



Жить заботами  
сельчан

# ВЕСТИ

## ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит один раз в неделю

16 августа 2024 года № 33 (1174)



СТР. 2

Репортаж: как кооператоры  
Светлогорского филиала  
обеспечивают горячим питанием  
хлеборобов местных хозяйств



СТР. 6

Человек года: лучший продавец  
автомагазина Брестского райпо  
Татьяна ТРЕТЬЯК – о любви  
к профессии



СТАР. 10

Спадчына:  
Яблычны Спас  
у традыцыях беларусаў

ВЫЧИСЛИТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР  
БЕЛКООПСОЮЗА  
В АВГУСТЕ ПРИНЯЛ  
В СВОЙ КОЛЛЕКТИВ  
ТРОИХ МОЛОДЫХ  
СПЕЦИАЛИСТОВ.  
ОДНА ИЗ НИХ —  
ИНЖЕНЕР-ПРОГРАММИСТ  
ВАСИЛИНА КОРОЛЬ

О ВЫБОРЕ ПРОФЕССИИ  
И ВПЕЧАТЛЕНИЯХ  
НА ПЕРВОМ РАБОЧЕМ МЕСТЕ  
ОНА РАССКАЗАЛА В ИНТЕРВЬЮ «ВП»

СТР. 5

# НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ

ISSN 1991-5349



9 771991 534003

## ВАЖНЫЕ НОВОСТИ

В прошлую пятницу Беларусь столкнулась с очередной провокацией со стороны Украины. Ударные беспилотники оттуда нарушили воздушную границу нашей страны. Это очень серьезный инцидент и весьма опасная попытка обострить ситуацию, расширить зону конфликта в регионе. Президент первым прокомментировал произошедшее:

– 9 августа в 18 часов 10 минут силы ВВС и войск ПВО Беларуси были переведены в повышенную боевую готовность. Готовность номер один у нас называется. Дежурные силы противовоздушной обороны. Дело в том, что (мы подозреваем, что это не в первый раз) вооруженные силы Украины нарушили всякие правила поведения и нарушили воздушное пространство Республики Беларусь. На восточном направлении, совсем рядом от нас, в районе Костюковичского района. Поэтому силы ПВО были приведены в полную боевую готовность на перехват целей. Их было около десятка. Вылетели самолеты, вертолет. И также средства РСЗО были переведены в повышенную боевую готовность. В 19 часов 4 минуты на высоте 1,5 километра и дальности 6,5 километра силами противовоздушной обороны уничтожено несколько целей над территорией Беларуси. Происходит поиск того, что было уничтожено. Мы подозреваем, что это ударные беспилотники. Нарушив воздушное пространство Беларуси, летели из Украины. Над территорией Беларуси мы уничтожили цели. Осталь-

# Безопасность государства НАДЕЖНО ОБЕСПЕЧЕНА



ФОТО БЕЛТА

ные были переданы (у нас единое ПВО с Россией) Российской Федерации. И по информации Генерального штаба России и командующего этим направлением противовоздушной обороны России, эти цели были поражены под Ярославлем. Первое направление – Смоленск. Но потом они изменили траекторию полета – те, которые над Россией остались, и направились в район Ярославля. Но были перехвачены уже российскими системами ПВО и уничтожены.

Главнокомандующий рассказал, что Министерству обороны, Генеральному

штабу Вооруженных Сил Беларуси даны поручения провести соответствующие мероприятия, чтобы надежно обеспечить безопасность государства:

– Зачем это Украине, я не понимаю. Нам надо разобраться. Но мы, как я говорил, четко определялись с ними и довели до них эту информацию, что без ответа любые провокации не останутся.

Президент отметил высокий уровень взаимодействия с российскими войсками ПВО, абсолютно все цели уничтожены как над территорией Беларуси, так и над территорией России:

– Неприятно то, что украинцы, как я вас и предупреждал много раз, этим самым показывают, что ни к какому миру они не готовы, и продолжают эскалацию этой напряженности. Два дня назад атака на Курском направлении, где они продвинулись на несколько десятков километров – 30–35 уже сегодня. Окапываются там. Ну и вот эта провокация с целью ударов по Российской Федерации. Я думаю, что эта провокация еще долго будет обсуждаться в СМИ, но, чтобы не было опять инсинуаций разного рода, я проинформировал о том, что произошло. Это лишний раз говорит о том, мужики, что нам надо здесь на земле трудиться не покладая рук и давать соответствующие результаты, чтобы избежать того, что происходит сегодня в Украине.

Позже, во время общения с жителями агрогородка Городище, Президент еще раз вернулся к этой теме:

– Вот мы начали совещание, я оторвался от Минска, от дел конкретно. 9 августа куча беспилотников через нашу территорию – на территорию России, нарушили воздушное пространство. Пришлось применить силу, пришлось сбивать. То, что не сбили, шли через Россию, информацию передали – они их сбили. Вот видите, как бывает. Мы занимаемся земными вопросами, а там уже на границе неспокойно. И я должен срочно завтра быть на месте и разбираться с этими проблемами.

**Евгений КОНОНОВИЧ,**  
**Полина КОНОГА**

## Наш решительный ответ

### В МИНУВШУЮ ПЯТНИЦУ ВОЗДУШНОЕ ПРОСТРАНСТВО БЕЛАРУСИ НАРУШИЛИ УКРАИНСКИЕ БЕСПИЛОТНЫЕ ЛЕТАТЕЛЬНЫЕ АППАРАТЫ

Обстановку на южных рубежах республики уже давно не назовешь спокойной: если еще несколько лет назад Украина привлекала для охраны границы исключительно штатные силы и средства пограничной службы, то сегодня там чего только нет. В том числе и БПЛА, регистрация которых в нашей стране уже давно перестало быть новостью. Но 9 августа наши соседи, так сказать, «пробили очередное дно», направив около 10 воздушных целей, которые должны были пересечь воздушное пространство Беларуси в Костюковичском районе! Белорусские и российские военнослужащие мгновенно отреагировали на угрозу. И хоть благодаря их слаженной работе поступок ВСУ не оставил серьезных последствий, Беларусь этот инцидент замалчивать не собирается.

На то, чтобы определить воздушную цель и обезоружить ее, у военных ушло минимум времени: в 18:10 дежурными силами радиотехнической бригады со стороны Украины вскрыт полет группы целей к Госгранице Беларуси, через три минуты дежурные силы по ПВО приведены в готовность номер один, еще через шесть минут в небо подняты экипажи самолетов Су-30СМ и вертолетов Ми-24, находящиеся на боевом дежурстве. В 18:58 средствами одного из зенитных ракетных полков из состава дежурных сил обнаружены воздушные цели, которые взяты на сопровождение и определены как беспилотные летательные аппараты, а через шесть минут уничтожены – в 19:04. О тех БПЛА, что не находились на нашей территории, оперативно передали силам и средствам ПВО РФ – они перехвачены под Ярославлем и также поражены. Все действия дежурных расчетов выполнены в соответствии с планом



действий дежурных сил Единой региональной системы по противовоздушной обороне.

Как рассказал Александр Лукашенко, Министерству обороны, Генеральному штабу Беларуси приказано провести соответствующие мероприятия, чтобы надежно обеспечить безопасность нашего государства. Шаг номер один – усиление группировки войск на Гомельском и Мозырском тактических направлениях.

