



Жить заботами
сельчан

ВЕСТИ

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

29 апреля 2022 года № 17 (1057)

Выходит один раз в неделю

Следующий номер выйдет 13 мая

С Днем Победы!

ЗАБЫВАТЬ НЕЛЬЗЯ

УЧАЩИЕСЯ БАРАНОВИЧСКОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА
БЕЛКООПСОЮЗА ПОБЫВАЛИ В КОЛДЫЧЕВСКОМ ЛАГЕРЕ СМЕРТИ, ВОЗЛОЖИЛИ
ЦВЕТЫ К ВЕЧНОМУ ОГНЮ И ПОДГОТОВИЛИ ТРОГАТЕЛЬНЫЙ КОНЦЕРТ
ДЛЯ БЫВШИХ МАЛОЛЕТНИХ УЗНИКОВ КОНЦЛАГЕРЕЙ

СТР. 2

Есть в нашем календаре даты, которые напоминают нам, ныне живущим, о трагических страницах истории. Их забыть не имеем права.



СТР. 4

В Барановичском технологическом колледже Белкоопсоюза будут готовить логистов



СТР. 6

Поручение Президента выполнено – пекарня в Свислочи модернизирована



СТР. 7

В канун Пасхи в Могилевской области прошли традиционные ярмарки потребительской кооперации

ISSN 1991-5349



9 771991 534003

С ДНЕМ ПОБЕДЫ!

Забывать нельзя

УЧАЩИЕСЯ БАРАНОВИЧСКОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА БЕЛКООПСОЮЗА ПОБЫВАЛИ В КОЛДЫЧЕВСКОМ ЛАГЕРЕ СМЕРТИ, ВОЗЛОЖИЛИ ЦВЕТЫ К ВЕЧНОМУ ОГНЮ И ПОДГОТОВИЛИ ТРОГАТЕЛЬНЫЙ КОНЦЕРТ ДЛЯ БЫВШИХ МАЛОЛЕТНИХ УЗНИКОВ КОНЦЛАГЕРЕЙ



Есть в календаре даты, которые напоминают нам, ныне живущим, о трагических страницах истории. Их забыть не имеем права.

Сад Надежды

Общее дело нынешней весной объединило барановичскую молодежь и бывших узников фашистских концлагерей. В знак преемственности поколений и памяти о цене Великой Победы учащиеся колледжа вместе с бывшим малолетним узником Александром Демидовым заложили Сад Надежды на территории Центра экологии, туризма и краеведения. Ребята высадили более 40 саженцев яблонь разных сортов.

Сад символизирует красоту, миролюбие и благополучное будущее родной Беларуси. Учащиеся колледжа и молодежь города будут ухаживать за деревьями и приложат все усилия, чтобы место стало символическим, а эстафета памяти о войне – непрерывной.

Концерт-реквием

В актовом зале Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза прошло общегородское мероприятие «Помнит мир спасенный». На трогательный концерт ребята пригласили участников Барановичской ассоциации общественного объединения «Белорусская ассоциация бывших несовершеннолетних узников фашизма», представителей горисполкома, общественных объединений города, еврейской общины «Шалом» и учрежденный образования.

Даже спустя более семи десятилетий со дня окончания Великой Отечественной войны боль о том страшном времени не утихает: она забрала миллионы жизней, оставила пепел тысяч городов и деревень. А сколько сломленных, искалеченных судеб! Каждому выпала своя ноша: кто-то защищал Родину и погибал на поле боя, кто подрывал планы врага из ты-



ла, а кому-то было суждено пройти через нечеловеческие страдания в лагерях смерти...

Стоя слушал зал песню «Бухенвальдский набат». Ведущие напомнили ужасающие факты. На территории Германии и оккупированных ею стран дей-

ствовало более 14 тысяч концлагерей, тюрем и гетто, через которые прошло около 18 миллионов человек, из них более 11 миллионов уничтожены. Среди заключенных были и дети. Их заставляли работать по 15–20 часов – на лямках возить груженные повозки. Часто приходилось возить трупы. А когда выбивались из сил, их раздевали догола и обливали холодной водой, били палками. В концлагерях уничтожено 2,5 миллиона детей. По неполным данным, в лагерях смерти Беларуси нацисты уничтожили свыше 1 миллиона 400 тысяч человек.

Не миновала горькая участь фашистской неволи и наших земляков. В Барановичах проживает 91 бывший узник, десять из них пришли в колледж.

– Дай бог, чтобы ваши глаза, ребята, не видели ужасов

того страшного времени, через которые пришлось пройти моему поколению. Наше детство опалено войной и опутано колючей проволокой, – напутствовала молодежь бывшая узница Марина Савельева.

Мероприятие продолжилось возложением цветов к памятнику Освобождения в Барановичах.

Колдычевский лагерь смерти

Затем сотрудники и учащиеся отправились в экскурсионный тур «Следы истории войны».

Тысячи евреев Барановичского района убиты около деревни Колдычево, где в марте 1942 года немцы создали лагерь смерти для мирного населения, который просуществовал до июля 1944-го. Узниками были не только жители Барановичей и района, но и Новогрудка, Столбцов, Дятлово. Уничтожено свыше 22 тысяч человек различных национальностей, о чем напоминают братские могилы убитых белорусов, поляков, евреев и цыган.

Участники тура памяти возложили цветы к открытому мемориалу «Стена плача» лагеря смерти, погибших почтили минутой молчания.

Наш святой долг – помнить, какой ценой завоевана Победа. Нам чужды захватнические идеи. И нужно уметь противостоять идеям фашизма. К этому призывает невинно пролитая кровь соотечественников. Слезы, боль, муки, холод, голод, пытки, смерть жертв машины смерти не простить и не забыть никогда! У той боли нет срока давности, как и у преступлений, совершенных против человечества.

Татьяна ПИСАРЬ,
заместитель директора по воспитательной работе УО «Барановичский технологический колледж» Белкоопсоюза
Фото предоставлено автором

■ Напутствие молодому поколению дал бывший малолетний узник Александр Демидов:

– Хочется, чтобы люди приходили в наш Сад Надежды, смотрели, как цветут и поднимаются вверх деревья, и радовались жизни. А главное, помнили о том, что она скоротечна и надо спешить делать добрые дела. Святая миссия – беречь мир и спокойствие в стране!



Уважаемые работники и ветераны потребительской кооперации!

ПРИМИТЕ САМЫЕ ИСКРЕННИЕ И СЕРДЕЧНЫЕ ПОЗДРАВЛЕНИЯ

от имени Правления Белкоопсоюза и Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства с наступающими праздниками – **Днем труда и Днем Победы!**

1 Мая – поистине всенародный праздник, который объединяет людей разных профессий и уже давно стал символом солидарности и уважения к трудящемуся человеку. Первой служит отправной точкой для реализации хороших начинаний и интересных идей.

9 Мая – священная дата в истории нашей страны. Сколько бы лет ни прошло с того памятного дня, мы никогда не забудем героизм и мужество наших отцов и дедов. Будем помнить фронтовиков, отдавших жизнь в борьбе за мир, тружеников тыла, работавших не покладая рук.

В Беларуси нет семьи, которой не коснулись бы ужасы той далекой, страшной и жестокой войны, искалечившей людские судьбы и унесшей миллионы жизней. Бессмертный подвиг тех, кто не вернулся с полей сражений Великой Отечественной, навсегда останется в наших сердцах, будет примером доблести, высокого патриотизма и настоящей любви к Родине.

Дорогие ветераны! Низкий поклон и слова огромной благодарности за то, что ценой невероятных усилий вы выстояли и победи-

ли в той кровопролитной войне. Ваш героический пример помогает нам преодолевать трудности и быть уверенными в завтрашнем дне, вдохновляет на созидательный труд во имя процветания и независимости родной страны.

От всей души желаем ветеранам и многотысячному коллективу кооператоров крепкого здоровья и счастья, заботы и теплоты, поддержки и взаимопонимания родных и близких, больше светлых и радостных дней, стабильности, благополучия и мирного неба над головой!

