исследовательских работ студентов «Проблемы и перспективы развития в сфере обслуживания», проходившего на базе Костромского торгово-экономического колледжа.

На Международном чемпионате кондитерского искусства учащиеся колледжа завоевали 3 медали: серебряную в номинации «Праздничный торт» и бронзовые в номинациях «Художественная работа из овощей и фруктов» и «Сахарные цветы».

**«УВАЖАЕМЫЕ СОТРУДНИКИ, УЧАЩИЕСЯ, ВЕТЕРАНЫ БАРАНОВИЧСКОГО
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА!
 ОТ ИМЕНИ ПРАВЛЕНИЯ БЕЛКООПСОЮЗА И ОТ МЕНЯ ЛИЧНО
 ПРИМИТЕ САМЫЕ ИСКРЕННИЕ ПОЗДРАВЛЕНИЯ
 С 60-ЛЕТНИМ ЮБИЛЕЕМ.**

60 лет – это возраст мудрости, творческого поиска и энергии. За эти годы колледж прошел большой путь становления и развития, поиска оптимальных форм работы и инновационных подходов в обучении и воспитании учащихся. Приобрел неоспоримый авторитет и стал подлинной кузницей высококвалифицированных кадров.

60 лет колледж достойно выполняет свою миссию, здесь всегда царил дух новаторства и творчества. Подготовлено более 35000 специалистов. Многие ваши выпускники достигли впечатляющих профессиональных высот, что подтверждает отличный уровень подготовки.

Поздравляю всех, кто трудился и трудится, учился и учится в колледже, с праздником! Желаю коллективу неиссякаемой творческой энергии, успехов во всех начинаниях, в деле подготовки специалистов новых поколений. Здоровья, благополучия и процветания. Пусть реализация ваших планов приносит стабильность и новые перспективы.

Валерий ИВАНОВ,
 председатель Правления Белкоопсоюза»

Дмитрий РАКОВ:

– Соперники у меня были хорошие, достаточно уверенные в себе, много знающие и умеющие в своей профессии. Делали холодную закуску из рыбы и на второе – куриное филе. Со многими ребятами познакомилась и подружилась. Я первый раз в Беларуси. Очень понравилась архитектура, чистота и порядок на улицах. Сразу видно – центр Европы.

Когда поступал в техникум, мечтал открыть ресторан в Париже, теперь думаю: «А может, в Беларуси?» Я из династии: бабушка – повар. Обратил внимание, что у вас в ресторанах порции такие, чтобы сразу хорошо накормить гостя, у нас в Новосибирске закуски подают красиво, изящно – так, чтобы только на зубок.

Выпускники

Михаил УЛЕЗЛО,
 бывший первый заместитель председателя Правления Белкоопсоюза и председатель Республиканского комитета белорусского профсоюза работников потребительской кооперации:

– Кажется, как вчера это было: те же коридоры, кабинеты, только похорошевшие. Я родился на Малоритчине. Когда окончил девятый класс, тетка говорит: «Пойдешь в Барановичский технологический, там готовят дефицитных специалистов, которые будут ремонтировать холодильники». Тогда я даже не подозревал, в какой огромной и мощной системе оказался. К сожалению, по специальности не работал ни одного дня. По распределению попал в Малоритский район, получил в подчинение 21 магазин. Пришлось поступать в Гомельский кооперативный институт. А дальше по ступенькам дослужился до первого заместителя председателя Белкоопсоюза, а потом еще 9 лет работал в профсоюзах.

Николай ШИКОЛАЙ, заместитель председателя Ивановского райпо, заслуженный работник промышленности Беларуси:

– Я работал на хлебозаводе, дали направление на обучение



Соня Потейко и Саша Арцименя учатся в колледже кулинарному искусству с пяти лет



Мастер-класс по сахарным и вафельным цветам

по специальности «Техник-технолог». По окончании колледжа стал начальником производства. В 1980 году, когда организовывались комбинаты кооперативной промышленности, меня назначили директором. Отработал в этой должности 38 лет на родине, в деревне Мотоль Ивановского района. Развивал производство, увеличивал объемы. Орден «Знак Почета» еще при Брежнев получил. Президент вручал медаль за трудовую доблесть и часы подарил. Побыл немного на пенсии – мне через пару месяцев 70 лет, – но стало скучно. Сейчас курирую в райпо промышленность. Сегодня привез любимому колледжу поздравления от 25 выпускников, которые у нас трудятся начальниками производства, технологами, начальниками лабораторий.

Петр СТОЛЯРОВ, директор хлебозавода № 3 КУП «Минскхлебпром»:

– В колледже я получил хорошую профессиональную подготовку, а в военно-морском флоте, куда отправили слушать после первого курса, прошел школу жизни. Трудовую деятельность начинал слесарем-ремонтником. А после был самым молодым главным механиком, главным инженером и директором. До сих пор я помню слова преподавателя черчения Эдуарда Шаповалова: «Инженер только тогда инженер, когда он постоянно в поиске».



Минский хлебозавод № 3 – самое многопрофильное предприятие: печем пряники, изготавливаем торты, восточные сладости и всегда готовы принимать молодых специалистов. Мне нравится, что сегодня они владеют компьютерными технологиями, имеют достойную подготовку и требовательны к работодателю. Со старта кондитеру даем зарплату 1000 рублей, общежитие и возможность совершенствоваться. Наши кондитеры привезли 2 золотые медали с двух мировых кулинарных олимпиад, есть на предприятии и 3D-принтеры. 4–5 выпускников этого года готовы взять на работу.

Подготовила
 Эслита СЮЛЬЖИНА



Директора двух минских и двух барановичских хлебозаводов – выпускники колледжа

ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

По шелесту воды

13 декабря поминают апостола **Андрея Первозванного** – одного из двенадцати ближайших учеников Иисуса Христа. В этот день, как и накануне, крестьяне слушали воду в колодцах, реках и озерах. Если вода стояла спокойно, это предвещало теплую, без метелей зиму. Если же слышалось гудение, нужно было ждать бурь, сильных морозов и вообще несчастливо-го года.

Обращали внимание и на другие приметы. Например, если в Андреев день пойдет снег, то он пролежит еще 110 дней.

Заварим покрепче



Международный день чая

отмечают миллионы его любителей 15 декабря. Неофициальный праздник учрежден по инициативе международного Центра по образованию и общению.

История чая насчитывает более пяти тысяч лет. В Китае это культовый напиток, овеянный множеством прекрасных легенд. Одна из них связана с именем древнекитайского императора Шенг Нунгом, который правил в третьем тысячелетии до нашей эры. Во время одного из походов императора в котел с кипящей водой попали занесенные ветром листья чайного дерева, растущего недалеко от костра. Император, выпив воды, удивился необычному аромату и вкусу и пожелал употреблять такой напиток и в дальнейшем.

