



Вести потребкооперации

Жить
заботами
сельчан

Еженедельная газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит с октября 1991 г.

19 октября 2018 года

42 (877)

СОТРУДНИЧЕСТВО



Совместные проекты как стимул для развития бизнеса

12—15 октября Белкоопсоюз посетила делегация Китайской Народной Республики во главе с мэром уезда Цзаоцян провинции Хубэй Лю Синьину.

В составе китайской группы в Минск также приехали руководитель управления торговли уезда Яну Шуньи, управляющий делами города Цзаоцян Ли Цзяньсюе, начальник сектора экономического развития города Суну Минцзяню, представители коммерческих организаций У Джиянг и Сунь Чуньчао.

В минувшую субботу в центральном аппарате прошли переговоры с председателем Правления Белкоопсоюза Валерием Ивановым. Во встрече также приняли участие первый заместитель председателя

Правления Александр Скрудневский, заместитель председателя Правления Инесса Короткевич, начальники управлений Белкоопсоюза, руководство и специалисты Белкоопвнешторга.

В ходе переговоров рассмотрены вопросы развития двустороннего сотрудничества между потребительской кооперацией и уездом Цзаоцян. Китайцы, в частности, проявляют интерес в создании совместного производства. Белкоопсоюз, в свою очередь, рассматривает наших партнеров в качестве перспективных покупателей пушно-мехового сырья. Обе стороны выразили заинтересованность в дальнейшей проработке вопросов и скорейшей их реализации.

Валерий Иванов подчеркнул, что совместные проекты могли бы значительно усилить экономическую составляющую в рамках взаимодействия двух стран. Тем более что Беларусь и Китай на протяжении последних лет

связывают тесные деловые отношения. Об этом свидетельствует создание в Смолевичском районе индустриального парка «Великий камень», который посетили гости.

Кроме того, китайская делегация ознакомилась с работой Дизайн-центра Белкоопвнешторга, оценила высокое качество и исполнение меховых изделий в магазине «Королевство меха».

Гости ознакомились с работой ряда объектов торговли и общественного питания потребительской кооперации, а также посмотрели достопримечательности города Минска и его окрестностей. Четыре дня пребывания в белорусской столице включали насыщенную деловую и культурно-развлекательную программу. Следующая встреча состоится в ближайшее время уже на китайской земле.

Татьяна ЛЯШКЕВИЧ,
пресс-секретарь Белкоопсоюза
Фото автора

**КООПЕРАТОРЫ
НА ФОРУМЕ
РЕГИОНОВ БЕЛАРУСИ
И РОССИИ**



С. 2

**КУЛИНАРНЫЙ СОВЕТ
НА ВСЕ ВОПРОСЫ
ДАСТ ОТВЕТ**



С. 3

**ТЕЛЕВИЗИОННЫЕ
МАСТЕР-КЛАССЫ
В КЛИМОВИЧАХ**



С. 4

**АЛЕКСАНДР ЧЕРНЯК:
ПОЛВЕКА В ПОТРЕБ-
КООПЕРАЦИИ**



С. 6

**ПРАЗДНИК ВСЕХ
ПОВАРОВ**



С. 7

Информация по отработке технологии работы торговых объектов на 12 октября 2018 года

Наименование ОПС, облпо	Количество агрогородков, торговое обслуживание которых осуществляется магазинами ПК	Количество магазинов в агрогородках		Количество магазинов, которые планируется отработать согласно концепции (брендбук)	Количество магазинов, в которых проведены работы по отработке технологии продаж, внедрению концепции	
		всего	в т.ч. прод. и ТПС		всего	в т.ч. отработанных в соответствии с концепцией типизации торговых объектов ПК
Брестский	218	396	327	327	245	40
Витебский	227	312	278	126	188	67
Гомельский	238	324	295	235	258	44
Гродненское	218	263	218	110	143	41
Минский	254	327	286	286	273	67
Могилевский	203	272	258	234	242	72
Белкоопсоюз	1358	1894	1662	1318	1349	331

ПО ПОВОДУ


В ярмарке на форуме приняли участие 4 райпо.

Гастрономические изыски не только для гурманов

Чем кооператоры угощали гостей во время V Форума регионов Беларуси и России

На прошлой неделе жизнь в Могилеве стала в разы насыщенней: V Форум регионов, который принимал город, собрал тысячи гостей из Беларуси и России. Парламентарии, представители власти и деловых кругов обеих стран взяли курс на дальнейшее сближение экономического пространства и создание единого правового поля. Отражением отличного политического настроения была ярмарка, в которую на три дня превратились центральные улицы и площади города. Одним из главных мест притяжения народных гуляний стал пивной фест, в организации которого приняли участие кооператоры Могилевской области.

Заместитель председателя правления Могилевского облпотребсоюза Сергей Щербич уточнил:

— Площадка работала с 10 утра до 11 вечера. Гости города здесь угощали сразу четыре райпо — Бельничское, Кировское, Могилевское, Шкловское.

В самом большом шатре за шашлыками, колбасками, блинами — очередь. Но бармены Бельничского райпо Жанет Ерошенко и Ольга Бельская вместе с коллегами делали все, чтобы посетители в этой очереди долго не задерживались. «Спросом, — признались девушки, — пользовались все блюда: и картофель фри, и рулька. Гостям очень нравится белорусская кухня. В частности, на драники спрос стабильно высокий».

Охотно брали также уху, шурпу, закуски. Многие из блюд кооператоры Могилевщины готовили прямо на виду у покупателей: как показал опыт, людям это по душе. Всего, констатировал Сергей Щербич, за ярмарочные дни потребительская область продала товаров более чем на 55 тысяч рублей. Выездная торговля в целом — один из «китов» работы с потребителем. Сельскохозяйственные осенние ярмарки, которые каждые выходные сейчас проходят во всех районных городах Могилевщины, а также областном центре, тоже трудно представить без участия потребительской кооперации. Овощи, соленья, квашенья — горожане благодарны заботе кооператоров могут закупить на зиму как саму витаминную продукцию, так и продукты ее переработки. Особый и неизменный интерес у покупателей вызывают мясные ряды. Ассортиментный перечень продукции в них, как правило, широкий: кроме традиционных свинины и говядины, здесь есть и баранина. В перечне также имеются куры, гуси и даже утки с индейками.

— Все это покупаем у населения или фермеров, — отметил Сергей Щербич. — Такое сотрудничество выгодно всем сторонам. Но самое главное, что в выигрыше остается потребитель, который получает возможность большого выбора мяса и мясопродуктов.

Могилевский облпотребсоюз — частый гость и на столичных ярмарках. Минчане давно распробовали вкус кировских смаженок, бельничской выпечки, мстиславских семечек или шкловских сладостей. На ура расходятся здесь также фрукты-овощи и дары леса из Могилевской области, рыба и колбасы собственного приготовления. Такая популярность вполне объяснима: кооператоры для переработки продукции используют проверенные народные рецепты. Но самое главное — делают все с неизменной любовью к покупателю.

Светлана МАРКОВА
 Фото автора



Жанет ЕРОШЕНКО слева и Ольга БЕЛЬСКАЯ вместе с коллегами работали так, чтобы люди в очередях не задерживались.

ОХРАНА ТРУДА

Техника безопасности и производственный травматизм

Пятого сентября этого года в 11.00 продавец торгово-производственного Пунитарного предприятия «Поречье Белкоопсоюза», находясь на рабочем месте в помещении буфета, дотронулась кружкой для приготовления капучино до кофе-машины Exhobar и получила электротравму правой руки.

На основании заключения причиной несчастного случая стало появление микротрещин на тэне, которые практически невозможно увидеть невооруженным глазом. Образуются они из-за достаточно сильного разогрева. Слой накипи может закрывать микротрещину, резко уменьшая токи утечки. После чистки микротрещины открываются, токи утечки увеличиваются. Кроме того, отсутствовали устройства защитного отключения (УЗО) или дифференциальный автомат (дифавтомат), предназначенные для надежного и быстрого отключения частей электрооборудования, случайно оказавшихся под напряжением.

Несрабатывание защитных устройств, которые должны разъединять токи короткого замыкания в электрической цепи, прежде чем произойдет нагревание и повреждение изоляции электропроводки или электрооборудования, места подключений и соединений электропроводок, приводит не только к электротравмам, но и к возникновению пожаров. Стоит отметить отдельные факторы, способствующие пожарам:

наличие плохих контактов и соединений в электропроводке, ослабленное присоединение проводов к клеммам электрических розеток и оборудования; повышение или понижение напряжения в сети; возникновение так называемого «ползучего тока» в результате ухудшения состояния изоляции электропроводки, загрязненности и запыленности электроустановки.

Следует подчеркнуть: кабели и провода должны быть защищены от короткого замыкания в сети и повышенного нагревания с помощью устройств защиты. При этом устройства защиты должны отключать любой ток короткого замыкания, протекающий по проводникам защищаемой цепи, раньше, чем такой ток мог бы вызвать опасность вследствие тепловых и механических воздействий на проводники и их соединения.

Наличие ослабленных контактных соединений в электропроводке (розетке, вилке, выключателе защиты и т.д.) вызывает нагрев в месте присоединения за счет появления переходного сопротивления в месте присоединения. Как правило, происходит разогрев места присоединения и последующее возгорание изоляции проводов или близко расположенных к электропроводке горючих материалов.

Ток, вызывающий пожар, составляет 0,3 А и не приводит к срабатыванию автоматического выключателя защиты сети до тех пор, пока не произойдет оплавление и возгорание изоляции, оголение проводов и, как следствие, короткое замыкание электропроводки.

Ухудшение изоляции возникает в результате часто ее нагрева выше допустимой температуры, при перегрузках электропроводки. Определить такую электропроводку можно визуально по потемневшей изоляции и трещинам на ней. Кроме этого, «ползучий ток» возникает в результате запыленности панели щита, паутины, пыли или грязи на ней, а также на изоляторах и контактных соединениях.

Так, в системе потребительской кооперации за 9 месяцев 2018 года произошло



12 пожаров, в 7 случаях причиной стало короткое замыкание электропроводки. Материальный ущерб составил 17 тыс. руб.

Отмечу некоторые меры пожарной безопасности, которые следует выполнять при использовании электротехнических устройств на объектах потребительской кооперации. Необходимо следить за исправностью электропроводки, электрических приборов и аппаратуры, а также целостностью и исправностью розеток, вилок и электрошнуров. Определить неисправность электропроводки можно по следующим признакам: горячие электрические вилки или розетки (необходимо периодически проверять контактные соединения проводов в розетках подключения холодильников, где из-за частых включений происходит ослабление контактного соединения); сильный нагрев электропровода во время работы электротехники; звук (потрескивание в розетках), искрение; запах горячей резины, пластмассы; следы копоти на вилках и розетках; потемнение оплеток электропроводов; уменьшение освещения в помещении при включении того или иного электроприбора.

Запрещается эксплуатировать электропроводку с нарушенной изоляцией, завязывать электрические провода в узлы, соединять их скруткой, заклеивать обоями и закрывать элементами сгораемой отделки.

Запрещается одновременно включать в электросеть несколько потребителей тока (ламп, плиток, чайников и т.п.), особенно в одну и ту же розетку с помощью тройника, так как возможны перегрузка электропроводки и замыкание. Запрещается закреплять провода на газовых и водопроводных трубах, на батареях отопительной системы.

Удлинитель предназначен для кратковременного подключения бытовой техники. После использования их следует отключать от розетки. Запрещается применение самодельных электропредохранителей («жучков»).

Нагревательные приборы до их включения должны быть установлены на подставке из негорючих материалов. Не следует оставлять включенные приборы без присмотра, особенно высокотемпературные нагревательные — электрочайники, кипятильники, паяльники и электроплитки.

Запрещается пользоваться электроприборами с открытыми спиралями во взрывоопасных зонах, например, в местах хранения и использования бензина, препаратов в аэрозольных упаковках.

При включении обогревателей необходимо стараться по возможности не использовать удлинители. В противном случае нужно убедиться, что расчетная (номинальная) мощность удлинителя не меньше мощности электроприбора.

Запрещается использовать самодельные электронагревательные приборы.

Выполняя эти требования, вы всегда обезопасите себя и своих подчиненных от электротравматизма и обезопасите собственность потребительской кооперации от пожара.

Руслан КОВАЛЕНКО,
 главный энергетик
 отдела технического развития
 и транспорта Белкоопсоюза

МАСТЕР-КЛАСС



Несвижское райпо на кулинарном совете представляли (слева направо) мастер-кондитер Таисия АЛИНОВСКАЯ, кондитер 5-го разряда Светлана ДОРОФЕЙ и заместитель председателя правления Ольга ИЮЛЬСКАЯ.



Члены кулинарного совета активно оценивали мастерство поваров и кондитеров.



Мастер-повар Любанского райпо Елена ЗАЯЦ с рукотворным зайцем из капусты.



Широчайший ассортимент новых разработок продукции приготовили к кулинарному совету мастер-кондитер Галина БОРОВИК и повар Виталий ЛОЗОВСКИЙ из Копыльского райпо.



Мастер-кондитер Столбцовского райпо Анна ШАХНЕР творчески позаимствовала опыт зарубежных коллег и продемонстрировала собственные оригинальные изделия.