Председатель Правления Белкоопсоюза Олег МАЦКЕВИЧ

Заместитель председателя Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства Валерий МАРИНИЧЕВ

Уважаемые коллеги!

От имени Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства

поздравляю вас с 1 Мая – Праздником Весны и Труда!

Первой отмечали наши отцы и деды, мы продолжаем добрую традицию и передадим ее будущим поколениям. Сегодня для многих из нас праздник остается неизменным символом единства и солидарности. Он объединяет людей разных поколений, разных профессий, для которых честный созидательный труд является основой благополучия семьи и общества. А что может быть лучше работы, особенно если она по душе.

Желаю вам, чтобы дело, которым вы занимаетесь, выбранная профессия, ваш труд приносили радость и удовлетворение. Весеннего настроения, крепкого здоровья и успехов во всех начинаниях!

С уважением,
председатель Профсоюза Оксана ГЕРАЩЕНКО

Коллаж Татьяна ГОРБАЧ



На здароўе

У ФІЛІЯЛЕ «КАМБІНАТ КААПЕРАТЫЎНАЙ ПРАМЫСЛОВАСЦІ» ІВАЦЭВІЦКАГА РАЙСПАЖЫЎТАВАРЫСТВА АСВЯЦІЛІ ЗДОБУ

Запрашаць бацьошку перад Велікаднем ў пякарню стала добрай традыцыяй, якая падтрымліваецца ўжо тры гады. Іерэй храма іконы Божай Маці «Дзяржаўная» Віталій Казімірчык з самага ранку прыехаў да хлебапёкаў і асвяціў не толькі прадукцыю начной змены, але і замешаннае цеста.

– Асартымент шырокі: каравай, кулічы, кексы велікодныя з разынкамі і без, пірагі з тварагом і джэмам – вагою ад 0,4 да кілаграма. Святочную здобную прадукцыю пачалі выпускаць за тыдзень да свята, – кажа начальнік вытворчасці Іна Герштова. – Зяўка

гандлю – ад 11 да 12 тысяч. Акрамя таго, кулічы і пірагі пастаўляюцца ў сеткавікі і не толькі ў аддаленыя вёскі раёна, але і іншыя куткі Брэстчыны і Гродзеншчыны.

– Аб'ёмы вытворчасці растуць з кожным годам. Пятніца перад святам – самы напружаны дзень. Людзям, якія займаюцца гэтай нялёгкай, але ганаровай справай, вельмі важна благаслаўненне бацьошкі, і для пакупнікоў гэта сведчанне клопату аб іх, – зазначыла Ірына Яворская, старшыня прафкама Івацэвіцкага райспажыўтаварыства.

Валяціна БОБРЫК
Фота Валерыя МІСКЕВІЧА

К 1 МАЯ

В кадре – человек труда! ПОДВЕДЕНЫ ИТОГИ ОБЛАСТНОГО ФОТОКОНКУРСА

Могилевская областная организация Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства в марте – апреле предложила работникам поучаствовать в областном фотоконкурсе «В кадре – человек труда!», итоги которого подвели в преддверии Дня труда.

За дипломы и денежные призы боролись 26 участников из 15 организаций торговли и потребкооперации. Фотографии, отражающие их таланты и достижения, присылали работники, получившие звание «Лучший по профессии» в своем районе, победители областных конкурсов продавцов, активные спортсмены, музыканты-любители, авторы уникальных ручных работ и даже повар, которая ведет кулинарное шоу на районном телеканале.

Лучших определили открытым онлайн-голосованием.

ПОБЕДИТЕЛИ

- **Номинация «Люди, которые вызывают уважение»:**

1-е место – Наталья Манкевич (ОАО «Универмаг «Центральный»), фотография «Лирическое выступление длиною в 46 лет...». Наталья и ее коллеги – участницы уникального, единственного в стране женского духового оркестра «Лира» (235 голосов);

2-е место – Юлия Саркисян (Чаусское райпо), фотография «Моя любимая работа!».

Юлии по итогам работы района за 2021 год вручена благодарность Могилевского облисполкома за добросовестный труд (147 голосов);



Ирина ВОЙНОВА

3-е место – Ирина Войнова (филиал БТЭУ ПК «Могилевский торговый колледж»), фотография «С Новым годом, коллеги!». Ирина – бессменный участник культурно-массовых мероприятий колледжа, председатель первичной профсоюзной организации, в роли Деда Мороза поздравляет коллег с 2022 годом (109 голосов);



Максим ТИХОНОВ



Наталья МАНКЕВИЧ

- **Номинация «Я – мастер»:**

1-е место – Максим Тихонов (ОАО «Универмаг «Центральный»), фотография «МАСТЕР – CHEF». Шеф-повар ЦУМА уверен: вкусная еда – залог успешного настроения (328 голосов);

2-е место – Наталья Васильева (Чаусское райпо), фотография «Мое любимое увлечение!». Участница наша хобби – делает светильники и цветы ручной работы из изолона (240 голосов);

3-е место – Виктория Суяркова (Горецкое райпо), фотография «Творим красоту своими руками». Новогоднее украшение из подручных материалов (203 голоса).

Юлия БОГАЧЕВА, правовой инспектор труда Могилевской областной организации Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства



Виктория СУЯРКОВА



Юлия САРКИСЯН



Наталья ВАСИЛЬЕВА

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАЗОВАНИЯ

Курс на карьеру



УЧАЩИЕСЯ МИНСКОГО ФИЛИАЛА БТЭУ ПК НА ПРАКТИКЕ ЗНАКОМЯТСЯ С БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИЕЙ

Алеся ОБОДКОВА,
заместитель директора
унитарного предприятия
«Белкоопвнешторг
Белкоопсоюза»:

– Мы приятно удивлены не только исполнительностью ребят, но и их отличной теоретической подготовкой. Работа на производстве помогает им сориентироваться на рынке труда и найти себя в будущей профессии. Мы же, как работодатель, можем присмотреться к потенциальным сотрудникам и в дальнейшем предложить работу. Надеюсь, наше взаимодействие будет развиваться. Уже осенью планируем продолжить сотрудничество с Минским филиалом по получению учащимися рабочей квалификации «кладовщик».

Сегодня мало предоставить будущему специалисту набор необходимых знаний и умений. Важно сформировать установку на самообучение и развитие практических навыков. Минский филиал БТЭУ ПК активно взаимодействует с организациями – заказчиками кадров как с точки зрения содержания учебных программ, так и предоставления возможностей для трудоустройства учащихся.

Корреспондент «ВП» с руководителями Минского филиала отправилась в УП «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза», где будущие логисты постигают азы профессии.

За опытом

Востребованность молодых специалистов на рынке труда – это сплав многих составляющих: качественные знания, доступные возможности для профессионального развития и способности самих учащихся, уверена Инна Семенова, заместитель директора по производственному обучению Минского филиала БТЭУ ПК:

– Наши учащиеся получают не только диплом о среднем образовании, но и документ о присвоении нескольких квалификаций рабочего. Это дает им преимущество при трудоустройстве, а также более высокую зарплату прямо со старта. Сотрудничаем преимущественно с орга-

низациями системы потребительской кооперации, чтобы обеспечить приток туда грамотных специалистов.

С Белкоопвнешторгом Минский филиал сотрудничает с прошлого года. Первые группы маркетологов уже успешно отработали производственную практику в организациях общественного питания. Взаимовыгодное сотрудничество расширилось с вводом новой специальности «операционная деятельность в логистике».

Первый блин не комом

Несколько недель для двадцати двух учащихся второго курса обещают стать увлекательными и особенно полезными для профессионального будущего. Ребятам предстоит стать практикантами крупнейшего оптового предприятия Белкоопсоюза.