Европейцы попробовали чай лишь в XVI веке, когда его привезли португальцы, открывшие морской путь в Китай. Но прошло почти сто лет, пока чай занял достойное место на столах жителей европейского континента.

Синема

17 декабря – **День белорусского кино**. Профессиональный праздник отечественных кинематографистов появился по указу Президента в 1994 году. Дата выбрана неслучайно. 17 декабря 1924 года вышло постановление Совета народных комиссаров «О кинопроизводстве в БССР».

Работы белорусских кинематографистов неоднократно отмечены наградами различных международных фестивалей. Союз кинематографистов Белоруссии был основан в 1962 году. Сегодня Беларусь по праву гордится многими талантливыми режиссерами, актерами, художниками и операторами, создавшими золотой фонд национального кино страны.

Кто куда

18 декабря 1990 года Генеральная ассамблея ООН приняла Международную конвенцию о защите прав всех трудящихся-мигрантов и членов их семей. С 2000 года 18 октября отмечают **Международный день мигранта**.

Каждый 7-й житель планеты может считать себя виновником праздника: студенты, рабочие, высококвалифицированные специалисты, которых переманивают на работу иностранные компании, беженцы из зон вооруженных конфликтов. Миграция – глобальное явление, основной причиной которого является стремление человека к достойной, безопасной и мирной жизни.

Пятерка стран, принимающих мигрантов: США (47,5 миллиона человек), Германия (12,6 миллиона), Саудовская Аравия (12,2 миллиона), Российская Федерация (11,7 миллиона) и Великобритания (9,2 миллиона).

Отток населения идет из Индии (16,4 миллиона человек), Мексики (11,9 миллиона), России (11 миллионов) и Китая (10,1 миллиона).

Не скупитесь на подарки

19 декабря – **День Николая Чудотворца**, или, как его называют в народе, **Никола Зимнего**, личность которого в сознании людей слилась с фольклорным персонажем.

Святой Николай – это всем известный Санта-Клаус. Такая трансформация произошла из-за истории о спасении от нищеты старика с тремя дочерьми. Узнав об ужасном безденежье своего прихожанина, архиепископ решил ему помочь. Ночью подбросил в окно дома, где жила семья, мешочек с золотом. Утром деньги нашли, однако об имени благодетеля ничего не было известно. Обрадованный отец с приданным, полученным таким чудесным образом, смог сыграть свадьбу своей старшей дочери. Через некоторое время Николай повторил свой тайный подарок – так вышла замуж средняя дочь бедняка. Добрый поступок архиепископ совершил и в третий раз – и уж тут старик наконец смог его подкараулить и поблагодарить.

Так появилась традиция дарить от имени святого подарки малышам из бедных семей, которая позже распространилась на всех детей, а потом и на взрослых.



Рисунок Олега ПОЛОВА

НА ЗАМЕТКУ



Проверка на прочность

Автомобильный транспорт по-прежнему занимает основной удельный вес в объеме перевозок потребкооперации. Причем преимущественно это собственная техника, необходимость в которой обусловлена специфическими условиями работы кооператоров. Это и особые требования к перевозке грузов, и сложные дорожные условия, и многоотраслевое хозяйство плюс территориальная разобщенность, отдаленность кооперативных организаций и деревень, куда добираются автолавки.

Мотаем на ус

Между тем статистика неутешительна: примерно 30 процентов всех аварий происходит зимой, на скользких и заснеженных дорогах с плохой видимостью. Поэтому очень важно подготовить каждое транспортное средство к таким экстремальным условиям, не забывая о довольно простых, но очень действенных рекомендациях.

Вовремя меняйте резину

При понижении температуры окружающей среды летняя резина просто не в состоянии обеспечить необходимую эффективность и качество передвижения автомобиля. При минусовых температурах она часто затвердевает, и это ослабляет сцепление с дорожным покрытием, не говоря об обледенелой и заснеженной дороге. Кроме того, ведущие компании-автопроизводители рекомендуют проводить обязательную замену зимней резины, если колеса были в эксплуатации пять лет и глубина

протектора составляет всего 4 миллиметра. А тщательный осмотр резины постоянно надо проводить минимум один раз в год. Сами шины в обязательном порядке устанавливаются на четыре колеса.

Если зимнюю резину установить только на ведущую ось, например переднюю, тогда задняя будет постоянно скользить и влиять на общую ситуацию на дороге. Появляется большой риск неконтролируемого разворота при ускорении автомобилей с задним приводом или у обоих вариантов на поворотах. Установка зимней шины только на заднюю ось ведет к быстрому износу передней оси, особенно на поворотах.

На масле не экономим

Каждая техническая жидкость (касается тормозной, стеклоомывающей и антифриза) автомобиля должна полностью соответствовать температурным режимам и вязкости. Отдельное внимание к маслу. При понижении температур моторные масла становятся более вязкими, что сказывается на затруд-

Кстати

Грузовой автомобильный парк потребкооперации – один из самых больших в стране, насчитывает 4340 единиц техники, из них 622 автомашины и 3325 грузовиков. Обслуживают автопарк более 4 тысяч человек.

ненным запуске двигателя и повышению его износа. Специалисты рекомендуют использовать масло, имеющее низкие коэффициенты на низкотемпературную вязкость. Стоит оно несколько выше, однако затраты будут оправданы – позволят сэкономить на дорогостоящем капитальном ремонте мотора.

Двигатель и тормоза

Перед любой поездкой стоит хорошо прогреть двигатель. В повышенном внимании нуждается и тормозная система. Перед заморозками специалисты настоятельно рекомендуют проверять, насколько она герметична. Повышенное внимание уделяем колодкам, суппортам и стояночному тормозу. Также не стоит пренебрегать состоянием тормозной жидкости (замена должна происходить не реже двух раз).

В холодное время года во избежание проблем стоит проверить аккумулятор: заряд должен быть достаточным, контакты – неокисленными.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Вождение зимой

Дистанция очень важное требование. Ведь на скользком покрытии очень трудно остановить любой автомобиль, тем более загруженную до отказа фуру, у которой тормозной путь может быть невероятно большим. Специалисты отмечают: на скользких дорогах дистанцию необходимо существенно увеличивать. Даже самым лучшим профессионалам никто не может гарантировать, что впереди – водитель с такими же навыками. Реально оценивайте дорожное покрытие и контролируйте его. Шансы попасть на заледенелый участок увеличиваются при проезде через эстакады и мосты – это связано с холодными ветрами и сыростью. Лед и снег на участках дороги, куда не попадает солнечный свет, держатся значительно дольше, к тому же не видна и дорожная разметка.

