



Жить заботами  
сельчан

# ВЕСТИ

## ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

17 июня 2022 года № 23 (1063)

Выходит один раз в неделю

### ДЕЛО

Румяны и ароматны копченая рыбка, грудинка, курица... Мало кто откажется от такого угощения. Но далеко не каждый представляет себе, как в современных реалиях изготавливают эти деликатесы. Недавно в Гомельском филиале Гомельского облпотребобщества открылась собственная копильня. Корреспондент «ВП» побывала на производстве и выяснила, как новые технологии изменили привычные процессы.

### КООПЕРАТОРЫ ГОМЕЛЬЩИНЫ ОТКРЫЛИ ЦЕХ КОПЧЕНИЯ РЫБЫ И МЯСА

# РАБОТА С ДЫМКОМ

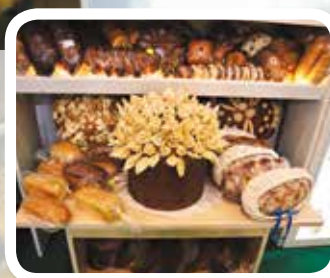
Елена ЯКУШЕВА, мастер-кладовщик 5-го разряда  
Гомельского филиала Гомельского облпотребобщества  
фото Марии СТРИБУК

СТР. 3



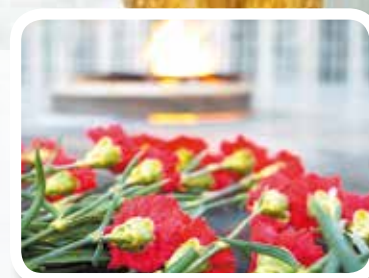
СТР. 4

Зельвенский филиал  
на 11 процентов увеличил  
промпроизводство



СТР. 6-7

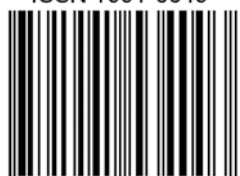
Чем удивлял посетителей  
«Белагро-2022»  
Белкоопсоюз



СТР. 8-9

К годовщине начала  
Великой Отечественной  
войны

ISSN 1991-5349



9 771991 534003



АЛЬМА-МАТЕР

# Я б в рабочие пошел

## В МИНСКОМ ФИЛИАЛЕ БТЭУ ПК ПРОШЕЛ СМОТР-КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ»



Председатель жюри смотра-конкурса «Лучший по профессии» – Василий Киптенко, начальник отдела кадров, организационно-кооперативной и идеологической работы Минского облпотребсоюза, облпотребобщества, его заместитель – Светлана Камалыева, замдиректора по кадрам Минского филиала Минского облпотребобщества.

Его программа построена на привычных всем традициях: привязанности к Родине и здоровом образе жизни. В сценарии и оформлении зала был представлен узнаваемый ретейлер потребкооперации – сеть магазинов Белкоопсоюза «Родны кут». А главная цель мероприятия, прошедшего 7–8 июня, – поднять престиж рабочей специальности, сформировать навыки и знания в конкурентной борьбе.



Бытует немало стереотипов про учебу в колледжах. Многие из родителей думают: если выпускник школы получил среднее специальное образование, то его карьера не может быть успешной. Однако примеры нашего учебного заведения доказывают обратное. Из стен Минского филиала БТЭУ ПК вышло немало известных политиков, общественных, научных деятелей, его дипломы у двух министров торговли.

Во время обучения в Минском филиале подросток не только изучает дисциплины общеобразовательной школы, но и осваивает специальности, в том числе получает квалификацию рабочего. С одной стороны, это позволяет углубиться в основы теории и изучить пошаговый алгоритм работы по специальности, а с другой –

### СКАЗАНО

**Ирина СТАРОВОЙТОВА,  
первый заместитель  
министра образования:**

– В этом году количество мест для поступления на уровне профессионально-технического обучения составляет около 26,7 тысячи, а на уровне среднего специального – около 39,5 тысячи. Рабочий с профессионально-техническим, специалист со средним специальным образованием – это человек, который всегда будет трудоустроен, он востребован практически во всех сферах экономики.

Современный рабочий обладает компетенциями, позволяющими повышать квалификацию, осваивать новые технологии. Сегодня профессиональное образование выбирают различные категории выпускников школ, в том числе те, кто был достаточно успешным и имел хорошие оценки, порой даже медалисты.



на практике дает понять, как это устроено изнутри.

На выходе мы получаем не просто грамотного выпускника, а высококвалифицированного специалиста с углубленными знаниями и готовностью эффективно внедрять их на рабочем месте.

Специалист, владеющий навыками профессии с самых ее азов, эффективнее адаптируется на первом рабочем месте и добивается весомых результатов, потому что знание базовых основ выбранного дела наделяет его весомыми преимуществами по сравнению с другими молодыми специалистами.

Такие молодые люди добиваются большего успеха в жизни и имеют все шансы на карьерный рост.

Позиционирование и продвижение современных рабочих профессий в молодежной среде – одна из задач, решаемых в стране и в Минском филиале учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации».

Повышение качества и усиление конкурентоспособности трудовых ресурсов – одна из главных государственных задач. В этом смысле подготовка кадров на уровне среднего специального образования рассматривается как один из важнейших ресурсов государства,

### Команды-победители:

- **1-е место** – «Позитив», группа 21МБ;
- **2-е место** – «Маркеточки», группа 22М;
- **3-е место** – «Цунами», группа 21Т.

### Специальные призы получили команды:

- ✓ «**За волю к победе**» – «Мунлайты», группа 21ТБ;
- ✓ «**Лучшая визитная карточка**» – «Маркеточки», группа 22М;
- ✓ «**Оригинальное завязывание шарфа**» – «Позитив», группа 21МБ;
- ✓ «**За профессионализм и навыки общения с покупателями**» – «Цунами», группа 21Т;
- ✓ «**За креативность и оригинальный подход**» – «21МУ», группа 21М;
- ✓ «**За качественный уровень подготовки команды**» – «Позитив», группа 21МБ.

существенный механизм экономического роста и инновационного развития.

Престиж рабочих специальностей растет. Ежегодно появляются новые.

**Юлия АНТОНЕНКО**  
Фото предоставлено автором

## ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

# Деньги вместо отпуска

**По графику мне положен отпуск за нынешний рабочий год в январе и июне. В январе использовала 15 дней. Можно ли оставшуюся часть заменить денежной компенсацией?**

Наниматель обязан предоставлять работнику трудовой отпуск, как правило, ежегодно. Поскольку отпуск предназначен для отдыха и восстановления работоспособности, укрепления здоровья и развития личных качеств работника, желательно его использовать.

Однако законодательством предусмотрена возможность замены денежной компенсацией части трудового отпуска, превышающей 21 календарный день, по соглашению между работником и нанимателем.

Также по договоренности сторон отпуск может быть разделен на две части, если иное не предусмотрено коллективным договором, соглашением. При этом одна часть – не менее 14 календарных дней.

Если трудовой отпуск разделен, то по соглашению сторон одна из его частей или определенное количество дней из этой части могут быть заменены денежной компенсацией при условии использования работником за рабочий год трудового отпуска общей продолжительностью не менее 21 календарного дня.

Но есть исключения. Например, не допускается замена денежной компенсацией отпусков, предоставляемых авансом, отпусков беременным, работникам, признанным инвалидами, моложе 18 лет и за работу в зонах радиоактивного загрязнения, а также дополнительных отпусков за работу с вредными или опасными условиями труда и за особый характер работы.

Вариант замены отпуска денежной компенсацией допустим и в случае отзыва работника из отпуска по предложению нанимателя. Отпуск может быть прерван только при наличии согласия.

Неиспользованная в связи с этим часть отпуска по договоренности между работником и нанимателем предоставляется в течение рабочего года или по желанию ра-



**Ведущая  
рубрики – начальник  
юридического отдела  
Белкоопсоюза  
Наталья ШНИГИР**

ботника присоединяется к отпуску за следующий рабочий год либо компенсируется деньгами. При этом денежная компенсация допускается при условии отдыха работника в рабочем году не менее 14 календарных дней.

Обстоятельства, при наличии которых допускается отзыв из отпуска, могут быть предусмотрены коллективным договором организации. Однако не для всех категорий работников это возможно. В частности, нельзя отозвать из отпуска работников моложе 18 лет, имеющих право на дополнительные отпуска за работу с вредными или опасными условиями труда и за особый характер работы.





Сплоченный коллектив

С селедкой, килькой или мойвой проще, дополнительно готовить необязательно.

### Чистый и честный состав

Специалисты уверяют: увлекаться сложносочиненными смесями специй и приправ не нужно – они могут «забить» натуральный вкус. Рыба или мясо, соль и натуральные специи – и никаких улучшителей вкуса и стабилизаторов цвета. Подготовленные продукты на сутки укладывают в раствор поваренной соли (тузлук), затем хорошо промывают в проточной воде. Ирина Павленко, инженер-микробиолог, рассказала об основных стадиях контроля:

– Наш отдел качества состоит из трех подразделений: постов

мокамере более 170 программ приготовления: можно коптить, варить паром, запекать, сушить и вялить. Весь процесс образования дыма происходит за счет трения бруска ольхи о фрезу, уточняет Юрий Тарасенко, главный инженер:

– Температура трения рейки во фрикционном дымогенераторе исключает образование канцерогенов. К тому же сокращаются энергопотребление и скорость приготовления.

В коптильной камере в рыбу или кусок мяса вставлен щуп, который передает информацию о температуре внутри продукта. Система автоматически прослеживает процесс и на определенном этапе самостоятельно задает температуру внутри. Программа также контролирует



Нина ЛИН, директор Гомельского филиала, Александр КУЛАК, председатель Гомельского облпотребобщества, обсуждают детали изготовления продукции с Олегом МАЦКЕВИЧЕМ

### Нина ЛИН, директор Гомельского областного потребительского общества, о преимуществах высокотехнологичного оборудования:

– Наша продукция проходит обработку в профессиональной камере с электростатическим копчением. Вместо щепы используем цельный брусок ольхи. Конструкция защищает продукт от нагревания до той температуры, при которой происходит выделение вредных канцерогенов. В результате получается не только вкусно, но и полезно. Разовая загрузка аппарата – 250 килограммов, производительность в месяц – 6,5–7 тонн.