– Воинские части сил специальных операций, сухопутных

войск, ракетных войск, в том числе реактивные системы «Полонез» и комплексы «Искандер», получили задачи на совершение маршей в назначенные районы. Также осуществлено наращивание сил и средств зенитно-ракетных войск, радиотехнических войск и авиации. Мы внимательно следим за обстановкой и готовы реагировать на любые ее изменения, – рассказал о принятых мерах глава военного ведомства нашей страны генерал-лейтенант Виктор Хренин.

Второй шаг последовал за Министерством иностранных дел нашей страны. Его пресс-служба сообщила:

– В МИД вызвана временная поверенная в делах Украины в Республике Беларусь Ольга Тимуш. Украинскому дипломату заявлен решительный протест и передана соответствующая нота в связи с нарушением границы Республики Беларусь группой беспилотных летательных аппаратов, запущенных с территории Украины.

Белорусская сторона потребовала принять исчерпывающие меры для исключения подобных инцидентов, которые могут привести к дальнейшей эскалации ситуации в регионе. Временная поверенная также предупреждена о том, что в случае повторения таких провокаций белорусская сторона оставляет за собой право предпринять ответные шаги для защиты своей территории.

Особо было указано на то, что, если дипломатическое представительство Украины в Беларуси не сможет влиять на предотвращение таких провокаций, белорусской стороной будет поставлен вопрос о целесообразности его дальнейшего присутствия в Минске.

МИД Беларуси также акцентировал внимание – инцидент не останется без должной международно-правовой и субстантивной оценки:

– Данные преступные действия радикально эскалируют ситуацию и представляют собой

опасную попытку расширить зону текущего в нашем регионе конфликта. При этом вовлечь пытаются Беларусь, которая неизменно выступает за урегулирование кризиса и прекращение кровопролития.

Такие шаги предпринимаются украинским руководством при явном попустительстве или даже подстрекательстве известных внешних игроков. Решительно призываем эти стороны одуматься и остановиться. Обращаемся к народам соседней Европы: в случае расширения конфликта пожар охватит весь регион и перекинется в том числе на страны ЕС. Победителей не будет! Остудите своих воинствующих политиков!

В связи с опасностью ситуации и глобальными рисками МИД Беларуси незамедлительно доведет подробную информацию об инциденте до профильных структур ООН и ОБСЕ, а также до членов международных организаций и объединений, участником которых является Республика Беларусь:

– Нами также будут инициированы соответствующие консультации со своими союзниками и партнерами, а также по линии международных структур. Разумеется, Беларусь будет в полной мере использовать свое право на самооборону и должным образом отвечать на любые провокации или враждебные действия.

**Мария КРУШЕВСКАЯ,**  
**фото Александра КУШНЕРА**

# РЕПОРТАЖ Приготовлено с душой

ХОЛОДНИК, ГУЛЯШ, ТЕФТЕЛИ, РЫБА, САЛАТЫ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ. КАК КООПЕРАТОРЫ СВЕТЛОГОРСКОГО ФИЛИАЛА ОБЕСПЕЧИВАЮТ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ХЛЕБОРОБОВ МЕСТНЫХ ХОЗЯЙСТВ

**Жатва на полях Гомельщины близится к завершению. Но работа профсоюзных специалистов кипит. Одна из важнейших тем – организация горячего питания.**

Наваристый суп, порция каши с котлетой, компот... Блюда вполне можно отнести к изыскам домашней кухни. Примерно такое питание у комбайнеров и водителей в период уборочной. А как говорится в пословице, кто работает – тот ест. Да и любой труженик знает: на голодный желудок работа не спорится.

В Светлогорском филиале Гомельского облпотребсоюза с самого утра готовят обеды для тех, кто в поле. Аппетитные ароматы слышны даже с улицы. Каждый день меню разное – щи, борщи, суп гороховый, блюда из мяса, гарнир, овощной салат и обязательно сладкий компот из яблок урожая нынешнего сезона.

Председатель Гомельской областной организации Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства Татьяна Волынец отмечает:

– Уборочная для отраслевого профсоюза региона очень ответственный период. Ведь хорошо работает только тот, кто хорошо поест. Повара Светлогорского филиала ежедневно готовят порядка 40 комплексных обедов, обеспечивая питанием хлеборобов

трех местных хозяйств. Часть доставляют сразу в поле, а часть накрывают в столовых. Полная стоимость обеденного комплекса для местных аграриев не превышает 12,5 рубля.

Повара Светлогорского филиала делают заготовки блюд на завтрашний день еще

с вечера: нужно и картошку почистить, и фарш на котлеты разморозить. Кормят немало аграриев, а значит, и объемы немаленькие. Посчитать несложно: на одну персону необходимо пол-литра супа, 300 граммов каши, 150-граммовая котлета. Все – по технологическим картам.

Повара еду раскладывают по металлическим ланч-боксам, в которых в поле ее можно доставить горячей.



Повар Галина Цыбульник рассказывает: – Мы стараемся разнообразить питание, одни и те же блюда в течение недели не повторяются.

Время обеденное. Термосы загружают в спецтранспорт. Прямоком из столовой горячие обеды отправляются на поля.

Аграрии с аппетитом уплетают сочные котлеты, а холода в жаркую погоду – самый лучший, чтобы хорошо и вкусно подкрепиться.

– У наших поваров всегда все превосходно приготовлено, – делятся хлеборобы. – Видно, что девчата готовят по настоящему душевно.

## В ТЕМУ

**За профессионализм и качественную работу во время уборочной 2024 года Татьяна Волынец наградила благодарностями начальника отдела общественного питания Светлогорского филиала Нину Шидловскую и повара 6-го разряда Галину Цыбульник.**

## ФЕСТИВАЛИ

# «Пра Палессе каб песні спявалі...»

VIII МІЖНАРОДНЫ ФЕСТИВАЛЬ ЭТНАКУЛЬТУРНЫХ ТРАДЫЦЫЙ «КЛІЧ ПАЛЕССЯ» ЗАПРАШАЕ Ў АГРАГАДАК ЛЯСКАВІЧЫ ПЕТРЫКАЎСКАГА РАЁНА

**17 жніўня каларытнае мястэчка палескага краю ператворыцца ў сапраўдную казку. Традыцыйна ў фестывальных мерапрыемствах прымуць удзел арганізацыі Брэсцкага аблспажыўсаюза – Лунінецкага, Столінскага райспажыўтаварыстваў, унітарнае прадпрыемства «Пінская міжраённая гандлёвая база».**

Як паведаміла начальнік аддзела гандлю Брэсцкага аблспажыўсаюза Ірына Валеева, каператары прапануюць гасцям шырокі асартымент прадукцыі каператары прамысловасці і грамадскага харчавання.

– У першую чаргу – прыгатаванне прысмакаў па рэцэптах кухань розных народаў з акцэнтам на трыдцатыя беларускія, – адзначыла спецыяліст. – Даўжыня нашай экспазіцыі складзе больш за 60 метраў, будзе арганізавана больш за 500 пасадачных месцаў.