Коллектив столовой агрогородка Лучники Слуцкого района делегировал на кулинарный совет (слева направо) кондитера Инну БИЧ и повара Веронику КУНЦЕВИЧ.

Кулинарный совет уполномочен заявить...

Новые оригинальные разработки поваров и кондитеров Минского облпотребсоюза рекомендованы для внедрения в массовое производство с последующей реализацией продукции в объектах общепита и в розничной торговой сети потребкооперации.

Ежегодно лучшие повара и кондитеры общественного питания потребительской кооперации Минщины собираются на большой совет, чтобы четко определиться с приоритетами в развитии отрасли, ознакомиться с последними разработками коллег по кулинарному цеху, продемонстрировать собственные блюда и кондитерские изделия в авторском исполнении. На этот раз площадкой для проведения кулинарного совета стало кафе-бистро «Беларускі куток» Логойского райпо, а количество участников приятно удивило: большинство районных кооперативных организаций делегировали сюда своих представителей.

По словам председателя правления Минского облпотребсоюза Валерия Мариничева, на подобных мероприятиях всегда есть возможность почерпнуть что-то новое, чтобы затем с успехом применить у себя в объектах общепита. И с этой точки зрения кулинарный совет следует рассматривать как школу передового опыта, где мастерство и профессионализм каждого из участников получают объективную оценку. Ведь, как верно заметил Валерий Николаевич, в суете повседневных будней порой теряется чувство новизны, внимание акцентируется на привычных делах и заботах, и очень важно уметь приподняться над этой приземленностью и обыденностью. Кулинарный совет как раз и является тем местом, где полет творческой фантазии поваров и кондитеров ничем не ограничен. Единственное условие — участники должны были придерживаться заданной тематики. Поскольку на дворе октябрь, то логично, что была выбрана «золотая» пора года, которая так или иначе варьировалась в представленных на суд членов кулинарного совета блюдах и кондитерских изделиях.

— По поручению председателя Правления Белкоопсоюза в райпо и филиалах в обязанности одного из товароведов вменяется реализация продукции собственного производства, — проинформировал участников начальник отдела общественного питания кооперативного ведомства Александр Гошко. — Естественно, этим вопросам будет уделяться самое пристальное внимание.

Александр Викторович отметил, что Минский облпотребсоюз является лидером в системе потребкооперации по внедрению брендовых объектов общепита. Таких, к примеру, как «ЛепимСами», которые востребованы и молодежью, и людьми старшего возраста. По его мнению, за такими объектами будущее.

— Как и в любой другой глобальной сети, у нас должно быть свое узнаваемое лицо в Беларуси, — подчеркнул Александр Гошко. Но, как известно, дело человеком ставится и славится. В данном случае поварами и кондитерами, которые без преувеличения составляют золотой фонд отрасли общественного питания. На кулинарном совете, насколько мог убедиться, среди участников были настоящие профессионалы. Такие, к примеру, как мастер-кондитер Несвижского райпо Таисия Аленовская, отметившая недавно 44-ю годовщину работы в кондитерском цехе, который и возглавляет. Примечательно, что сама она местная, из деревни Ляхи, а ее девичья фамилия Лях. После школы пыталась поступить в институт, но не прошла по конкурсу. В результате устроилась на работу буфетчицей в школьную столовую, а спустя год определилась учеником кондитера в кондитерский цех тогдашнего райпотребсоюза, который находился в Городе. Секреты профмастерства постигала под руководством лауреата Государственной премии СССР Елены Шатохиной и стала затем ее достойной преемницей. Без отрыва от производства окончила Барановичский технологический колледж Белкоопсоюза. Теперь уже у нее молодые кондитеры обучаются тонкостям избранной специальности. Вот и на заседании кулинарного совета привезла одну из наиболее способных своих бывших воспитанниц Светлану Дорофей. Как и наставница, та тоже окончила Барановичский технологический



Участники областного кулинарного совета в Логойске.

колледж Белкоопсоюза и уже достаточно уверенно чувствует себя в профессии.

В соответствии с заданной тематикой несвижские кондитеры привезли на кулинарный совет гамму изделий, где в качестве главного ингредиента использовались яблоки, на которые особенно щедро нынешняя осень. Тут была и штучная слойка с яблоками в форме розы, и пирог с такой же начинкой, и другие не менее оригинальные шедевры кондитерского искусства. А еще остался под впечатлением после дегустации печенье «Смак» — помимо прекрасных вкусовых качеств, оно благодаря пищевой добавке могло оставаться свежим до 30 суток.

Унитарное предприятие «Слуцкая база ОПС» на кулинарном совете представляли работники общепита расположенного в агрогородке Лучники торгового комплекса — кондитер Инна Бич и повар Вероника Кунцевич. Инна свою, если можно так выразиться, композицию назвала «Осень», выбрав в качестве основных ингредиентов в изделиях тыкву и яблоки. Получилось, на мой взгляд, очень даже неплохо — маффины тыквенные, пирог песочный с тыквой и яблоками, манник яблочно-морковный... По словам моих собеседниц, в последнее время с тыквой активно работают не только кондитеры, но и повара. В частности, Вероника Кунцевич собиралась удивлять членов кулинарного совета салатом из птицы с тыквой, концентриком кабачковым с начинкой из ветчины, грибов и лука и прочими оригинальными блюдами.

Повар кафе «Чебуречная» Минского райпо Татьяна Устьянкова на кулинарном совете представляла не только себя, но и коллегу — кондитера, которая не смогла принять участие по уважительной причине. И сделала это, должна заметить, отлично, продемонстрировав глубокие профессиональные знания в обеих сферах деятельности. Акцент, само собой разумеется, тоже был сделан на осенних мотивах. Одно из блюд так и называлось — «Утка по-осеннему», фаршированная блоками, черносливом и клюквой. На холодную закуску был подан «Кальмар фаршированный», где фигуровали рис, сыр и грибы. Из кондитерских изделий понравились пирог с маковой начинкой, пирожное «Сладкий сон».

— В «Чебуречной» работу уже пятнадцать лет, — рассказала Татьяна Устьянкова. — Меню у нас очень разнообразное, но визитной карточкой по-прежнему остаются чебуреки — с мясом, птицей и черносливом, рыбой, ветчиной, сыром и грибами. Они всегда пользуются устойчивым спросом у посетителей.

А вот, к примеру, визитной карточкой мастера-кондитера Копыльского райпо Галины Боровик вне всякого сомнения являются торты, в изготовлении которых она большая дока. Не торты, а настоящее произведение кондитерского искусства. Тема «Праздник осени», думается, вполне соответствовали торты «Сюрприз» — бисквитный, со сливками и клубничной начинкой, «Шоколадная мечта» — песочно-воздушный полуфабрикат, «Удовольствие» — песочный, с орехами, бисквитом шоколадным и творожной начинкой. На десерт предлагалась «Сладкоежка» со сливками, бисквитом и сгущенным молоком. Впечатлили и ассорти пирожных в виде яблок, груш и других фруктов, печенье «Кокосовое».

Повар ресторана «Колос» Копыльского райпо Виталий Лозовский на суд членов кулинарного совета представил такие свои новые разработки, как холодные закуски

«Груша с креветками» и еще одно блюдо с мудреным названием «Фурмдамбер». На горячие закуски предлагались ножки, фаршированные овощами и грибами, крылышки в кляре «Колокольчик», бастурма из куриного филе... Обязательным дополнением к мясным блюдам стали соответствующие соусы — «Пикантный», «Тартар», «Кисло-сладкий», «Чесночный».

В общепите Столбцовского райпо нынешним летом принимали коллег из Польши и Украины. Общение профессионалов оказалось во всех отношениях полезным. На проведенном гостями мастер-классе была представлена линейка муссовых тортов — новое направление в кондитерском производстве. По словам мастера-кондитера Столбцовского райпо Анны Шахнер, такие торты очень легкие и нежные, обладающие изысканным вкусом благодаря применению в качестве стабилизатора желатина. Неудивительно, что после отъезда зарубежных коллег попытались уже самостоятельно воспроизвести понравившиеся изделия. Что из этого получилось, можно было увидеть на областном кулинарном совете. А получилось, надо сказать, здорово. Сладость мучная «Варшавская» в авторском исполнении Анны Шахнер в виде праздничного пряника станет настоящим украшением рождественского и новогоднего стола. Изготавливается из пряного теста с добавлением джема с кусочками вишни, абрикоса, яблок, смородины. Пряник очень вкусный, причем на его изготовление не требуется больших усилий и затрат. Еще одно изделие — муссовый торт «Апельсиновый» — было обернуто в специальную пищевую пленку, которая предохраняла от высыхания. Отрезал кусочек, завернул обратно в пленку — и торт остается свежим. Срок годности — 72 часа.

Не менее интересные разработки привезла на кулинарный совет и повар ресторана «Лань» Клецкого райпо Ирина Шамрук. А еще она идеально овладела искусством карвинга. Любуясь вырезанными на тыкве цветами, вокруг которых порхали рукотворные бабочки, приходилось только удивляться терпению и сноровке мастера. Заведующая производством кафе-бистро «Беларускі куток» Логойского райпо Тамара Лукша тоже отдала предпочтение тыкве, продемонстрировав чизкейк, десерт «Янтарный», и, кроме того, неплохо поработала с яблоками — пирог дрожжевой с яблоками, ватрушки с яблоками и клюквой, пирожное «Ранет» с яблоками. Мастер-повар Любанского райпо Елена Заяц поразила всех тем, как мастерски изготовила из капусты... зайца. Впрочем, преуспела она и в приготовлении различных блюд, которые были отмечены членами кулинарного совета.

Высоко оценил кулинарные таланты участников и начальник отдела общественного питания Белкоопсоюза Александр Гошко. Он особо отметил широчайший ассортимент представленной на кулинарном совете продукции с отечественными овощами, фруктами и ягодами. По исполнению кулинарные и кондитерские изделия были высокохудожественными и обладали прекрасными вкусовыми качествами. Поэтому их можно рекомендовать для внедрения в массовое производство в объектах общепита. К тому же у них уже имеются технологические карты. Лучшие изделия будут представлены на республиканском кулинарном совете, который планируется провести до конца этого года.

В рамках кулинарного совета первый заместитель председателя правления Минского облпотребсоюза Тамара Руденок провела совещание с заместителями председателей правлений райпо по торговле.

Александр РУДНИЦКИЙ
Фото автора

ЛЮДИ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Хачапури от Натальи

Повар Климовичского райпо на местном ТВ проводит мастер-классы для домохозяек

С некоторых пор Наталью Прошкину стали узнавать на улицах родных Климовичей. Совершенно незнакомые люди, поделилась, подходили и признавались: кулинарное шоу, которое она год назад стала вести на местном телеканале, им по душе. А новые блюда, освоенные благодаря телеурокам мастера-повара ресторана «Світанак», теперь вошли в список гастрономических пристрастий многих зрителей.

Такая популярность Наталью несколько смущает. На самом деле она — человек скромный. Но при этом очень творческий, а кулинария как раз та область, где креативный, ищущий мастер может реализовать собственные таланты на все сто. В этом деле, уверена, скучно не бывает: экспериментировать можно до бесконечности. Основы поварского искусства, разумеется, знать надо: их климовчанка в свое время освоила в чериковском государственном лицее № 11, который в народе по сей день называют кулинарным училищем. В сфере потребкооперации работает четырнадцать лет, большинство из них — в «Світанке». Новыми блюдами радует земляков практически каждый день. Примечательно, что использует при этом самые обычные продукты. Но в ее умелых руках даже банальные макароны могут изменить привычный вкус и удивить в том числе самых придирчивых гурманов. Взять, к примеру, ту же гречку: сегодня в ресторане есть особый рецепт ее приготовления — по-купечески. Секрета из него Наталья делать не стала:

— К крупе добавляется свинина, и во время готовки блюдо нужно долго томить.

С этим рецептом переключается и способ приготовления перловки: после долгого томления с говядиной она также становится необыкновенно вкусной. Банальную птицу тоже можно превратить в медальоны или люля-кебаб — у талантливого повара найдется тысяча и один вариант ее подачи. Новые рецепты Наталья ищет не только у знакомых, в интернете или кулинарных журналах. Даже отправляясь в путешествие, не забывает о профессиональном интересе. Правда, во время прошлой поездки в Германию особенно пополнить свой профессиональный багаж не получилось — педантичные немцы разбрасываться кулинарными тайнами не поспешили. Зато в нынешнем году хлебосольные грузины охотно рассказывали и показывали любопытной белоруске, как они готовят хинкали, хачапури либо свою знаменитую форель.

В общем, домой Наталья вернулась не только с впечатлениями от яркой, гостеприимной, солнечной



страны, но и с множеством грузинских рецептов. Некоторые из них даже успела повторить, правда, пока только дома и для родных. Но в скором будущем шанс отведать настоящее хачапури появится и у посетителей ресторана «Світанак», который много лет считается одним из самых популярных мест отдыха жителей Климовичей. Чаще всего посетители заходят сюда по случаю: отметить свадьбу, юбилей или какое-либо другое знаковое событие. В особенный день, конечно же, и полакомиться хочется особенно. Наталья Прошкина вместе со своими коллегами вкусное меню землякам всегда гарантируют.