# Работа с дымком

## КООПЕРАТОРЫ ГОМЕЛЬЩИНЫ ОТКРЫЛИ ЦЕХ КОПЧЕНИЯ РЫБЫ И МЯСА

**Р**умяны и ароматны копченая рыбка, грудинка, курица... Мало кто откажется от такого угощения. Но далеко не каждый представляет себе, как в современных реалиях изготавливают эти деликатесы. Недавно в Гомельском филиале Гомельского облпотребобщества открылась собственная коптильня. Корреспондент «ВП» побывала на производстве и выяснила, как новые технологии изменили привычные процессы.

### Дым без огня

Еще в глубокой древности люди научились коптить рыбу и мясо на огне. Пропитанный дымком продукт куда вкуснее жареного, да и хранится дольше. Однако именно в дыме древесных опилок, так эффективно избавляющем пищу от болезнетворных микробов, содержатся вредные канцерогены. Чтобы сделать деликатесы безопаснее, специалисты придумали технологии очищения дыма от вредных смол, и они совершенствуются. Новый цех Гомельского филиала специализируется на копчении скумбрии, сельди, ивасы, горбуши, грудинки и курицы в термокамере без открытого огня.

Все таинство приготовления рыбных и мясных яств происходит на территории бывшего булочного цеха. Собственными силами филиал провел здесь ремонт, разделил помещение на отдельные зоны и закупил новое оборудование. На все потребовалось 136 тысяч рублей. По расчетам экономистов, вложения окупятся в течение двух лет.

### Посол готов?

Хороший результат зависит не только от рецепта, но и от качества сырья. Перед копчением рыбу нужно обязательно подготовить. Используют только плотные и внешне привлекательные тушки – никаких впалых брюшек или пятен на шкурке. Технологический процесс начинается с разморозки, далее – обработка.



Олег МАЦКЕВИЧ, председатель Правления Белкоопсоюза, знакомится с новым производством



Максим БАРТНОВСКИЙ, ведущий специалист по внешнеэкономической деятельности, и Светлана СЛЫНКО, начальник отдела производства, заготовок и общественного питания Гомельского филиала, демонстрируют копчености в ассортименте



Елена ЯКУШЕВА, мастер-кладовщик 5-го разряда

Максим Бартновский, ведущий специалист по внешнеэкономической деятельности, знает тонкости:

– Крупную рыбу, например скумбрию, нужно освободить от внутренностей, вырезать жабры и удалить голову. Это необходимо для того, чтобы убрать горечь. Затем каждую рыбину тщательно промывают.

запуск дыма, который придает продукту приятный цвет и характерный вкус.

Рыба и мясо могут быть приготовлены двумя способами: горячим или холодным копчением. Вкус при низкотемпературной обработке будет более богатым и насыщенным. Обычно такую технологию применяют для мяса или рыбы небольшого размера. Метод горячего копчения подразумевает нагрев выше 80 градусов и подходит для нежирных сортов рыбы. Процесс контролируют Елена Якушева, мастер-кладовщик 5-го разряда, и Юлия Гуд, инженер-технолог 1-й категории. По их мнению, с современным аппаратом постигать науку копчения – одно удовольствие:

– Камера универсальная. Можно дать волю фантазии и поэкспериментировать с температурами и наложением дыма на разные виды продукта. Важно чередовать рыбу, грудинку или куриную разделку и вовремя проводить санитарную обработку. Кстати, аппарат автоматически очищается щелочным раствором.

### Есть стратегия – будет результат

На выходе получается не просто копченая рыба или грудинка, а настоящее произведение гастрономического искусства: мясо уплотняется, наполняется нежным ароматом древесного дыма, а шкурка становится красивого золотистого оттенка. Экспериментируют специалисты цеха и с упаковкой. Изначально продукцию реализовывали в картоне, а позже начали запаковывать в вакуум. Так, срок хранения увеличился до 45 суток. А при минусовых температурах – до 4 месяцев.

География поставок постоянно расширяется. Сейчас сотрудники работают в одну смену и ежемесячно производят до 7 тонн продукции. Кстати, уже второй месяц цех функционирует с прибылью. А это лучший показатель движения вперед и хороших перспектив на будущее.

Мария СТРЕБУК  
Фото автора



### Светлана СЛЫНКО, начальник отдела производства, заготовок и общественного питания Гомельского филиала:

– Мы поставляем продукцию в торговые сети по всей области: Лельчицкий, Петриковский, Житковичский, Рогачевский и Светлогорский районы, а также унитарные предприятия. Ассортимент корректируем экспериментально. Например, скумбрию и ивасы берут отлично, а вот килька и мойва менее востребованы, хотя и дешевле. Недавно начали работать с красной рыбой, на очереди – выпуск копченой говядины. Планируем расширять линейку и выходить на новые рынки сбыта.



Юлия ГУД, инженер-технолог 1-й категории



**ЛЮДИ И ДЕЛА**

■ В 2021 году на Республиканском смотре-конкурсе качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА» были представлены шесть образцов продукции из Зельвы. Три из них – мучные сладости «Сузорье», творожно-кремовый торт «Минчанка» и булка с творогом «Сюрприз» – получили Гран-при, а хлеб «Чиабатта», багет «Пикантный» и хлебец «Здравушка» – золотые медали.

■ В 2021-м темп роста производства полукопченых колбас составил 200 процентов и 105,6 процента – за четыре месяца нынешнего года.

■ В прошлом году промышленное производство кооператоров Зельвы выросло на 23,5 процента, с января по апрель – еще на 11 процентов к соответствующему периоду 2021-го.



Технолог Елена МАКАРЕВИЧ, начальник сектора качества Екатерина ДЕРЕЧЕНИК



Формовщик Анна ШИШКО, пекарь Елена ДОБРИОГЛО, технолог ДАРЬЯ АДИНАК, мастер Татьяна ДУБОВАЯ, тестовод Ирина ДЕРЕЧЕНИК, пекарь Галина ХИТРИК



Обвальщик туш Владимир МАМАЕВ, старший мастер Валентина ПОУХ, обвальщик Иван КОРОЗА, формовщик Марина МЕСЯЧИК, фаршесоставитель Елена ШИЛО, жиловщик Рита ТРЕТЬЯК, технолог Вероника АВДЕЙ

**П**ромпроизводство Зельвенского филиала Гродненского облпотребобщества представлено тремя участками: скотоубойным, хлебопечения и кондитерских изделий и колбасным цехом. Их возглавляют три Валентины, каждая – яркая индивидуальность, руководитель с нестандартным подходом к делу.

**В приоритете – натуральность**

Старший мастер участка хлебобулочных изделий и кондитерской выпечки Валентина Серко в 2020-м стала человеком года Гродненщины. Из 38 лет работы в потребительской кооперации последние восемь возглавляет кондитеров и пекарей, которые славят городской поселок Зельва результатами своего труда.

Каждый год мастера участвуют в Республиканском смотре качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА» и получают высокие награды.

Но приятней наград такой факт: водители хлебных фургонов, возвращаясь из рейса, рассказывают, что в магазинах соседних районов есть покупатели, которые ждут, когда привезут зельвенский аппетитный душистый кирпичик. И это при нынешнем изобилии продукции разных производителей! У хлебопечков вырастают крылья – им хочется творить!

Валентина Ивановна так неравнодушно рассказывает о своем коллективе и его буднях, что, слушая, просто вдыхаешь дух пекарни.

Сориентированы на натуральные рецептуры. В ассортименте 30 видов хлебобулочной (75 тонн в месяц) и столько же – кондитерской продукции (2 тонны). Для маленького городского поселка с 6 тысячами жителей объемы более чем достойные.



Мастер кондитерского цеха Людмила ЛЕНЕЦ, кондитер Светлана КАСПЕРЧИК

# У зельвенских

# Валентин

**ЗА ЧЕТЫРЕ МЕСЯЦА ГОДА  
ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО  
ВЫРОСЛО НА 11 ПРОЦЕНТОВ**



Валентина СЕРКО

Зельвенские хлебопеки доказали, что могут обойти конкурентов в создании новых популярных сортов: «Чиабатта» уже удостоена золотой награды. Но покупатель не дает уйти от традиционных видов хлеба на закваске, натуральнее которых не бывает. Кирпичик с кислинкой и неповторимым ароматом – основа производства.

В час пик хлеб поступает на полки магазинов горячим в Зельвенском и соседних – Слонимском и Волковысском – районах.

Кондитера 6-го разряда Светлану Касперчик называют виртуозом в своем деле. Мастер смены Людмила Ленец – также профессионал с большой буквы. Свой весомый вклад в то, что зельвенские торты и мучные сладости признаны одними из лучших, внесла и начальник сектора качества Екатерина Дереченик. Сейчас, на время декретного отпуска, ее замещает Дарья Адинак.

Вообще, тут каждый на своем месте – мастера Анна Черницкая, Татьяна Дубовая, пекари Елена Шумец, Галина Хитрик, Елена Добриогло, Ирина Згурская, тестоводы Ирина Дереченик, Олег Валентюкевич, формовщицы Анна Шишко и Анна Сосновская. За качеством следят технологи Дарья Адинак, Елизавета Захаро, Елена Макаревич, стаж которой более 30 лет. Все они создают хлеб не только умелыми руками, но еще и душой и сердцем.

**Подчинение с уважением**

У Валентины Токаревой на скотоубойном участке безупреч-

ная дисциплина. В подчинении – четыре бойца, которым не нужно повторять дважды. И если количество поступления скота (из шести сельхозкооперативов везут) такое, что нужно задержаться сверхурочно, никто не будет противиться. Выполняют работу ответственно – здесь не принято откладывать на завтра то, что можно сделать сегодня. А бывают дни, когда нагрузка очень большая. В мае заготовлено 60 тонн мяса.

О полном порядке в коллективе свидетельствует и то, что нет текучести кадров. Стаж работы бойцов Ивана Цуприка, Михаила Катеринского – 10 лет, а у Александра Рудого – 25. Украшает коллектив семейная династия: супруга бойца Александра Грецкого Елена – ветврач. Ответственный участок работы и у уборщицы Натальи Свиридович.