Будьте внимательны к пешеходам

Зимой солнце светит очень мало, а большинство людей надевает темную одежду, поэтому иногда трудно сразу заметить пешеходов на обочине или переходе. Приближаясь к каждому пешеходному переходу, лучше сбрасывать скорость, даже если вы передвигаетесь довольно медленно. Она должна быть такой, чтобы в экстренной ситуации вы могли затормозить или совершить безопасный маневр, никому и ничему не навредив. Не дергайте руль, забудьте о резких движениях. Зимой они особенно противопоказаны, ведь последствия могут быть очень плачевными. Каждое движение руля и педали должно быть взвешенным, плавным, постепенным и аккуратным: набор или сброс скорости, движение с места, торможение, повороты руля и так далее.

Минимум перестроений

На зимних дорогах, даже очищенных от снега, всегда есть опасность попасть в аварию при перестроении или обгоне, поэтому делайте это как можно реже. Помните, что каждый маневр может закончиться заносом. Вовремя снижайте скорость перед запланированным поворотом. Помните о фарах – они скажут остальным, что вы в пути. Не забывайте включать дневные ходовые огни или ближний свет, на худой конец габариты, даже если вы передвигаетесь ярким днем, особенно если идет снег. Конечно, габариты – это не самый лучший вариант, но если нет другой возможности (из-за технической неисправности авто), то подойдет и этот.

Надо ли прогреть?

Очень важно, прогреть машину в холода или нет? Казалось бы, простой вопрос, а споры до сих пор не утихают. Автомеханики говорят одно, а в инструкции по эксплуатации автомобиля порой совершенно противоположная точка зрения. Но даже современные моторные масла на холоде становятся более вязкими. Это заметно при пуске двигателя – его обороты выше, чем обычно. Перед тем как начинать движение в холод, нужно дождаться, пока обороты начнут немного падать.

Это, как правило, то время, когда вы чистите свою машину от снега и наледи. Нам нужно нагреть не только двигатель, но и другие узлы автомобиля, подвеску, шины, коробку передач, и это делается только в движении. Но движение должно быть специальным прогревочным, очень медленным, ровным и аккуратным, потому что холодные пружины от резкого сжатия и растяжения могут лопнуть.

Важно уделить внимание и правильному прогреву лобового стекла. С самого начала после запуска двигателя нужно включить обдув стекла, чтобы воздух грелся одновременно с двигателем, ведь если потом на холодное стекло направить горячий воздух, минимальный скол приведет к трещинам.

При выполнении этих правил вы сэкономите свое и чужое здоровье, нервы, время, финансовые средства – личные и предприятия.

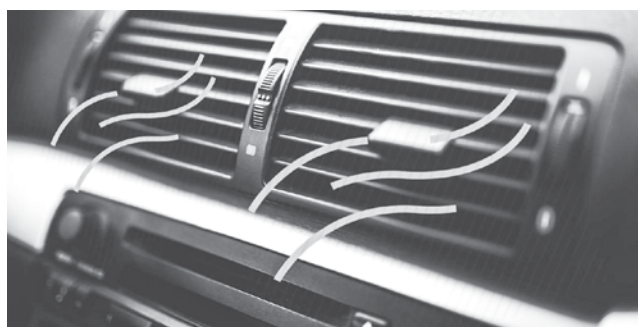
Иван СУШКО

В ПУТИ ПРИГОДИТСЯ

Рециркуляция воздуха в салоне

Автомобиль, особенно современный, – сложное техническое устройство с огромным количеством умных технологий и удобных решений. К примеру, за неприметной кнопкой рециркуляции воздуха в салоне скрываются три полезные функции. Однако не все водители знают, как ими пользоваться.

Водители в основном используют кнопку рециркуляции как средство борьбы с неприятными запахами. Проезжаете ли вы мимо свалки или догнали чадящий сизым вонючим дымом грузовик – эта кнопка прикроет заслонку внешней приточной вентиляции, и никаких вам неприятных запахов. Глав-



ное, успеть сделать это заранее, чтобы система не успела «вдохнуть» в салон вашего автомобиля эти «ароматы». Однако мало кто использует эту кнопку, простаивая в пробках, где воздух явно отличается по своему качественному составу от горного. Так, например, учеными было доказано, что использование кнопки рециркуляции на оживленных или заторен-

ных участках дорог может снизить уровень вредного воздействия загрязненного воздуха на водителя на 20%. Да, проехать всю пробку в режиме рециркуляции будет сложно – со временем стекла могут начать запотевать, да и воздух в салоне стоит иногда обновлять. Тем не менее рециркуляция вкупе с салонными фильтрами – хорошее средство борьбы с

вредной составляющей выхлопных газов.

Между тем есть еще одна функциональная сторона маленькой кнопки. Она нужна еще и для того, чтобы в зимние холода салон прогревался как можно быстрее. Схема та же: при нажатии кнопки рециркуляции клапан уличного воздуховода перекрывается, и печка начинает гонять тот воздух, который находится внутри автомобиля. А значит, климатической установке потребуются меньше энергозатрат на то, чтобы прогреть салон. Здесь вам экономия и времени, и топлива. Главное, когда салон уже прогрет, не забыть отключить рециркуляцию, чтобы влага в воздухе не конденсировалась на холодных стеклах.

Николай ДУБОВИК

ЛИЧНОЕ ПРОСТРАНСТВО

Бьет – значит, не любит

В Беларуси совершенствуется сервис помощи жертвам домашнего насилия

Чат-бот для пострадавших от домашнего насилия и свидетелей подобных действий запустили в стране. Работает он на сайте общественного объединения «Гендерные перспективы» и в телеграм-канале организации.

С помощью сервиса жертвы и невольные очевидцы могут получить информацию о психологической, юридической и социальной помощи. Например, чат-бот после нажатия кнопки «старт» предложит выбрать вид помощи, затем уточнит регион проживания и выдаст нужные адреса и телефоны государственных и общественных учреждений, в компетенции которых решение проблем домашнего насилия. А также сориентирует, где найти приют или кризисную комнату. Система интегрирована с Яндекс-картой. Поэтому если человек через

смартфон захочет узнать путь до ближайшего территориального центра обслуживания населения, то маршрут появится на карте. При этом месторасположение всех убежищ не раскрыто, чтобы обезопасить самих пострадавших. Но онлайн-сервис подскажет контакты специалистов, которые отвечают за предоставление приюта.

Новинка пока проходит обкатку, но в будущем ее функционал расширится, подчеркнула руководитель общенациональной горя-



чей линии для пострадавших от домашнего насилия Анна Коршун. Она отметила, что поговорить с чат-ботом по душам не выйдет:

– Он будет удобным дополнением действующей горячей ли-

нии, а не заменой личных консультаций.