На фестывалі выступяць творчыя калектывы, майстры і рамеснікі з Прыпяцкага Палесся: восем раёнаў Гомельскай (Жыткавіцкі, Ельскі, Калінкавіцкі, Лельчыцкі, Мазырскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Хойніцкі) і чатыры Брэсцкай (Іваноўскі, Лунінецкі, Пінскі, Столінскі і г. Пінск) вобласці.

Будзе арганізавана работа падворкаў кожнага Палескага раёна. Фестываль пройдзе пад дэвізам «Беларускі год – святаў карагод». У рабоце 13 падворкаў прымуць удзел фальклорныя калектывы рэгіёнаў, якія прэзентуюць абрады, інтэрактыўныя гульні праграмы. У час свята будуць арганізаваны дэгустацыі страў традыцыйнай беларускай кухні.

Каляды, Масленіца, Ваджэне куста, Праводзіны русалкі, абрад жніва і многія іншыя старадаўнія беларускія абрады можна будзе ўбачыць на фестывалі. Непарыўна з абрадамі каляна-



дарнага цыкла ў жыцці чалавека ідуць сямейна-абрадавыя традыцыі. На фестывалі іх прадставяць раёны Гомельскай вобласці: Калінкавіцкі раён прадэманструе найбольш яскравыя элементы традыцыйнай «Вясёлкі», а Петрыкаўскі раён – «Хрэсьбіны».

Запланаваны інтэрактыўныя пляцоўкі, падворкі, прысвечаныя актуалізацыі народнай культуры беларусаў: «Рамесная слабада» – знаёмства са старажытнымі традыцыямі праз майстар-класы па ганчарнай справе, па ткацтве, кавальскай справе з вырабам чаканнай манеты з выявай сімвала Міжнароднага фестывалю этнакультурных традыцый «Кліч Палесся»; хлебны фэст «Будзе хлеб – будзе і песня!» – выстава-продаж традыцыйнага хатняга хлеба, майстар-клас па вырабе хлеба. Рытуал прыгатавання і ўпрыгожвання святочнага каравая са спецыяльнымі палескімі каравайнымі песнямі; фолк-фестываль «Матчыны песні» і многае іншае.

Насычанай абяцае быць фестывальная праграма аўтэнтчных калектываў, а таксама конкурс прыгажосці «Палеская прыгажуня – 2024».

У абласным конкурсе драўлянай скульптуры «Ажыўшая даўніна» прымуць удзел майстры, якія валодаюць тэхналагічнымі і мастацкімі прыёмамі традыцыйнай разьбы па дрэве. Адбудзецца выстава «Паляванні і рыбалоўства», конкурс «Самы моцны паляшук». Гасцей запрашае лакацыя «Палессе – партызанскі край» і кінатэатр пад адкрытым небам, а таксама этназаафэст, творчая сустрэча з пісьменнікамі, дыялогавая пляцоўка па развіцці турызму.

Увечары гасцей чакае маладзёжная танцавальна-забаўляльная праграма і гала-канцэрт II адкрытага конкурсу аматарскіх харавых калектываў і вакальных ансамбляў народнай манеры выканання «КаверХорШоу», феерверк.



## ПОДПИСНАЯ КАМПАНИЯ

# Вместе с любимой газетой!

ПОДВЕДЕНЫ ИТОГИ РЕСПУБЛИКАНСКОГО КОНКУРСА НА ЛУЧШУЮ ОРГАНИЗАЦИЮ ПОДПИСКИ НА ГАЗЕТУ «ВЕСТИ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ» НА ВТОРОЕ ПОЛУГОДИЕ 2024 ГОДА

Рассмотрев материалы, представленные правлениями облпотребсоюзов, облпотребсоюзов и общественным Советом по итогам подписки на газету «Вести потребкооперации» на второе полугодие 2024 года, Правление Белкоопсоюза постановило присудить 1-е место и наградить победителей Республиканского конкурса на лучшую организацию подписки Почетной грамотой Белкоопсоюза с вручением ценного приза, напольной акустической колонки Soundmax SM-PS4204, организациям согласно приложению:

● **среди потребительских обществ I группы** – Ляховичское райпо (председатель правления Некрашевич В.Б.), оформившее подписку в количестве 81 экземпляра на 100 человек работающих;

● **среди потребительских обществ II группы** – Любанское райпо (председатель правления Корбут Н.И.), оформившее подписку в количестве 88 экземпляров на 100 человек работающих;

● **среди потребительских обществ III группы** – Лунинское райпо (председатель правления Леоновец Н.Н.), оформившее подписку в количестве 102 экземпляров на 100 человек работающих.

Объявляется Благодарность председателя Правления Белкоопсоюза потребителем обществам, подписавшим наибольшее количество экземпляров на 100 человек работающих:

● **среди потребительских обществ II группы:** Шкловскому райпо (председатель правления Ясинский А.А.) – 77 экземпляров на 100 человек работающих,

Мстиславскому райпо (председатель правления Саперова Е.М.) – 73 экземпляра на 100 человек работающих;

● **среди потребительских обществ III группы:** Столинскому райпо (председатель правления Крыжик С.Н.) – 79 экземпляров на 100 человек.



# Поделиться добром

В МИНСКЕ ПРОХОДИТ  
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНАЯ АКЦИЯ  
«СОБЕРЕМ ПОРТФЕЛЬ ВМЕСТЕ»

Белорусы объединяются и помогают детям, которые проживают в неблагополучных семьях, социально-педагогических центрах, домах-интернатах, воспитываются в многодетных семьях. Акция продлится до 30 августа, в ней может принять участие каждый. Сбор канцелярских принадлежностей организован в торговых центрах, универсамах и магазинах города – перечень размещен на сайте Минской городской организации Белорусского союза женщин.

## Одеваемся по первому классу

МЫ ПОДОБРАЛИ ФОРМУ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ БУДУЩИХ ШКОЛЬНИКОВ – СМОТРИТЕ, СКОЛЬКО ЭТО СТОИТ

КСТАТИ

К августу производители подготовили около 1,1 миллиона изделий школьной одежды. Примерно 300 моделей школьной формы разработано специально к новому учебному году.



### Большой шопинг

«Эта жилетка мне большая и жмет!» – такой оксюморон не получится придумать, зато его можно услышать в детском отделе ЦУМа, где продается школьная форма. Совсем скоро впервые в жизни за парты сядут 105 тысяч ребят. Им придется спрятать подальше джинсы, футболки и пестрые платья с рюшами: теперь на авансцене гардероба – деловая одежда сдержанных цветов. А в рюкзаке место пистолетиков и кукол займут тетрадки, пенал и веер цифр.

#### Девочки

(в рублях)

- Сарафан — 43 — 107
- Юбка — 26 — 55
- Блузка — 45 — 98
- Жилетка — 36 — 59
- Гольф — 18 — 25
- Брюки — 50 — 72
- Пиджак — 42 — 93
- Туфли — 85 — 132
- Рюкзак — 89 — 140

#### Мальчики

(в рублях)

- Рубашка — 44 — 53
- Пиджак — 51 — 102
- Брюки — 32 — 71
- Жилетка — 17 — 33
- Галстук — 12 — 15
- Туфли — 52 — 120
- Рюкзак — 105 — 150

#### Спортивная форма

(в рублях)

- Штаны — 29 — 45
- Толстовка — 35 — 62
- Кроссовки — 30 — 60

ФАКТ

Торговля серьезно подготовилась к ажиотажу накануне нового учебного года. Весь ассортимент одежды и канцелярских товаров можно купить в одном месте – в любом крупном торговом центре или универсаме. Причем цены если и отличаются, то не сильно.