Первым делом – знакомство с техникой безопасности, затем – непосредственное погружение в работу на скла-

де. Ежедневная приемка, сбор и отгрузка заказов, маркировка товара, работа с документами... Настоящие рабочие будни! Мария Аноп спешит поделиться впечатлениями:

– Здесь прекрасный руководитель, толковые специалисты, которые не отмахиваются от нас, а всегда дадут дельный совет, если что-то не получается. Практика хороша тем, что реально есть возможность почувствовать себя в профессии и решить конкретную, данную тебе задачу.

Ее сокурсник Павел Бас также успел применить полученные знания:

– Документы мы изучали на занятиях, поэтому работа с накладными не стала шоком. Разница лишь в том, что здесь увидел товар живую. В приемке и отгрузке тоже нет ничего сложного, разве что приходится скрупулезно следить за каждой цифрой – в партии до ста позиций.

Ребятам на протяжении всего рабочего дня курируют – за каждым закреплен руководитель практики и от предприятия, и от учебного заведения. Они постоянно на связи и все вопросы решают сообща. Сергей Атарик, инженер складской службы, отмечает отличную дисциплину помощников:

– Ребята быстро ориентируются, легко обучаются и очень ответственные. Работают непосредственно на складах, соблюдая все необходимые требования техники безопасности. Я доволен.

Сотрудничество предприятия и учебных заведений – это обоюдовыгодный опыт. Учащиеся могут увидеть профессию изнутри, а сотрудники предприятия получают существенную помощь в работе. Кроме того, практиканты имеют возможность повысить свои шансы при трудоустройстве.

Мария СТРИБУК
Фото автора



НОВАЦИИ

Логистика – самое сумасшедшее явление, которое когда-либо знало человечество. Но без него не будет НИчего, НИгде, НИкогда, НИ за какие деньги.

Спрос не ограничен

В БАРАНОВИЧСКОМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ КОЛЛЕДЖЕ БЕЛКООПСОЮЗА НАЧИНАЮТ ГОТОВИТЬ ЛОГИСТОВ

Барановичский технологический колледж Белкоопсоюза идет в ногу со временем и предлагает молодежи самые популярные и востребованные специальности, в том числе для организаций потребительской кооперации.

В 2022 году колледж начинает подготовку по специальности «операционная деятельность в логистике» с присвоением квалификации «операционный логист».

Далеко не всем известен тот факт, что исторически логистика развивалась как военная дисциплина. В первом тысячелетии нашей эры в Византии с ней связывали четкую и согласованную работу тыла по обеспечению вооруженных сил материальными ресурсами и содержанию их запасов.

И в давние времена, и сегодня формирование гибкой и быстрой цепи поставок – искусство. Качественно выстроенные схемы и маршруты отличают действительно передовое предприятие от конкурентов, не умеющих адаптироваться к вызовам экономики.

Логистика – умная система хранения и транспортировки товаров с минимизацией расходов, связанных со складированием и перевозкой. На цепочке «производство – потребитель» логистика позволяет экономить до 30 процентов себестоимости товара, поэтому для большинства современных компаний это одно из стратегических направлений деятельности.

Что же должен делать современный логист? Прогнозировать и планировать запасы,

определять необходимый уровень производственных мощностей, распределять готовую продукцию, рационально управлять транспортными и складскими работами.

Выпускники со специальностью «операционная деятельность в логистике» могут работать руководителями распределительных центров, терминальных комплексов, начальниками складов, отделов закупок и сбыта, аналитиками, кладовщиками, экспедиторами, менеджерами по поставкам, менеджерами по продажам и продавцами.

Все эти компетенции актуальны для системы потребительской кооперации, но особенно квалификация «продавец».

В Барановичском технологическом колледже действует уникальное предложение: на-

Принимая на работу продавца со средним специальным образованием, заказчик одновременно получает и маркетолога, и дизайнера, и психолога, и рекламиста.

ряду с квалификацией «операционный логист» присваиваются рабочие профессии – оператор механизированных и автоматизированных складов 3-го разряда, комплектовщик 3–4-го разрядов, продавец 4–5-го разрядов (под потребности предприятий – заказчиков кадров – агент по обслуживанию автомобильных перевозок, кладовщик 4–5-го разрядов).

Продолжить обучение по избранной специальности без прохождения ЦТ выпускники смогут в сокращенный срок (за 3 года) в Белорусском торговом-экономическом университете потребительской кооперации.



Быстро растет и развивается агрогородок Черни, расположенный на границе с Брестом. Кажется, совсем недавно было три улицы, а сегодня – более сорока. И все застроены добротными домами, коттеджами. Люди стали жить лучше, чистота как во дворах, так и во всем поселке. И торговля развивается успешно.

Жители Черной избалованы огромным выбором продуктовых магазинов. Еще бы! Когда-то в деревне провизию можно было купить только в одной торговой точке, а теперь их пять.

Особенно радует сельчан магазин «Продукты» Брестского райпо. 50 лет кормит и выручает людей, которые к нему привыкли и считают родным.

– У нас самый большой магазин в районе, только торговый зал площадью 203 метра, – рассказывает заведующая Инесса Короткевич. – Недавно сделали реконструкцию. Здание снаружи и внутри приобрело привлекательный вид по единому брендбуку, стало просторнее и богаче ассортиментом.

Действительно, в каждой детали интерьера чувствуешь особенное уважение к покупателю: просто, удобно, доступно.

– Все виды молочных и мясных продуктов – в холодильниках, в отделах подключено 24 единицы холодильного и морозильного оборудования, – продолжает Инесса Станиславовна. – Хлебобулочные изделия – на пристенных горках. Заказываем понемногу, чтобы всегда были свежими. Товар привозим в основном из Бреста, Березы, Ляховичей, Барановичей, Минска и Гродно. Картофель, овощи и фрукты берем в ОАО «ТК Берестье» и закупаем у населения Прибужья.

– Свежие булочки с изюмом и корицей, рогалики и сдобные пирожки, ароматные буханки ржаного и пшеничного хлеба, с отрубями и диетический... Более 30 видов хлебобулочных изделий от брестских производителей никого не оставят равнодушными, – до-



Дружная команда

Серьезный конкурент МАГАЗИН «ПРОДУКТЫ» БРЕСТСКОГО РАЙПО ЗА ПОЛВЕКА СТАЛ РОДНЫМ ДЛЯ СЕЛЬЧАН

полняет продавец 6-го разряда Галина Буцко.

В магазине подобралась активная творческая команда: Любовь Оксенюк, Софья Белорус, Татьяна Громова и Инна Деркач.

– Конкуренцию ощущаем во всем, – рассказывают. – Что главное в торговле? Подобрать, завести товар и выгодно его продать. А вот с этим все сложнее. Появляется столько нюансов, что пальцев на руках не хватит пересчитать: это и спрос, и качество товара, и его срок годности, и еще с десяток заковычек.

В эпоху изобилия люди стали грамотнее и избирательнее относиться к покупкам. Им нужен качественный и свежий продукт по доступной цене, без химии и сомнительных добавок. Коллектив успешно решает эти вопросы. В магазине «Продукты», как и в других подобных, постоянно проводятся акции, стараются выполнять заявки и учитывать просьбы покупателей. Потому

и в передовиках по выполнению плана товарооборота.

– Отказались от центральной отопления местной котельной – дорого, – рассказывает завмагазином Инесса Станиславовна. – Установили два котла марки «Висман»: в наш магазин и хозяйственный, благо под одной крышей. Так дешевле. Сами регулируем температуру, потеплело на улице – тут же выключаем.

В торговом зале и подсобках десятки ламп заменили на энергосберегающие. Посчитали: затраты на электроэнергию уменьшились вдвое. Установили шесть видеокamer – облегчили контроль продавцам. Теперь расчет с покупателями за товар производится на современных кассовых аппаратах со штрихкодом – легко, быстро, точно.

Что тут добавить? Молодцы наши любимые труженики торговли!