За 7 лет работы общенациональной горячей линии для пострадавших от домашнего насилия на нее поступило более 13 тысяч звонков. Большинство –

четыре из пяти случаев – от самих пострадавших. С вопросом «Как быть?» обращаются еще родственники и друзья жертв. Примечательно, что 6 процентов звонков – от мужчин. В общей сложности за все время почти 60 процентов собеседников получили психологическую помощь, чуть более 30 процентов – юридическую.

Напомним, номер 8-801-100-8-801 работает ежедневно с 8 утра до 8 вечера. Все звонки анонимны и конфиденциальны, для набирающих с городского – бесплатны. По вторникам и субботам на связи юрист. В последний четверг каждого месяца вместе с психологом с 14.00 до 18.00 дежурит представитель МВД.

ЕСТЬ ВОПРОС

Между «могу» и «хочу»

Жизнь по принципу «необходимо» и «достаточно»



Есть люди, которые щелкают такие задачки как семечки. Среди них – известный российский психолог и автор серии книг о ленивой маме Анна Быкова. В свой недавний приезд в Минск она провела лекцию, на которой рассказала, как сохранять баланс обстоятельств, желаний и возможностей. Мы сходили на встречу и законспектировали самое, на наш взгляд, интересное об общем применительно к частному.

Главное – вовремя ОСТАНОВИТЬСЯ

– Успевать все – девиз неврастеников. Здоровые люди живут по принципу «необходимо» и «достаточно». В соотношении между имеющимися ресурсами и прогнозируемым результатом и есть баланс, – считает Анна. – Как его оценить? Если у вас хорошее образное мышление, то попробуйте провести такой тест. Мысленно в правую руку складываете все, что необходимо сделать, а левой оцениваете, есть ли на это ресурсы. Если почувствуете, что тело перекашивает вправо, наверное, не стоит браться – силенок не хватит. Выровнять чаши весов можно, добавив сил или пересмотрев планируемый итог.

Как пример – знакомая ситуация с мытьем окон в квартире. Отдраить пять за день очень хочется, но сложно. Тем более если наведение порядка – не ваш конек. Можно, конечно, «убиться», но закончить-таки в полночь. Или прекратить на третьем и отправиться гулять с ребенком, похвалив себя за работу.

– Иногда может показаться: начнем жить по этому принципу – ступим на путь деградации. Можно и так смотреть на ситуацию. А можно продолжать стремиться к максимуму. Но недолго: если не учитывать ресурс, то быстро иссякнем, физически и эмоционально опустошимся. Со времен художественной шко-

лы я запомнила: бумага не выдерживает множества мазков, можно до дырочки дорисоваться, – обращает внимание специалист.

Кактус или пальма?

Закройте на полминуты глаза и представьте себя в виде растения. Считаются только самые первые ассоциации. Рассмотрите в мельчайших подробностях картинку: это цветок, куст или дерево? Какие у него стебель, листья, есть ли цветы и корни, насколько они здоровы, как далеко уходят в землю, способны ли удержать растение? Здорово ли оно? Какая вокруг обстановка: комната, клумба, лес? Какое время года? Чего хочется добавить растению: солнца, тепла, воды, удобрения?

– Растение – метафора наших жизненных сил, актуальное состояние, – расшифровывает Быкова. – Если растение завяло, надо обратить внимание на свое самочувствие. В целом растение должно быть здоровым и сильным, с крепкими корнями и устойчивым стеблем. Если это не так, надо подумать, чем себя напитать. Особо тревожно, если корней нет вообще, например в случае срезанного цветка. Значит, надо срочно принимать меры по собственному спасению, написать список того, что вас оживляет: поход в театр, вязание, просмотр сериалов... Важно знать эти вещи и их выполнять. Если вокруг комната, то человек пока в этом пространстве и не готов к другому. Время года тоже имеет значение. Лето – период активности, зима – отдыха. Я использую этот тест, чтобы решить, браться мне за какое-то дело или нет.

Яблочный тест

Еще одна подсказка от лектора. Когда решаете, стоит ли ввязываться в авантюру, задайте себе вопрос: а зачем? Поищите, к какой из потребностей в пирамиде Маслоу выведет ответ. Напомним, в са-

мом низу стоят физиологические. Дальше – потребность в безопасности, на ступеньку выше – в принадлежности и любви. Затем в уважении и почитании, следом идут познавательные потребности, эстетические и потребность самоактуализации.

– Каждый год моя мама проводит спецоперацию «Спаси урожай», когда делает закатки. Я от этого далека. Хотя один раз попалась. Позвонил сын одноклассника, мол, моя мама считает, что вам нужны яблоки. Я в принципе не против яблок, согласилась. Но он принес не мешочек, а мешок. И еще корзинку – другого сорта. Я на автомате включаюсь в игру – начинаю спасать урожай. Раз ва-

ду. За пять дней могла написать программу онлайн-тренинга, запустить и на день-ги скупить всю пастилу в супермаркете.

Колесо баланса

Представьте себе круг, разделенный на 12 жизненно важных сфер. Могут там быть друзья, внутренняя гармония, здоровье, семья, любовь, творчество, свободное время, окружение и общение, личностный рост, путешествия, дом, хобби, развлечения и отдых, карьера, финансы... Каждая сфера представляет собой луч, разделенный на десять отрезков. Это оценка удовлетворенности каждой частью жизни. Надо стремиться хотя бы к пятеркам по всем направлениям. Иначе одна нулевая будет перечеркивать остальные заслуги.

Чтобы было проще жонглировать разными частями жизни, можно выделить для себя не 12, а меньше важных зон. У Быковой их шесть: здоровье, дети, муж (может быть партнер или его поиск – для незамужних), дом или окружающая обстановка, карьера – то, что кормит, а также то, что питает, например развитие, встречи с друзьями, хобби, путешествия. При этом брак и детей смешивать нельзя. Иначе есть риск образования непрострых отношений, где есть поглощение, слияние, много психологических проблем, но нет ни одной цельной личности.

– Может показаться, что надо оставить всего две сферы, они же наши точки опоры. Но можем попасть в ловушку, когда у женщины остались дети и муж. Дети выросли, муж ушел – кризис. Не спасет и третья точка, скажем, дом, когда придется делить имущество, – приводит пример психолог. – Шесть сфер удобно еще и потому, что можно разыгрывать с помощью кубика, какой стоит уделить сегодня внимание. Выпала единица, она же здоровье, – запишитесь к стоматологу или сделайте зарядку.