### НА ЗАМЕТКУ

**Юлия КЛИМЧЕНКО, инструктор-валеолог Минского областного центра гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья:**

– Одежда ребенка не должна излишне стеснять движения: отдавайте предпочтение изделиям из натуральных волокон (лен, хлопок, шерсть) либо смесовых тканей, где синтетики не более 55 процентов в костюмах и до 30 процентов в блузках и сорочках. Обувь предпочтительна из натуральной кожи. Высота каблука для первоклассников – не более одного сантиметра. В закрытой обуви не допускается подкладка из искусственных, синтетических материалов.

Покупая рюкзак для ученика начальной школы, обратите внимание: масса изделия должна быть не более 700 граммов. Длина плечевых ремней регулируется в соответствии с ростом ребенка и характером одежды. Ширина лямок в верхней части – не менее 3,5–4 сантиметров, в нижней – 2–2,5. Узкие лямки будут врезаться в тело, доставляя неудобства. Для ученика начальной школы рюкзак должен иметь формоустойчивую спинку и следующие размеры: высота задней стенки – от 30 до 36 сантиметров, высота передней стенки – от 22 до 26 сантиметров, ширина изделия – 6–10 сантиметров (разрешено увеличение размеров до 3 сантиметров).

Собираем портфель (перечень принадлежностей можно найти на сайтах школ)



- Пенал 3,50–12,60 рубля
- Ручки (4 шт.) 1,10–2,36 рубля
- Простые карандаши (4 шт.) 2,20–3,10 рубля
- Точилка 50 копеек – 2,30 рубля
- Ластик 1–1,40 рубля
- Цветные карандаши 2,70–12 рублей



- Тетрадь в узкую линейку/крупную клетку 39–50 копеек
- Цветная бумага 70 копеек – 3,20 рубля
- Цветной картон 3,50–7,30 рубля
- Альбом для рисования 4,50–8,60 рубля
- Клей ПВА 1,10–4,80 рубля
- Кисточки 4,50–7,20 рубля



- Акварельные краски 3,50–7 рублей
- Гуашь 3,50–11 рублей
- Непроливайка 1,60–2,70 рубля
- Пластилин, стеки 6–10 рублей
- Веер цифр 5,60 рубля
- Геометрический набор 8,20 рубля
- Бейдж 60 копеек

По инициативе профкома Столинского райпо в минувшее воскресенье у главного входа в универмаг города Столина состоялась демонстрация моделей одежды для школьников.

# Наряд с иголки

## ПРОФСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТОЛИНСКОГО РАЙПО ОРГАНИЗОВАЛ ПОКАЗ МОДЕЛЕЙ ШКОЛЬНОЙ ОДЕЖДЫ



**П**опробовать себя в качестве манекенщиков пригласили детей работников райпо.

В профкоме Столинского райпо отметили: с одной стороны, это напоминание родителям и де-

тям, что не за горами 1 сентября, а это значит, что пора готовиться к началу нового учебного года, с другой – привлекли детей к сильному труду.

Председатель первичной профорганизации Столинского райпо Елена Раковец прокомментировала:

– Согласитесь, выйти на импровизированный подиум и продемонстрировать тоже надо уметь. Показ – хорошая форма работы по продвижению товара отечественного производителя, привлечению внимания к ассортименту, реализуемому нашими торговыми объектами. На наш призыв откликнулись 11 ребят. Они охотно демонстрировали деловую одежду, а также спортивные костюмы и комплекты. После мероприятия юных демонстраторов одежды ожидало угощение от профсоюзного комитета.



### НАШИ ЛЮДИ

Вычислительный центр Белкоопсоюза в августе принял в свой коллектив трех молодых специалистов. Одна из них – инженер-программист **Василина КОРОЛЬ**. О выборе профессии и впечатлениях на первом рабочем месте она рассказала в интервью «ВП».

# Новые горизонты

## ВАСИЛИНА КОРОЛЬ: «К КОМАНДИРОВКАМ В РЕГИОНЫ СТРАНЫ ГОТОВА!»

**В**асилина родом из Воложина. С детства любила математику. После окончания средней школы поступила в БТЭУ ПК на факультет экономики и управления по специальности «экономика электронного бизнеса». Получив диплом с отличием, прибыла на свое первое рабочее место – в Вычислительный центр Белкоопсоюза. Признается: «С первых дней поняла: это именно то, о чем я мечтала!»

Василина говорит: еще учась в школе, понимала, что для поступления в высшее учебное заведение необходимо приложить немало усилий. Поэтому старательно училась, работала над самодисциплиной.

**Молодой специалист отмечает: «Когда пришло время поступления, долго не раздумывая, поехала в Гомель и поступила в БТЭУ ПК. К слову, этот университет окончила и моя мама. Я изначально поступала по целевому направлению Дзержинского филиала, которое стало для меня значительным подспорьем и придало уверенности».**

С первого курса Василина усердно училась. Теперь вспоминает: «Первую экзаменационную сессию сдала на «отлично» и так вошла в кураж, что уже не могла остановиться, получила оценки «9» и «10».

– Поскольку я окончила университет с отличием, загоре-



лась идеей работать в Вычислительном центре Белкоопсоюза, – делится Василина. – О его возможностях рассказывала преподаватель предмета «Системы управления базами данных» Людмила Павловна Авдашкова. В феврале – марте я обратилась в Белкоопсоюз с просьбой принять меня в качестве молодого специалиста, а спустя некоторое время получила одобрительный ответ.

**Василине от Белкоопсоюза предоставлено общежитие.**

Девушка сообщила, что уже успела сделать небольшой ремонт в комнате, и призналась: особенно хорошо, что от места проживания и до работы можно пешком добраться всего за 15 минут.

Василина как программист со всеми гаджетами на «ты», но за

### ШТРИХИ К ПОРТРЕТУ

**Василина КОРОЛЬ** – участница многочисленных республиканских и международных олимпиад по английскому языку, математике, программированию и менеджменту, автор научных статей в области экономики и программного обеспечения. В свободное время увлекается фотографией, видеосъемкой, рисованием.

**Жизненный девиз: «Погасший, как спичка, однажды засияет ярче солнца».**

компьютером сидеть сутками – не в ее правилах. Девушка любит аэробику, спортивную ходьбу, бег. Говорит, занятия физической культурой помогают держать мышцы и мозговую деятельность в тонусе, а это наилучшим образом сказывается на результатах труда.

– В мои обязанности входит техническая поддержка всех райпо, торговых объектов, – рассказывает Василина Король. – Если возникают трудности, за советом обращаюсь к более опытным коллегам, а они всегда готовы подставить мне плечо, дать дельный совет.

**Василина – человек ответственный, старательный, амбициозный. О себе говорит так: «Если поставила цель, обязательно ее достигаю».**

Внешне хрупкая девушка с большими голубыми глазами на деле показывает себя как целеустремленный, дисциплинированный специалист с твердым жизненным стержнем, которая смело заявляет: «К командировкам в регионы страны готова!»