**И себе, и на экспорт**

Наличие собственной бойни – гарантия поставок качественного сырья в нужном ассортименте. Колбасный цех, один из немногих в области освоивший выпуск сыровяленой продукции, возглавляет старший мастер Валентина Поух. Колбасы отправляют в магазины Гродно, Лиды, Новогрудка, Кореличей, Волковыска и других филиалов Гродненской области.

Нарасхват фирменное сало, грудинка. Полюбился покупатель сырой готовый продукт «Мужыцкі гасцінец». Коллектив чутко улавливает спрос на повседневную готовую качественную мясную продукцию по доступной цене. Пользуется повышенным спросом рулет из говядины, разработаны рецептуры

двух видов. Сейчас под руководством технолога Вероники Авдей колдуют над новинкой – холодец поступит в продажу в специальной посуде.

Цех готовит разные виды фарша, на ура расходятся сырые колбаски для гриля и другие полуфабрикаты.

Как и на остальных участках, здесь трудятся ответственные люди дорожат рабочим местом. Со знанием дела работают обвальщики мяса Владимир Мамаев, Иван Короза, фаршесоставитель Елена Шило, жиловщица Рита Третьяк, формовщик колбасных изделий Марина Месячик, аппаратчик термической обработки Юрий Левданский с 33-летним стажем.

В месяц выпускают не менее 20 тонн изделий. Кроме того, чем занимается заморозкой говядины в блоки для отправки на экспорт. В 2021 году ее реализовано на 588 тысяч долларов, 124,8 процента к заданию. 136,2 процента составило выполнение плана по экспорту за четыре месяца нынешнего года. Продано блочного мяса на 154 тысячи долларов.

\* \* \*

Руководители подразделений успехи на своих производствах связывают с грамотным руководством директора филиала Таисы Жилковской. С потребительской кооперацией у Таисы Аркадьевны связаны десятилетия трудовой биографии. Как опытный руководитель, она умеет ориентироваться в рыночной ситуации и настроить коллектив на успех. Мудрой рулевой.

**Светлана ЖИБУЛЬ**  
Фото Дианы СЕМАК  
и предоставленное автором



# Строили коммунизм

## ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ В ГОДЫ ВОСЬМОЙ ПЯТИЛЕТКИ

В середине 1960-х годов в СССР произошла смена политического руководства. Вместо Никиты Сергеевича Хрущева правящую в стране компартию и советское государство возглавил Леонид Ильич Брежнев. Видимых резких перемен во внутренней и внешней политике не произошло.

### Накормить. Дешево и вкусно

Накануне, в 1959 году, внеочередной XXI съезд КПСС объявил о полной и окончательной победе социализма в СССР – вывод не подвергался сомнению. Взят курс на построение коммунистического общества. Это означало стремительное развитие промышленности и сельского хозяйства, сближение и выравнивание уровня жизни сельского и городского населения, насыщение рынка товаров и значительное увеличение комплекса бытовых услуг.

Принятая еще в хрущевское время на XXII съезде КПСС (1961 год) Программа построения коммунизма оставалась стратегическим документом. Предполагалось, что уже к началу 1980-х в Советском Союзе будет создан фундамент нового общества, и начнется эра коммунизма.

А в середине 1960-х предпринимается ряд реформ в экономике и управлении, затронувших потребкооперацию, которой поручалось создать систему дешевого, доступного массового общественного питания и обеспечить новый качественный уровень торгового и бытового обслуживания большинства населения страны.

Реализация государственных заданий восьмой пятилетки (1966–1970) стала важнейшей целью и для потребкооперации Белорусской ССР.

### Управленческий аппарат

Выполнение новых задач требовало структурных изменений в системе Белкоопсоюза. В годы минувшей семилетки (1959–1965) они уже были значительными.

В 1960-м отдел организации оптовой и розничной торговли Белкоопсоюза переименован в отдел организации и техники торговли. Созданы новые: по торговле хозяйстварами, консервной и плодоовощной промышленности, оборудования и монтажа холодильного оборудования.

В 1961-м ликвидирован в связи со свертыванием кооперативной торговли в городах и передачей магазинов в подчинение Министерству торговли отдел городской кооперативной торговли и создан новый – отдел цен.

В 1962 году отдел холодильного хозяйства и новой техники переименовали в отдел оборудования, монтажа и холодильного хозяйства. В 1963-м из отдела материально-технического снабжения выделен новый – отдел транспорта.

Но наибольшие изменения произошли в структуре Белкоопсоюза в 1964-м, когда организовали отдел по торговле культтоварами, а консервной и овоощесушильной промышленности переименовали в отдел консервной промышленности, отдел ревизий – в контрольно-ревизионное управление.

Ликвидировано производственно-техническое управление и созданы технический и отдел холодильного хозяйства. В завершающем 1965 году семилетки появился отдел спроса и конъюнктуры.



Изменения в структуре Белкоопсоюза происходили и в годы восьмой пятилетки (1966–1970), что было связано с продолжавшимся расширением сферы деятельности, развитием торговли, решением задачи по расширению экономических связей города и деревни, удовлетворению возраставших потребностей населения в товарах.

В 1966-м увеличилось количество управлений, созданных на основе отделов, в том числе управление книжной торговлей с двумя отделами, торговли стройматериалами, хозяйстварами и мебелью с двумя отделами, общественного питания.

В декабре 1967 года отдел техники и холодильного оборудования преобразован в главное производственно-техническое управление Белкоопсоюза. В 1968-м отдел торговли продтоварами стал управлением с отделом организации торговли сельхозпродуктами.

В 1969-м вместо отдела организации и техники торговли создано управление организации торговли с двумя отделами – организации оптовой и розничной торговли.

Правление Белкоопсоюза вносило изменения в структуру своего руководящего состава в соответствии с рекомендациями партийных и советских органов. Аналогичные изменения происходили и в структуре облпотребсоюзов.

### Всего больше

Материально-техническая база потребкооперации еще не отвечала предъявляемым требованиям и не могла обеспечить необходимый уровень торгового и бытового обслуживания тружеников села.

В приветствии ЦК КПБ и Совета Министров БССР VII съезду уполномоченных потребительской кооперации Белоруссии, начавшему работу 29 июня 1966 года, кооператорам поставлена задача больше строить магазинов, кафе, столовых, ресторанов, пекарен, складов, холодильников.

В августе 1966-го VII съезд потребительской кооперации СССР наметил меры по выполнению решений XXIII съезда КПСС. Ему предшествовали два важных собрания Совета Центросоюза.

На первом, в июне 1965-го, обсуждались задачи по выполнению решений мартовского Пленума ЦК КПСС, посвященного развитию сельского хозяйства и связанных с ним отраслей. На втором, в сентябре 1965 года, речь шла о переходе системы на новый порядок планирования и оценки хозяйственной деятельности, как того требовали решения сентябрьского Пленума ЦК КПСС.



КАК ЭТО БЫЛО

### Тематические вечера и блюда национальной кухни

Кооператоры БССР за годы семилетки (1959–1965) проделали большую работу по развитию сети общественного питания.

Опыт и недостатки работы предприятий общепита системы Белкоопсоюза изучались не только самими кооператорами, но и партийно-советскими органами.

В материалах отдела торговли и бытового обслуживания ЦК КПБ за декабрь 1966 года имеется справка о работе партийной организации Логишинского сельпо Пинского района Брестской области:

«Логишинской чайной, в которой работают 13 человек, в 1965 году присвоено звание коллектива коммунистического труда. На предприятии общепита ведется постоянный поиск нового, передового. В ассортименте чайной всегда в наличии два блюда национальной белорусской кухни. Коллектив первым в Брестской области стал проводить вечера отдыха трудящихся за чашкой кофе, что способствовало значительному росту количества посетителей из числа местных жителей.

Были проведены вечера молодого избирателя, молодой хозяйки, ветеранов войны, выставки кондитерских изделий и белорусских национальных блюд, консультации по сервировке праздничного стола и технологии приготовления наиболее популярных у посетителей блюд.

Традиционным для коллектива чайной стало участие в праздниках урожая, окончания сева, днях животноводства и полевода. Регулярно организовывались выставки-продажи продукции общепита, продажа литературы по кулинарии и домоводству, работа выездных буфетов.

По итогам работы за 4-й квартал 1965 года коллективу общепита Логишинского сельпо присуждено переходящее Красное знамя облпотребсоюза и обкома профсоюза работников госторговли и потребкооперации, которое оставлено за ними и в 1-м и 2-м кварталах 1966 года. Коллектив также награжден Почетной грамотой Правления Белкоопсоюза и БРК профсоюза работников госторговли и потребкооперации. По итогам работы за 1-й квартал 1966 года коллектив Логишинской чайной отмечен Почетной грамотой Пинского райкома КПБ, а по итогам работы за 2-й квартал – денежной премией Белкоопсоюза».

Материалы справки дают представление о работе предприятия общепита с населением и формах поощрения коллектива за высокопроизводительный труд.

(Продолжение с следующим номером.)

■ На начало восьмой пятилетки белорусская потребкооперация располагала 11 160 магазинами, 2861 предприятием общественного питания, 102 торговыми и 8 заготовительными базами, 670 общетоварными складами площадью 292 639 квадратных метров. В 144 из них установлено подъемно-транспортное оборудование, в 1960 – холодильное.

■ К январю 1966 года, то есть к началу восьмой пятилетки, по сравнению с 1959-м сеть предприятий питания только в совхозах увеличилась в 3,7 раза, а количество посадочных мест – в 7,3 раза.



■ Для обслуживания рабочих и служащих совхозов было создано 746 предприятий с более чем 20 тысячами посадочных мест.

**Александр АКСЕНОВ,**  
кандидат исторических наук,  
доцент Белорусского  
торгово-экономического  
университета  
потребительской  
кооперации



**ПОДРОБНОСТИ**

■ Международный форум превзошел прошлогодние выставки и по количеству участников, и по посещению – на мероприятии побывало более 60 тысяч человек.

■ Белкоопсоюз и организации потребительской кооперации за активное участие в подготовке и проведении выставки получили 17 дипломов 1-й степени и 26 – 2-й степени.