Светлана МАРКОВА
 Фото из архива
 Натальи ПРОШКИНОЙ

АКТУАЛЬНО

Продовольствие на экспорт

География поставок белорусского продовольствия расширяется и в настоящее время насчитывает 77 стран мира, сообщили БЕЛТА в Национальном статистическом комитете.

Беларусь относится к странам с самодостаточным производством сельскохозяйственной продукции. Продовольственная безопасность белорусов находится на высоком уровне и имеет положительную динамику. Страна лидирует в СНГ по производству на душу населения картофеля (в 2017 году — 675 кг), мяса (127 кг), молока (771 кг), яиц (375 штук). По среднедушевому производству зерна (842 кг) и овощей (206 кг) Беларусь занимает пятое место. На одного жителя страны в 2017 году производилось мяса вдвое больше, чем в России и Казахстане. По производству молока на душу населения Беларусь опережает Казахстан в 2,5 раза, Армению, Украину и Россию — в 3 — 3,6 раза.

В обеспечении продовольственной безопасности важная роль принадлежит производству зерна, валовой сбор которого (в весе после доработки) в 2017 году составил 8 млн т и превысил уровень 2010 года на 14,4%. В текущем году уборка урожая еще не закончена. На 1 октября 2018 года в сельскохозяйственных организациях страны валовой сбор зерна (без кукурузы) в первоначально оприходованном весе составил 5,3 млн т, валовой сбор сахарной свеклы — 1,4 млн т, овощей — 81,6 тыс. т, картофеля — 580,3 тыс. т. В стране обеспечивается положительная динамика производства животноводческой продукции. В

2017 году производство скота и птицы (в убойном весе) на 24,4% превысило объемы 2010 года, производство молока — на 10,5%, производство яиц — на 0,6%.

Торговая сеть страны в полной мере обеспечивает население продовольственными товарами. На начало 2018 года в Беларуси функционировало около 17 тыс. продовольственных магазинов (30% от общего числа). На 10 тыс. жителей сегодня приходится 18 таких магазинов. Торговая площадь в среднем на один продовольственный магазин составляет 128 кв. м. За восемь месяцев текущего года организациями торговли продано продовольственных товаров на сумму 13,6 млрд рублей. В структуре розничного товарооборота продовольственные товары составляли 53%. Насыщение потребительского рынка продовольственными товарами обеспечивается в основном за счет производимого в стране. Среди реализованных организациями торговли продовольственных товаров отечественные составляют 79,5%, а по ряду товаров спрос покупателей практически полностью удовлетворяется за счет продукции белорусских производителей.

Производство сельскохозяйственной продукции в Беларуси гарантирует не только достаточное продовольственное обеспечение внутреннего рынка страны, но и является важным источником поступления валютной выручки. В январе — августе текущего года стоимостный объем экспорта продовольственных товаров составил 2,837 млрд долларов, или 12,9% от общего объема экспорта товаров.

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ


Ведущая рубрики —
 начальник
 юридического отдела
 Белкоопсоюза
 Наталья ШНИГИР

Двойная оплата не предусмотрена

Мне выдан листок нетрудоспособности по уходу за больным семилетним ребенком. В этот период по просьбе нанимателя я выходила на работу на 2 дня. Как мне будет назначаться пособие по временной нетрудоспособности?

ВИННИКОВА С.М., г. Витебск

Согласно статье 20 Закона Республики Беларусь от 29.12.2012 № 7-3 (в редакции от 30.06.2017, с изменениями от 31.12.2017) «О государственных пособиях семьям, воспитывающим детей» (далее — Закон) пособие по временной нетрудоспособности по уходу за больным ребенком в возрасте до 14 лет (далее — пособие) назначается за календарные дни, удостоверенные листком нетрудоспособности, в размере 100 процентов среднедневного заработка, определяемого в установленном порядке.

В соответствии со статьей 19 Закона право на пособия по временной нетрудоспособности по уходу за ребенком имеют лица, фактически осуществляющие уход за больным ребенком в возрасте до 14 лет (ребенком-инвалидом в возрасте до 18 лет).

Пособие при оказании ребенку медицинской помощи в амбулаторных условиях назначается на период, в течение которого ребенок по заключению врача-специалиста нуждается в уходе, но не ранее дня, с которого лицу, фактически осуществляющему уход за больным ребенком в возрасте до 14 лет, необходимо освобождение от работы или от иной деятельности, и не более чем на 14 календарных дней по одному случаю заболевания (травмы).

При необходимости выхода на работу и наличии иного лица, имеющего возможность ухаживать за больным ребенком, лечащий врач может выдать такому лицу листок нетрудоспособности.

Если же вы, имея листок нетрудоспособности по уходу за больным ребенком, выполняли работу и вам за указанные дни начисляется заработная плата, то следует иметь в виду, что в соответствии с подпунктом 9.5 пункта 9 Положения о порядке обеспечения пособиями по временной нетрудоспособности и по беременности и родам, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28.06.2013 № 569 (в редакции от 25.05.2018), пособие по временной нетрудоспособности не назначается за период, за который начислялась заработная плата, кроме периодов простоя, оплачиваемых в соответствии со статьей 71 Трудового кодекса Республики Беларусь, трудового отпуска и служебной командировки. Следовательно, при получении заработной платы за дни выхода на работу пособие вам назначаться не будет.

Размер пособия сократится

Я в период болезни по невнимательности не попал на прием к врачу в назначенный день. В листке нетрудоспособности за этот день в строке «Особые отметки» сделана запись о нарушении режима (невяка на прием к врачу). Как это повлияет на назначение мне пособия по временной нетрудоспособности?

ГУСАКОВ М.Р., г. Дзержинск

Согласно пункту 16 Положения о порядке обеспечения пособиями по временной нетрудоспособности и по беременности и родам, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28.06.2013 № 569 (в редакции от 25.05.2018), пособие по временной нетрудоспособности в связи с заболеванием, как правило, назначается в размере 80 процентов среднедневного заработка за первые 12 календарных дней нетрудоспособности и в размере 100 процентов среднедневного заработка за последующие календарные дни непрерывной временной нетрудоспособности.

Временная нетрудоспособность считается непрерывной (для исчисления пособия), если период освобождения от работы, согласно листкам нетрудоспособности, длится непрерывно и в указанный период не наступили обстоятельства, влияющие на размер пособия, или новый случай временной нетрудоспособности.

При определении количества календарных дней, за которые пособие по временной нетрудоспособности назначается в размере 80 процентов среднедневного заработка, отсчитывается 12 календарных дней нетрудоспособности производится с первого дня освобождения от работы, указанного в листке нетрудоспособности. Перерывы в освобождении от работы в связи с невяжкой на прием к врачу не включаются в число первых 12 календарных дней нетрудоспособности, но не прерывают случай временной нетрудоспособности.

Пунктом 19 Положения предусмотрены случаи, при наступлении которых пособие по временной нетрудоспособности назначается в размере 50 процентов от пособия, исчисленного в общеустановленном порядке. В частности, в соответствии с подпунктом 9.2 пункта 9 данное правило применяется в случае нарушения режима, предписанного врачом, пособие в половинном размере назначается со дня его нарушения на срок, устанавливаемый комиссией по назначению государственных пособий семьям, воспитывающим детей, и пособий по временной нетрудоспособности, создаваемой плательщиком (далее — комиссия по назначению пособий плательщика). Срок, на который уменьшается размер пособия, определяется комиссией самостоятельно. Максимально может быть установлен срок по день окончания временной нетрудоспособности.

Решение комиссия оформляет протоколом по форме согласно приложению 2 к Положению о комиссии по назначению государственных пособий семьям, воспитывающим детей, и пособий по временной нетрудоспособности.

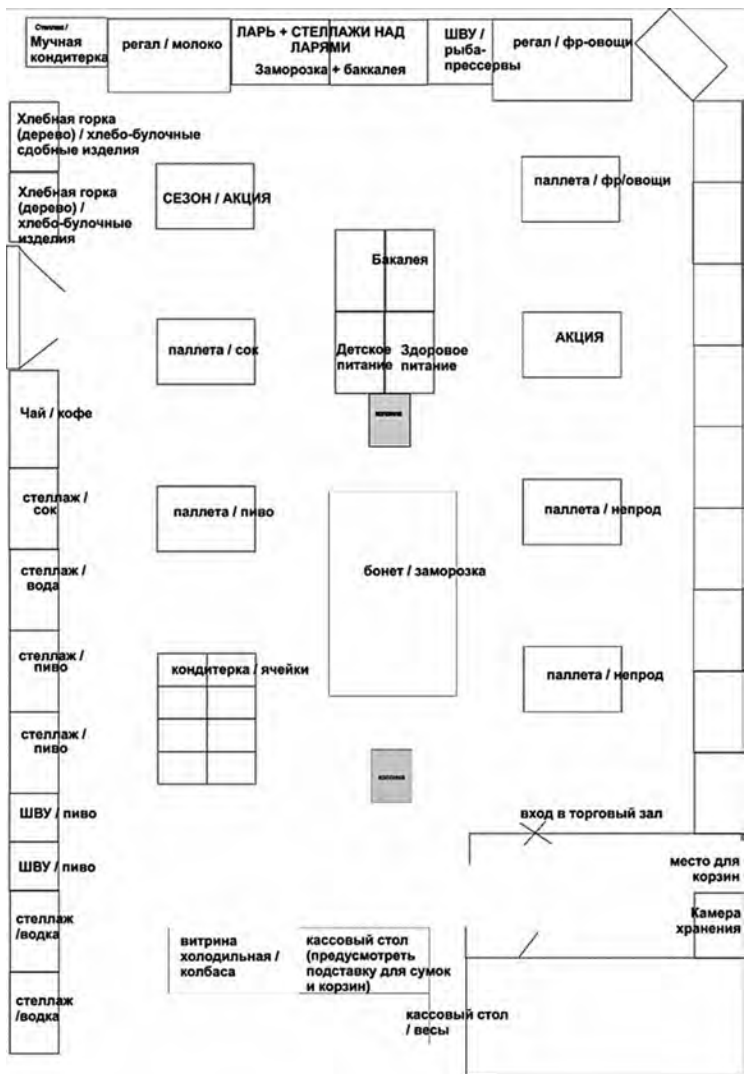
Решение комиссии или выписка из него либо извещение о принятом решении выдаются или высылаются заинтересованному лицу не позднее 5 дней со дня принятия такого решения.

Срок принятия комиссией решения не должен превышать 10 дней со дня представления работником листка нетрудоспособности, а в случае запроса документов и (или) сведений от других государственных органов, иных организаций и (или) получения дополнительной информации — 1 месяца.

Протокол заседаний комиссии о назначении пособия по временной нетрудоспособности и листок нетрудоспособности, представленный для назначения пособия, передаются в бухгалтерию (бухгалтеру) организации для выплаты пособий.

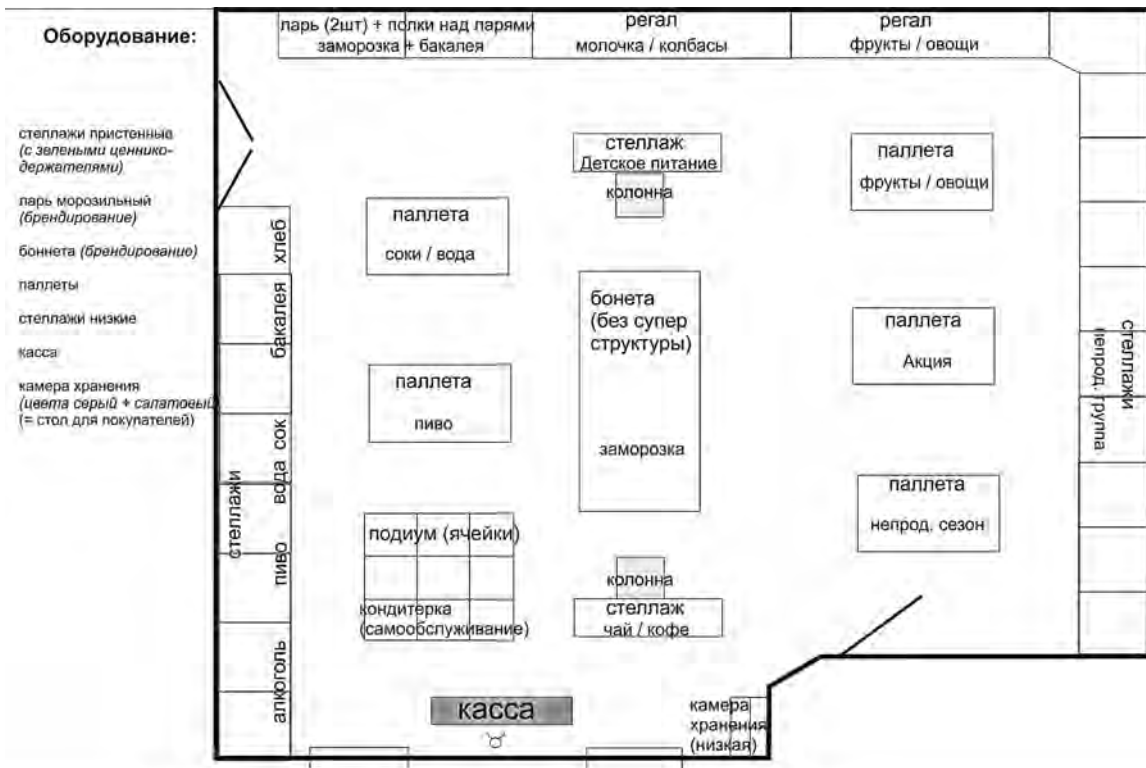
По правилу «Золотого треугольника»

В жизни человека поход в магазин — это мероприятие каждого дня. Заходя в торговые объекты, важно, чтобы размещение товарных групп стимулировало покупательский спрос, а торговое оборудование позволяло ощущать комфорт и создавать удобство для выбора товаров. Именно это мы и должны предложить покупателю!