## ЧЕЛОВЕК ГОДА

**Продавец 5-го разряда Брестского райпо Татьяна Третьяк, удостоившись высокой награды, несколько смущена. Говорит, героиней себя не чувствует. Признается: работа ей каждый день приносит радость. На вопрос, как удалось снискать признание покупателей и руководства, отвечает: «Просто работаю с душой».**

# Призвание – нести радость людям

*ЛУЧШИЙ ПРОДАВЕЦ АТОМАГАЗИНА СТРАНЫ ТАТЬЯНА ТРЕТЬЯК – О ТОНКОСТЯХ ПРОФЕССИИ, ПОЧЕТНОМ ЗВАНИИ «ЧЕЛОВЕК ГОДА» И ПЕРВОМ ВЫЕЗДЕ В РЕЙС*



Продавец 5-го разряда Брестского райпо Брестского облпотребсоюза Татьяна ТРЕТЬЯК получает награду «Человек года» из рук Председателя Правления Белкоопсоюза Инессы КОРОТКЕВИЧ

**В** мире, где технологии и большие города часто затмевают маленькие населенные пункты, есть люди, которые делают все возможное, чтобы не забыть о тех, кто живет вдали от шума. Эти герои – продавцы и водители автолавок, которые ежедневно отправляются в путь, чтобы доставить необходимые товары в отдаленные деревни.

Каждое утро, когда первые лучи солнца пробиваются сквозь туман, Татьяна Александровна на машине, загруженной продуктами и товарами первой необходимости, выезжает по маршруту, который охватывает несколько десятков километров. Признается: каждый раз с нетерпением ждет встречи с местными жителями. Ведь для них это не просто покупки, это возможность пообщаться и поделиться новостями.

Татьяна Александровна уже 23 года работает в профессии и менять ее не собирается, несмотря на все трудности – долгие часы в дороге, жару и холод. «Если бы не мы, жители как минимум 12 небольших деревень остались бы без самого необходимого. Это в основном пожилые люди, которым сложно добраться до магазина, находящегося порой в 10 километрах», – говорит она.

– Выезжаем в дорогу, а в пути – живописные пейзажи: зеленые поля, леса и реки, –



фото Илья ШВЕДКО и из архива

рассказывает моя собеседница. – Но главное – это люди, которых мы встречаем. Как приятно видеть, что нас в деревнях ждут».

Сельчане Татьяну Александровну знают в лицо, и для многих она стала не просто продавцом, а настоящим другом. «Когда я вижу радость в глазах бабушек и дедушек, которые ждут меня с нетерпением, понимаю, что моя работа имеет смысл», – делится женщина.

Наша героиня уже не первое десятилетие трудится в тандеме с водителем автомагазина. Виктор Авдеенко бережно ухаживает за машиной, чтобы она не ломалась в пути.

«В деревнях его уважают. Люди всегда обращаются к нему за помощью с мелкими поломками или просят подвезти тяжелые сумки», – рассказывает Татьяна Александровна.

Ее называют виртуозным продавцом: всегда в автолавке чисто, аккуратно, все по полочкам. Сегодня она отмечает: «Кто знает, как бы сложилась моя судьба, если бы после окончания школы удалось поступить на бухгалтера, – и подчеркивает: – «Я как человек, любящий живое общение, точно ничего в связи с этим не потеряла. Наоборот, приобрела множество друзей, а еще получаю позитив от моих покупателей».

Еще в школьные годы Татьяна Александровна мечтала стать бухгалтером, но после неудачи на экзаменах поступила в Брестское торговое училище на кассира-контролера. После нескольких лет работы на Пинщине вернулась в Брест и вскоре оказалась в системе потребкооперации. Когда заболела продавец автолавки, Татьяна согласилась ее заменить. С тех пор работа продавцом автомагазина стала для нее не только профессией, но и призванием.

«Помню свой первый рейс: помимо продуктов, взяла шампунь и чистящие средства. Все это оказалось востребованным, и я удивилась, когда наторговала 270 рублей, тогда как в магазине дневной доход был около 70 рублей», – вспоминает она.

Сегодня Татьяна Александровна уверена: ее работа – это не просто продажа товаров, а миссия помогать людям. Она знает предпочтение сельчан. «Стараюсь привозить именно то, что они любят. Это дело чести для меня», – говорит собеседница.

Рабочий день продавца автолавки начинается в 7 утра и заканчивается около 19–20 часов. Татьяна Александровна не жалуется. Каждый день ей нужно посетить 12 деревень и обслужить сотни покупателей.

История Татьяны Александровны – пример того, как можно добросовестно выполнять свои профессиональные обязанности, просто следуя призванию, оставаясь рядом с людьми, делать мир краше и лучше.

## ПРЯМАЯ РЕЧЬ

**Алексей БУТЫЛО, председатель правления Брестского райпо:**

– Наша организация обслуживает 70 отдаленных населенных пунктов района и более 30 садовых товариществ. У нас четыре автолавки, у которых функция скорее социальная, чем коммерческая. К сожалению, каждая из них приносит в месяц порядка 3,5 тысячи рублей убытка, который покрываем сами за счет иных видов деятельности. Но отказаться от такого способа обслуживания сельского населения не можем. Автолавка – единственная возможность для этих людей приобрести продукты питания не за десятки километров, а у своего дома. И такие ответственные, добросовестные продавцы, как Татьяна Третьяк, им в помощь.

## ПО ПОВОДУ

**Конкурс профессионального мастера среди продавцов кооператоров Брестчины проводят ежегодно. Состязание проводится с целью повысить авторитет и престиж профессии продавца. Конкурс с каждым разом набирает обороты, собирая все большее количество участников.**

## Секрет – в дружелюбной улыбке

**П**редседатель правления облпотребсоюза Ольга Ильковец, открывая мероприятие, отметила:

– Рада, что конкурс проходит именно на пинской земле. Он стал первым, который я провожу как председатель облпотребсоюза. Это символично в год 100-летия образования органов торговли. – Конкурс – хороший повод быть вместе, познакомиться друг с другом, обменяться опытом. Сюда приехали лучшие из лучших в своей сфере из каждого района области.

### XXXIV ОБЛАСТНОЙ КОНКУРС ПРОДАЦОВ МАГАЗИНОВ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ» ПРОШЕЛ В ЛОГИШИНЕ

На областное состязание из всех уголков Брестчины приехали лучшие из лучших – победители районных этапов конкурса, пишет p-v.by. За звание «Лучший по профессии» боролись 25 продавцов: 16 – продовольственных товаров, 9 – непродовольственных, которые должны были продемонстрировать высокий уровень профессиональной подготовки и культуры обслуживания покупателей, знание правил торговли.

Заместитель начальника отдела экономики Пинского райисполкома Руслан Гринько подчеркнул:

– Совсем недавно вы отметили свой профессиональный праздник и 100-летие органов торговли. Все это время вы динамично развивались, открывали новые современные торговые объекты и объекты общественного питания. Мы ви-

дим, как повышается качество обслуживания, расширяется спектр предоставляемых услуг. Благодаря вашей ежедневной кропотливой работе, покупатели могут приобретать свежие товары, а благодаря клиентоориентированному подходу и вашим улыбкам они получают хорошее настроение. Пусть победит сильнейший!