Василий БОСАЦКИЙ,
староста агрогородка Черни
Фото автора

Морепродукты – не такие уж частые гости на нашем столе. И очень жаль, ведь они невероятно полезны. Уникальные свойства ламинарии открыли еще в Древней Японии, а к нам на прилавки морская капуста попала лишь в 1960-е. Пользу этого деликатеса трудно преувеличить: его состав, ценность, богатство вкуса и способы применения в кулинарии удивляют. С сентября 2020 года производство салатов и пресервов из морской капусты запустили в Брагинском филиале Гомельского облпотребобщества.

Цех вместо магазина

Цех открыли на базе бывшего магазина. Здание отремонтировали, закупили оборудование. В коллективе всего трое сотрудников – Надежда Гавриленко, Мария Кацубо и Оксана Фролова. Ежедневно перерабатывают сотни ки-

лограммов капусты. Экскурсию начинаем с помещения, где хранится сырье – его в сублимированном виде доставляют из Китая. Ламинария на 85 процентов состоит из воды, поэтому высушенный продукт сохраняет все витамины и минеральные соединения.

– Рабочий день начинается в пять утра, – описывает процесс Надежда Гавриленко. – Нужно успеть замочить полуфабри-

кат. Через несколько часов капуста набухает и становится уже привычного нам вида.

Вкусный подарок природы

После промывки, в зависимости от вида капусты, ее варят в электрокотле или замачивают в горячей воде. Есть важный нюанс: нужно строго соблюдать температурный режим, иначе ламинария может получиться слишком мягкой или жесткой. Отдельно варят грибы, морковь и спаржу. Когда все ингредиенты готовы, начинается самый интересный процесс – маринование. Смесь специй готовят на inductionных плитах. В составе только натуральные составляющие. Надежда Гавриленко демонстрирует этикетку:

– Добавляем поваренную соль, сахар, уксус, душистый перец, гвоздику, лавровый лист и растительное масло. Недавно нача-



Оксана ФРОЛОВА

ли поставлять морскую капусту для комбината школьного питания: в ней нет уксуса, только лимонная кислота. Срок годности всего месяц.

Финишный этап приготовления – фасовка. Салаты упаковывают, взвешивают, закупоривают, клеят этикетку. Кстати, брагинская капуста не проходит стерилизацию и сохраняет все полезные вещества.

В ассортименте несколько видов: «Домашняя» с грибами, «Витаминная» с морковью, со спаржей, разнообразные салаты, а также морковь и свекла по-корейски. Кооператоры активно продвигают свои деликатесы, участвуют в торгах и тендерах. Разработчики брагинского филиала уже оценили жители Гомельской и Витебской областей.

Маша КОВАЛЬ
Фото автора

В БРАГИНСКОМ ФИЛИАЛЕ НАБИРАЕТ ОБОРОТЫ ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРЕСЕРВОВ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ



Надежда ГАВРИЛЕНКО и Мария КАЦУБО

НОВИНКИ

В прошлом году брагинские кооператоры выпустили 74 тонны пресервов и салатов из морской капусты на 202 тысячи рублей. В филиалы Гомельского облпотребобщества ее отгрузили на 49 тысяч рублей. План апреля – около 15 тонн маринованной капусты.

Мария КАЦУБО, работница цеха морской капусты, о новинках:

– Каждый квартал внедряем в производство новые виды салатов. Например, сейчас готовим к массовому выпуску закуску «Бодрость» и салат «Московский» с морской капустой и фасолью. Рецептуру разрабатываем самостоятельно, стараемся находить интересные сочетания и удивлять разнообразием.

КСТАТИ

Благодаря альгиновой кислоте морская капуста выводит тяжелые металлы и радиацию. Важно, чтобы кусочки водоросли в банке были цельными. Чем толще ламинария, тем больше полезных веществ она накопила. Специалисты также рекомендуют обращать внимание на цвет: естественный – буро-оливковый.

ИНВЕСТИЦИИ



Директор Свислочского филиала Светлана ЯРМОЛИК

«Бацькава булка»

НОВЫЙ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ГОД СВИСЛОЧСКИЙ ФИЛИАЛ ГРОДНЕНСКОГО ОБЛАСТНОГО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО ОБЩЕСТВА ВСТРЕТИЛ С МОДЕРНИЗИРОВАННОЙ ПЕКАРНЕЙ

Неожиданный поворот

Любопытна предыстория этого события. Во время рабочей поездки в Свислочский район летом 2021 года Президент страны, как это частенько бывает, отклонился от запланированного маршрута и заглянул в пекарню потребкооперации. Ей уже много лет. А нагрузка большая – в год потребителю отправляют 500 тонн хлеба.

– Продегустировав продукцию и оценив ее как тот самый «вкус детства», Президент дал поручение улучшить условия труда работников с целью сохранения небольших производств в малых городах, – вспоминает директор Свислочского филиала Светлана Ярмолик. – И руководство облпотребобщества немедленно начало комплексную модернизацию, которая затронула все



■ Золотых медалей Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА» удостоены хлеб «Великосельский», пшеничный «Лучистый» новый, булочки «Ласунак» и «Маргаритка». В 2021 году продукция свислочских хлебопечков получила две золотые медали и Гран-при 3-й степени.

■ Модернизация и приобретение оборудования обошлись в более чем 530 тысяч рублей. Все строительные работы проводились СУП «Гродненская СПМК».

■ Прибыль от реализации за прошлый год – 110 тысяч рублей, чистая прибыль – 73 тысячи рублей.



аспекты работы предприятия – начиная от благоустройства, улучшения условий труда и заканчивая непосредственно технологическим процессом.

Заасфальтировали территорию, обновили фасад пекарни, отремонтировали изнутри мучной склад, экспедиции, комнаты приема пищи с установкой кондиционера, бытовые помещения. Приобрели мукопросеивательные и тестомесильные машины, тестоделитель для ржаных сортов хлеба, термоусадочную машину для упаковки, новую линию по производству хлебобулочных изделий и самое главное – вдохнули новую жизнь в старую печь.

Реализацию поручений Главы государства председатель правления облпотребобщества держал на постоянном и личном контроле, что позволило все работы выполнить в срок.

Одна из основных статей затрат хлебопекарного производства – расходы на электроэнергию. Механизация процессов дала возможность сократить время работы печи – перешли на односменный режим и дифференцированный тариф оплаты электроэнергии. Изменение начала и окончания смены – акцент на ночной режим – дали экономии более 2 тысяч рублей в месяц.

Все задачи, поставленные Президентом после визита, выполнены. Коллектив настроен не только сохранять достигнутые результаты, но и, увеличивая объемы производства, работать прибыльно, поддерживая высокое качество продукции.

Вперед, сохраняя традиции

Надо ли говорить, какая радость для коллектива трудиться на новом оборудовании и в обновленных производственных помещениях. Некоторые в пекарне уже более 20 лет, как мастер-пекарь Тереса Ярошук, укладчик хлебобулочных изделий Елена Горбач, укладчик-упаковщик Юрий Нестерик, формовщица теста Анна Толканица. Да и сама директор филиала Светлана Ярмолик, под руководством которой воплощался проект, знает предприятие со всеми его проблемами и достижениями – стаж работы Светланы Константиновны



Пекарь Дмитрий ГРИГУТЬ, мастер Тереса ЯРОШУК, укладчик Любовь МАЗЫРКО



Ведущий технолог Светлана УРБАНОВИЧ



Тестомес Станислав КУЧЕРУК

ного питания, воинские части, учреждения социальной сферы. Заключены договоры на поставку с торговыми предприятиями частной формы собственности.

Пекари работают в ночную смену, чтобы горячий, ароматный и аппетитный хлебушек potuto загрузили в машины и отправили адресатам. Ведущий технолог Светлана Урбанович, четверть века в хлебопекарном производстве филиала, уверяет: важно сохранить рецептуру натурального хлеба.

Поэтому в Свислочи и продолжают выпекать традиционные классические сорта без искусственных добавок. И покупатель это ценит, покупают с удовольствием. Всего в ассортименте более 20 видов изделий.