Торговых объектов в системе потребительской кооперации очень много, такое же многообразие и площадок для применения грамотного подхода. Именно для этого

и разработаны два типовых варианта размещения торгового оборудования и товарных групп, утвержденные постановлением Правления Белкоопсоюза № 130р от



05.07.2018. В одном из вариантов максимально сохранена традиционная планировка, при которой покупательский поток начинается группой непродовольственных товаров, захватывает зоны с островной выкладкой, проходит через все группы товаров с высоким покупательским спросом и заканчивается товарами, доля которых в обороте является существенной. Размещение колбасных изделий в данном варианте предусмотрено на открытой выкладке. В другой схеме рабочее место продавца совмещает заприлавочную витрину и расчетно-кассовый узел, который является ее продолжением. Несмотря на то что торговые объекты могут быть со специфическими технологическими особенностями, для исключения ошибок при планировании зала рекомендуем придерживаться утвержденного размещения товарных групп. Все технологии основываются на маркетинговом правиле «золотого

треугольника». Важным моментом в нем является определение ключевых точек, в которых задерживается покупатель. В нашем случае это товары, составляющие основную потребительскую корзину. Размещаем товарные группы таким образом, чтобы справа от выхода располагались группы, которые нуждаются в стимулировании продаж, а слева от выхода — имеющие максимальный спрос покупателей. Таким образом, все прочие товары, не требующие продвижения, расположены по ходу движения покупателя или внутри треугольника. И чем больше по охвату товаров и площади образовывается наш «золотой треугольник», тем дольше покупатель находится в торговом объекте и его внимание привлекает больше товаров. Еще одним из важных аспектов является размещение паллетных зон (акционных товаров, товаров импульсного спроса и нуждающих-

ся в продвижении). Паллетные зоны размещаются в нескольких точках торгового зала, преимущественно при входе и выходе. Как гласит правило «золотого треугольника», на входе размещаем товары, не имеющие мгновенной распродаваемости. А на выходе, после наполнения корзины, на финишной паллете с акционными товарами предлагаем покупателю «прихватить» с собой что-нибудь еще. Расположив плодоовощную группу товаров в зоне видимости покупателя при входе в торговый зал, вы добавите красок помещению. В данном направлении нет пределов для совершенства, однако положительной оценкой должно быть удобство и комфорт нахождения покупателей в наших магазинах и, как следствие, увеличение товарооборота. Екатерина ОДЫНСКАЯ, начальник отдела организации торговли Белкоопсоюза

Торговое оборудование: и форма, и содержание

Одну из важнейших составляющих при организации работы магазина играет его оснащение оборудованием. В рамках проведения ребрендинга работы по обновлению торгового оборудования входят в обязательный минимум для всех форматов магазинов. И почти всегда этот вопрос остается недооцененным. Ошибочно предполагается, что для небольших или сельских магазинов можно использовать практически любые, самые простые и дешевые стеллажи а-ля «привет из советского прошлого». Давайте задумаемся на минуту, какое впечатление должно произвести такое оборудование на покупателя? Вопрос риторический. Конечно же, красивое и гармонично вписывающееся в общее оформление торгового зала оборудование способно значительно преобразить его в лучшую сторону и прибавить ему очков в карму.



если оперировать можно только имеющимися в распоряжении обычными стеллажами? Ответ очевиден — реставрировать!

Во-первых, срочно избавляемся от нависающих элементов — фризмов, козырьков и т.д. Для дизайнера стеллажей, особенно если они располагаются в небольших магазинах, это даже не прошлый, а уже позапрошлый век. Открытые полки выглядят более привлекательно. Некоторые конструкции позволяют использовать после демонтажа тонкие горизонтальные накладки, усиливающие эффект завершенности задней стенки оборудования.

Во-вторых, регулируем высоту оборудования и полочное

пространство. Рекомендуемая высота стеллажей — 1,7 метра. Расчетное количество полок на такую высоту — не менее 6 штук. Однако следует принимать во внимание тот факт, что межполочное пространство формируется с учетом размера упаковки товара. Поэтому если шести полок недостаточно, то смело доукомплектовываем стеллаж необходимым количеством.

В-третьих, тонируем. Здесь уместно вспомнить, что есть несколько технических решений. Для начала можно рассмотреть вариант с оклейкой задней стенки. При оклейке важно помнить, что вся оклеиваемая поверхность должна быть ровной, однородной. Иначе мы получим совершенно не тот результат, на который рассчитывали. И вместо обновления стеллажей только подчеркнем имеющиеся дефекты и приплюсуем эффект неряшливости. Но ведь добивались мы совсем не такого результата. Поэтому помним про нюансы!

Если по какой-то причине оклейка не кажется привлекательным вариантом, то приступаем к покраске. Цвета используем из фирменной палитры, указанной в концепции типизации торговых объектов.

При проведении тонировки оборудования уделяем внимание и цокольным декоративным панелям. Тонируем их темно-зеленым цветом из фирменной палитры цветов или фирменным паттерном (мозаикой).

В-четвертых, украшаем стеллажи новыми держателями для ценников. Это важный момент при реставрации оборудования. Обновленная атрибутика способна очень сильно преобразить торговые стеллажи и придать им современный вид. Широкий ассортимент торговой атрибутики у поставщиков позволит преобразить стеллажи практически любого года выпуска.

По завершении всех четырех этапов получаем не просто стеллажи и полки, а современное презентабельное оборудование, которое при правильном подборе материалов в ходе реставрации станет мощным инструментом в области мерчендайзинга и маркетинга.

Воспользуйтесь нашими рекомендациями, и тогда ваше торговое оборудование станет прекрасным оружием в конкурентной борьбе!

Людмила АКУЛИЧ, ведущий маркетолог УП «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза»

ЮБИЛЕЙ

Подойдя к своему 70-летию юбилею, Александр Павлович Черняк, ветеран потребительской кооперации Гродненской области с 50-летним стажем, задумался, как сложилась бы жизнь, не связав ее с Белкоопсоюзом. Будь возможность начать все сначала, уверен: хотел бы пройти тот же путь. Вновь пойти в кооператоры. Жениться на той же девушке. Воспитать двоих хороших сыновей. Иметь возможность радоваться внукам. У Александра Павловича их двое.

А ведь в выборе профессии помог случай. После окончания девяти классов Гудевичинской школы Мостовского района юноша отправился поступать в строительный техникум. Остановился у любимых дяди Саши и тети Ани, которые жили в Гродно. Узнав о цели приезда, они настоятельно рекомендовали поступать в кооперативный техникум. По воле случая, везя документы в строительный техникум, Александр встретил преподавателя физкультуры кооперативного техникума Александра Фишеровича, который и уговорил поступать к ним. По сути, хотел заманить к себе подающего надежды молодого спортсмена. Недолго думая, тот согласился. И, кстати, юноша оправдал надежды преподавателя, немалых успехов добился в спорте. Выступал за сборные команды техникума, республиканского спортивного общества «Урожай», ставил рекорды в беге, но в конечном итоге отдал предпочтение выбранной специальности.

Пришлось в жизни столкнуться и со строительством. Александр Павлович гордится тем, что удалось построить два 20-квартирных жилых дома для кооператоров в Зельве и Островце. Во время работы в различных должностях в системе потребиооперации занимался строительством новых и реконструкцией действующих объектов — хранилищ, цехов, магазинов, создавал новые рабочие места и условия для нормальной работы кооператоров. Кстати, позже, работая заместителем председателя по заготовкам Гродненского облпотребсоюза, на предложение председателя облсполкома возглавить управление торговли области вежливо и категорично отказался, ссылаясь на то, что он предан потребиооперации и считает, что полезен там.

Всего за 50 лет работы, включая три года учебы в техникуме, в кооперации было сделано немало. Александр Черняк работал и параллельно учился в Гомельском филиале Московского кооператив-

ного института. В первые восемь лет работал товароведом, председателем потреббщества, директором оптово-торговой базы в Ивье. На предложение правления облпотребсоюза в 1975 году возглавить Зельвенский райпотребсоюз, где трудились более 700 человек, отнесся с пониманием и осторожностью. Ведь ему было всего 26 лет. За шесть лет работы в Зельве, используя полученный в Ивье опыт, ему удалось сплотить коллектив, вывести райпотребсоюз на стабильную работу на стабильную зарплату. Кроме строительства дома, удалось возвести трехэтажное административное здание с активным залом и магазином. Учитывая крайне плохие условия работы автотранспорта, пришлось на новом месте заново построить автобазу райпотребсоюза.

Уже в то время Александр Черняк понимал, что будущее за специализированными магазинами. Одним из первых в области кооператоры в Зельве открыли магазины «Детский мир», «Галантерея», комиссионный, «Кулинарию» — участник ВДНХ в Москве. Не случайно по итогам работы за 1980 год решением бюро райкома партии и исполкома райсовета коллектив Зельвенского райпотребсоюза был признан победителем среди организаций и предприятий района и занесен на районную доску Почета.

В 1982 году, дав согласие возглавить Островецкий райпотребсоюз, Александр Павлович получил обещание тогдашнего председателя облпотребсоюза Дмитрия Хар-

тоника об оказании помощи в строительстве 20-квартирного жилого дома, хлебозавода, овощефруктохранилища на 500 тонн. Эти и некоторые другие планы за пять лет работы молодой руководителем успешно реализовал.

С 1987 года в течение десяти лет Александр Павлович работал заместителем председателя Гродненского облпотребсоюза по заготовкам. Это было сложное время. Ведь в те годы потребиооперация

но-техническую базу отрасли заготовок. Александру Павловичу тогда часто приходилось выезжать в командировки в Москву и Санкт-Петербург, а также в Грузию, Узбекистан.

Последние 17 трудовых лет Александр Павлович избирался председателем Гродненского обкома профсоюза работников потребиооперации. Обеспечение социальных гарантий работающих людей считал возможным только при условии динамичного экономического развития системы потребиооперации. Уделял внимание ветеранам войны и труда, пенсионерам, активно сотрудничал с молодежью. К одним из важнейших направлений взаимодействия нанимателей и профсоюза относил охрану труда, соблюдение законодательства о труде, выполнение условий тарифных соглашений и коллективных договоров. Активно пропагандировал здоровый образ жизни. Вместе со специалистами облпотребсоюза участвовал в комплектовании, подготовке команд потребиооперации области для спартакиад, турслетов. Возглавляемый им профсоюз всегда работал в тесном контакте с правлением облпотребсоюза, позже облпотребобщества, с предприятиями потребиооперации.

Конечно же, не все складывалось так, как хотелось бы, были трудности и неудачи. Но по прошествии полувека на любимой работе вспоминается только лучшее. Трудовой путь Александра Павловича отмечен двумя правительственными наградами, значком «Отличник советской потребиооперации». Не раз получал почетные грамоты правления Белкоопсоюза и президиума Республиканского комитета отраслевого профсоюза, Федерации профсоюзов Беларуси. На-

гражден знаком «40 лет трудовой деятельности в потребиооперации». Но самая значимая для него награда — это благодарность людей. Кстати, Александр в переводе с греческого — «защитник людей».

Что касается личной жизни, то она, как считает Александр Павлович, сложилась удачно. У него всегда есть крепкий тыл, за что он благодарен жене. Вместе с супругой Галиной Николаевной, хорошей женой, заботливой мамой и бабушкой, скромной и порядочной женщиной, в прошлом году отметили сапфировую свадьбу. Кстати, Галина Николаевна работала экономистом в организациях потребиооперации и госторговли. Воспитали двоих сыновей. Сейчас они возглавляют ответственные отделы: старший — в управлении внутренних дел, младший — в управлении Следственного комитета. Оба в звании подполковников.

Александр Черняк уже четыре года на пенсии. Летом с супругой выращивают на даче фрукты, овощи, ягоды, ухаживают за цветами. В построенной своими руками бане можно и попариться. Всегда рады, когда в гости приезжают сыновья с невестками, сваты, внуки, друзья. Радует, что после выхода на пенсию удалось побывать в знакомых местах родной Беларуси, городах Европы, поправить здоровье на море.

И даже в юбилей Александр Павлович не забывает о тех, с кем трудился рука об руку, на кого опирался в трудные времена, с кем делил и радость побед, и горечь неудач. Пользуясь случаем, он выражает благодарность ветеранам, специалистам, всем работникам потребиооперации, а также руководителям облпотребсоюза и облпотреббщества Ивану Федотовичу Калмычкову, Валентину Марьяновичу Тихоновичу, Станиславу Альбертовичу Микше, Геннадию Евгеньевичу Нестеру, профсоюзному активу и всем, с кем довелось трудиться. Он благодарен им за понимание, поддержку, мудрость. Александр Черняк желает бывшим коллегам здоровья, успехов во всех делах, мира и благополучия.