Участники продемонстрировали профессиональному жюри свое мастерство в таких конкурсах, как «Визитная карточка», «Деловая игра со зрителем», а также прошли тестирование и практические задания – «Подготовка рабочего места» и «Работа с покупателями, культура обслуживания».

Продавцы рассказали, как выбирали профессию, а также какие качества им удалось с ее помо-

щью развить, например, терпение, умение поддерживать разговор, поднять настроение покупателю. Именно эти люди вносят в нашу жизнь искру фантазии, поиска и творчества. Конкурсанты показывали навыки в выкладке товаров и культуре обслуживания, умение убедительно позиционировать продукцию, общаться с людьми и оперативно решать возникающие нестандартные ситуации. Жюри старания конкурсантов оценило высоко. Все выступили достойно!

Победителями стали продавцы Лунинецкого райпо Софья Каленкович и Снежана Учкина. Лунинецкое райпо также получило диплом «За качественный уровень подготовки команды».

Каждый участник конкурса был награжден дипломом и памятным подарком.



фото p-v.by

# Парадигмы развития

ЕЖЕДНЕВНО ГРОДНЕНСКОЕ ОБЛПОТРЕБОБЩЕСТВО ДЕЛАЕТ ВСЕ ВОЗМОЖНОЕ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ЖИЗНИ ЖИТЕЛЕЙ ГЛУБИНКИ

**Председатель правления Гродненского облпотребобщества Александр Бубенчик «За выдающийся личный вклад в достижение лучших результатов в финансово-хозяйственной деятельности» по итогам работы за 2023-й удостоен награды «Почетный знак» Белкоопсоюза. Мы попросили Александра Витальевича рассказать, как сегодня совершенствуется торговля на селе.**



Коллаж Татьяна ГОРБАЧ



области, более 60 процентов из которых – сельские жители. Объем продаж товаров населению составляет около 30 миллионов рублей в месяц.

В облпотребобществе – 605 торговых объектов, 409 из них – в сельской местности. За последние пять лет открыли 11 новых объектов, 37 возобновили свою работу. Только в прошлом году, к примеру, была возобновлена работа 16 объектов, из них десять – в сельской местности.

Функционируют 76 объектов общественного питания, в том числе десять объектов брендированного формата: «Лепим сами», TASTY, «Еда&Кофе», «Гастролавка».

## Важная роль

– Ведущая отрасль – торговля, – говорит Александр Бубенчик. – Ее доля в совокупном объеме деятельности достигает 70 процентов. Потребкооперация выполняет социальную функцию, поскольку этот вид деятельности наиболее затратный. С готовностью берем на себя заботу о жителях села. Среди них гораздо больше представителей уязвимых категорий населения, чем в городе. Для таких граждан делаем 10-процентную скидку на социально значимые товары. За 2022–2023 годы предоставили социальных скидок на 2 миллиона рублей.

Магазины облпотребобщества продают продукцию собственного производства, выпускаемую отраслями промышленности и общественного питания. Товары изготавливаются из отечественного натурального сырья, причем большая часть – с использованием старинных рецептов.

## Вкусно и доступно

Большим спросом у покупателей пользуется собственная продукция. В магазинах Гродненского облпотребобщества есть все необходимое. Можно купить сырое мясо и мясные полуфабрикаты, хлебобулочные изделия, рыбу, произведенные на предприятиях филиалов облпотребобщества. Покупатель идет сюда за свежим хлебом, колбасами, сделанными по старинным бабушкиным рецептам, квашеной капустой и солеными огурцами. На прилавках всегда изобилие свежих овощей и фруктов.

– У нас восемь хлебопекарных предприятий, пять участков и цехов по выпуску кондитерских изделий, девять убойных цехов и площадок, десять мясоперерабатывающих цехов, один участок по производству кормов для животных, – отмечает Александр Бубенчик. – Также в системе по два цеха по переработке рыбы и по производству безалкогольных напитков, один квасильно-засолочный цех, девять участков и цехов по производству непродовольственных товаров. Вся производимая продукция поставляется в наши магазины, в частности в мини-маркеты «Родны кут».

### Александр БУБЕНЧИК:

– Постоянно проводим работу по совершенствованию материально-технической базы промышленных предприятий. За последние несколько лет провели модернизацию наших хлебозаводов, холодильных камер мясоперерабатывающих и убойных цехов.

## Преданные делу профессионалы

Есть чем гордиться и филиалам. Например, в Щучинском филиале облпотреб-

## ВАЖНО

Гродненское облпотребобщество внедрило более 500 новых наименований хлебобулочных изделий, 56 кондитерских и 46 мясных изделий. Все хлебозаводы производят продукцию диетического и лечебно-профилактического назначения.

общества действуют собственные цехи по переработке мяса и рыбы, хлебозавод и швейный участок, выпускающий спецодежду. Продукция пользуется спросом и дает хорошую прибыль, что позволяет вкладывать средства в развитие торговли на селе.

Директор Щучинского филиала Вануш Навасардьян рассказал: ежегодно в текущий ремонт и модернизацию торговых объектов, приобретение холодильного и торгового оборудования организация потратит около 700 тысяч рублей. Идет автоматизация торговой сети, которая позволяет эффективно управлять товарной массой. Перед Щучинским филиалом стоит задача до 1 июля 2025 года цифровизировать все стационарные объекты и автолавки. В целом автоматизация торговой сети уже коснулась 60 процентов магазинов.

Стирая грань между городскими и сельскими магазинами, специалисты облпотребобщества в торговых объектах регулярно проводят акции. Для более полного удовлетворения потребности в товарах, в первую очередь сельских жителей, стартовал проект по приему заказов от населения через контакт-центр Белкоопсоюза.

При формировании ассортимента работники Гродненского облпотребобщества отдают предпочтение товарам отечественного производства, удельный вес которых в розничном товарообороте за 2023 год – 94 процента.

Еще одна задача, которую успешно решают филиалы облпотребобщества, – создание оптимальных условий для работы преданных делу профессионалов.

## Креативные, сплоченные, лучшие!

Коллектив Лидского филиала Гродненского облпотребобщества по итогам за 2023-й был удостоен высокой награды «Почетный знак» Белкоопсоюза.

– В 2023 году стали лучшим филиалом области, – поделилась директор Лидского филиала Кристина Водейко. – Бесспорно, это заслуга всего нашего сплоченного коллектива. Каждый сотрудник нацелен на высокий результат и понимает важность возложенной на нас миссии. Постарались создать атмосферу взаимной поддержки: не только проводим вместе рабочее время, но и организуем совместный отдых, мероприятия, поездки. Наш филиал – большая семья. Всегда подставим друг другу плечо и никогда не подведем коллег.

## Штрихи к портрету

Филиалы облпотребобщества знают, как сделать отдых незабываемым, причем не только для своего коллектива. Они традиционно принимают активное участие в каравай-фесте «Бацькава булка», фестивале ярмарке тружеников села «Дажынкi», республиканском фестивале национальных культур и многих других.

## Соберем и заготовим

В эти летние деньки вовсю идет заготовка ягод, грибов, плодоовощной продукции. В Гродненском облпотребобществе сообщили: обычно за летний сезон в период заготовки населения выплачивается около 12 миллионов рублей.

Всего в Гродненском облпотребобществе около 100 приемозаготовительных пунктов. Примерно 20 из них осуществляют приемку сельскохозяйственной и дикорастущей продукции – черники, лисичек и прочего.