– Мы сохраняем традиции выпечки свислочских хлебопечков, повысили производительность, – делится хорошим настроением Светлана Николаевна. – С каждым годом ассортимент хлебобулочных изделий меняется, но традиционные в приоритете: это всеми любимый кирпичик, плетенка, а после посещения пекарни Президентом еще и «Бацькава булка». Пользуется большой популярностью не только у населения района, но и гостей нашего города.

Модернизация не только повысила качество выпечки, но и создает позитивное настроение. А это немаловажно. Хлеб-то выпекают не машины, а золотые руки пекарей!

Светлана ЖИБУЛЬ
Фото Натальи ТУРКО



Грузчик пекарни Александр МАНДРОШ

УВАЖАЕМЫЕ РАБОТНИКИ И ВЕТЕРАНЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ БРЕСТСКОЙ ОБЛАСТИ!

Правление Брестского облпотребсоюза сердечно поздравляет вас

с Днем Победы!

9 Мая – священная и дорогая для каждого из нас дата. В этот день смешиваются воедино слезы радости и скорби, боль и гордость. Это день памяти и день торжества жизни.

Мы всегда будем чтить подвиг всех, кто героически сражался на фронтах Великой Отечественной войны, трудился в тылу, восстанавливал страну в послевоенные годы. Мужество, стойкость и самоотверженность поколения победителей и сегодня являются примером для всех нас.

Желаем вам и вашим близким крепкого здоровья, плодотворного труда, семейного благополучия, мирного неба над головой, неиссякаемой веры в светлое будущее, стабильности и процветания!

С праздником Великой Победы!



Коллаж Татьяна ГОРБАЧ

Где найти самую вкусную, свежую и оригинальную выпечку к празднику? Могилевчане точно знают ответ на этот вопрос: конечно, на площадке возле Центрального рынка. Предпраздничная ярмарка разворачивается здесь каждый год. Учитывая повышенный интерес, в нынешнем сезоне она открылась в пятницу и даже захватила утро воскресенья. Но пик продаж пришелся на субботу.

– Продукцию привезли Бельничское, Могилевское, Чаусское, Чериковское, Шкловское райпо, – уточнила начальник сектора общественного питания Могилевского облпотребсоюза Инна Сабирова. – Выбрать было из чего: и рецепты выпечки, и даже размеры сдобы разные.

Как и ценники: от 80 копеек. Купить можно было и крашенные яйца, и пасхальные наборы.

– Не успели разложить товар, а люди уже выстраиваются в очередь, – поделилась наблюдениями Юлия Маевская. Она бармен Чериковского райпо, но и в выездной торговле не новичок. Знает, как подать товар и что ответить на вопросы покупателей.

Глядя на ярко разукрашенные, ароматные, аккуратно упакованные куличи, трудно удержаться и не купить их не только для себя, но и в подарок. Могилевское райпо и вовсе подавало свою выпечку, что называется, с пылу с жару. Кондитерский цех предприятия давно прописался прямо на территории рынка, и от печи до палатки – в буквальном смысле пара шагов. Кондитеры несколько дней подряд приходили на работу намного раньше обычного, чтобы порадовать земляков пышными, легкими, вкусными куличами.



Куличи подавались с пылу с жару, выбор огромный

Какая Пасха без кулича?

В КАНУН ПРАЗДНИКА В МОГИЛЕВСКОЙ ОБЛАСТИ ПРОШЛИ ТРАДИЦИОННЫЕ ЯРМАРКИ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

– В 04:30, – уточнила Валентина Артеменко. – Тесто ведь замешивается по технологии, ни раньше, ни позже его не поставишь.

А куличи хороши только в свежем виде – эту истину Валентина Николаевна

знает, как никто другой. Любимой работе она отдала более 40 лет жизни. За это время прошла большой путь:



Валентина АРТЕМЕНКО отдала любимой работе больше 40 лет

от ученика до мастера кондитерского цеха Могилевского райпо. Сколько булок, кексов, куличей, пирогов, тортов и всяких других вкусностей за это время испекла, сосчитать нереально. Только на одного кондитера норма за смену – 45 килограммов сдобы. В предпраздничные дни, конечно, цифра заметно вырастает.

Опыт легендарного кулинара переняли многие новички. Сегодня к ее советам прислушивается кондитер Дарья Рысенкова. Могилевский торговый колледж девушка окончила год назад, отработала распределение и решила остаться. Здесь ей нравится.

В свою сдобу кулинары вкладывают и часть души. Наверное, поэтому и вкус у нее особый. На прилавках не залеживается. Куличи – а их приготовили в нескольких вариантах, с разными добавками! – раскупили за считанные часы. С успехом разошлась и продукция коллег из других райпо.

Светлана МАРКОВА
Фото автора

ИЗ ПЕРВЫХ УСТ

Инна САБИРОВА, начальник сектора общественного питания Могилевского облпотребсоюза:

– Всего на ярмарке в Могилеве продано 3,5 тонны продукции общей стоимостью 30 тысяч рублей. Праздничная выездная торговля потребкооперации также прошла во всех районах области. Куличи, булки собственного производства, а также крашенные яйца и пасхальные наборы можно было купить и в магазинах.

АКЦИЯ МАЯ!

■ **В магазинах, кулинариях, универсамах, кафетериях, буфетах:**

- пирог с мясом и рисом (1кг) – **13,99 рубля**
- пирог с лимоном (1кг) – **10,99 рубля**
- полоска песочная с повидлом (1 кг) – **7,69 рубля**
- шашлык из свинины (п/ф, 1 кг) – **15,29 рубля**
- оладьи картофельные, фаршированные грибами (шоковая заморозка, 225 г) – **1,99 рубля**



РЕЦЕПТЫ НЕДЕЛИ

● **СУП ЛУКОВЫЙ «ФРАНЦУЗСКИЙ»**

На порцию понадобится (в граммах): репчатый лук – 60, пшеничная мука в/с – 10, молоко – 95, сливочное масло – 12,5, сливки 10-процентные – 10, перец молотый – 0,25, бульон мясной – 125, соль – 2,5, батон – 20, зелень свежая (укроп, петрушка) – 1,5, сахар-песок – 5.

Лук нарезаем соломкой и слегка пассеруем на сливочном масле. Отдельно на масле пассеруем муку до кремового цвета, постепенно вливаем горячее молоко, перемешиваем до однородной массы, разводим бульоном, добавляем пассерованный лук и варим 10 минут до готовности, за 5 минут до окончания варки суп заправляем

солью, перцем. Бульон сливаем, лук протираем горячим, разводим бульоном, заправляем горячими сливками и доводим до кипения.

При подаче кладем сверху гренки из пшеничного хлеба, нарезанного кубиками (10х10 мм), и посыпаем измельченной зеленью.

● **КОТЛЕТА «КАРДИНАЛ»**

На порцию (в граммах) нужно: блинчики – 50, шампиньоны жареные – 30, филе цыпленка – 80, яйцо – 8, мука пшеничная в/с – 6, соль – 2, приправа универсальная – 2, перец черный молотый – 0,05, майонез – 15, сулугуни – 20, лук репчатый – 40, масло подсолнечное – 40.

На оболочку блина выкладываем фарш из

жареных шампиньонов и пассерованного лука и заворачиваем в виде трубочки. В предварительно отбитое куриное филе заворачиваем блинчик с начинкой, обмакиваем в льезоне, панируем в муке, обжариваем. Поливаем майонезом, посыпаем тертым сыром и запекаем в пароконвектомате или духовке до готовности.