# Размах и колорит

ЧЕМ УДИВЛЯЛ ПОСЕТИТЕЛЕЙ «БЕЛАГРО-2022» БЕЛКООПСОЮЗ – АКТИВНЫЙ УЧАСТНИК ТРАДИЦИОННОЙ АГРОПРОМЫШЛЕННОЙ НЕДЕЛИ

**В**сю минувшую неделю в «Великом камне» под Смолевичами было на что посмотреть. Место у парадного входа традиционно отдали титанам белорусской промышленности. На заднем дворе сельскохозяйственная живность: бычки, свиньи, петухи, рыбы. А внутри манежа – гастрономические изыски и продуктовые новинки. Царство вкуса, инновации и бесконечный ассортимент.

Под одной крышей – кондитерские фабрики, хлебозаводы, мясокомбинаты, фармацевтические компании и, конечно же, Белкоопсоюз – неизменный участник и организатор выставки с одной из самых богатых экспозиций.

Более трехсот производственных подразделений потребкооперации по всей стране, опираясь на традиции и активно обновляя ассортимент, выпускают около 3 тысяч наименований основных потребительских товаров. Годовой объем деятельности отрасли в 2021-м – более 340 миллионов рублей.

В первую очередь это, конечно, натуральные хлебобулочные и кондитерские изделия, мясная

продукция, напитки, минеральная и питьевая вода, соленья, квашеная и моченая, консервы, вино, а кроме того, еще и востребованные непродовольственные товары и многое другое.

Кооператоры привлекали посетителей выставки замысловатыми караваями, красочными мучными сладостями, свежайшими хлебобулочными и ароматными аппетитными мясными, колбасными и рыбными изделиями. Отдельный бонус – ставшие традицией разнообразные дегустации.

Безусловно, посетителей ждали и новинки – усовершенствованные рецептуры тортов, пирожных, выпечки, консервов, колбасные изделия с использованием новых видов сырья и рыбная продукция, приготовленная на инновационном оборудовании. Ведь «Белагро» – площадка, где каждое предприятие демонстрирует свои преимущества и перенимает опыт у конкурентов, чтобы в последующем произвести что-то особенное, неповторимое и востребованное.

## Мех на успех

Прямо у входа в павильон – продукция унитарного предприятия «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза»: витрина с импортным алкоголем и меховые изделия дизайн-центра GNL. Представлено более ста моделей верхней одежды, головных уборов, аксессуаров из натурального меха норки, песца и лисы.

Мягкое золото по-прежнему остается твердой валютой для потребкооперации и страны. В сложившейся ситуации белорусская звероводческая отрасль сумела не просто выстоять, но и прочно удерживает знак качества: 90 процентов пушнины идет на экспорт. Основные покупатели – Китай и Россия. В январе – марте нынешнего года организации потребкооперации отправили в Китай этой продукции на 1,2 миллиона долларов. При этом темп роста по отношению к уровню аналогичного периода 2021-го составил более 117 процентов.

Ирина Козырева, начальник производства изделий из натурального меха и кожи



Церемония открытия выставки

## ИЗ ПЕРВЫХ УСТ

**Олег МАЦКЕВИЧ, председатель Правления Белкоопсоюза:**

– Преимущество нашей многоотраслевой системы в том, что в магазинах нашей сети в любом уголке Беларуси всегда представлена продукция собственного производства.

Крупные торговые сети сейчас идут по тому же пути, который мы прошли на несколько десятилетий раньше. И если в каком-то из районов нет производственного участка, предусмотрена обязательная доставка товаров как на межрайонном уровне, так и на межобластном, например, через наше оптово-логистическое предприятие УП «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза».

Такой подход формирует здоровую конкуренцию между внутрисистемными производителями, стимулируя внедрять новинки, работать над улучшением качества, внешним видом товара и расширением ассортимента продукции.

– На пике популярности также ультрамарин, небесно-голубой и пудра, – обращает внимание Светлана Иванова, ведущий художник-модельер дизайн-центра GNL «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза».

Актуальная цветовая гамма также не претерпела кардинальных изменений: в моде яркие и пастельные тона. Однако сезон 2022/2023 запомнится интересным сочетанием красного и фуксии.

– На пике популярности также ультрамарин, небесно-голубой и пудра, – обращает внимание Светлана Иванова, ведущий художник-модельер дизайн-центра GNL «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза».

На выставку кооператоры привезли модные бомберы, куртки в стиле спорт-шик (сочетание стриженной норки и итальянской кожи), жилеты, шарфики, сумки, клатчи, болеро, мягкие игрушки, декоративные подушки и брелоки. Немало мужского ассортимента: классические бомберы и куртки с норковой подстежкой.

Передовые технологии в работе с натуральным мехом, креативные решения, высокое качество белорусской пушнины и мастерство изготовления меховых изделий всегда вызывают особый интерес посетителей форума.



■ Хлеб – основа промышленного производства Белкоопсоюза. Кооператоры уверенно обеспечивают более 15 процентов каравая страны, обслуживая около трех миллионов человек.



Светлана ИВАНОВА, ведущий художник-модельер дизайн-центра GNL «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза»



Ирина КОЗЫРЕВА, начальник производства изделий из натурального меха и кожи УП «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза»



## Выбор покупателей

Хлеб – своеобразный бренд кооперативной промышленности. Мастера потребкооперации бережно сохраняют традиционные рецептуры, а новинки разрабатывают с учетом норм здорового питания.

Покупателям предлагают бездрожжевой хлеб, сорта с цельными зернами, льняными семенами, амарантовой и маисовой мукой, специями, отрубями, овсяными, ржаными и гречневыми хлопьями и другими полезными добавками. Даже с жареным луком есть! Фасовки по 150, 200 и 500 граммов.

## Полезное хлебопечение

Среди хлебных рядов, сдобных домиков, шкатулок и верениц караваев внимание привлекают необычные разноцветные булочки с кунжутом. Это постарались шкловские мастера. Новинку активно тестируют в торговых сетях района.

Выделяется и хлеб Поставского филиала «Льняной дар». Он изготовлен на основе льняной муки с добавлением меда. Именно в таком виде концентрация полезных веществ в конечном продукте значительно повышается. А хлеб «Юрмала» с особой закваской в прошлом году завоевал золотую медаль Республиканского смотра-конкурса качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2021».

Минский регион представил свою новинку – хлеб с зерном кукурузы от любанских мастеров. Его сосед, «Европейский», – местный темно-заварной любимец.

Островецкий хлебозавод делает ставку на импортозамещение и разнообразие линейки здорового питания: «Маковник», «Романовский с семечками», «Маисовый». За одну смену гродненские мастера изготавливают более 30 наименований.

А кличевские кооператоры, помимо повседневного ассортимента, подготовили на выставку настоящие шедевры: трехъярусный каравай с аистами, сдобные панно, а также целую хлебную карту Беларуси.

## Кондитерская феерия

А рядом – яркие безе, капкейки, трубочки и, конечно, разнообразные пряники. Сувенирные, с использованием деревянных печатных форм, выпекают могилев-



чане. Причем у каждого – особенный состав и начинка.

Зельвенские мастера специально к выставке подготовили целую композицию: торт с трактором в поле и пирожные с овощами из мастики.

Клецкие кондитеры представили сразу два произведения: торт в виде подсолнуха и черно-красный интригующий «Кармен».

Узденцы удивили пирожным «Пушкой»: модный десерт напоминает кекс с прослойками крема в большом шприце.

А гомельчане, помимо новинок, привезли местный бренд Брагинского филиала – «Грибки похойнишки». Словом, от многообразия хлебобулочных и кондитерских изделий разбегаются глаза.

## Вековые традиции – гарантия качества

Пряный аромат манит к мясному «отделу». Визитной карточкой кооператоров были и остаются мясные изделия, вкус которых связан с воспоминаниями об уютном домике в деревне, где угощались домашней сыровяленой колбасой, полондницей, кровяной, салом с чесноком, перцем и лавровым листом. Все это вместе со свежим, с любовью испеченным хлебом, соленым огурчиком и маринованным чесноком... Подобная трапеца – наше бесценное культурное наследие.

Светлана Чекан, заместитель председателя Минского облпотребсоюза, облпотребобщества, демонстрирует новинки от мастеров Клецкого, Копыльского и Березинского колбасных цехов:

– Специально к выставке упаковали сервелат в новую текстильную оболочку, а колечко «Тещиной» – в сетку. В ее составе говядина, свинина и натуральные специи. Экологичная упаковка отлично сохраняет продукт и смотрится очень эффектно. Кроме того, сегодня мы привезли полонд-

вицу, бастурму из говядины и сало с чесноком, семенами укропа и тмина.

Гродненский регион, помимо сыровяленых и сырокопченых колбас, шпика в оболочке и сала с натуральными специями, представляет разработку зельвенских мастеров – говяжью колбасу.

Гомельчане удивляют не только наполнением, но и подачей: на выставку привезли шпик, кусочками расфасованный прямо в стеклянную банку. Рядом делят полку изыски Сенненского и Поставского филиалов.

Жанна Лахер, главный инженер сектора промышленности, качества и стандартизации Витебского облпотребобщества, рекламирует:

– Привезли самые популярные колбасы: «Царскую» из свинины и «Московскую» из говядины с натуральными специями и посолочно-нитритной смесью, а также варено-копченую полондницу «Деликатесную», которая особенно пользуется спросом в праздники.

Среди мясных изысков замечают знакомые упаковки ивацевичских приправ. В линейке брестчан девять наименований – можно найти специи практически для любого блюда.

## Изобилие речное и морское

А неподалеку расположились рыбные пресервы с различными заливками Щучинского и Житковичского филиалов. И богатый «улов» копченостей от гродненцев: щука, лещ, красноперка, скумбрия и треска холодного копчения на ольховых опилках.

Презентуют новинки и гомельские кооператоры. Светлана Атрошенко, начальник управления заготовок, промышленности и внешнеэкономической деятельности Гомельского облпотребобщества, демонстрирует ассортимент нового цеха копчения Гомельского филиала:

– Рыбу коптят в современной термокамере на цельном ольховом бруске. Линейка продукции: скумбрия, сельдь, иваси, горбуша.