Кроме сельхозпродукции, Гродненское облпотребобщество заготавливает и вторичные материальные ресурсы. Работают 80 пунктов приема, в том числе 20 – в Гродно. Закупает также макулатуру, вторичные полимерные материалы, стеклотбой, бытовую лом черных и цветных металлов.

**Марина КУЗЬМИЧ,**  
фото из архива

## Траектория развития и успеха

– Наши магазины и производства знакомят каждого, автолавки доезжают до самых отдаленных деревень, а заготовительные пункты многие годы приносят дополнительный доход сельчанам, – отметил Александр Бубенчик. – Сегодня точно можно сказать: благодаря потребкооперации белорусы могут быть уверены, что ни один человек, даже в самой глухой деревне, не останется без внимания.

На Гродненщине потребкооперация обслуживает 380 тысяч населения, свыше 60 процентов из которых – сельские жители. В деревнях работают более 400 магазинов, 86 автолавок. Автолавки обслуживают свыше 2,6 тысячи сельских населенных пунктов, в которых проживает треть сельчан области. Парк техники ежегодно обновляется. За последние 3,5 года приобретено 30 современных специализированных автомагазинов.

– В составе Гродненского облпотребобщества – 15 филиалов и два унитарных предприятия. Организация обеспечивает занятость и социальные гарантии 5 тысяч человек. Обслуживает 380 тысяч населения

ПАРТИЗАНЫ  
БЕЛАРУСИ

# «Где бы ни был, вспоминал печальные глаза матери»

## ДОЧЬ ВЕТЕРАНА ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ ВЛАДИМИРА БАРАНОВСКОГО РАССКАЗАЛА О ЕГО БОЕВОМ И ЖИЗНЕННОМ ПУТИ

### Память ведет по дороге жизни

– Мой отец считал своим долгом и обязанностью рассказать молодежи о событиях той грозной поры, поведать о героях былых сражений и их подвигах, – отмечает Наталия Алейникова. – Он встречался с детьми во время вечеров памяти и уроков мужества, делился историями о пережитом в годы Великой Отечественной. Сегодня, когда отца уже нет в живых (его не стало в 2006 году), так хочется, чтобы память соотечественников о его вкладе в Великую Победу не иссякала.

О том, каким было время 1940-х и какой след оно оставило в судьбе семьи Барановских, Владимир Петрович опишет в своей книге «Как молоды мы были» уже в послевоенное время:

«21 июня 1941 года решили мы отметить последний экзамен за 8-й класс. Мать дала мне 15 рублей. Мы с ребятами купили в магазине консервы с крабами, из дома принесли сала и хлеба. Веселились до утра, не зная, что уже идет война. Через восемь дней, прислонившись к забору, смотрел я в щель, как мимо дома катят немецкие танки.

...В деревне останавливается немецкая воинская часть. Солдаты у колодца обливаются водой, играют на губных гармошках, поют песни, опьяненные легкой победой.

Жили в нашей деревне тридцать еврейских семей. Осенью настал их смертный час. Приехали несколько немецких автомашин, фашисты приказали евреям собрать ценные вещи и подготовиться к переезду в другое место жительства. Затем мужчин и подростков повели в лес, и они там сами копали себе могилу. А женщин и детей увели в гетто.

В деревне немцы создали полицейский участок. Четверо сельчан с белыми повязками на рукаве, на которых был изображен одноглавый орел, вооруженных советскими винтовками, важно прогуливались по улице».

### Утраченная юность

– Отец писал, что в начале 1942 года группа партизан прибыла к ним в деревню, штаб разместился в их доме, – рассказывает Наталия Алейникова. – Папа вспоминал, как сидел рядом с партизанами, вслушивался в их разговор, и великая радость общения с этими мужественными людьми переполняла его душу.

В деревне Любоники Кировского района в местной школе размещалась немецкая во-



Дочь ветерана Великой Отечественной войны Владимира БАРАНОВСКОГО Наталия АЛЕЙНИКОВА бережно хранит память об отце

инская часть. Всех сельчан немцы направляли за документами. Понятно, брали на учет. Владимир Барановский описывал этот эпизод так: «Получаю «аусвайс» – кусочек бумаги с отпечатком большого пальца. На немецком языке написана фамилия, имя, отчество и «рост средний, глаза голубые, особых примет нет». И через несколько дней пришла повестка: явиться в район для отправки на работу в Германию. За уклонение – расстрел.

Однажды утром в дом Барановских ворвались два немца и полицаи. Искали оружие. Выгнали маленького Владимира и его мать, толкая прикладами, на улицу, затем повели на допрос. Немецкий обер-лейтенант на ломаном русском языке спрашивал, как их семья помогала партизанам. Володя чудом вырвался тогда из фашистских когтей.

### Из книги «Как молоды мы были»:

«Усакинские леса – тысячи гектаров лесов и болот протянулись через весь Кличевский район. Тут базировалась и партизанская бригада имени Кирова. Меня определили в 3-й взвод роты второго батальона 537-го полка. К большой радости, в моей роте встретил я односельчанина Ваню Солоновича: он был в первом взводе.

Первый партизанский ужин (он был и обедом): вокруг ведра с картофельным пюре с кусочками мяса садятся семь партизан. И первая проблема: у меня нет ложки. Бегу к Ивану – выручай! Так и ели мы с одной ложки несколько дней.

Первое задание: ехать в деревню Городец, добыть сани, желателно полицейских семей. Поехали верхом на лошадях. Я один был без оружия. Задание выполнили. Раздобыл я там и ложку.

Спали в шалашах, зарывшись в сено. Холодно, неудобно. Думалось: какое счастье спать на подушке под теплым одеялом.

Вскоре мне вручили винтовку погибшего партизана нашей роты. И вошли в мою жизнь четкие военные команды, закружила, понесла меня по дорогам войны тяжелая партизанская жизнь. И везде, где бы ни был, вспоминал печальные глаза матери, которые видел в последний раз в школьном окне».

Мама Володи чудом выбралась из бобруйского концлагеря, выползла через обнуренный лаз. Ее родственница в городе помогла окрепнуть и отдала свой «аусвайс», с которым мать прошла через вражеские заставы, переправившись через реку Березина.

– Мой отец в составе партизанской бригады участвовал в «рельсовой войне» против немецких захватчиков, – продолжает рассказ



Владимир БАРАНОВСКИЙ

Наталия Владимировна. – Этот период он описывал так: «Отозваны с заданий все диверсионные группы, все подразделения. Запасаемся флягами, бутылками для воды, едой – все говорит, что предстоит дальний поход. Наконец дан приказ: идем в рейд к Днепру, чтобы уничтожить, разрушить железнодорожное полотно на магистрали Могилев-Орша».

### Из книги «Как молоды мы были»:

«На рассвете двинулись в путь. Первый привал возле разбитой станции Уша. Комиссар бригады Герасим Комар открывает митинг, говорит, что все партизанские силы брошены на железную дорогу. Движение поездов должно быть парализовано. Скоро наша земля будет свободной. Митинг близился к концу, когда с севера горизонт начали затягивать серые тучи, хлынул дождь. За крутым поворотом открылся обрывистый берег реки Друть. За ней простиралась необозримая ширь лугов. По мосту переправляемся на другой берег. И дальше к линии фронта. Не задерживаясь, пересекаем шоссе Могилев-Минск. И снова ускоренным маршем – вперед и вперед.