■ **В кафе, ресторанах, объектах придорожного сервиса потребительской кооперации:**

с 1 по 5 мая

- Салат-коктейль «Павлинка» – 1,99 рубля
- Солянка из птицы – 2,29 рубля
- Рулетики из свинины, фаршированные яблоками и черносливом, с картофелем отварным, зеленым луком и сметаной – 5,29 рубля



с 6 по 11 мая

- Салат-коктейль «Вянок» – 3,29 рубля
- Борщ «Белорусский» – 1,39 рубля
- Котлета «Кардинал» – 3,99 рубля



с 12 по 17 мая

- Сельдь по-старобелорусски – 2,69 рубля
- Суп луковый «Французский» – 1,49 рубля
- Печень жареная домашнему с гречневой кашей – 2,49 рубля



Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза

ДИРЕКТИВА № 1



18 апреля подписан указ Президента № 145 «О совершенствовании организации дорожного движения». Новшества касаются указа № 551 от 28 ноября 2005 года, которым были утверждены ныне действующие Правила дорожного движения. Что изменится для автомобилистов, пешеходов, велосипедистов через полгода?

Городские «телепортаторы»: теперь официально

Электросамокаты, гироскутеры, сигвеи, моноколеса. Когда-то эти новомодные «игрушки» вызывали неодобрение и насмешки у взрослой части населения. Сегодня же передвижение на таких устройствах становится нормой для служб доставки продуктов, проката, курьеров, да и обычных граждан.

До недавнего времени эти устройства на электротяге не были прописаны в ПДД, на них бесконтрольно мчались как по тротуарам, так и по автодорогам. В новом указе у них появляется правовой статус – теперь это «средства персональной мобильности». Определен и порядок их использования.

Передвигаться на средствах мобильности можно будет по велосипедной дорожке, а при ее отсутствии – по тротуару, пешеходной части дороги либо обочине.

Допустимая скорость – не более 25 километров в час. Новый указ ограничивает и возраст ездоков на сверхкомпактных транспортных средствах: 14 лет. Исключение – жилые и пешеходные зоны.

Снижаем нарушения

По указу оптимизируются скоростные лимиты:



ПО УКАЗУ ПРЕЗИДЕНТА ВНЕСЕНЫ КОРРЕКТИВЫ В ПРАВИЛА ДОРОЖНОГО ДВИЖЕНИЯ

- вне населенных пунктов легковушки, грузовики и мотоциклы массой не более 3,5 тонны смогут ездить со скоростью не более 120 километров в час;
- автобусы – не выше 100 километров в час.

Едем тише

Появляется новый дорожный знак «Зона с ограничением максимальной скорости движения».

Он ограничивает скорость транспорта до 30 километров в час на определенных территориях, например, в зоне плотной жилой застройки.

За последние пять лет такую практику внедрили многие европейские города, что позволило снизить количество несчастных случаев на дорогах. Кроме того, использование такого знака не потребует дополнительных ограничений и установки искусственных неровно-

стей, так называемых лежачих полицейских.

Правило двух полос

Для снижения рисков на дорогах в правилах уточняется порядок предоставления преимуществ в движении.

Безопасное расстояние между пешеходом и транспортным средством расширяется до двух полос (при их наличии).

Езда с пассажиром: пьяных не берем

Новый указ предусматривает запрет на перевозку пассажиров, заведомо находящихся в состоянии алкогольного опьянения, на мотоцикле (кроме бокового прицепа к нему) и мопеде.

По требованию сотрудников ГАИ пассажиры будут обязаны пройти освидетельствование.

И ночью, и днем

Специальные комплексные мероприятия ГАИ, приуроченные к началу и окончанию учебного года, теперь закрепляются в Правилах дорожного движения.

Отныне водители будут обязаны включать ближний свет фар в светлое время суток с 25 мая по 5 июня и с 25 августа по 5 сентября ежегодно.

Спешиться? Нет!

Есть нововведения и для велосипедистов. Пересекать проезжую часть на железном коне можно будет только по велосипедной дорожке, а при их отсутствии – по пешеходному переходу, на перекрестке – по линии тротуаров или обочин, не создавая препятствий для движения пешеходов.

Катить велосипед по зебре больше не нужно! Также в указе прописывается наличие на одежде велосипедиста световозвращающих элементов в темное время суток при движении вне населенных пунктов.

Дорогу электромобиллям!

Наша страна давно идет путем стимулирования использования электротранспорта: вводятся льготы на приобретение легковых электромобилей, владельцем электромобилей освобождают от уплаты налога.

Новый указ предусматривает дополнительные преференции для водителей экологически чистых автомобилей: теперь они смогут передвигаться по полосе, предназначенной для движения общественного транспорта.

Кроме того, обеспечивается доступность электротранспортной инфраструктуры.

Андрей ПРАКТИКА
Фото носит иллюстративный характер

СТАТИСТИКА

В Беларуси насчитывается более 4 тысяч машин с электрическим двигателем, и эта цифра стремительно растет. По прогнозам экспертов, через несколько лет в стране будет уже около 100 тысяч электрокаров, а к 2030-му – почти четверть автопарка.

КСТАТИ

По данным Всемирной организации здравоохранения, каждый лишний километр в час средней скорости увеличивает риск дорожно-транспортных происшествий на 3 процента, а количество смертей в них – на 4-5 процентов.

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

Придется отвечать

? Можно ли с гражданином, выполняющим в организации работу по договору подряда, заключить договор о полной материальной ответственности? Будет ли он возмещать недостачу переданных ему для работы материальных ценностей?

! С учетом характера предстоящей работы и условий ее выполнения организация может с претендентом заключить трудовой либо гражданско-правовой договор подряда. Договоры эти, несмотря на некоторые общие черты, существенно отличаются, регулируются разными нормами права и порождают неодинаковые правовые последствия.

По трудовому договору работник обязуется выполнять работу по одной или нескольким должностям служащих (профессиям рабочих) соответствующей квалификации согласно штатному расписанию, а наниматель обязуется эту работу ему предоставлять, обеспечивать условия труда, предусмотренные законодательством, локальными правовыми актами и соглашением сторон, своевременно выплачивать зарплату.

Работник обязуется бережно относиться к имуществу нанимателя, принимать меры по предотвращению ущерба. Одним из условий трудового

договора может быть как полная материальная ответственность за причиненный ущерб нанимателю, так и ограниченная, предусмотренная Трудовым кодексом или коллективными договорами организаций.

Полная материальная ответственность наступает, когда:

- между работником и нанимателем заключен письменный договор о полной материальной ответственности за необеспечение сохранности имущества и других ценностей, переданных работнику;
- имущество и другие ценности получены работником под отчет по разовой доверенности или другим разовым документам;
- ущерб причинен преступлением; работником, находившимся в состоянии алкогольного, наркотического или токсического опьянения; недостачей, умышленным уничтожением или умышленной порчей материалов, полуфабрикатов, изделий (продукции), в том числе при их изготовле-

нии, а также инструментов, измерительных приборов, спецодежды и других предметов, выданных нанимателем работнику в пользование при трудовом процессе;

● ущерб (с учетом неполученных доходов) причинен не при исполнении трудовых обязанностей.

Недостачу работник возмещает добровольно, или в установленном порядке наниматель удерживает определенную сумму из его заработной платы, или взыскивает в судебном порядке.

Иначе регулируются вопросы возмещения вреда, причиненного гражданином, выполняющим работу по договору подряда, по которому одна сторона (подрядчик) обязуется выполнить по заданию другой стороны (заказчика) определенную работу и сдать ее результат в срок, а заказчик обязуется принять и оплатить.

Поскольку правоотношения регулируются нормами гражданского, а не трудового законодательства, вышеуказанные нормы законодательства о полной материальной ответственности работника не применяются, если иное не предусмотрено договором подряда, и работа выполняется ижди-



Ведущая рубрики – начальник юридического отдела Белкоопсоюза Наталья ШНИГИР

вением подрядчика, то есть из его материалов, его силами и средствами.

Но при использовании материала заказчика подрядчик обязан:

- расходувать материал экономно и расчетливо;
- по окончании работы представить заказчику отчет об использовании материала;
- возратить остаток либо с согласия заказчика уменьшить цену (смету) работы с учетом стоимости остающегося у подрядчика материала.

Подрядчик (статья 668 Гражданского кодекса) несет ответственность за сохранность предоставленного заказчиком материала, оборудования, переданной для переработки (обработки) вещи или иного имущества. Условия об ответственности должны быть изложены в договоре.