Ряды солений разбавляют яркие упаковки из Брагина: морская капуста, морковь по-корейски и салаты. Йодсодержащие продукты особенно актуальны для южной области – поставки идут не только в торговые сети, но и в школы и больницы.

## Наше знают на вкус!

Холодильник в центре стенда плотно укомплектован прозрачными пластиковыми коробочками ягод шокового морозков от глусских кооператоров. Современный цех оборудован итальянской лини-

# События. Факты. Ситуации

ей и шведским скороморозильным тоннелем.

Ассортимент «Глусского лукошка» пополнился двумя новыми смесями: «Лесная фантазия» (черника, голубика, малина) и «Наслаждение» (крыжовник, вишня, черная смородина).

Чуть ниже – полка с пельменями Светлогорского филиала. У гомельчан семь наименований: из свинины, курицы, говядины и их комбинаций.

Витрину со снеками традиционно занимают могилевские «Мстиславские гостинцы»: арахис, семечки и чипсы. Новинка этого года – снеки из ржаных пеллет со вкусами томата и острого перца, а также стейка на углях.

## Жажда натурального

А как пройти мимо ярких бутылок с напитками Ушачского, Вороновского, Мостовского, Октябрьского филиалов, Червенского ППЗ и минеральных вод «Стародорожская», «Вечелье», «Исток», «Ждановичская», «Игуменская»... У витебчан недавно появились интересные новинки: энергетики «Ураган» на кофеине и лимонад «Вкус алоэ вера».

Закрывает выставку витрина плодовых и фруктово-ягодных натуральных вин в пюр-паках и стекле. Среди разнообразия алкоголя особенно выделяются премиальные столовые полусладкие фруктово-ягодные новинки с экстрактом винограда «Изабель» и «Мюскательфрут» от «Винного мастера». Кстати, в этом году полочане заключили договор с Китаем на поставку пилотной партии продукции.

## Мастера на все руки

Уже традиционно Брестская область дополнительно выставляет продукцию среди лидеров своего региона. И такая привилегия вполне оправдана: промышленная отрасль Брестского облпотребсоюза сохраняет лидирующие позиции в системе – 117 цехов и производственных участков. Среднегодовая мощность колбасного производства – 983 тонны, 90 процентов продукции реализуется в торговых сетях системы.

В конце прошлого года в мясоперерабатывающих цехах Брестского облпотребсоюза появились колбасные изделия в вакуумной упаковке с применением газовой модифицированной среды, а сейчас задача по производству таких колбас поставлена перед производителями и в других регионах.

Людмила Сидорчук, заместитель директора УП «Пинский коопром», встречает гостей у расточного павильона с новинками:

– Вот, к примеру, наша «Клюковка» – ягоды клюквы отлично сочетаются с говядиной и дают приятную кислинку. А «Киндюк» с крупными кусочками говядины и свинины привлекает плотной текстурой.

После закупки климат-камер стали расширять производство сыровяленых изделий. Активно разрабатывают новые виды, чтобы увеличить ассортимент и составить конкуренцию крупнейшим мясоперерабатывающим предприятиям страны. Благо наработок и резервов достаточно.

«Белагро» – уникальная возможность для участников расширить деловые контакты и заключить выгодные договоры, а для посетителей – познакомиться с последними новинками и тенденциями аграрной промышленности.

**Диана ВОЛЬСКАЯ**  
 Фото автора



Светлана ЧЕКАН, заместитель председателя Минского облпотребсоюза, облпотребобщества, демонстрирует новинки

■ Брестчане в 2022 году ежемесячно экспортируют мяса в Россию и Казахстан на миллион долларов США.

■ Березовское, Ивацевичское, Ивановское и Столинское райпо приоблели оборудование для упаковки мясной продукции в газовой модифицированной среде, что помогает продлить сроки хранения до трех месяцев.

■ С лесными дарами Глуска знаком не только отечественный, но и зарубежный покупатель: в прошлом году кооператоры Могилевщины отгрузили на экспорт в Литву и Россию замороженной ягоды более чем на 600 тысяч долларов США.

■ На укрепление материально-технической базы промышленных предприятий гродненские кооператоры направили 1,4 миллиона рублей в прошлом году. Завершены работы по модернизации хлебозавода Свислочского филиала, а также реконструкция котельной Мостовского филиала с установкой новых энергосберегающих котлов.



Людмила СИДОРЧУК, заместитель директора УП «Пинский коопром»



Татьяна БУБЕНЧИК, ведущий технолог отдела промышленности Гродненского облпотребобщества, Надежда ЛИННИК, ведущий инженер-технолог отдела промышленности Минского облпотребсоюза, облпотребобщества, Жанна ЛАХЕР, главный инженер сектора промышленности, качества и стандартизации Витебского облпотребобщества



ПЕРАЖЫТАЕ – НЕЗАБЫТАЕ

# Чорны дзень у красавіку

«ДЗЕТАЧКІ, НЕ ПЛАЧЦЕ», – АПОШНЯЕ, ШТО ПАЧУЛІ ДЗВЕ РОДНЫЯ  
СЯСТРЫЧКІ АД СВАЁЙ МАЦІ, КАЛІ НЕМЦЫ ПАГНАЛІ ЯЕ НА РАССТРЭЛ

Успаміны нашых старажылаў пра жаклівае, што выпала на іх долю ў вайну, чалавечы розум не можа ўспрымаць. Але ж гэта тварылі гітлераўцы і іх памагатыя над мірнымі людзьмі – жанчынамі, дзецьмі, старымі. І цяпер кожны такі ўспамін дапаўняе нашу гістарычную памяць. Кожнае новае выяўленае злачынства – дадатковы прысуд душагубам-нацыстам за генацыд беларускага народа.

Да сённяшніх дзён не магу – і не хачу! – забыць трагедыю сямі Івана і Марыі Касевіч, нашых суседзяў у вёсцы Пешкі Бярозаўскага раёна. У іх было тры дачкі: Нюра, Ліна, Марыя. 16 красавіка 1944 года для іх стала чорным днём. Разам з маці карнікі схапілі Ліну і Марыю, і прайшлі гэтыя дзве дзяўчынкі праз такія выпрабаванні, што як толькі ўспомняць, пякучы боль раздзірае сэрца. Выратаваліся цудам. Цяпер жывуць на сваёй малой радзіме. Я падтрымліваю з імі сувязь. Паслухаем сясцёр, малалетніх вязняў фашызма.

## Ганлі вялікім натоўпам

– Наш бацька тады быў у партызанах, – успамінае Ліна. – А мы з мамай жылі ў сваякоў – на хутары ў цёткі Акініні. Хутар каля лесу, асабліва не баяліся, думалі, калі пачуем, што ідуць немцы, дык паспеем уцячы і схаватца.

Дзе там. Той дзень, калі прыйшла бяда, памятаю да дробязі. Сястры Нюры тады з на-

мі не было, яна пабегла напасткі ў вёску Ястрабель да нашай бабулі Пелагеі. Немцы з’явіліся раптоўна, выгналі ўсіх з хат. Заштурхалі ў вялікі крыты аўтамабіль і жанчын, і дзяцей – набіта бітком, не паварушыцца. Дзеці плачуць, нас вязуць праз вёскі. Разам гоняць і забраных у людзей кароў. Па дарозе яшчэ далучаюць жанчын з дзецьмі, ім у аўтамабілі месца няма, дык плятуцца побач. Вялізны такі натоўп, і столькі крыку, плачу, энку, успамінаць страшна... Але ж трэба, каб наша моладзь пра гэта ведала...

## Крывавыя аперацыі

Тут я крыху перапыню ўспаміны Ліны, бо неабходна хоць коратка сказаць, што тварылася вясной 1944 года ў Бярозаўскім раёне. Гітлераўцы праводзілі тут шматлікія карныя аперацыі, незвычайна жорсткія, бязлітасныя. Нездарма людзі называлі іх крывавымі. Справа ў тым, што там па маршрутах Драгічын – Пескі – Бяроза, Пінск – Целяханы – Івацэвічы, Косава – Ружаны – Ваўкавыск рухаліся нямецкія часці, перакінутыя гітлераўскім камандаваннем з Украіны на Брэстчыну. А названыя дарогі пастаянна кантралявалі партызаны. Немцы намагаліся не дапусціць, каб зрывалі такую важную перагрупіроўку войск, ды хто – партызаны.

Таму ў канцы сакавіка супраць мясцовых партызан выступіла мадзьярская дывізія ў поў-

ным складзе і адборныя часці СС. Яны былі ўзмоцнены танкамі, авіяцыяй, артылерыяй. Гітлераўцы бязлітасна распраўляліся і з мясцовым насельніцтвам. Ведалі, што яно ўсяляк дапамагае партызанам, многія хлопцы і крэпкія мужчыны знаходзяцца ў партызанскіх атрадах.

І пачалося па ўсяму бярозаўскаму краю: бесперапынная страляніна, раптоўныя налеты на вёскі, пажары, здзекі, смерці.

– Людзі, хутчэй у лес! Немцы ідуць! – паўсюдна раздавалася страшнае.

Я гэта чуў асабіста многа разоў, бо перажыў разам з дарослымі той кашмар.

## Усіх загналі ў кляштар

– У Міхалках спыніліся. Тут у немцаў былі нейкія важныя справы, бо з гэтай вёскі некалькі чалавек супрацоўнічалі з паліцыяй, – працягвае Ліна. – Адзін немец падаў жанчынам у натоўпе знак, каб схаваліся за хлевам – пэўна, ведаў, куды нас гоняць. Некалькі жанчын, тых, што з Пешак, кінуліся хто куды. Адна заскочыла ў хату, схапіла чыгунок і стала чысціць бульбу. Добра сцяміла: калі ў хату зойдуць немцы, дык скажа, што яна тут гаспадыня, га-туе ежу. Так і выратавалася. А мы, дзеці, не маглі саскочыць з аўтамабіля, каб схаватца. І маці засталася з намі.

Нас прывезлі ў Бярозу, загналі ў мясцовы кляштар, заштурхалі па нарам. Сядзім у неймавернай цеснаце, брудныя, плачам, як і ўсе.