Коллаж Татьяны ГОРБАЧ

СТРАНИЧКА для сельчан и горожан



ПОДВОРЬЕ

Буренка ждет теленка

Декабрьские дни набирают обороты. Зима, хотя несколько и задерживалась, явно будет наверстывать отставание. Все это нельзя не учитывать хозяйну подворья, чья буренка ждет пополнения.

Кормление стельной коровы требует особого подхода. Меню на заключительной стадии перед отелом должно включать хорошее злаково-бобовое сено, корнеплоды и концентраты. За сухостойный период корова должна пополнить на 50–75 кг. Хорошая упитанность перед отелом очень важна.

Ежедневно даем высококачественного сена – 1–1,5 кг – и 1 кг корнеплодов на 100 кг живого веса. Концентраты в суточном рационе – 1,5 – 2 кг. Это прежде всего отруби, жмых, овсяная дерть и шроты. Кормят сухостойных коров 2–3 раза в день. Опытные животноводы за 10–15 дней до отела буренки привычную норму скормливания кормов сокращают наполовину. А за неделю до появления теленка исключают из рациона концентрированные корма, а также большую часть



корнеплодов. А вот что касается сена, то его дают вволю. Воды в зимнее время корове нужно 35–40 литров при температуре не ниже +15... +18 °С.

Зимой стельную корову ежедневно, исключая ненастные дни и голо-

лед, выпускают на 2–4-часовую прогулку. Прекращают такую процедуру за 2–3 дня до отела. Важно постоянно заботиться, чтобы в сарае не было сквозняков и ежедневно менялась подстилка.

ВРЕДНЫЕ СОВЕТЫ

Притаились в саду до весны объедады

Некоторые садоводы-самоучки готовы доказывать, что вредители сада не зимуют на деревьях. Дескать, им там делать нечего, есть более комфортные убежища в опавшей листве и почве. Чтобы быть убедительными, приводят такие доводы: в их саду нет притаившихся зеленых «террористов», которые весной с первыми лучами солнца готовятся наносить урон плодовым деревьям и кустарникам. В то же время подобные аргументы беспочвенны. И вот почему.

Согласитесь, далеко не всегда удается обнаружить зимние «тайные гнезда», в которых обосновались вредители. Порой их рассекретить удается лишь при помощи оптики. Ну а если не обнаружил, это вовсе не означает, что всякие козявки и куколочки не нашли убежище на ветках, в

трещинах коры. Даже на заборе приспособляются устроить зимовку дармоеды сада. Вот почему, если вы не сняли с деревьев зимние гнезда объедады, сделайте это сейчас.

Внимательно осмотрите крону. Матово-серебристое чеканное кольцо, прочно опоясывающее тонкую

летнюю веточку, – это яйца кольчатого шелкопряда. Их трудно снять, поэтому лучше срезать такую веточку ручным или воздушным секатором и сжечь ее. Раскачивающиеся на ветру усохшие листочки, укрепленные паутиной, – гнезда боярышницы, укутанные в плотный белый кокон. Менее подвижно и поэтому менее заметно гнездо златогузки. Его можно обнаружить по большому количеству листочков, также укутанных паутиной. Не бросайте, а обязательно уничтожайте найденные гнезда вредителей и оставшиеся на ветках засохшие, сморщенные плоды.

ТЕЩИН ПОГРЕБОК

Если плесени налет оседлал КОМПОТ

Со временем приготовленные из собранного урожая компоты, варенья, джемы, сушеные фрукты и ягоды портятся. Они теряют внешний вид, вкус, питательную ценность. Приходит это в результате различных факторов. Как устранить обнаруженные дефекты, чтобы они не развивались дальше?

У компотов верхний слой потемнел. Что предпринять в такой ситуации?

- Вскроем банку, потемневшие плоды выбросим, остальные уложим на место. Затем пастеризуем, погрузим емкость на несколько минут в кипящую воду, после чего снова закупорим. Эти консервы используем в первую очередь.

- Если крышка на банке вздулась и сорвалась или содержимое заплесневело, консервы употреблять нельзя.

- Не храним больше года компоты из ягод с косточками (вишен, абрикосов, персиков). В них накапливается опасная для здоровья синильная кислота.

- На джеме, повидле появилась пена, пузырьки газа, неприятно отдающие спиртом. Причина? В варенье положили мало сахара. Возможно, оно недоварено. Исправить это нетрудно. Выложим варенье в таз, добавим сахара из расчета половина стакана на литровую банку и проварим 7–10 минут на слабом огне.

- Может забродить или заплесневеть заготовленная с сахаром черная смородина без тепловой обработки. В таком случае она использованию не подлежит.

- Если сушеные яблоки, груши и ягоды отсырели, покрылись плесенью, в них завелись жучки, рассыпаем такие сухофрукты тонким слоем на противне и подсушиваем в духовке при температуре +55... +60 °С 25–30 минут. Можно поправить дело с помощью холода, подержав продукты неделю на морозе. Храним их в плотно закрытых банках или полиэтиленовых мешочках в сухом месте.

ПРОЦЕ ПАРЕНОЙ РЕПЫ

Дело мастера боится

- Мокрый снег меньше будет прилипать к лопате, если смазать ее с обеих сторон стеарином или парафином.

- Утаптывая снег вокруг деревьев, вы исключаете доступ мышей к коре. Защищает кору саженцев также обвязка мешковиной или другими подручными материалами.

- За неимением садовой пилы можно обрезать ветки деревьев столярной ножовкой с узким полотном и крупными зубьями, только зубья нужно развести пошире.

- Замерзший в трубе водопроводной скважины лед можно удалять простым способом. Возьмите металлическую трубку диаметром меньшего размера, чем водопроводная труба, и наденьте на нее резиновый шланг с воронкой. Трубу опустите до упора в лед и начните лить кипяток через воронку. По мере таяния льда трубка будет опускаться. Через несколько минут скважина очистится.