Ирина АНИКЕВИЧ

Полвека в кооперации. И если б снова начать...



Александр ЧЕРНЯК на отдыхе с любимой супругой Галиной Николаевной.

области заготавливала порядка 130 — 140 тысяч тонн картофеля, десятки тысяч тонн фруктов, овощей, ягод, мясопродуктов, кожевенного сырья, вторичных ресурсов. До 80 процентов продукции надо было продать за пределы области. Кроме того, много усилий правления облпотребсоюза, специалистов было направлено на работу по обслуживанию фирменного магазина, организацию постоянной торговли сельхозпродукцией и товарами собственного производства на рынках Москвы. Для этого нужно было создавать новую и реконструировать имеющуюся материаль-

ЭХО СОБЫТИЯ

Мамы всякие важны

В правлении Гомельского облпотребсоюза состоялось праздничное собрание, посвященное Дню матери, а виновницами торжества стали работницы аппарата управления.

— Поздравлять столько красивых женщин сразу — еще более волнительно, чем проводить заседание правления, — со сцены признался исполняющий обязанности председателя правления Гомельского облпотребсоюза Виктор Королев.

Он отметил незаменимую роль, которую играют представительницы прекрасной половины человечества в любом коллективе и в жизни всего общества.

В следующие полчаса, подарившие собравшимся море позитивных эмоций, активный зал превратился в концертный. С яркой музыкальной программой перед сотрудницами аппарата управления выступил заслуженный любительский коллектив — ансамбль народных инструментов «Былина». На сегодня в потребиооперации Гомельщины трудятся 8580 женщин, воспитывающих несовершеннолетних детей. А 458 работниц при этом являются многодетными мамами.

 Руслан ПРОЛЕСКОВСКИЙ
 Фото автора


Мамин праздник

В торжественной обстановке в коллективе райпо прошло праздничное мероприятие, посвященное Дню матери.

Много добрых, теплых слов мамы и бабушки услышали от председателя правления Елены Кучеровой, других участников торжества.

Особые слова поздравления, денежные премии, цветы получили 29 многодетных матерей, воспитывающих троих и более детей. Настоящий подвиг совершила коммерческий агент коммерческого сектора райпо Юлия Хилютитч, ведь в ее семье подрастают 5 детей. Накануне праздника из рук председателя Дзержинского райисполкома Николая Артюшкевича Юлия приняла награду — орден Матери.

Денежные подарки получили и матери, воспитывающие 4 детей. Это уборщица магазина № 133 г. Фаниполя Надежда Рябинина, оператор магазина № 141 г. Фаниполя Ирина Шикуть, продавец магазина № 8 г. Дзержинска Елена Гусенцова, продавец магазина № 16 г. Дзержинска Елена Самарикова, продавец магазина № 50 г.п. Негорелое Анастасия Ладутько и продавец магазина № 7 г. Дзержинска Оксана Черник.

Наталья КУЛЕШ, председатель первичной профсоюзной организации Дзержинского райпо

КУЛИНАРНАЯ АКАДЕМИЯ

Хороший повар — как художник, с палитрой фруктов, крема, роз

Человечество и еда — эту связь нельзя разорвать. А еда требует повара. Без него никак не обойтись. Именно повара, веками совершенствуя рецепты и мастерство приготовления пищи, превратили унылое поглощение чего-нибудь съедобного в нечто изысканное и изящное, в искусство. Недаром десятая муза у римлян зовется Кулинария. Есть у кудесников кухни свой профессиональный праздник — День повара, отмечаемый ежегодно 20 октября.

Повара — народ занятой. Они все больше колдуют над новыми яствами. Потому только в 2004 году Всемирная ассоциация кулинарных сообществ, в состав которой входят 8 миллионов человек, приняла решение 20 октября определить как День повара. С тех пор этот праздник с удовольствием чествуют во многих странах мира. День повара — это торжество и для кулинарных мастеров, и для гурманов. По традиции, первые готовят, демонстрируя свое искусство, вторые едят и оценивают приготовленные шедевры. Размах у праздника несущоточный. Целый день кулинары создают свои блюда, дают мастер-классы, проводят выставки и дегустации. В мероприятиях принимают участие власть имущие, рестораны, повара и все желающие. Для новичков кулинарного искусства представляется возможность обучиться полезным навыкам у именитых метров, все участники торжества могут отведать приготовленные ше-



девры и выступить в роли критика. Под занавес — приготовление блюда огромных размеров.

Интересные факты о кулинарии

— В Древней Греции у Гигеи, покровительницы науки и здоровья, была преданная помощница-кухарка. Звали ее Кулина (от лат. «кухня»). Она и стала музой повара и покровительницей кулинарного искусства.

— Некоторым поварам недостаточно готовить самые вкусные блюда — они готовят самые большие. Напри-

мер, в Японии сотворили самый длинный хот-дог в мире — 60,3 метра. Не отстают и итальянцы. Они приготовили огромную пиццу диаметром 5 метров, весом 24 кг. Повара из США слепили гигантскую фрикадельку, весила она более 100 кг. А самая длинная колбаса была сделана хорватами. Ее длина составила 530 м.

— Чарльз Дарвин очень интересовался животными, в том числе их вкусовыми качествами. В студенческие годы Дарвин состоял среди членов клуба гурманов. Каждую неделю он

вместе с товарищами по интересам ел необыкновенного представителя животного мира. Так откушал Чарльз филина, выпы и ястреба. Несколько позже в меню Дарвина вошли галапагосская черепаха, пума, броненосец и агутти (зверек типа морской свинки).

— В ресторане японского города Нагойя работает повар, который может мыть посуду, нарезать овощи, готовить блюда. Особенность такого работника уникальна — он робот. Его скорость настолько вели-

ка, что в сутки такой кулинар без труда может состряпать более 70 блюд.

— Ученые исследовали множество художественных произведений из серии «Тайной вечери» и сделали любопытный вывод — люди стали есть больше. Изучив картины, они заявили, что хлебцы со временем увеличились на 23%, размер тарелок возрос до 67%, а основное блюдо стало на 69% больше, чем у наших предшественников.

— Хлеб, пиво, сыр, творог появились в рационе человека еще до нашей эры. Первые огурцы были засолены где-то в 1000 году до н.э. Также еще до наших времен изобрели колбасу и макароны.

— В древних Афинах повара готовили особое блюдо. Маслину закармливали в птице, птицу — в козленке. Козленка полагалось класть в овцу, которую надлежало запечь в быке. Маслинка предназначалась самому почетному гостю.

— Всем хорошо знакомый цыпленок табака к табаку совершенно не имеет ни малейшего отношения. Кушанье это грузинское, готовилось на специальной сковороде «тапака». Вместе с возросшей популярностью блюда исказилось его название.

Кулинария развивалась вместе с людьми, секреты ее искусства передавались из поколения в поколение. 20 октября — это не просто дата в календаре. Это дань гастрономической истории человечества, которой бы не было без повара.

С Днем повара!
Юлия ХИМЧЕНКО

СВАДЕБНЫЙ ПЕРЕПОЛОХ

Муж и жена одна сатана?..

Свадебных обычаев, примет и ритуалов на земном шаре не счесть. Некоторые из них в нашем веке кажутся смешными, неподобающими и даже шокирующими.

Знаете ли вы, что невинное и прелестное обручальное кольцо, оказывающееся, вовсе «не простое украшение». Свою родословную оно ведет с тех времен, когда у некоторых кочевых народов существовал обычай связывать ноги и щиколотки возлюбленной обручами из душистой соломы, дабы не сбежала девушка от своего воздыхателя. Впоследствии эти ненадежные «кандалы» были заменены на кожаные.

А цивилизованные римляне уже надевали своим избранницам на палец сначала железные, потом золотые кольца, утверждавшие мужское право и власть.

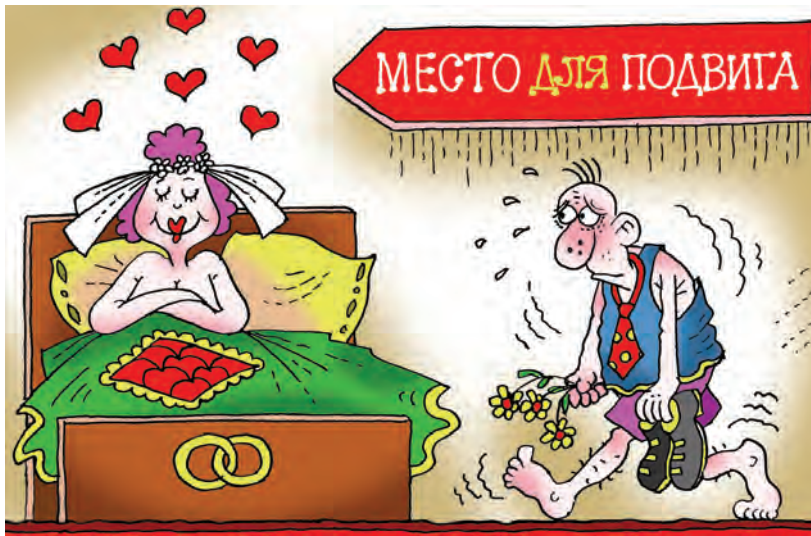
В Нигерии юноша к своей избраннице должен пройти сквозь строй ее родственников, вооруженных палками. При этом будущие тесть, теща и их многочисленная родня норовят побольше ударить кандидата в зятя. Таким образом проверяется его готовность к роли главы семейства и всем грядущим испытаниям на этом нелегком посту.

Очень похоже дела обстоят и в Йемене. Там безропотного жениха в день свадьбы прямо на глазах невесты положено щипать, пинать и бить, словом, всячески укрощать его горделивый дух.

Народные обычаи Македонии предполагают некоторое равенство полов. В первую брачную ночь молодожены, завернутые в усталому хвоей подвале, отчаянно борются за главные свадебные трофеи — шапку и ботинки. Захватит шапку жена — будет счастлива в замужестве. А если еще и ботинки в придачу — мужа всю жизнь под каблучком продержит.

Гречанка и вовсе прямо после традиционного увещевания «Да убойтса жена мужа своего...» изо всех сил наступают на ногу суженому каблучком. Не увернется благоверный — всю жизнь проживет под бабьим командованием.

Получается, мужчина, годный для семейной жизни, должен быть выносливым, покладистым и кротким. Но же-



ноафриканским негритянкам этого мало. Они требуют от жениха львиноподобного рычания. Конкурсы на лучший рык ежегодно превращаются в специфические ярмарки женихов. Кто громче прорычит, тот, получается, и самый сильный и мужественный.

Ну а какие качества земляне ценят у потенциальной жены? Конечно же, красоту. И ради нее особы прекрасного пола самоотверженно претерпевают мучительные испытания: китайки бинтуют ноги, африканки подпиливают зубы, европейки живут впроголодь.

А вот в Сахаре невест, наоборот, с 12 лет начинают откармливать. Полнота у этих народов — синоним женской красоты, гарантия удачного замужества, доказательство богатства и высокого общественного положения семьи невесты. Бедные девушки безвылазно сидят в отдельных хижинах и поглощают огромное количество высококалорийной пищи: молоко, жирный кусок, просыные шарики, замешанные на молоке и масле. Матери, которым не хватает средств самим откармливать собственных дочерей, меняются ими с родственницами и подругами. Отец вмешива-

ется в процесс откорма, только чтобы пресечь отчаянные сопротивления дочурки.

Девственность невесты — критерий далеко не обязательный. В некоторых областях на Руси (пусть и в стародавние времена) в жены брали только беременных девушек. И не важно, от кого ребенок. Главное, не бесплодна. Значит, будут работники в семье. А в других селениях всю практикували двусмысленный обычай «подночевывания», когда парень (а то и два, и три) проводил с девушкой ночь перед свадьбой. При этом считалось, что молодежь блюдет целомудрие. Правда, верили в это немногие.

А в Самоа юным любовникам, замыслившим сочетаться браком, положено провести первое ночное свидание в переполненной родительской хижине, в которой зачастую ночует еще и домашний скот. Ночь любви должна пройти в полном молчании — чтобы никто из родственников не был разбужен. Иначе герою-любовнику придется удирать от куки разъяренных сородичей. Впрочем, жители Самоа — любовники прелюбви. Поэтому каждый молодец

накануне ночных подвигов благоразумно мажется с головы до ног пальмовым маслом — так легче терпеть побои.

В Тибете лучшей аттестацией невесты — подаренные предыдущими любовниками шейные кольца. Африканки с той же целью украшают свои ножки кожаными браслетами. Чем их больше, тем с большей торжественностью празднуется свадьба.

В Австралии с девственницами до сих пор «разбирается» либо старуха, чудом сохранившая невинность, либо пришлый человек. На Филиппинах для этого специальную профессию придумали — «губитель девственности».

В одном из небольших городков просвещенной Германии до сего дня сохранилось право «первой ночи». Женихи считают, что ничего ужасного в средневековом обычае нет (недовольные «дикостью Средневековья» уезжают жениться в другие места). А сам ритуальный акт рассматривают просто как поход к гинекологу. Сделав свое дело, «феодал» — потомок рода, владевшего когда-то этой деревней, выходит к пирующим гостям и констатирует целомудрие невесты. С его смертью, если не будет наследников, умрет и обычай.