– Дзетачкі, не трэба плакаць, – суцяшае маці. – Тут жа мы не адны, не могуць немцы трымаць столькі дзяцей галоднымі, хутка выпусцяць. Мо скажучь, што можам вяртацца дамоў.

## «Вось-вось нас расстраляюць»

Бедная наша маці, яна адчувала сваім сэрцам вялікую бяду, але трымалася, як магла, падбадзёрвала і нас. А кляштар поўніўся дзіцячымі крыкамі: «Мамачка, дзе ты падзелася, ідзі да нас!», «Бабулька наша, мо ты нас забярэш!», «А дзе ж наш тататка, чаму мы адны?»

І так – некалькі дзён. Ежы нам не давалі зусім, толькі ў дзень бутэльку вады. Пашанцавала, што побач сядзела добрая жанчына, у яе была торбачка з хлебам. Яна і давала крышачку нам. І цяпер памятаю тую шчырую спагаду, а то маглі б памерці з голаду...

Такі быў жах, і мы не ведалі, што немцы вытвараць з намі далей. Адночы нас усіх выгналі на вуліцу, пасадзілі на падводы і кудысьці павезлі. Спыніліся ля нейкай ямы. І зараз стаіць яна перад маімі вачыма. Вось-вось немцы ўсіх расстраляюць. Ды нечака-

на спынілі гэтыя падрыхтаванні, зноў пасадзілі нас на падводу. Потым даведаліся: гэты расстрэл немцы адмянілі таму, што адзначалі тады дзень нараджэння Гітлера. Можа і так.

## Добрая бабуля Пелагея

Нас зноў прывезлі ў кляштар. І пачаліся мукі. Не памятаю, што мы елі. Але добра памятаю, што нас выпускалі ў двор, там ледзь перастаўлялі ногі ад слабасці. Аднойчы здарыўся нейкі цуд, так мы ўспрынялі той нечаканы выпадак. Праз агароджу ўбачылі нашу бабулю Пелагею. Божа мой, яна прынесла нам перадачу. Як жа даведалася, дзе мы?

Аказваецца, у тую вясну немцы сагналі пад Бярозу многа людзей капаць акопы. Сярод іх былі дзяўчаты з Борака, суседняй вёскі з нашымі Пешкамі. Яны пазналі нас, калі глядзелі праз агароджу ў двор кляштара. І нека паведамлілі бабулі Пелагеі, дзе немцы ўтрымліваюць Іванчыкавых.

Некалькі разоў бабуля прыходзіла да кляштара з перадачай, тым і выратавала нас ад галоднай смерці. Тут мы сядзелі ажно шэсць тыдняў. Немцы хацелі даведацца, дзе наш бацька. Дапытвалі маці, але яна не выдала. Можа, і нас з сясстрой дапытвалі, не памятаю. І ўсё ж немцам стала вядома: наш бацька ў спораўскіх партызанах. І тут прыйшло да нас самае страшнае...

## Дарослых зачынілі ў хляву

– Адночы ўсіх выгналі на вуліцу, – успамінае Марыя. – Мяне вырвалі з рук маці, а яе разам з іншымі жанчынамі пагналі ў хлеў. Я моцна плакала. Памятаю, маці таропка гаварыла нам: «Не плачце, дзетачкі, я вярнуся да вас і будзем усе разам». І ўжо ля дзвярэй крыкнула: «Толькі не плачце!»

Усіх жанчын загналі ў хлеў, дзверы моцна зачынілі крэпкім засовам. Быццам цяпер бачу перад сабой той засоў і дзверы, за якімі наша добрая маці.

Ніяк не магла тады адыйсці ад тых шчыльных дзвярэй, стаяла і плакала, плакала. Адзін немец балюча ткнуў мне ў грудзі вінтоўкай і злосна сказаў: «Пуль». Я перастала плакаць...

Усе пешкаўцы, якія 16 красавіка 1944 года трапілі ў рукі азвярэлых карнікаў, былі расстраляны ў ваколіцах Бярозы. Месца іх пахавання невядома. Ліну і Марыю Касевіч, як і многіх іх равеснікаў з навакольных вёсак, немцы нейкі час трымалі разам, потым бралі ў іх кроў.

Пасля вайны дзве сястрычкі чакалі, што вернецца дамоў іх маці. Дарэмна. Толькі назаўсёды ў іх памяці застаўся яе апошні крык, які быццам чуюць і цяпер: «Не плачце, дзетачкі...»

**Міхаіл ШЫМАНСкі,  
лаўрэат Дзяржаўнай  
прэміі Беларусі**

Каляж Таццяны ГОРБАЧ





**ДЕТИ ВОЙНЫ О ВОЙНЕ**

Мама рассказывала, что до войны они с отцом жили в достатке. В Докшицком районе имели кусок земли в несколько гектаров. Отец – мастер на все руки. Построил хороший дом, держали большое хозяйство – лошадь, корова, куры, свиньи. Папа шил сапоги, валял валенки. Со слов мамы, военное время вспоминается какими-то яркими эпизодами.

# СИЛА ЖИЗНИ

ВОСПОМИНАНИЯ МАРИИ ЦАЛКО, КОТОРОЙ В 1945-М БЫЛО ТРИ ГОДА



## Спящая во ржи

Например, как меня в полугодном возрасте потеряли. Где-то к середине войны, когда стало понятно, что наступление захлебнулось, немцы совсем озверели: убивали людей, жгли деревни, бесчинствовали...

Если приходили в деревню, то все местные жители убегали в лес, похватыв кое-какие пожитки, еду. Однажды как раз настал такой момент. Завернув меня в покрывало и закрепив за спиной, мама собрала на скорую руку вещи, что-то из провизии. Папа схватил старшего брата на руки, и побежали.

Остановились только на поляне в лесу, за болотцем. Немцы очень боялись болот, не знали тропинок, как местные. И тут мама понимает, что меня за спиной нет – наверное, второпях ненадежно завернула. Дождались сумерек, и она почти ползком, прячась за каждый кустик, стала возвращаться обратно по своим же следам. К счастью, обнаружила меня мирно спящей в высокой ржи.

В лесу сидели долго. Ели грибы, ягоды и то, что удалось захватить с собой.

## Самогон в четыре года

Отца забрали на фронт осенью 1944-го, уже когда освободили Витебщину, мне было полтора года, брату Ивану около четырех. Пришла повестка из военкомата. К поезду надо было идти 12 километров на станцию Парафьяново. Покидая семью, как вспоминала мама, отец шутил: «Прощай, жена. Теперь или грудь в крестах, или голова в кустах!»

И именно в тот день брат чуть не погиб. Меня родители взяли с собой, а его оставили одного в комнате. Ваню привязали к кровати за ногу, чтобы не убежал и ничего не натворил. Следить за ним было некому. А на дворе прохладно, мама укутала меня в шерстяное вязаное одеяло, папа взял на руки, и они пошли пешком – последний раз вдвоем...

Прошел почти целый день. Со станции мама сама меня неслла. А когда вернулась, Ваня лежал возле кровати без сознания. Стала кричать, кинулась к соседям, сразу не поняла, что случилось. Только потом обнаружила, что под кроватью валяется разлитая бутылка самогонки. Ее тогда закупоривали хлебом. Учув его запах, голодный малыш каким-то образом открыл и выпил, сколько смог. Сбежалась соседка. Мама лила Ване в рот рассол из кислой капусты и мочу. Спасли...

## Чужие

Отступая, немцы сжигали дома. Наш – самый большой – сгорел дотла. Остались на улице. Летом жили в землянке. А когда стало совсем холодно, председатель сельсовета поселил нас в неотапливаемой прихожей у соседей.

Зимой хозяйка носила в дом бочки снега, чтобы к утру растаял, и была вода коров поить. Мама рассказывала, что, когда ложилась спать, надевала пальто, меня брала за пазуху под пальто. А Ваню укутывала в кожух. Печь топили только утром, когда кушать готовили. Так что постиранную одежду иногда приходилось ей сушить своим телом – подстилая под себя на дощатых полатях.

Весной копали мерзлую картошку. Мама варила, dranники пекла. Готовила на костре.

## Похоронки

Очень скоро после ухода отца на фронт пришла похоронка: ваш муж пропал без вести. Маму, от горя и слез практически впамятую в кому, чуть откачали соседи – остаться в деревне одной с двумя крохами в те времена, когда пахали на лошадях и косили вручную, означало полную нищету.

Но через месяц она сняла траур – пришло письмо. Отец сообщал о тяжелых боях, как всегда, шутил. Передавал привет детям и родным. Через несколько месяцев снова похоронка: после тяжелых боев геройски погиб, похоронен с почестями. Тут мама уже не поверила. Пошла гадать к цыганке. Та раскинула карты: жив! Вернется в субботу поздно вечером, встретишь его, когда выйдешь из бани.

И действительно, пришло письмо: все хорошо, воюем на территории Германии, скоро жди домой, жена, героя-победителя. Третья, последняя похоронка, датированная апрелем 1945-го, уже пришла с указанием точного места захоронения и номера могилы: умер от ран в госпитале.

Но до конца своих дней мама в это не верила. По субботам в баню ходила самая последняя и ждала, ждала, ждала, что любимый «Кастусёк пастукае ў дзверы».

## По миру

Война разделила жизнь на до и после. Голодные дети, дома нет, денег тоже. Пенсию по потере кормильца – 56 рублей – стали платить, когда мне было лет 10–12. А сразу после войны в колхозе работали за трудовни, на которые в конце года давали растительное масло и зерно.

И что делать жене героя-освободителя? Пошла побираться по деревням, соглашалась на любую работу. Кто-то солому давал, кто-то – доски, а кто-то пару бревен привезет. Так и собрала материалы на деревянный домик метров пять-шесть квадратных. Пол земляной. Около печи в загородке стояла козочка. Так все вместе и жили.

## Хлеб

Когда мы с братом подросли, мне шесть было, гоняли скот в поле. За это хозяйка кормили и рубль давали. Все лето работали. Я еще ходила по чернику. Полную корзину наберу и за три километра в Докшицы несу продавать – стакан стоил 10 копеек. Можно было купить тетрадки и книжки.