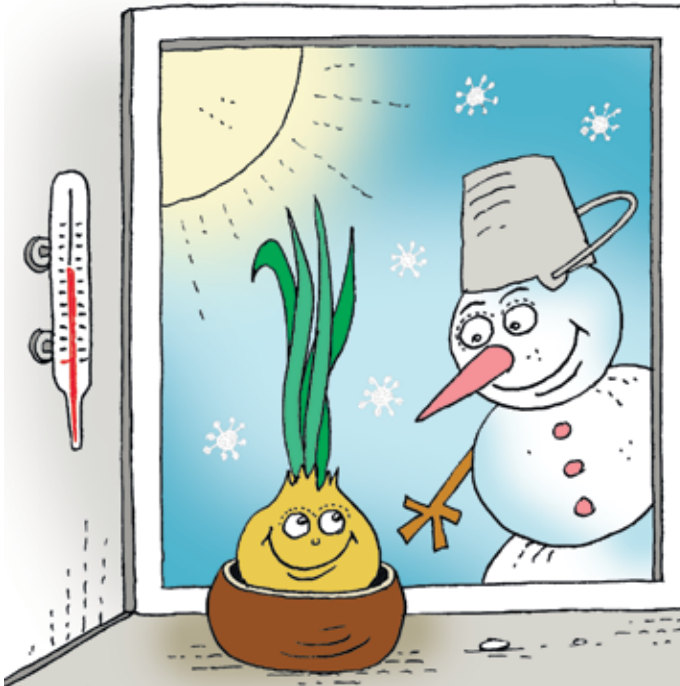
- Работая лопатой, топором или другим инструментом, можно быстро натереть мозоли. Рукавицы защищают руки, но работать в них не всегда удобно, особенно топором, когда требуется большая точность удара. Выручит поролоновое кольцо. Наденьте его на руку. Оно предохраняет от мозолей и работать не мешает.

- Удобная кормушка для птиц получается из капроновой сетки для овощей. В нее закладывают остатки сала, колбасы, все, что осталось на кухне после завтрака или обеда, и вывешивают на дерево. Синицы клюют, цепляясь за сетку. Из такой кормушки ничего не выпадает.

ОГОРОД НА ПОДОКОННИКЕ

Урожай ранний – самый желанный

У расторопной хозяйки зимой всегда под рукой и зеленое перо лука, и ароматный укропчик, и свежая веточка петрушки. Притом это не только пикантный салатик или ароматная приправа, но и витамины, нехватку которых наш организм ощущает в зимне-весенний период. Недаром в народе бытует молва: «Урожай ранний – самый желанный». Восполняет потребность в зелени выгонка. Для этих целей больше всего подходят подоконники, выходящие на юг, юго-восток и юго-запад. Нелишним будет напомнить выгоночные сроки некоторых наиболее популярных овощей.



Репчатый лук. Готовность зелени лука зависит от срока посадки и температурного режима. При температуре воздуха +10... +12 °С – через 40–50 суток, при +20... +22 °С – через 25, при +25 °С – через 20–22 суток. При более высокой температуре зелень лука вырастает раньше, но лист образует тонкий, легко полегающий, бледно-зеленой окраски.

Сельдерей. Первая зелень готова к столу при комнатной температуре +18... +20 °С и посадке в декабре через 40 дней, вторая срезка – через 80–85 дней. При посадке в феврале – на 7–8 дней раньше, нежели декабрьской выгонки.

Столовая свекла. Если выгонка использовалась сортов «Египетская плоская» и «Бордо 237», то соответственно они дают урожай через 15–20 суток в декабре и 28–32 – в феврале.

Ревень. Первые листья готовы к срезке через 17–20 суток. При хорошо развитой зеленой массе лист срезают 2–3 раза.

Петрушка. Из-за высокой требовательности к свету петрушку высаживают в конце января – начале февраля, когда день заметно прибавляется. Выгонка осенью дает низкий урожай. При хорошей освещенности зелень готова к уборке через 19–21 день, при плохой – на 30–35-е сутки.

АВАРИИ
Столкновение

Водитель потерял сознание в пути

Авария произошла вечером 8 декабря под Гомелем. 55-летний водитель на легковом Volkswagen ехал по подъездной дороге от автодороги М-8. На подъезде к Гомелю мужчина почувствовал себя плохо и потерял сознание. Автомобиль в неуправляемом заносе вылетел на встречную полосу и столкнулся в лоб с Audi под управлением водителя 1948 года рождения.

70-летний водитель Audi госпитализирован в травматологию, водитель Volkswagen с диагнозом обширный инсульт попал в реанимацию.

Смерть пешехода

Пенсионерка погибла, переходя улицу в неполюженном месте

Утром 7 декабря по улице Сурганова в Минске автомобиль Subaru двигался в крайней левой полосе. 52-летний водитель не сумел избежать наезда на 72-летнюю бабушку, переходившую проезжую часть вне пешеходного перехода. От удара старушку отбросило на встречный автомобиль Nissan, за рулем которого была 24-летняя девушка.

Оба водителя были трезвы.

Четыре ДТП

На проспекте Пушкина в Минске одновременно повреждены восемь машин

На этой неделе на проспекте Пушкина произошло поочередно четыре ДТП. Механические повреждения получили восемь транспортных средств. Один пассажир авто госпитализирован.


НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ
Находка

В Орше обнаружен ящик с гранатами



Во время прокладки траншеи по переулку Дальнему в Орше строители неожиданно прекратили работы. На глубине около 1,5 метра в непосредственной близости от частного дома и здания бывшей больницы экскаватор зацепил старый ящик, из которого высыпались ржавые железки. О находке рабочие сообщили в милицию.

К траншее оперативно прибыли саперы. Ржавые железки оказались ручными гранатами времен войны. Найдено их 39. Боеприпасы вывезены в безопасное место и уничтожены.

Удар током

В Бобруйском районе погиб электромонтер

Под Бобруйском бригада электромонтеров проверяла состояние контактной сети на подвижной автомотресе на участке Мирадино – Тарка. Днем, в самый разгар работы, погиб 25-летний электромонтер – его ударило током.

Бобруйский межрайонный отдел Следственного комитета проводит проверку, были ли нарушены нормы и правила охраны труда.

Смертельная рыбалка

На Могилевщине рыбаки провалились под лед



Могилевчанин 49 лет с 64-летним приятелем отправились на рыбалку в деревню Половинный Лог и расположились с удочками на льду карьера, в 10 метрах от берега. Но, похоже, в прочности поверхности не убедились: вода в водоеме в тот день промерзла всего на 4–5 сантиметров.

В какой-то момент под одним из мужчин лед начал трескаться, и рыбак провалился под воду. Друг, чтобы спасти, протянул ему бур. Но лед треснул и под ним – оба оказались в воде.

К утопающим подоспел брат одного из рыбаков, побегал на берег, оттуда бросил веревку, но спас только своего брата.

Взрыв

В Дрогичине пострадали 6 квартир

Трагедия произошла в пятиэтажке на улице Карла Маркса при монтаже натяжного потолка. В резуль-

тате повреждены входные и межкомнатные двери, две лоджии, четыре оконных блока в шести квартирах.

Из подъезда эвакуированы 35 человек. В больницу доставили двух рабочих, хозяйку одной из квартир и 14-летнего подростка.

Главная версия причины взрыва – нарушение правил эксплуатации газобаллонного оборудования.