Вред от недостачи материальных ценностей, переданных подрядчику для выполнения работы, возмещается в порядке, предусмотренном договором, либо взыскивается заказчиком принудительно в соответствии с законодательством.

Гістарычная памяць Беларусі ўвабрала ў сябе безліч успамінаў людзей пра жахі падчас страшнай нямецкай акупацыі. Тое, што тварылі фашысцкія душагубы і іх памагатыя з мірнымі жыхарамі, чалавечы розум проста не хоча ўспрымаць. Але беларусы жылі, працавалі, вяскоўцы нават вырошчвалі ўраджай, нягледзячы на пастаянную небяспеку. Выхоувалі дзяцей, змагаліся супраць лютага ворага – і выстаялі.

Карная аперацыя

Памаглі ім у гэтым дабрыня, спагада, узаемавыручка, пачуццё еднасці – найлепшыя якасці чалавечага характару, якія ў поўнай меры ўласцівыя нашаму народу. Асабліва дабрыня ў адносінах паміж людзьмі. Нездарма сказана: колькі ў чалавека дабрыні, столькі ў ім жыцця.

Успамінаю сераду пасля Вялікадня 1944 года. Жахлівая, як у кашмарным сне. Мы доўга не маглі паверыць: няўжо выратаваліся і на гэты раз.

Немцы праводзілі бязлітасную карную аперацыю, пра яе загадзя папярэдзілі жыхароў нашай вёскі Пешкі мясцовыя партызаны. Але карнікі наляцелі нечакана, добра, што зусім блізка ля вёскі вялікі лес і шырокае балота, туды і ўцякалі людзі. На жаль, усе не паспелі, асабліва сем'і з малымі дзецьмі. Карнікі схапілі многіх, пераважна сталых і хворых. Пагналі калонай у райцэнтр Бярозу.

Па дарозе, калі спыняліся ў вёсках, каб забраць яшчэ людзей, некаторым жанчынам удалося збегчы – у дыме пажараў і мутусні грабжу немцы іх не заўважылі. Старую Усцінню Зеленка паліцаі знайшлі за вязанкай канопляў, дзе схавалася, прыгналі ў калону. Чатырнаццаць пешкаўцаў расстралялі ў ваколіцах Бярозы, месца іх пахавання засталася невядомым.

«Паб'юць нас немцы...»

Такі страшны лёс мог напаткаць і нашу сям'ю. Пакуль бацька запрог худую кабылку Каштанку, а маці з горам папалам, пры енках і плачы, расадзіла на возе дзяцей – ажно чацвёра, адзін меншы за другога, – пешкаўцы выбягалі са сваіх хат, спяшаліся ў лес. Мы паволі рушылі з двара, а з боку суседняй вёскі Боркі ў Пешкі ўжо прыйшлі карнікі. Як ні паганяў Каштанку бацька, як ні лупцаваў яе пугай, дарэмна. Ледзь цягнула воз, хаця і намагалася з усіх сіл, ды зусім мала іх было ў худой, заўсёды галоднай кабылкі.

Бацька злосна выкрыкнуў:

– Злазьце з воза, ідзіце пешшу. Ты, маці, заставайся на возе з малым.

Малы – гэта наш брацік Васяка, якому толькі мінуў годзік.

І мы пляліся каля воза, па лужынах і гразі. Вось пагорак, тут будзе лягчэй. Раптам доўгае «тра-та-та-та...».

– Немцы па нас страляюць, – спалохана крычыць бацька. – З кулямёта. Дык паб'юць нас усіх, мы ж на пагорку, нас ім добра бацна. Хутчэй у лагчыну!

Тая лагчына, якая ляжала за пагоркам, нас і выратавала. Маці распавядала потым, што над намі ўжо свісцелі кулі, у любы момант магло здарыцца самае страшнае. Але мы паспелі спусціцца – і нямецкія кулі не даставалі. Заўсёды,



Добрая хата на хутары

Калаж Тат'яны ГОРБАЧ

калі потым успаміналі той жудасны выпадак, маці малілася і гаварыла:

– Бог тады нас пашкадаваў, значыць, многа ў яго і сілы, і дабрыні, калі адвёў бяду ад нас гаротных.

Маці была вельмі набожнай, і мы з ёй тады згаджаліся.

Цётка Ладзіха

Нас, як і многіх пешкаўскіх пагарэльцаў, тады прытуліў хутар Буда. Вялікую сям'ю ўзяла да сябе цётка Ладзіха. Калі ўбачыла нас, паўраздзетых, галодных, перапалчаных, перапалоханых, заплакала:

– У маёй хаце ўжо поўна пагарэльцаў, але вас на вуліцы не пакіну. Дзяцей будзе каля дзесяці, нека памесцімся на двух ложках. Дарослыя будуць спаць на падлозе, толькі наносім з клуні саломы і расцелім. Я пажыву на кухні.

Ладзіха была зусім нямоглай, яе даймалі розныя хваробы. Жыла яна адна, і сядзіба была вельмі запущаная. Суровая з выгляду, строгая па характару, цётка тым не менш праяўляла, як магла, дабрыню да дзяцей. І асабліва да нас. Мы па-свойму, па-дзіцячы, яе шкадавалі, усяляк імкнуліся зрабіць штосьці добрае. Але дзе яно, тое добрае? Нас выручылі... дровы.

На галодныя жываты

Каля Ладзіхінай клуні ляжала вялікая куча бярвенняў. Аднойчы гаспадыня падвяла браціка Кольку і мяне і сказала:

– Хлопчыкі, мо зможаце пакрысе пілаваць гэтыя бярвенні на калоды, каб запасціся імі на зіму.

Канешне, мы згадзіліся. І цяпер, праз столькі дзесяцігоддзяў, успамінаю тую работу, якая была нам зусім не па сіле. Браціку чатырнаццаць гадоў, мне – дзевяць. Паўгалодныя, худыя, ледзь тры-

маемся на нагах. Бярвенні тоўстыя, сукаватыя, піла тупая, зусім у нас не атрымлівалася, хоць ты плач. Але ж мы цяраплівыя... Ладзіха падыходзіць, гляне на гатовыя калоды і кажа:

– Малайцы, хлопчыкі. На свае галодныя жываты бярвенні пілуце добра. Сёння годзе, каб не надарваліся з непрывычкі. Зараз вас пакармлю, і адпачывайце.

Калі ўбачылі, які абед падрыхтавала нам цётка, дык адразу і не паверылі. Кожнаму дала ладную скібку хлеба і кавалак мяса. Яно засталася ў Ладзіхі ад велікодных святаў, вось і берагла на самую цяжкую работу, як спрадэку водзіцца ў беларускіх вёсках.

Вясну і ўсё лета завіхаліся мы каля бярвенняў, распілавалі ўсе, гатовыя калоды акуратна склалі пад павеццем. Аднак мясам больш нас Ладзіха не частавала – скончыўся мізэрны велікодны запас. Але ў тыя дні, калі мы рэзалі бярвенні, цётка абавязкова варыла нам па два курьняы яйкі. Яна трымала курэй, ім на хутары было вельмі прывольна, а іншы раз добрая цётка дзялілася яйкамі і з нашай сям'ёй.

Збіраем арэжы

Наколькі памятаю, мы з братам узялі на сябе і розныя штодзённыя клопаты. Заўсёды прыносілі ваду на кухню з калодзежа. Браліся ўдвух за вялікае вядро і неслі асцярожна, каб не спатыкнуцца і не бразнуцца вобземлю. Такая паслуга прыйшлася цётцы даспадобы. Прыбіралі мы і двор вакол хаты, навялі парадак у запущанай клуні, акуратна склалі сена. Усё гэта і многае іншае па гаспадарцы Ладзіхі было не па сіле, мы ж спраўляліся ахвотна, спрыту хапала.