Вообще, старушка Европа щедрна на оригинальные любовные обычаи. Английский джентльмен, например, испытывает потенциальную суженую на выносливость следующим образом. Невеста должна поднять одной рукой тяжелую крышку старинного церковного сундука. Если это ей не удастся, гуманные англичане считают девушку слишком слабой для ведения домашнего хозяйства, а на ответственную должность супруги ищут более мощную кандидатку.

Островок блаженного матриархата сохранился разве что в Малайе, где аборигенки запросто отсылают ленивых и бестолковых муженьков обратно под маменькино крыло. Раз в неделю мужа можно пригласить для выполнения супружеских обязанностей. В радостях секса благоверный никогда не откажет, ведь все имущество мужчины в случае развода останется женьшке.

Петр ГРИНЕВ

КАЛЕЙДОСКОП

Деньги из полимера



Банк Англии озвучил намерения по созданию новой банкноты из синтетических полимеров номиналом 50 фунтов стерлингов (около 66 долларов), которая должна заменить бумажную купюру образца 1981 года. Об этом сообщила пресс-служба министерства финансов Великобритании.

Новый денежный знак призван предотвратить подделки купюр этого достоинства. В настоящий момент на руках у населения страны находятся 330 млн таких банкнот на общую сумму 16,5 млрд фунтов стерлингов. Банк Англии должен разработать и утвердить дизайн новой банкноты. Дата ввода ее в обращение пока не известна.

Британский центрбанк в сентябре 2017 года ввел в обращение купюру из синтетических полимеров номиналом 10 фунтов стерлингов с изображением английского писателя Джона Остина, а в 2016-м — номиналом 5 фунтов стерлингов с портретом бывшего премьер-министра Великобритании Уинстона Черчилля.

ТРАНСПОРТ

В режиме реального времени



В наше время обыкновенные бумажные карты отошли на второй план, уступив свое место GPS-навигаторам — техническим устройствам, дающим графическую и звуковую информацию водителю автомобиля о маршруте следования.

Не менее популярным является автомобильный GPS-трекер. Данное устройство позволяет определять местоположение автомобиля в режиме реального времени, место и время остановок. Также GPS-трекер может дистанционно считывать параметры любых автомобильных систем, показывая датчиков (к примеру, уровень топлива) и так далее.

Широко применяется и видеорегистратор. Это своего рода «дорожный свидетель». Такое устройство регистрирует изображение дороги, звук, дату и время, а иногда координаты и скорость. В случае ДТП данные с видеорегистратора могут помочь доказать невиновность водителя и тем самым избежать проблем при получении страховки.

Популярность обрели и так называемые скрещенные устройства, в которых в одном корпусе находится сразу несколько приспособлений (например, навигатор со встроенным видеорегистратором).

Перечисленные автомобильные устройства бывают съемные и встраиваемые. Съемные легко крепятся в автомобиль и так же легко снимаются. Встраиваемые — монтируются в панель приборов автомобиля, то есть требуют монтажа.

На автомобильном транспорте потребительской кооперации наибольшее распространение получили GPS-трекеры. Это приспособление состоит из GPS-приемника, который определяет нужные координаты, и

передатчика на базе GSM, который передает данные по СМС или по спутниковой связи на экран диспетчера. Данное техническое устройство также имеет GPS-антенну, аккумулятор и встроенную память. Трекинг — это наблюдение на экране за интересующим объектом, будь то автомобиль, ребенок или домашний питомец, причем на экране можно не только смотреть за реальным передвижением, но и рассматривать записанный путь, который называют треком объекта.

Плюсы от внедрения GPS-трекеров в работу автотранспорта очевидны и достигаются за счет многих факторов. Снижается пробег автотранспорта благодаря оптимизации маршрутов по доставке товаров в торговую сеть и контролю за выполнением установленных маршрутов водителем в составе организации потребительской кооперации. Данные GPS-навигаторов используются для сверки данных о пробеге автомобилей, указываемых работниками на основании спидометра в путевом листе.

Уменьшается расход топлива за счет снижения пробега транспорта, а при наличии установленных датчиков уровня топлива исключается возможность его слива. Правильная организация работы по списанию топлива важна в том числе и для налогообложения прибыли, т.к. для этих целей важно подтвердить производственный характер использования автомобилей. При этом следует знать, что при налогообложении прибыли не учитываются затраты на оплату стоимости топливно-энергетических ресурсов, израсходованных сверх норм, доводимых до организаций в установленном порядке.

Сокращаются затраты на проведении тех-

нического обслуживания и ремонта подвижного состава ввиду увеличения ресурса парка автомобилей и рационального его использования. Происходит снижение затрат на оплату труда за счет учета реально отработанного времени водительского состава.

Укрепляется трудовая дисциплина. Может случиться, что под предлогом задержки в пути из-за плохих дорожных условий, долгого ожидания загрузки и т.д. водитель автомобиля использует время и транспортное средство по своим делам: подвозит пассажиров, перевозит «левые» грузы и т.д. Факт того, что в рабочее время автомобиль использовался работником в личных целях, становится известен с помощью системы GPS-контроля. Работника, который использовал автомобиль организации в личных целях, можно привлечь к дисциплинарной, а также к материальной ответственности.

GPS-трекер является помощником и от угона автомобиля, а точнее, облегчает его поиски.

Если исходить из сложившейся практики, то средний пробег автомобиля при установке GPS-трекера уменьшается на 10 процентов, окупаемость данного мероприятия для автомобиля ГАЗ-3309, базового для автолавок потребкооперации, составляет 4—6 месяцев.

В настоящее время в организациях потребительской кооперации GPS-трекеры установлены на всех автомагистралях. До 1 января 2019 года планируется оснащение системами GPS-мониторинга всех легковых и грузовых автомобилей, выполняющих перевозки.

Павел БАЗЫЛЕВИЧ, главный специалист отдела технического развития и транспорта Белкоопсоюза

КОММЕНТАРИЙ

Встреча Премьер-министра Сергея Румаса с Президентом Беларуси Александром Лукашенко была примечательна не только в силу того, что Глава государства потребовал выполнения прогнозных показателей, заложенных в программе социально-экономического развития на пять лет. Речь шла и о подтверждении устойчивости экономического роста.

Темпы роста, важные для всех

Премьер-министр проинформировал Президента о работе экономики по итогам трех кварталов 2018 года. Как сообщил Сергей Румас журналистам после доклада Главе государства, «уже есть цифры сентября, и экономический рост в стране стабилизировался на уровне 3,7%. Ключевые показатели деятельности Правительства выполнены». Но насколько устойчиво положение с инфляцией? Ведь в августе продолжилось повышение цен на мясо и мясные продукты. По словам Премьер-министра, инфляция также находится в пределах годового параметра: «Несмотря на всплеск, который был в августе, индекс потребительских цен увеличился на 3,7% в сравнении с декабрем 2017 года и, по нашим расчетам, не выйдет за пределы 6% по итогам 2018 года».

Благоприятная ситуация во многих ключевых отраслях и на принципиально важных для нашей страны внешних рынках в том числе, компенсирует некоторый спад сельскохозяйственного производства, вызванный засухой и иными проблемными ситуациями в погодных условиях нынешних весны и лета. Стоит вспомнить, что в Указе Президента «О задачах социально-экономического развития Республики Беларусь на 2018 год» содержится прогноз прироста годового ВВП страны на 3,5%. Там же названы основные цели на 2018 год: повышение конкурентоспособности экономики, обеспечение устойчивого экономического роста и создание дополнительных условий для его ускорения в последующие годы. По мере того, как фиксировались положительные тенденции, неизменные на протяжении нескольких месяцев, становились более позитивными прогнозные оценки международных организаций и финансовых институтов. Например, появилась информация о положительных прогнозах и о стабильности кредитных рейтингов страны по данным основных мировых агентств. Евразийский банк развития улучшил прогноз по ВВП Беларуси в 2018 году до 3,8% и снизил прогноз по инфляции до 5,1%.

В основе таких позитивных ожиданий — прежде всего успешная работа промышленности. Безусловно, положение неравномерное, есть немало структурных и финансовых проблем. Но все же белорусская индустрия, как сообщил Национальный статистический комитет, выдала на-гора в январе — сентябре объем в текущих ценах на сумму 80,5 млрд рублей, или в сопоставимых ценах 106,8% к уровню января — сентября 2017 года. Использование шахтерского профессионального выражения не случайно: ведь рост на 3,6% промышленного производства в горнодобывающей отрасли в общем-то и обеспечил устойчивость роста. Это было подкреплено приростом в обрабатывающей промышленности на 6,9%, в энергетических отраслях — на 7,7%. Лидеры по темпам все те же: транспортное и прочее машиностроение, деревообработка и полиграфия, фармацевтическая отрасль и химия.

Сложнее с сельским хозяйством: производство продукции в январе — сентябре 2018 года в хозяйствах всех категорий составило 13,9 млрд рублей, и в сопоставимых ценах оказалось на 3,3% меньше, чем за три первых квартала 2017 года. Такая ситуация повсеместна — и в сельскохозяйственной, и в хозяйстве прочих категорий. Рост производства в животноводстве (скота и птицы в живом весе на 0,2% больше, молока на 0,8% больше), к сожалению, не перекрыл недобор в растениеводстве из-за снижения урожая зерновых. Поправить дело, судя по всему, завершение сельхозработ: окончание в октябре уборки картофеля, кукурузы, сахарной свеклы и поздних овощей. Тут ведь и урожай картофеля высокий. И урожайность кукурузы на зерно, по данным Минсельхозпрода, на 10 ц с гектара больше прошлогодней (этого зерна собрано около 1 млн тонн, как и ожидали). Успешно завершена уборка льна, активно и с хорошими результатами идет сбор урожая сахарной свеклы.

Таким образом, все отрасли реального сектора экономики развиваются достаточно устойчиво, двигаясь вслед за промышленностью, которая предопределяет положительную динамику экономического роста. Белорусский локомотив, движимый ключевыми отраслями индустрии, темпы не сбавляет. И пробует вытягивать за собой остальные отрасли. При этом Правительству и Национальному банку важно победить в решающих битвах с инфляцией, окончательно ее обуздав. Тогда плоды экономического роста станут более весомыми для всех.

Андрей ВАСИЛЬЧЕНКО

ВОЗЬМИТЕ НА ЗАМЕТКУ

Пора переобуваться...

С наступлением заморозков появляется необходимость менять шины в автомобиле, но при этом не все понимают, как отличить летние от зимних. В результате финансовые переплаты за некачественные шины и проблемы с государственными инспекторами на дороге.

Шины с маркировкой M+S окутывает миф, будто бы они всепогодные. Как и в любом другом мифе, в нем есть предыстория, стечение обстоятельств и большой разрыв во времени. В сумме они привели к всеобщему заблуждению, почему маркировку M+S ошибочно называть всепогодной, и на этой теме остановимся подробнее.

История помнит, что производители впервые использовали аббревиатуру M+S для того, чтобы обозначить особую конструкцию шин. Все слои в таких шинах укладывались от борта до борта и по диагонали, в разном направлении. В результате получалась многослойная конструкция крест-накрест, устойчивая к ударам и проколам. Шины с такой конструкцией создавались для путешественников и энтузиастов, которые прокладывали маршруты по бездорожью. Помимо твердых грубых покрытий, они часто сталкивались на своем пути с грязью и снегом, что и нашло отражение в акрониме M+S (Mud and Snow, в переводе с англ. «грязь и снег»).

Со временем сама суть маркировки M+S изменилась, ее начали применять и для летних шин, чтобы наделить их толикой «внедорожных» качеств и подчеркнуть возможность эксплуатации в первые зимние снегопады. Однако в этом обещании был только маркетинг и не было фактов. Производители не тестировали шины M+S на скользких покрытиях и в зимних условиях, к слову, не делают этого и сейчас.

Чтобы исправить ситуацию и объяс-

нить потребителям, что шины с маркировкой M+S не имеют ничего общего с зимними шинами, регулирующие органы США и Евросоюза ввели значок A (треугольник) (3PMSF — 3 peak mountain snowflake, в пер. с англ. «три горных пика и снежинка»).

Маркировка A (3PMSF), иначе ее называют альпийской, подтверждает, что тяговые и тормозные характеристики шины на снегу превышают минимально допустимый уровень. Чтобы получить маркировку A (3PMSF), шина проходит серию тестов. Их проводят независимые организации на аккредитованном оборудовании по утвержденному регламенту.

Краткий итог. Шины с маркировкой M+S (All Season, Any Weather) нельзя назвать всепогодными, поскольку их эффективность зимой ничем не обоснована. Безопасные шины для зимы — шины, где рядом с маркировкой M+S стоит значок A (3PMSF).

При этом стоит отметить, что в последние годы ведущие шинные компании мира представили новый тип продукции — те самые настоящие всепогодные шины, на боковине которых маркировка M+S подкреплена зимним значком A (3PMSF). Такие шины автомобилисты ждали десятилетиями, но только сейчас технологии позволили их создать.

Хотя настоящие всепогодные шины — с аббревиатурой M+S и альпийским значком A — немного уступают по своим характеристикам летним и зимним шинам, но они гораздо безопаснее «всепогодных» шин M+S, что особенно заметно в зимних условиях. Разница становится тем очевиднее, чем ниже падает температура и чем больше выпадает осадков. Связано это с тем, что настоящие всепогодные шины заимствуют резиновую смесь и рисунок протектора у зимних шин, а шины M+S — у летних.