Снова курили

В Жлобине горела многоэтажка

Вечером 9 декабря жители одного из домов микрорайона № 19 в райцентре вызвали МЧС. Спасатели обнаружили задымление на лестничной площадке шестого этажа и эвакуировали хозяйку квартиры и двоих ее товарищей с признаками отравления продуктами горения.

Пожар локализован и ликвидирован. Огнем повреждены мебель и личные вещи, закопчены стены и имущество на кухне.

Неосторожное обращение с огнем при курении – вероятная причина возгорания.

КРИМИНАЛ
Ухажер

Пациент психдиспансера хотел изнасиловать медсестру



14 ноября из Грозовского психоневрологического диспансера в деревне Конюхи Копыльского района сбежал пациент. Около полуночи 25-летний мужчина пытался изнасиловать 40-летнюю медсестру. Угрожал ей металлическим прутом и далеко не нежно хватал женщину за одежду, шею и руки. Крики о помощи и подоспевший санитар спугнули насильника – он сбежал.

Копыльским отделом Следственного комитета возбуждено уголовное дело. А обнаружили и задержали подозреваемого на днях в Минском районе.

Пьяная стрельба

Выстрел в ухо за отказ дать закурить

В начале нынешней рабочей недели житель Орши своеобразно отдыхал: отправился с пневматическим пистолетом в кино, попутно подогревая горячительными напитками. После

кинотеатра решил прогуляться по городу. Около 5 утра он оказался довольно далеко от дома и заметил курильщика у подъезда незнакомой многоэтажки. Стал требовать сигарету и выстрелил в ухо из пневматики, получив отказ.

Пострадавший вызвал милицию, но допросить нагадавшего сразу не удалось: в крови молодого человека было почти три промилле алкоголя.

Развела на деньги

Минчанка украла у иностранца 19 тысяч рублей



Гость из Узбекистана познакомился с 21-летней минчанкой в увеселительном заведении и пригласил ее к себе домой. Утром обнаружил: 190 рублей, 20 долларов и 3 тысяч российских рублей нет.

Пострадавший попросил девушку вернуть деньги. Догово-

рились и встретились снова. После второго свидания сумма пропавших денег выросла до 19 тысяч рублей. Иностранец обратился в милицию.

Оперативники девушку быстро разыскали. Но деньгам она уже нашла применение: что-то перевела на карты родственникам, остальное потратила на одежду и такси из столицы в областной центр.

Самогонщица

В Чечерском районе изъято 35 литров браги



66-летняя пенсионерка в своем доме приготовила для перегонки 35-литровую выварку с брагой. Но неожиданно нагрянули сотрудники взвода по охране территорий радиационного загрязнения Чечерского РОВД с коллегами из ГАИ. Хозяев и раньше уличали в самогонварении.

Аппарат для перегонки изъят, брагу уничтожили, часть направили на экспертизу.

Пенсионерка заверяла сотрудников милиции, что изготавливала напиток исключительно для личных нужд – готовилась к Новому году и Рождеству.

НАРКОТИКИ
Зачем им пистолет?

Минчане в лесу делали в день по 50 тайников

18-летнего парня и 31-летнюю женщину связали наркотики. Покупали таблетки и порошки крупными партиями через интернет-магазин, расфасовывали и прятали в лесных массивах Минска.

Как признались после задержания, в день сооружали около 50 тайников. Плата за товар поступала им на банковский счет. При создании очередной закладки парочка попала в поле. На месте, дома и в автомобиле было обнаружено и изъято более 160 граммов альфа-PVP и 86 таблеток MDMA, а также упаковочный материал, электронные весы, банковские карты, компьютерная техника и предмет, похожий на пистолет.

88 тонн

Партию пищевого мака с соломкой задержали на таможне

Витебские таможенники задержали 88 тонн пищевого мака с содержанием опасного наркотического средства – маковой соломки.

Груз перемещался автомобильным и железнодорожным

транспортом. В обоих случаях отправителем являлась одна и та же латвийская фирма, а покупателями – две фирмы в Казахстане.

960 доз

В Гомеле изъята крупная партия насвая



Сотрудники отдела наркоконтроля Центрального РОВД Гомеля изъяли у 46-летнего жителя города крупную партию некурибельного табачного изделия насвай. Коробки с веществом обнаружены и изъяты на подворье и в хозяйственных постройках. Общий вес зелья – около 29 килограммов, это примерно 960 доз.

По информации, насвай предназначался для гомельчан.

За новостями следил Артем БЕГЛОВ

Дирекция и трудовой коллектив Светлогорского филиала Гомельского облпотребобщества выражают глубокие соболезнования Татьяне Александровне Станкевич, первому заместителю директора филиала, в связи с постигшим ее горем – смертью ОТЦА.

Подписка-2020!

О подписных ценах на газету «Вести потребкооперации» на I полугодие 2020 года (при оформлении подписки в РУП «Белпочта»)



| Индекс | Вести потребкооперации | Стоимость подписки на | | | Цена со скидкой за доставку |
|--------|--------------------------------|-----------------------|-----------------|-----------------|-----------------------------|
| | | 1 мес. | 3 мес. | 6 мес. | на 1 месяц |
| 63885 | Для индивидуальных подписчиков | 3 руб. 79 коп. | 11 руб. 37 коп. | 22 руб. 74 коп. | 3 руб. 13 коп. |
| 638852 | Для предприятий и организаций | 4 руб. 68 коп. | 14 руб. 04 коп. | 28 руб. 08 коп. | 3 руб. 88 коп. |

Акция декабря

В кафе, ресторанах, объектах придорожного сервиса потребительской кооперации с 16 по 22 декабря пройдет акция, где будут реализовываться какао с молоком, салат овощной с колбасой, солянка из птицы со сметаной, тефтели рыбные «Любительские» с отварным рисом, запеканка из творога с тыквой. Вот несколько рецептов для приготовления.

СОЛЯНКА ИЗ ПТИЦЫ

Для приготовления литра блюда необходимо (в граммах): цыпленок – 150, репчатый лук – 100, соленые огурцы – 100, каперсы – 40, маслины – 40, томатное пюре – 40, сливочное масло – 20, бульон – 900, лимон – 13, сметана – 60 и пучок зелени.

Технология: огурцы очищаем от кожицы, нарезаем ломтиками и припускаем. Репчатый лук шинкуем и пассеруем с добавлением томатного пюре. Лимон очищаем от кожицы и нарезаем кружочками. Мясо птицы варим и нарезаем тонкими ломтиками. В кипящий бульон закладываем пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы вместе с рассолом и варим 5–10 минут. В готовое блюдо кладем кружочки лимона, маслины, сметану и посыпаем рубленой зеленью. Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.



ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ

Для приготовления одной порции необходимо (в граммах): творог 9-процентной жирности – 96, тыква – 50, манная крупа – 10, молоко – 10, сахар – 8, яйцо – 8, сливочное масло – 5, сухари панировочные – 5, сметана 26-процентной жирности – 6, соль по вкусу, сметана для подачи – 30.

Технология: тыкву очищаем от кожицы и семян, нарезаем мелкими кубиками и припускаем в молоке до готовности. Затем всыпаем манную крупу, соль и провариваем до загустения. Остывшую до 40–50 °С массу соединяем с протертым творогом,



яйцами, сахаром и выкладываем слоем 3–4 сантиметра на смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность выравниваем, смазываем сметаной и запекаем в духовом шкафу 20–30 минут при температуре 180 °С до образования румяной корочки. При подаче нарезаем кусочками и поливаем сметаной.

Приятного аппетита!

Названия и цены блюд (в рублях):

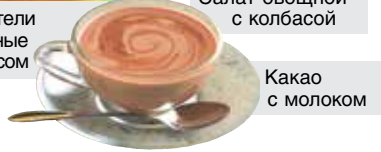
- Какао с молоком – 0,59
- Салат овощной с колбасой – 1,19
- Солянка из птицы со сметаной – 0,99
- Тефтели рыбные «Любительские» с отварным рисом – 2,39
- Запеканка из творога с тыквой – 1,49



Тефтели рыбные с рисом



Салат овощной с колбасой



Какао с молоком

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза

Гороскоп на неделю (16.12–22.12)

ОВЕН
Появится возможность подняться еще на одну ступеньку по карьерной лестнице. Но учтите: обязанностей и ответственности прибавится! Старайтесь избегать ссор и разногласий.

ТЕЛЕЦ
Те представители знака, кто окажется в отпуске, будут несказанно этому рады. Тем, кто остается на работе, звезды советуют набраться терпения – работы будет много.

БЛИЗНЕЦЫ
Близкие родственники не дадут вам покоя. За ними потребуются уход и присмотр. На работе появится немного свободного времени – потратьте его на разбор бумаг и своего стола. Внимательно следите за питанием.

РАК
Впереди у вас тяжелый с эмоциональной точки зрения период. Возможны выговоры от начальства, неурядицы в семье, глупые обиды друзей. Возьмите тайм-аут, сократив на время общение с окружающими.

ЛЕВ
Велика вероятность, что в ближайшее время разочаруетесь в одном из людей из вашего окружения. Но вслед за плохими новостями придут и радостные. Вас ожидает приятное известие, которое вы никак не надеялись получить.

ДЕВА
Вам может поступить предложение, касающееся серьезных перемен в жизни. Не бойтесь идти им навстречу. Тем, кто работает на руководящих должностях, нужно быть мягче с сотрудниками.

ВЕСЫ
Идеальное время для планирования будущего отпуска. Отправляйтесь отдыхать в конце месяца, ведь до этого времени вам нужно завершить все начатые дела. Здоровье начнет шалить у тех, кто страдает сердечно-сосудистыми заболеваниями.

СКОРПИОН
Не удивляйтесь, если будут дни, когда все буквально из рук валится. Их надо просто пережить. Ожидаются встречи с друзьями, успешное разрешение проблем и фееричный отдых.

СТРЕЛЕЦ
С начальством и коллегами будет складываться прекрасные отношения, а вот с домочадцами – нет. Напряжение спадет в конце недели. Сейчас вам могут поступать заманчивые предложения. Звезды советуют от них отказаться.

КОЗЕРОГ
Не все будет идти так, как вы планировали. Не паникуйте и пустите дела на самотек. И удача вас не оставит. Будьте мягче и терпимее по отношению к детям.

ВОДОЛЕЙ
Наконец получите достойное вознаграждение. Возможно, это будет похвала от шефа или даже премия. Некоторым Водолеям будет непросто с их вторыми половинками. Не переживайте, просто вы оба устали.

РЫБЫ
Рыбы неплохо поработали в последнее время, пора и отдохнуть. Отправляйтесь на природу. Одиноким Рыбам звезды сулят удачу на личном фронте. Есть шанс встретить вторую половинку.

Сканворд

Составил
Василий ПЕТРОВСКИЙ
(г. Минск)

По горизонтали: 1. Шайба. 2. Ветряк. 3. Яковлев. 4. Пакетик. 5. По-русски. 6. Ветер. 7. Ефимов. 8. Серб. 9. Викторина. 10. Сомех. 11. Авея. 12. Арка. 13. Аспид. 14. Нек. 15. Ба-манор. 16. Атака. 17. Еда. 18. Хокки. 19. Шетка. 20. Кат. 21. Жерло. 22. Вулкан. 23. Вечеринка для толстосумов. 24. Рыба или курорт. 25. Тип с душой змеи. 26. Американская улица. 27. Хозяин крепостных. 28. Ее гоняют на катке. 29. Дикая свинья, кабан. 30. Таежница из кунных. 31. Перистая пальма. 32. Нерусская женщина встарь. 33. Студент на производстве. 34. Оттенок исполнения. 35. Два семестра в вузе. 36. Ускоренная киносъемка. 37. Ответы - вопросы - призы. 38. Всадник. 39. Серебряный рубль. 40. Владение лорда. 41. И сапожная, и зубная. 42. Стремительный штурм. 43. Три строки японского поэта. 44. Было житье, ... да питье. 45. Так в старину палача называли.



– Я тебя в последний раз спрашиваю: когда ты вернешь мне долг?
– Слава богу, что ты больше не будешь задавать эти дурацкие вопросы!

Если у тебя нет денег, то женщины тебе не страшны.

Моему коту 15 лет, что по человеческим меркам равно 74 годам. Подскажите, как оформить ему пенсию?

– Официант, вчера у меня в супе был таракан, сегодня – волос и гайка! Что будет завтра?!

– Не знаю, я официант, а не предсказатель!

Опытная жена следователя всегда найдет улики измены мужа, а если не найдет, то подкинет.



– Мне очень жаль. Я привык к вам. Вы были мне как родной сын: такой же безответственный, неорганизованный, ленивый...

– В Древнем Риме некоторым рабам позволялось иметь своих рабов.
– Теперь это называется менеджер среднего звена.

Скорость звука довольно странная штука. Родители что-то говорят тебе в двадцать лет, а

доходит только к сорока.

– Господин капитан, почему большинство кораблей носят женские имена?

– Если бы вы знали, как ими трудно управлять, вы бы не задавали глупых вопросов.

Фраза женщины «Я не хочу с тобой говорить» вовсе не означает, что она не будет говорить. Это только означает, что она не будет тебя слушать.

Рисунки Николая ГИРТЕЛЯ