В школу поздней осенью и зимой с братом ходили по очереди. Соцслужба дала нам ботинки кирзовые, одни на двоих.

Помню хлебные очереди. С теткой Геленой ходили в Докшицы, возле церкви в ларечке давали хлеб по карточкам, по полбуханки на каждого. К окошку толпа – человек 50. Бывало, вытолкнут, и не достанется ничего. Иду домой, плачу. А если повезет, то отломаю кусочек и всю дорогу держу во рту, чтобы голод прошел.

С 13 лет ходила летом в колхоз складывать снопы, на зерноток сено сушить. Рожь жали с мамой серпом. Зарабатывали трудовни. Мама была дояркой, помогала ей. В соседней деревне помню хорошего бригадира – Малевич Михаил Маркович, приглашал на работу, жалел нас. Большое ему спасибо.

А еще помню, как мама ставляла нас: «Детки, не берите ничего чужого, в саду соседском даже яблочка. У вас батьки нет, защитит некому – убьют. А если видите пожилого человека с тяжелой ношей, помогите. Добро всегда возвращается». И мы слушались.

## Офицер

В то время были суровые зимы. Снег по пояс. А школа – в бывшем панском поместье. Ходили туда за два километра по лесу. У кого отцы с фронта вернулись или были в партизанах, одеты и обуты, а мы – оборванцы. Со мной даже за одной партией никто не хотел сидеть.

Однажды вечером брат не вернулся из школы. На дворе темно, снегопад и метель. Мама сразу поняла: заблудился.

А в нашей деревне квартировал офицер с женой. Военская часть стояла в Докшицах. Мама побежала к нему за помощью. Он тут же вызвал солдат. И Ваню нашли. Замерзал в снегу, один ботинок где-то в сугробах потерял. Офицер отвез его в госпиталь. Брат отморозил ногу – долго лечили. Хотели даже ампутировать. Но мама отказалась и как-то народными средствами сама его выходила. Напоминанием об этом у брата навсегда осталась легкая хромота.

А через некоторое время приходит к нам тот офицер-спаситель с дорогими подарками маме и нам. Ваня с ним после того случая подружился, ходил в гости, общался. Своих детей у семьи не было. Вот и стал военный просить у мамы: «Отдайте нам Ваню. Будет жить, как принц». Мама не только не отдала, рассердилась и даже запретила брату ходить в ту семью. Правда, вскоре они уехали. Офицера перевели служить в Германию.

\*\*\*

С 1955-го по 1961 год трудилась в колхозе, потом окончила Новополоцкий техникум, но по специальности – лаборант-технолог – не работала из-за проблем со зрением. На стройку пошла, на пенсию уходила с должности начальника участка.

**Записала Ольга ПАРФЯНОВИЧ**  
 Фото автора и из личного архива собеседницы



# СТРАНИЧКА для сельчан и горожан



## Мой совет – И МЕДВЕДКИ НЕТ!

Рубрику ведет Лариса ЦАЛКО



■ Если вы или соседи завезли в огород органику для удобрения почвы, то можете не сомневаться – незваная гостья пришла к вам вместе с навозом. Ведь это ее любимая среда обитания. В зловонных кучах она зимует.

■ Естественные вредители медведок – кроты. Если на участке есть крот, то не будет медведки, проволочника, хруща.

■ Медведка старается держаться подальше от бархатцев, календулы и хризантем. Если высеять эти культуры возле грядки, неприятный запах будет отпугивать насекомое.

■ Химические средства от медведок очень эффективные, но и самые опасные. Их нельзя использовать, если на участке гуляют дети или домашние питомцы.

✓ Надежные препараты: Медветокс, Гром, Гризли, Рубит, Рубеж.

✓ Среди безопасных для окружающей среды можно выделить:

Лепидоцид, Боверин (Бикорад), Немабакт.

Медведка – коварный вредитель, может сразу уничтожить все наши труды. Я имею в виду рассаду, которую так заботливо выращивали всю зиму и весну. Членистоногое подрезает корневую систему – растение падает и погибает. А размеры у насекомого маленькие, и огромный аппетит.

### Как узнать, что на участке есть медведки?

● Горизонтальные ходы, расположенные у самой поверхности грунта, особенно они заметны после полива или дождя;

● круглые отверстия в почве величиной с горошину – это входы в норы;

● окруженные земляным холмиком, молодые побеги засыхают.

Обнаружив все это на своем участке, считайте, что медведка уже у вас. Если на грядке, на которой растет салат, растения полегли кругом, то еще сюрприз: гостья устраивает гнездо.

Как правило, место она выбирает исключительно на солнечной и южной стороне, чтобы прогрелось в течение всего дня. А еще капуста любит тепло и влажную почву.

Гнездится на глубине 8–10 сантиметров, где образует плотный ком земли, примерно с куриное яйцо, в котором откладывает икру. В одной кладке может быть до ста «медвежат». В таком случае нужно брать лопату и уничтожить поселение. Это первая профилактическая мера борьбы.

Норы медведок весной и в начале лета легко найти по звуку, который напоминает громкий стрекот, непохожий на трели кузнечиков или других насекомых. Таким звуком самцы

привлекают самок. «Петь» начинают с приходом сумерек.

### Корни в сетке



Хороший способ отвести членистоногое – создать искусственную преграду, защищающую корни растений. Для этого многие огородники сажают рассаду в пластиковую пятилитровую бутылку, предварительно отрезав верх и низ и вкапав ее на глубину 10–15 сантиметров.

Но есть и более эффективный лайфхак: рекомендуем сетку от птиц с самой мелкой ячейкой. Корни прорастают сквозь нее прекрасно. Растение не страдает. Сетку нужно свернуть рулоном, сделать цилиндр длиной 30–40 сантиметров и прихватить паяльником в нескольких местах. В этот стакан и высаживайте любимые перцы или баклажаны.

Нет возможности купить сетку – возьмите мягкую тряпку, например старую простынь, заверните в нее корни и высаживайте в лунку. Некоторые надевают на корни капроновые гольфы – чем плотнее, тем эффективнее защита.

### Приманки

Если указанные способы не помогают, придется прибегнуть к химическим препаратам.

Химикаты продаются в гранулах, порошках, ампулах, а также в виде приманок. Очень эффективны приманки Террадокс, гранулированные фирмы «Рубит». Достаточно заделать их в почву по инструкции. И обязательно зарыхлить. Срок ожидания эффекта примерно 50–60 дней. А подготовку почвы нужно делать как можно раньше.

Очень помогают кашки с приманками. Беру килограмм ячневой крупы, заливаю водой, чтобы была выше уровня крупы на 1–1,5 сантиметра, затем добавляю приманку и нерафинированное подсолнечное масло. Оставляю получившуюся смесь на ночь, чтобы настоялась, набухла, пропиталась семечковым запахом. И раскладываю туда, где вижу норки, в отверстия – в начале и в конце.

Можно спрятать в почву на глубине 5–7 сантиметров, накрыв верхней половинкой отрезанной пластиковой бутылки. Медведка чувствует запах, а приманка закрыта колпачком, который предохраняет кашу от размывания при поливе и от дождя.

Но помните: все препараты нужно применять в строгом со-



ответствии с инструкцией. Если действовать наугад, можно не только не решить проблему, но и причинить вред здоровью – своему и окружающих.

### От народа

10-процентный нашатырный спирт развожу в 10 литрах воды, добавляю столовую ложку нашатыря и хорошо размешиваю. Затем свежесаживаемую рассаду поливаю раствором вокруг, стараясь не попадать на листья. Это лучше делать с помощью лейки без ситечка.

После того как вода с нашатырным спиртом впиталась, обязательно мульчирую сухой рыхлой землей лунку, чтобы раствор подольше не испарился и не образовывалась корка. Воздействие на почву будет более длительным.

Небольшая концентрация нашатыря не об-

жигает корни молодых растений, но отпугивает многих вредителей.

Рассада нуждается в защите только первые 2–3 недели, медведка предпочитает нежные молодые стебельки. По мере огрубения обжоре они становятся неинтересны.

Для более длительной защиты можно 2–3 раза полить рассаду, обязательно по влажной зем-



ле, с интервалом в 10–12 дней. Такой простой способ подойдет для всех овощных культур.



Но самое экологичное средство делаю из березового дегтя и опилок. Опилки предварительно заливаю кипятком, чтобы не закисляли почву. На литр воды – 2–3 столовые ложки дегтя.

В пищевой полиэтиленовый пакет насыпаю опилки, на половину объема, смачиваю обильно раствором и хорошо перемешиваю, чтобы равномерно пропитались. Завязываю.

А когда высаживаю рассаду, вокруг делаю бороздку глубиной 1–2 сантиметра – именно на такой глубине медведка подрезает растение. Раскладываю небольшим слоем опилки, пропитанные дегтем, и в обязательном порядке присыпаю землей, чтобы запах не выветривался. Запах



очень стойкий и долгое время будет служить надежной защитой.

Также рекомендую в обязательном порядке перекапывать огород осенью и весной на достаточную глубину, это разрушает гнезда и норки вредителя.

Хороших вам урожаев!

Фото автора



Откройте на мобильном телефоне сканер QR-кодов или просто включите камеру (если она поддерживает чтение таких кодов). Наведите камеру на QR-код – он должен распознаваться под любым углом. Расшифрованная информация мгновенно появится на экране. Пройдя по ссылке, сможете посмотреть видео к тексту.



ПРОИСШЕСТВИЯ

## Эхо войны

В ЛЕСУ ПИНСКОГО РАЙОНА НАШЛИ  
44 МИНОМЕТНЫЕ МИНЫ



Отдыхающие недалеко от деревни Жолтино обнаружили похожий на снаряд предмет. На место приехали сотрудники Пинского РОВД и саперно-пиротехническая группа в/ч 92616. Территорию перекрыли и обследовали – нашли 44 боеприпаса.

## Трагедия

В КЛИМОВИЧСКОМ РАЙОНЕ ПОДРОСТОК ПОШЕЛ  
ИСКУПАТЬ ЛОШАДЬ И УТОНУЛ ВМЕСТЕ С НЕЙ

Вечером 13 июня спасателей вызвал пастух, загонявший стадо. Он стал очевидцем того, как 15-летний подросток верхом на лошади вошел в воду. А когда животное провалилось на глубину, не смог выплыть.