Иван СУШКО, начальник отдела технического развития и транспорта Белкоопсоюза



СТРАНИЧКА для сельчан и горожан



ПОДГОТОВКА К ЗИМЕ

Не запугать буренку холодами

Сколько бы ни обнадеживал нас октябрь хорошей погодой, все равно зима настойчиво пытается вступить в свои права. Нередко появляется она внезапно, когда ее совсем не ждешь. Особенно это чревато нежелательными последствиями для тех животноводов, которые проворонили подготовку коровника для стойлового содержания скота. Но пока не все потеряно. Упущенное можно наверстать. И чем быстрее это сделать, тем отдача будет более ощутима.

Сначала немного статистики. Специалисты определили пределы комфортных температурных условий для разных видов животных. В частности, для коров оптимальной температурой в помещении считается +10... +16 °С, для молодняка крупного рогатого скота — +10... +25 °С, для свиней — +12... +20 °С. Перед тем как перевести животных на зимнее содержание, необходимо хорошо подготовить ското-помещение. Тщательно законопатим щели паклей, подгоним окна и двери таким образом, чтобы они плотно закрывались. Двери утеплим дополнительной обшивкой. Не забудем утеплить потолок. Помещение коровника, а также кормушки, стойла, перегородки, стойки, привязь отремонтируем и тщательно продезинфицируем, если это не успели сделать раньше. Окна должны открываться для проветривания. Рядом с сараем бывалые хозяева отгораживают площадку для прогулки коровы. Животное выпускают в загон на 2–4 часа ежедневно, за исключением холодных и ветреных дней. Весьма важно, чтобы потолок над холодным помещением был надежно утеплен сеном или соломой. На период стойлового содержания буренки нужно иметь не только прочный запас кормов, но и подстилочного материала. В качестве подстилки незаменимы сухая солома, торф, опилки и древесные стружки, еловые ветки, подсохшие листья. Соломенная подстилка считается наилучшей. Ее требуется до 2,5 кг в день на корову. Солому лучше измельчить на отрезки 18–30 см.

В таком виде она хорошо впитывает навозную жижу и более удобна для уборки. Торф впитывает влагу и неудобен тем, что загрязняет животное. Поэтому его обычно применяют как подстилку к соломе подстилку. Потребность торфокрошки на подстилку — 1–3 кг в день на корову.

Опилки несколько лучше сухой листвы. Опилки требуется 2–5 кг в день на одну корову. **Примечание к сведению.** Холодные, неутепленные помещения с пониженной температурой являются причиной снижения продуктивности животных, потери веса, повышенной восприимчивости к заболеваниям, особенно простудным.



ДЕЛА СЕЗОННЫЕ

Прощается с огородом барыня капуста

В числе последних овощей, покидающих грядку, поздняя белокочанная капуста. Срезку кочанов лучше делать в сухой солнечный день, не допуская попадания их под морозы более 5–7 °С.

Бичом качества поздних сортов капусты является растрескивание кочанов. Причины — нарушение режима полива, обильные осадки в сентябре после сухого и жаркого периода. Предотвратить или уменьшить растрескивание можно, если применить подкормку (15–20 см) кочанов. Чтобы надежно и подольше хранились свежие вилки, важно не допускать серьезных просчетов при уборке. Ни в коем случае нельзя снимать с кочанов зеленые листья. Иначе они не будут защищены от механических повреждений. Но и это не все: останутся беззащитными перед различными болезнями во время хранения. Положено оставлять кочерыжку и два–три кроющих зеленых листа, которые неплотно прилегают. Они-то и станут защитой во время хранения при температуре ноль градусов и влажности воздуха 80–90%. При минус двух градусах головки уже начинают подмораживаться, а если в погребе температура плюс четыре градуса, то капуста начинает интенсивно расти. Чаше всего кочаны хранят в штабелях, укладывая 2–3 слоя на стеллажи. Однако важно учесть, что расстояние между ними должно быть не менее 30 см. Это обеспечит постоянную циркуляцию воздуха. Если урожай невелик, кочаны можно по отдельности подвесить за кочерыжки к потолку. Весьма комфортно чувствует себя капуста, если в хранилище поддерживается температура в пределах от 0 до -1 °С.



ВРЕДНЫЕ СОВЕТЫ



Зачем смородине такая терапия

Так всегда бывает. Осенью у хозяина усадьбы накапливается уйма дел. Подавляющее большинство из них связано с подготовкой к зиме. И тут важно не переборщить, не делать того, что не только излишняя трата времени и сил, но нередко вместо пользы может в итоге оказаться вредом. А такое случается.

Обычно на удочку попадают начинающие, еще не набившие шишки, наивные огородники и садоводы. Кто-то краем уха услышал, что на зиму нужно связывать кусты черной смородины в пучки. Дескать, такие букеты легко противостоят морозам, не ломаются под тяжестью снега. Но так ли это на практике? Оказывается, такие советы «компетентных знатоков» яйца выеденного не стоят. Дело в том, что районированные в стране сорта черной смородины способны противостоят различным погодным невзгодам. Практика убеждает: кусты выдерживают снегопады и не ломаются под тяжестью снега. В свою очередь, вред от зимовки куста в связанном виде очевиден: снег между ветвями выдувается, ощутимо ухудшая зимовку и водоснабжение куста смородины. Но и это не все. В результате применения подобной «кустотерапии» цветочные почки на ветвях, не покрытых снегом, вымерзают, сильно снижая урожай ягод.

А ЧТОБ ИХ, ВРЕДИТЕЛЕЙ ЭТИХ

Накормить и от напасти защитить

Перед зимовкой опытные садоводы-любители стараются не упустить благоприятные сроки во второй половине октября и обеспечить кустарникам и деревьям подкормку фосфорно-калийными и органическими удобрениями. В чем тут секрет?

При совместном внесении норму фосфорно-калийных удобрений уменьшают вдвое. Все эти удобрения вносят под подкормку. При внесении жидкого коровяка нужно брать 5 кг такого удобрения на каждый метр борозды. Вокруг взрослого дерева нужно сделать две такие борозды глубиной по 10 см. Первую в радиусе 1,5 м от штамба, а вторую по проекции существующей кроны дерева. Фосфорно-калийные удобрения также можно вносить в эти траншеи. Садовую землянику полезно подкормить зольным щелоком или хотя бы просто посыпать почву в междурядьях золой. Для приготвления зольного щелока нужно взять две столовые ложки золы на 10 л воды и добавить в раствор для дезинфекции марганцовку. Зольный щелок можно также использовать и для подкормки плодовых деревьев. Кусты клубники после наступления морозов обкладывают компостом или навозом таким образом, чтобы ростовые почки остались свободными. Учитывая, что в октябре еще многие вредители активно готовятся к зимней спячке, важно обработать сад эффективными препаратами. Сделать это нужно после сбора урожая. Против вредителей опытные садоводы применяют «децис» (0,5 г на 10 л воды), «кеми-фос» или «фуфакон» (10 мл на ведро воды). Болезни плодовых деревьев и кустарников подавляет обработка препаратами меди. Хороший эффект дает однопроцентная бордоская жидкость или препарат «хом».



ЦВЕТНИК У ДОМА

Готовятся к зимовке канны

Неотложные дела цветоводов связаны с подготовкой цветочных культур к зимовке. Работа ответственная, требующая определенных знаний и навыков.

Если не сделали раньше, еще не поздно обрезать стебли и отмершие листья всех зимующих в грунте многолетников. Среди них аквилегии, астильбы, гипсофилы, дельфиниумы, колокольчики, лилейники, люпины, пионы. Посадки на зиму покрывают сухими листьями или еловыми ветками. Как только начнет подмерзать почва, в цветнике заканчивают выкапывать клубни георгинов. Их очищают от земли, подсушивают, после чего заворачивают в бумагу или кладут в ящики с сухими опилками. Хранят их при температуре +4... +5 °С. Наступило время прощания с клубной гладиолусов, монбреций,



канны. Их выкапывают и готовят на зимние квартиры. У гладиолусов обрезают листья на высоту 10–15 см, разложив их на просушку в помещении, где температура +20... +25 °С. Такая процедура длится не более недели. Затем клубнелуковицы очищают от остатков цветоноса и старых корней и верхних чешуй, плохо прилегающих к клубням, после чего их еще просушивают порядка 30 дней при комнатной температуре. Канны и монбреции нормально выдержат зимой экзамен, если с их корней не стряхивать прилипшую почву.

Незадачливый «подрывник»

Жителя Гомельского района задержали за телефонное хулиганство

Инцидент произошел вечером. Мужчина позвонил по специальной линии 103 и потребовал прислать машину скорой медицинской помощи. Заплетаясь в слова, он выдвинул весьма опасные условия: не будет медиков, взорву Гомель и всех взорву.

Информация о звонке была передана сотрудникам Гомельского РОВД, которые оперативно установили личность звонившего и выехали к его месту жительства.

31-летний житель агрогородка Красное недавно вернулся из России с заработков. Этот звонок совершил на десятые сутки злоупотребления спиртным, которым увлекся после возвращения. Сейчас мужчина находится в Гомельском РОВД. Ему предстоит разьяснить правохранителям, что побудило сделать такой телефонный звонок.



Наркотическая цепочка

Более 2 кг марихуаны изъяли на даче у минчанина

Изначально оперативники выяснили, что в п. Радошковичи Молодечненского района действует продавец марихуаны. При проверке сведений вечером в поселке задержали четырех молодых людей. Сначала у кафе милиционеры остановили 23-летнего местного жителя. У него при себе было более 10 г марихуаны. Парень рассказал, что купил ее за 150 долларов для собственного потребления.

После этого в поле зрения нарконтролеров попала квартира на ул. Пролетарской. Оперативники задержали одного из посетителей этой квартиры. Вышедший оттуда 30-летний местный житель имел при себе завернутый в фольгу один грамм наркотика. В квартире у 24-летнего хозяина и его 27-летнего знакомого найдены свертки с марихуаной — более 2 г у каждого.

Кроме этого, сотрудники милиции обнаружили материал для упаковки наркотика, весы и тайник с деньгами. Более 2 тысяч долларов были спрятаны в системном блоке компьютера.

Далее оперативная информация привела в один из дачных поселков Дзержинского района. Там в дачном доме 40-летнего минчанина милиционеры обнаружили сохнувшие кусты конопли. Был и готовый к потреблению наркотик, хранившийся в стеклянных банках. В общей сложности изъято более 2,2 кг марихуаны. Хозяин дачи задержан.

По информации правоохранителей, дачник изготавливал и продавал наркотик звену распространителей. На это указывает целый ряд выявленных при осмотре фактов, а также собранные оперативные сведения. Обстоятельства будут установлены в ходе расследования уголовных дел, которые возбуждены следователями Молодечненского и Дзержинского районов.



Молчание телят

В Ляховичском районе произошел пожар на ферме

Инцидент случился утром. В деревне Новоселки Ляховичского района на территории молочно-товарной фермы загорелось деревянное одноэтажное здание телятника, принадлежащее местному ОАО. Огонь уничтожил кровлю пристроенного подсобного помещения, повредил стены и внутреннюю отделку. Работники ОАО до прибытия подразделений МЧС вывели из здания фермы 167 телят в возрасте до года. Причина пожара устанавливается.



Выпил — за руль не садись!

Водитель и пассажир Porsche пострадали в ДТП в Молодечно

Авария произошла ночью на улице Богдана Хмельницкого в Молодечно. Местный житель 1982 года рождения, управляя автомобилем Porsche Cayenne, не справился с управлением. В результате машина вылетела в кювет. Мужчина и пассажир — женщина 1988 года рождения — оказались заблокированными в разбитом автомобиле. Их достали спасатели при помощи специального инструмента. У мужчины открытая черепно-мозговая травма и другие телесные повреждения. Он находится в реанимации. Пассажир получила серьезные травмы и также госпитализирована. Проводится проверка. Предварительно, водитель находился в состоянии алкогольного опьянения.



Не разъехались

В Слуцке водитель «Рено» наехал на велосипедиста

В Слуцке вечером на улице Ленина автомобиль Renault Laguna наехал на велосипедиста. За рулем машины находился 48-летний местный житель. 42-летний велосипедист ехал по краю проезжей части в попутном направлении. В результате наезда велосипедист получил закрытую черепно-мозговую травму и перелом кости левой голени. Пострадавший госпитализирован в Слуцкую центральную районную больницу. По факту происшествия проводится проверка.



Опасный маневр

Мотоциклистка в Минске столкнулась с «Ладой»

Вечером водитель мотоцикла — девушка 1998 года рождения двигалась по проспекту Дзержинского со стороны улицы Щорса в направлении улицы Уманской. Предположительно, при перестроении в крайнюю левую полосу в районе дома № 53 по проспекту Дзержинского она совершила столкновение с автомобилем «Лада». В результате ДТП никто не пострадал. Водитель мотоцикла получила незначительные телесные повреждения. По факту происшествия проводится проверка.



Затаили злобу

По факту убийства мужчины в Витебске возбуждено уголовное дело

Тело 48-летнего мужчины с телесными повреждениями было обнаружено в Витебске по месту жительства. По подозрению в совершении преступления задержаны три человека, они допрошены. Известно, что все они нигде не работают.