Быў у нас яшчэ занятка і важны для сядзібы, і вельмі азартны

для саміх – вось якое цікавае спалучэнне. З двух бакоў сядзібы раслі старыя магутныя арэхавыя кусты. Яны ўтварылі суцэльную жывую сцяну, поўнасцю закрывалі ад дарогі хату Ладзіхі. Вясной пад кустамі ў леташняй траве ляжала шмат арэхаў – восенню іх усе не сабралі з галін, пераспелыя і падалі. Цяпер яны вельмі смачныя. Колька і я заўсёды поўзалі па ямлі, вочы ў нас зоркія, убачым арэх нават і пад лісцем.

Набіраем, колькі хочам, у кішэні кладзём самыя лепшыя – па частуем і сваіх бацькоў, і Ладзіху. Цётка шчыра хваліла:

– Якія ж вы, хлопчыкі, гаспадарлівыя. Так і трэба. А каб лягчэй было, вазьміце граблі, зграбайце лісце, рознае смецце, ніводны арэх не схаваецца. І сярод кустоў будзе чыста.

Мы так і рабілі. Хаця збор арэхаў стаў цяжэйшым, але ж карысць была.

Дзелімся шчаўем

З ранняй вясны і да позняй восені я ірваў шчаўе на паплавах вакол хутара. Маці варыла яго ў вялікім чыгунку, каб хапіла на ўсю нашу сям'ю, тым самым ратаваліся ад голаду.

Гэтая работа мне падабалася, увесь час на прыродзе, сярод траў і кветак, а летам такое багацце рознагалоссе птушыных спеваў – заслухаешся, можна забыць, што вайна. Прыносіў у Ладзіхіну хату торбачку шчаўя, маці яго перабірала, мыла, каб пакласці ў чыгунок.

– Мама, колькі шчаўя даць зараз Ладзіхі? – пытаўся. – Можна і больш, я ж нарваў шмат.

– Малайчына, шчаўя хопіць усім. Вазьмі тры добрыя жмені перамытага, аднясі цётцы...

Міхаіл ШЫМАНСкі,
лаўрэат Дзяржаўнай прэміі Беларусі



СТРАНИЧКА для сельчан и горожан



Рубрику ведет Лариса ЦАЛКО



Хотите, чтобы вам завидовали даже умудренные опытом дачники? Тогда следуйте моим несложным советам, и они точно помогут вырастить богатый урожай.

Успех прежде всего зависит от выбора семян, правильного посева и ухода. Начнем с семян.

- **Тепличные или грунтовые.** Обратите внимание на рекомендации производителя по поводу назначения сорта: для теплиц, в открытом грунте или универсальные. Понятно, если тепличные высадить просто на грядку, то вряд ли стоит ждать отличный результат.

- **Высота.** Бывают высокорослые (индетерминантные), например, «малиновая империя», «нина», «царское искушение». Средние и низкие (супердетерминантные и детерминантные) – «пламя», «любаша», «джек пот». Для теплиц лучше подойдут высокие растения – они дают максимальный урожай на маленькой площади, а в открытом грунте проще ухаживать и легче подвязывать те, что поменьше.

- **Вес.** Также стоит определиться, великана хотите получить или что-то типа черри.

- **Куда.** Крупные мясистые – для салатов, их употребляют свежими. Те, что для засолки и консервирования, – помельче, с более плотной мякотью и толстой кожей. Универсальные хороши везде.

- **Сорта или гибриды.** В теплицу однозначно берите гибрид: «джек пот», «любаша», «пламя», «царское искушение», «малиновая империя», «лирика», «верочка», «котя». Отличаются более дружными всходами, скороспелостью, повышенной устойчивостью к болезням и вредителям. Лучшие для открытого грунта сорта «монгольский карлик», «полосатый шоколад», «нина».

- **Районированность.** Это один из самых главных критериев – должны быть выведены в местности с похожими климатическими условиями.

- **Срок созревания.** В условиях нашего короткого лета нет смысла высаживать позднеспелые, лучше ранние, например, агрофирмы «Партнер».

Шпаргалка по посеву: ТОМАТЫ

В бумажную самокрутку

Берем полиэтиленовый пакет и туалетную бумагу. Первый ее слой укладываю по верхнему краю пакета, второй – по нижнему, третий – снова по верхнему. Это чтобы корешки не запутывались. Последний слой – по верхнему краю пакета. Затем смачиваю бумагу водой, в которой варилась куриные яйца. Это очень хороший, проверенный природный стимулятор роста, без химии. Бумагу еще можно смачивать раствором 3-процентной перекиси водорода из расчета две неполные столовые ложки на литр воды, эпином, цирконом, раствором суспензии хлореллы.

Затем беру семена и укладываю их на бумагу, отступая 1 см от верха и на расстоянии 1 см один от другого.

Если у вас несколько сортов, то между ними нужно уложить зубочистки-разграничители. Но лучше взять одинаковые и покрупнее. Затем справа налево сво-



рачиваю пакет в нетугой рулончик. Подписываю.

В стакан наливаю воду примерно на сантиметр от доньшка и ставлю самокрутку. Сверху надеваю пакет – и в теплое темное место. На четвертый-пятый день появятся ростки. Снимаю пакет – и под круглосуточное досвечивание на пять дней.



На салфетку

Этот способ исключает заболевание рассады черной ножкой и другими бактериальными недугами, которые часто поражают всходы в земле.

На дно контейнера укладываю несколько слоев нежной бумажной салфетки, сбрызгиваю водой так, чтобы при нажатии жидкость проступала, но не оставалась на поверхности. Семена рассыпаю на бумаге.

Сверху немного сбрызгиваю водой и накрываю контейнер крышкой. Контейнер можно поставить на два дня в темное место, а лучше сразу под лампу, чтобы не пропустить момент прорастания и не допустить вытягивания рассады.

В грунт

В КИПЯТОК. В пластиковый контейнер насыпаю кокосовый субстрат (можно использовать смесь земли и кокосового субстрата или просто землю). Равномерно раскладываю семена на его поверхности.

Для лучшего контакта с грунтом спичкой слегка вдавливаю семена в кокосовый субстрат, так

корешкам будет легче зацепиться. Затем все заливаю кипятком и накрываю контейнер крышкой.

Закутываю в полотенце и примерно на час ставлю на горячую батарею. После ишу место с температурой плюс 25–28 градусов. На второй или третий день семена прорастут.

БУКЕТНЫЙ. Это для самого раннего урожая.

В литр нехлорированной воды добавляю 15 мл оздоровителя почвы. Хорошенько взбалтываю. Насыпаю в ведро грунт и равномерно смачиваю его раствором: опрыскиваю и перемешиваю до тех пор, пока не станет достаточно влажным. Закрываю крышкой и оставляю при комнатной температуре на 2–3 дня.

В небольшой пластиковый контейнер насыпаю грунт, немного утрамбовываю, по центру делаю углубление и выкладываю в него сразу 5–6 семян на расстоянии 1–3 мм. Если взять контейнер



побольше, то можно сделать несколько углублений и посеять разные сорта.

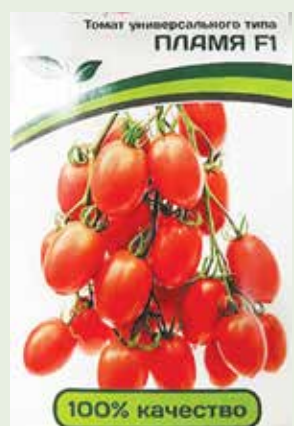
Затем присыпаю землей, немного утрамбовываю. Обязательно поливаю и ставлю бичорку с названием сорта. Накрываю крышкой – и в теплое темное место.

Появились первые «петельки» – под лампу на круглосуточное досвечивание в первые пять дней.

Как только рассада достигнет 15-сантиметровой высоты, пора рассаживать.

Сэкономите место, получите всхожесть около 100 процентов и крепкие растения с развитой корневой системой. Рекомендую.

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 распознаться под любым углом. Расшифрованная информация мгновенно появится на экране. Пройдя по ссылке, сможете посмотреть видео к тексту.