Пастух не умеет плавать, потому что не смог помочь ребенку. Через некоторое

время на поверхность воды всплыл труп лошади, который на берег вытащили спасатели, а водолазы ОСВОД достали утонувшего мальчика. Место происшествия для купания не предназначено.

## На спор

В МОЗЫРЕ СТУДЕНТ, ПЫТАЯСЬ ПЕРЕПлыТЬ ПРИПЯТЬ,  
ЕДВА НЕ УТОНУЛ

Утром 13 июня студент педагогического вуза отдыхал с друзьями на городском пляже. И поспорил, что переплывет на другой берег Припяти, но переоценил свои силы. От смерти его спасли ОСВОДовцы – достали из воды на берег. Парень не пострадал.

## Заблудились

В ГОМЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ ИСКАЛИ ПОТЕРЯВШИХСЯ  
ГРИБНИКА И РЫБАКА

12 июня спасатели Калинковичского района получили от дежурного РОВД сигнал: в лесу возле деревни Козловичи потерялся 67-летний мужчина. Около 11:00 он ушел в лес за грибами и к вечеру не вернулся. На поиски отправились сотрудники Калинковичского подразделения по ЧС и РОВД. Около 22:00 грибника нашли неда-

леко от деревни Домановичи местные жители. На транспорте МЧС доставили домой.

В тот же вечер в Светлогорском районе милиция, МЧС, поисково-спасательный отряд искали рыбака. 31-летний парень ушел на рыбалку в деревню Скалка. Около 22:00 сотрудники РОВД услышали крики о помощи в районе поймы Березины. Туда немедленно направилась группа спасения на воде пожарной аварийно-спасательной части № 5 с лодкой. Рыбака обнаружили на противоположной стороне реки и перевезли на другой берег.

## Одна дома

ПЯТИЛЕТНЯЯ ДЕВОЧКА ВЫПАЛА ИЗ ОКНА В ГОМЕЛЕ



Утром 14 июня жительница Гомеля ушла на работу, оставив на несколько часов одну пятилетнюю дочь – должна была подойти бабушка. Девочка самостоятельно открыла окно на кухне и, потеряв равновесие, упала вниз с высоты пятого этажа. Прохожие вызвали «скорую». Ребенок в больнице в тяжелом состоянии.

КРИМИНАЛ

## Покусился на святое

ЖИТЕЛЬ ПОЛОЦКОГО РАЙОНА ОБОКРАЛ ЦЕРКОВЬ



Кража церковного имущества произошла в деревне Коллективная. Священнослужитель полторы недели был в отъезде, а по возвращении обнаружил пропажу бетономешалки. Исчезли также многочисленные инструменты, шнуры, металлический забор, два макета камер видеонаблюдения. Помимо прочего, взломали ящик для пожертвований, унесли около 200 рублей.

Настоятель храма обратился в милицию, где распутили дело в считанные часы. Оказалось, что строящийся храм на окраине деревни обокрал сосед. Камеры взял, заметая следы. Всего за день успел распродать все вещи односельчанам и жителям ближайших деревень. А после даже сам вызвался искать преступников, чтобы не заподозрили. Общая сумма украденного потянула более чем 3,5 тысячи рублей. Часть имущества вернули.

В отношении 35-летнего подозреваемого возбуждено уголовное дело.

НАРКОТИКИ

## Сразу пятерых

ПОД МОЛОДЕЧНО ЗАДЕРЖАЛИ НАРКОМАНОВ

Четверо наркопотребителей забрали психотропы в лесу из тайника и на остановке ожидали такси. При себе у них оказалось почти 2 грамма мефедрона. Объяснили, что заказали для личного употребления в те-

невом наркомаркете. У двоих имелись признаки наркотического опьянения.

Все жители Молодечно от 29 до 34 лет. Один из них уже был осужден за аналогичное преступление, но приговор в законную

силу не вступил. Остальные в поле зрения наркоконтроля попали впервые. Им грозит до пяти лет лишения свободы.

Позже на том же месте взяли еще одного покупателя мефедрона – 36-летнего минчанина. Через интернет он приобрел пробник (бесплатную порцию психостимулятора) и на личном авто приехал по координатам за закладкой – около грамма запрещенного вещества.

АВАРИИ

## Спасая, задавил

ВО ДВОРЕ МНОГОЭТАЖКИ «СКОРАЯ» ТРАВМИРОВАЛА ПЕНСИОНЕРКУ

Днем 11 июня во дворе дома № 77 по улице Ольшевского в Минске водитель «скорой» при движении задним ходом сбил 66-летнюю пенсионерку, ее доставили в больницу.

## Пассажирка погибла

ЛЕГКОВУШКА СБИЛА ЛОСЯ В ЛОГОЙСКОМ РАЙОНЕ

12 июня около двух часов ночи на 33-м км автодороги Минск – Витебск 40-летний водитель «Ауди А5», направляясь в Минск, столкнулся с лосем. В результате 34-летняя пассажирка скончалась на месте, 35-летний пассажир госпитализирован.

## В тисках

ПОСЛЕ ДТП В ОРШАНСКОМ РАЙОНЕ ПОДРОСТОК  
ОКАЗАЛСЯ ЗАЖАТЫМ В МАШИНЕ



На выезде из города Барань Оршанского района 12 июня столкнулись мотоцикл и иномарка. 48-летний водитель с 14-летним подростком в салоне в тот момент совершал разворот. Мотоциклом управлял 19-летний парень.

В результате аварии юный пассажир микроавтобуса оказался зажатым, ему потребовалась помощь специалистов. На место направились два отделения аварийно-спасательной части. Движение было полностью заблокировано, по центру дороги стоял микроавтобус Volkswagen с повреждениями боковой двери, недалеко лежал мотоцикл Honda. После того как удалось отжать дверь, мальчик был передан бригаде медиков.

Подростка с травмами госпитализировали, в больнице оказался и мотоциклист.

ПРАЗДНИКИ. ДАТЫ. ТРАДИЦИИ

**18.06** В 2016 году Генеральная Ассамблея ООН провозгласила **День устойчивой гастрономии**, считая, что цивилизации могут способствовать устойчивому развитию посредством культуры питания.

**Международный день паники.** Психологи рекомендуют хотя бы раз в год позволять себе впасть в это состояние и «выпустить пар», не давая стрессовым факторам накапливаться.

**Всемирный день жонглирования**, приуроченный к дате основания Международной ассоциации жонглеров в 1975 году.

**19.06** Третье воскресенье июня в России, Армении, Беларуси, Казахстане, Молдове и Украине – **День медицинского работника**, появившийся по Указу Президиума Верховного Совета СССР № 3018-Х от 1 октября 1980 года «О праздничных и памятных днях» в редакции от 1 ноября 1988 года.

**Всемирный день детского футбола** установлен в 2001-м благодаря соглашению между ФИФА и Детским фондом ООН.

Во многих странах в третье воскресенье июня празднуют **День отца**. Американку Сонору Смарт и еще пятерых детей воспитывал отец, Уильям Джексон Смарт. Сонора обратилась к местным властям с предложением учредить в его честь новый праздник 5 июня – в день рождения Уильяма, но времени на подготовку не хватило, и праздник перенесли на 19 число.

В Беларуси появился свой аналогичный праздник – 21 октября.

**Международный день борьбы с сексуальным насилием в условиях конфликта.** 19 июня 2008 года Совет Безопасности ООН осудил сексуальное насилие в качестве тактики ведения войны.

**20.06** **Всемирный день беженцев** утвержден Генеральной Ассамблеей ООН в 2000-м.

80 процентов беженцев в мире – женщины и дети.

**Всемирный день защиты слонов в зоопарках.** В этот день 2009 года активисты выдвинули задачу освобождения всех слонов мира из неволи. С тех пор дата отмечается ежегодно.

**Всемирный день мотоциклиста** появился в 1992-м, когда сразу в нескольких странах энтузиасты, оставив автомобили в гаражах, отправились на работу на мотоциклах и скутерах. В 1997 году у празднующих появился официальный сайт.

**21.06** **Международный день йоги** учрежден ООН по инициативе премьер-министра Индии Нарендра Моди.

Генеральная Ассамблея ООН в 2019 году ввела в календарь **Международный день празднования солнцестояния**.

**Всемирный день гидрографии** появился в 2006-м благодаря усилиям Международной гидрографической организации, ведущей историю с июня 1921 года, и поддержан ООН.

**Всемирный день гуманизма** не имеет официального международного статуса, однако признан многими организациями, защищающими права и свободы человека.

**День селфи** впервые организован в США в 2014-м. Его создатель – техасский диджей Макнили.

С недавних пор и скейтеры обрели официальный праздник – **Международный день скейтбординга**.

**22.06** 22 июня 1941 года – одна из самых печальных дат в истории – **День памяти и скорби**. Великая Отечественная война продолжалась 1418 дней и ночей, СССР потерял около 27 миллионов человек.

**23.06** **Международный олимпийский день** напоминает о возрождении олимпийского движения в июне 1894 года в Париже. Идея праздника прозвучала на 41-й сессии Международного олимпийского комитета в Стокгольме в 1947-м, а через год, на 42-й сессии МОК в Санкт-Морице, проект был одобрен.

С 2011 года отмечают **Международный день вдов**, которых, по данным ООН, около 258 миллионов, и каждая десятая живет в условиях крайней нищеты.

на II полугодие 2022 года

**Вести**  
потребкооперации

**ПОДПИШИТЕСЬ**

Подписной индекс	1 месяц	3 месяца	6 месяцев	со скидкой за доставку на 1 месяц
<b>63885</b> Для индивидуальных подписчиков	5 руб. 28 коп.	15 руб. 84 коп.	31 руб. 68 коп.	4 руб. 68 коп.
<b>638852</b> Для предприятий и организаций	6 руб. 53 коп.	19 руб. 59 коп.	39 руб. 18 коп.	5 руб. 82 коп.

**Будем вместе!**

Цены действительны при оформлении подписки в РУП «Белпочта»

За новостями следил Артем БЕГЛОВ