Как установлено, накануне произошедшего погибший отдыхал в компании знакомых. Во время распития спиртных напитков между мужчинами возник конфликт, в результате которого хозяину квартиры нанесены телесные повреждения. По данным следствия, предварительным мотивом совершения преступления явилась обида — за несколько дней до произошедшего потерпевший порвал куртку одному из подозреваемых. Возбуждено уголовное дело.



Без срока давности

В Гомеле расследовали убийство таксиста, которое произошло 34 года назад

Согласно материалам дела, в феврале 1984 года на улице Ильича в Гомеле двое мужчин обратились к водителю такси Гомельского таксомоторного парка с просьбой их подвезти. В пути следования по заранее разработанному плану пассажиры напали на водителя. В салоне автомобиля злоумышленники сдавили ему шею, нанесли множество ударов тупыми предметами и шилом по телу. Когда автомобиль остановился, водителя вытащили на улицу и продолжили избивать. Затем потерпевшего перетащили на покрытое льдом озеро, где и оставили в полуобнаженном виде. От полученных телесных повреждений мужчина скончался. Злоумышленники похитили из автомобиля выручку, а также портмоне, наручные часы, ключ от квартиры, водительское удостоверение и иные вещи потерпевшего.

Раскрыть это преступление по горячим следам правоохранителям не удалось. В то же время следственно-оперативная группа зафиксировала и изъяла следы ладоней неустановленного лица.

Спустя более 30 лет из УГКСЭ по Гомельской области оперативникам УВД Гомельского облисполкома поступила информация о совпадении этих следов с отпечатками ладоней мужчины, арестованного за грабеж. Расследование убийства таксиста возобновлено.

Началась кропотливая работа по сбору доказательств вины указанного лица и установлению личности его соучастника. В ходе предварительного следствия тщательно изучены материалы, имеющие отношения к делу, допрошены подозреваемый и все свидетели, проведены следственные эксперименты и очная ставка, проверка показаний на месте происшествия с участием подозреваемого с применением видеозвукозаписи.

По постановлению, вынесенным следователем, сотрудниками УГКСЭ по Гомельской области проведен ряд экспертиз, в том числе дополнительные судебно-медицинские, дактилоскопические, медико-криминалистические.

На основании анализа собранных по делу доказательств следствие пришло к выводу о причастности жителя Речицкого района к убийству таксиста. Уголовное дело изучено прокурором и направлено для рассмотрения в суд. Следователи продолжают устанавливать соучастника преступления.

Незванный гость

Квартиру минчанина пытались обокрасть, пока он кормил ребенка

Сотрудники милиции на ул. Алибегова услышали крик о помощи. Около жилого дома они увидели двух мужчин. Один из них убежал, а второй пытался схватить его. Подоспевшие милиционеры задержали убежавшего. Потерпевший рассказал, что был в своей квартире и кормил ребенка на кухне. В этот момент услышал странные звуки в прихожей.

Мужчина решил проверить, что происходит, и увидел неизвестного — тот искал что-то в его сумке. Заметив хозяина квартиры, злоумышленник бросился бежать. Однако минчанин не растерялся и погнался за ним.

Московским районным отделом Следственного комитета города Минска возбуждено уголовное дело по ст. 14, ч. 2 ст. 205 УК (покушение на кражу). 32-летний задержанный ранее привлекался к уголовной ответственности за незаконный оборот наркотиков и кражи.



ПРЕЛЕСТНИЦА

Для нашего организма периоды межсезонья становятся настоящим стрессом. Что уж говорить о коже, которая в «золотую пору» подвержена многим неприятным изменениям.

Одна из главных проблем этого периода — проявление признаков фотостарения после активного летнего загара. К сожалению, действие ультрафиолета сказывается не лучшим образом: проявляются мелкие морщинки, кожа обезвоживается и сохнет, снижается ее эластичность.

Другая неприятность осени — обострение угревой болезни, розацеи. Причина также в большом количестве ультрафиолета, который получает кожа летом. Под его действием угнетаются местные иммунные реакции, что и ведет к новым воспалительным процессам.

Наиболее устойчивый к смене погодных условий — нормальный тип кожи. При правильном уходе обладатель этого типа кожи, скорее всего, не почувствует никакого дискомфорта. Намного хуже отреагирует чувствительная, обезвоженная и сухая кожа, так как все эти типы характеризуются ослаблением барьерных свойств. Для них осень может обернуться сухостью, выраженным шелушением, стянутостью, тусклым цветом лица.

Обладатели чувствительной кожи могут заметить проявления купероза (сосудистых звездочек) в области щек и подбородка. Жирный тип кожи реагирует уменьшением выработки кожного сала, и, как правило, многие радуются этому, так как исчезает беспокоящая их проблема — жирный блеск.

Реакция молодой и зрелой кожи зависит от ее состояния на данный момент. Молодые девушки, как правило, не считают нужным тщательно ухаживать за кожей: активно загорают, используют некачественную косметику. Как следствие — чувствительность к сезонным изменениям.

В это же время взрослые женщины стараются использовать кремы с высокими значениями SPF, пользуются профессиональной косметикой и профилактируют фотостарение. Как показывает практика, зрелая кожа более устойчива к перепадам погодных условий.

Основная задача — поддерживать нормальное функционирование процессов эпидермиса и дермы, а именно: обеспечить адекватное увлажнение и питание, восста-

Как сохранить лицо осенью



новить кожу после активной инсоляции.

В межсезонье необходимо исключить из ежедневного ухода агрессивные очищающие средства, тонирующие лосьоны, содержащие спирт, использовать кремы с содержанием антиоксидантов, АНА- и ВНА-кислот, керамидов, витаминов Е и С. Обязательное условие для дневного крема — SPF со значением не менее 10.

Правила ухода осенью за зрелой кожей

Зрелая кожа — это синоним увядающей коже, что означает снижение репаративных процессов, нарушение правильной выработки меланина, ухудшение синтеза коллагена и эластина, ослабление тонуса сосудистой стенки и эпидермального барьера, усиление трансэпидермальной потери воды. Следовательно, для предупреждения и уменьшения проявлений вышеперечисленных процессов необходим достаточно тщательный и интенсивный уход.

В домашнем уходе необходимо использовать кремы и сыворотки, включающие в свой состав гиалуроновую кислоту, пептиды, фитоэстрогены, антиоксидантные комплексы, определенные формы витаминов и минералов. Обязательно использовать уход за кожей вокруг глаз, зоны шеи и декольте, так как в этих областях кожа имеет наименьшую толщину и более подвержена изменениям.

Осенне-зимний период — самое лучшее время для использования средств, содержащих ретинол и

фруктовые кислоты, так как эти вещества не показаны к применению летом.

Также необходимо продолжать использовать кремы с фактором защиты SPF 20, потому что в осенне-зимний период кожа все равно продолжает подвергаться воздействию УФ-лучей.

Один из самых полезных методов по восстановлению кожи после активной летней инсоляции — это биоревитализация и биорепарация. Биоревитализация — это способ доставки в дерму высокомолекулярной нативной гиалуроновой кислоты. Уже через 10—14 дней заметно уменьшается мелкая сеточка морщин, кожа становится более увлажненной и упругой. Для зрелой кожи можно использовать биорепаранты, в составе которых, помимо гиалуроновой кислоты, содержатся пептиды, факторы роста, аминокислоты, витамины и минералы. Как правило, такую процедуру рекомендуют для лица, шеи, зоны декольте и кистей рук.

Также хороший увлажняющий эффект обеспечивают пилинги молочной и пировиноградной кислотой, для молодой и зрелой кожи соответственно.

При этом очень важно соблюдать питьевой режим и не пытаться продлить «срок жизни» загара в солярии, так как это самым пагубным образом сказывается на состоянии кожи.

Дарья КРАСНОВА

Сканворд

Составила
Тамара СЕМЕНОВА
(г. Минск)

Жидкость с резким запахом	Японский шедевр в три строки				
	Представление	Пельмени узелком		Хищная птица	
	Пилола без пользы и вреда	Часть вала или оси		Американское лето	
	Азбука древних римлян				
			Предмет посуды	Магнитный сплав	Стремительный штурм
	Американское авто	Выравнивание крошки доски			
				Очки минус стекла	Копейка, которую защищают
Отклонение от темпа в музыке	Граненое бревно	Обложка поверх переплета	Войско Чингисхана		
Масло льстецов	Ярус скалы			Синтетическое волокно	То же, что кофеин
			Окантовка вдоль подошвы		
Контрабандист с завода	Короткий звук, писк				
				Партия английской буржуазии	
Животное с ценным мехом	Месяц поста у мусульман				

ОТВЕТЫ НА СКАНВОРД
 ПО ГОРИЗОНТАЛИ: Хокку, конфер, плацето, Латинца, Джим, Фурова, Рубато, Опра, Котл, Несун, Рат, Ликане, Лесен, Вити, Рамадан, ПО ВЕРТИКАЛИ: Скимидар, Еней, Хинкегли, Брус, Цафа, Сулер, Кречет, Уртница, Бин-го, Хотсон, Опрва, Нивар, Анди, Деня, Атака, Тени.

АНЕКДОТЫ Муж с женой смотрят фильм ужасов. На экране появляется ведьма. Жена: «Ой, мама!» Муж: «Узнала, да?»

На день рождения кто-то принес семечки. Пить так и не начали.

ПОСЛОВИЦЫ И ИХ СМЫСЛ

Открой дверь у себя — и у других открытыми найдешь
 Грузинская пословица. Означает, что от открытому и честному человеку хочется относиться также открыто и честно.

Палка о двух концах
 Пословица о ситуации, которая будет иметь одновременно два результата — в чем-то будет хорошо и выгодно, а в чем-то плохо и невыгодно. Пример: покупка дачи — это палка о двух концах. Свежий воздух и свои фрукты — это хорошо, но на ней надо много и тяжело работать — это, конечно, плохо.

Записал Андрей АЛЕКСАНДРОВ

Гороскоп на неделю (22.10—28.10) ЗВЕЗДЫ ПРЕДПОЛАГАЮТ

ОВЕН. Неудержимый порыв к успеху принесет достойные результаты. В общении с окружающими проявляйте сдержанность и осмотрительность: здравый смысл поможет определить, кто друг, а кто враг.

ТЕЛЕЦ. Период всепрощения, покаяния, признания своих ошибок. Вероятный конфликт может разрешиться только в результате открытой и сердечной беседы. Не исключены выгодные предложения.

БЛИЗНЕЦЫ. Благоприятное время для планирования предстоящих дел. Советы друзей или родственников окажут неоценимую помощь. Новые идеи позволят разрешить накопившиеся проблемы.

РАК. Смена настроения или легкомыслие помешают вам справиться с самыми обыденными задачами. Поэтому большинство дел может столкнуться с препятствиями.

ЛЕВ. Женщинам-Львам звезды советуют с осторожностью относиться к новым знакомствам. Мужчинам-Львам не рекомендуется проявлять власть в личных отношениях или ограничивать общение своей спутницы.

ДЕВА. Этот период будет окрашен в оптимистические цвета. Вы ошутите легкость и непринужденность, почувствуете себя более счастливым, если выйдете за обычные рамки. Возможно, предстоит встреча с приятными людьми и вы получите удовольствие от комплиментов.

ВЕСЫ. Неделя всепрощения, покаяния, признания своих ошибок. Жизненный потенциал повышается.

Возрастают сексуальная энергия, интуиция, **СКОРПИОН.** Период связан с тревожными предчувствиями и волнениями. Ваши семейные отношения могут зайти в тупик. Вам следует сделать все, чтобы предотвратить этот процесс. Будьте мягче, сговорчивее.

СТРЕЛЕЦ. Критический период. Новые знакомства нежелательны. Вероятны негативное влияние или ложный совет, которые могут привести к финансовым потерям или отрицательно сказаться на личной жизни.

КОЗЕРОГ. Для мужчин-Козерогов новое знакомство не окажется длительным. Недоверие к сильным эмоциям и сдержанность в сердечных увлечениях, а также ревность или, наоборот, измена могут осложнить отношения со спутницей. Женщинам-Козерогам следует обратить больше внимания на состояние своего здоровья.

ВОДОЛЕЙ. В личной жизни мужчинам-Водолеям звезды советуют проявить великодушие, простить обиды. Женщин-Водолеев звезды предупреждают о возможном скором завершении любовной связи. Рекомендуется быть внимательными и осторожными, хотя не все будет зависеть от вас.

РЫБЫ. Период символизирует восстановление связей, здоровья, обретение утраченных вещей. Многие могут к вам вернуться. Необходимо раздать старые долги и посвятить себя бескорыстной помощи тем, кто в вас нуждается.

ПОГОДА

Прогноз погоды на 19 октября 2018 года

Витебск +12° +14°
 Минск +14° +16°
 Могилев +14° +16°
 Гродно +12° +14°
 Брест +16° +18°
 Гомель +17° +19°

Правление Могилевского облпотребсоюза выражает глубокое соболезнование бывшему главному контролеру-ревизору ревизионной комиссии Могилевского облпотребсоюза Ольге Владимировне Филатовой в связи с постигшим ее горем — смертью МУЖА.