Когда ночь опустилась на землю, привал. Достая из своей сумки горбушку хлеба. И есть не могу. Горечь страшная: хлеб лежал рядом с толовой шашкой. Подумалось: как тол и хлеб, так и жизнь и смерть – несовместимы.

В час ночи 20 июня выходим на железнодорожное полотно. На дзоты и блиндажи фашистов обрушивается партизанская атака. короткий всплеск ответного огня – и все замолкает. Подкладываем под рельсы толовые шашки, поджигаем по команде бикфордов шнур. Быстро скатываемся с насыпи. Гремят взрывы, летят вверх куски вырванных рельсов. А мы начали отход на запад, в свой район. 120-километровый рейд закончен».

### Освобождение

Когда началась операция «Багратион», настроение у бойцов было приподнятое: они ждали скорейшего воссоединения с Красной армией.

Командир батальона Павел Кучеренко повел бойцов к болотистому, заросшему густым кустарником ручью возле самого тракта. Там они замаскировались, и когда машины появились в прицеле, ударили со всех стволов: из пулеметов, противотанковых орудий, винтовок. Немцы падали под партизанскими пулями, не понимая, кто и откуда бьет. Уцелевшие немцы разбежались по лесу.

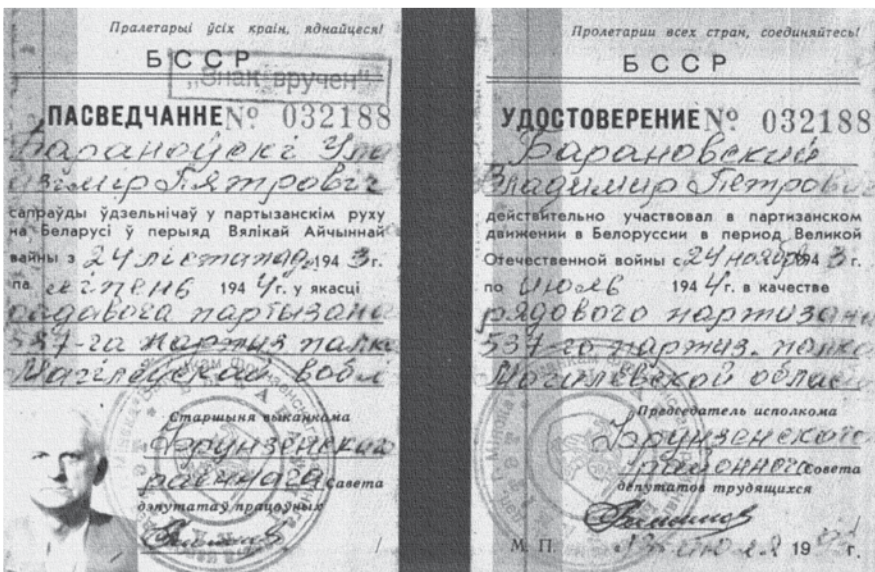
Момент встречи с Красной армией отец вспоминал так: «Вдруг из-за ближайших кустов сначала выглянул, а затем поднялся во весь рост человек в пилотке с красной звездочкой, в накиннутой плащ-палатке. Вышли еще двое. «Наши!» – закричали партизаны, бросившись к ним. Криками наполнилась вся окрестность. Люди кричали, вытирали слезы, обнимались, целовались, стреляли в воздух. Это были разведчики 348-й стрелковой дивизии».

(Продолжение материала – в следующем номере «ВЛ».)

Марина КУЗЬМИЧ,  
фото автора и из личного архива  
Наталии АЛЕЙНИКОВОЙ



«Мой отец Владимир Петрович Барановский был человеком неординарным. Он родился в Могилеве 8 июня 1926 года. Его отец Петр Петрович возглавлял Могилевское облоно. Когда отца не стало, его супруга и сын Владимир уехали к родственникам в Кировский район. До войны отец окончил восемь классов Любоничской школы Кировского района. В ноябре 1942 года был арестован немцами за связь с партизанами, совершил побег из комендатуры и стал партизаном 537-го партизанского полка Кировской военно-оперативной группы, – написала нам в письме читательница из Минска Наталия Алейникова. – В год, когда Беларусь отмечает 80-летие освобождения от немецко-фашистских захватчиков, факты биографии отца еще и еще раз прокручиваются в моей памяти. Жизненный путь Владимира Петровича – один их ярких примеров патриотизма, жизнестойкости и отваги для молодого поколения белорусов».





# Поговорить с медведем спокойным голосом

## КАК СПАСТИСЬ ОТ ХИЩНИКА В ЛЕСУ?

**В интернете недавно стало популярным видео грибника, который от страха попасть в лапы хищника залез на дерево. Случай произошел недалеко от деревни Старая Рудня Сморгонского района. Сельчанин позже записал еще одно видео, в котором рассказал, чем закончилась вся эта история и как ему удалось спастись.**

– Выжил я, все нормально. Приехали, спасли меня. Успел скинуть дядьке геолокацию свою, оставалось мало зарядки батареи. Приехали дядька, папка и два друга еще. Взяли на даче вилы. Просидел я на дереве часа три – три с половиной, пока они приехали. Начало уже темнеть, – рассказал мужчина. – Кто не верит, что в Беларуси есть медведи, ребята, их здесь, даже в Сморгонском районе, чего я сам не ожидал, есть. Будьте внимательны и осторожны.

### Какие медведи наиболее опасны?

Бурый медведь – самый крупный хищник Беларуси, он занесен в Красную книгу. Масса взрослых самцов может достигать 400 кг. На территориях Белорусского общества охотников и рыболовов (63 процента всех охотугодий страны) насчитывается примерно 700 бурых медведей, а еще в 2003-м их было 150. Большинство медведей обитает на северо-востоке Беларуси, в Витебской области. Здесь сконцентрировано около 73 процента популяции. Много их и на севере Минской области (24 процента).

Животное находится под охраной, а помимо человека других естественных врагов у него в Беларуси нет. Также медведи приходят из России. Там на них разрешена охота. Специалисты утверждают: белорусские медведи менее агрессивны, чем сибирские сородичи. Они крайне редко нападают на людей. И сейчас, по мне-

нию ученых, критических проблем в отношениях между медведями и людьми нет. Но все же встретить косолапого хищника, пойдя в лес за грибами, не хочется. А если вдруг прелести тихой охоты оказались выше страха перед обитателем дикой природы, то стоит вспомнить о технике безопасности и четком алгоритме действий.

Итак, нужно четко понимать, что встреча с огромным хищником может привести к нежелательным последствиям.

В Госинспекции охраны животного и растительного мира рассказали: наибольшую опасность представляют медведица с медвежатами, поедающий добычу медведь, самцы в период гона, медведь во время охоты (его погони за жертвой), голодный зверь ранней весной после выхода из спячки, шатун, больной, раненый, старый зверь.

При атаке медведь может двигаться со скоростью 30–40 км/ч: в несколько прыжков длиной в 7–8 метров он может запросто настигнуть свою жертву.

Чем вы ближе к медведю, когда он вас заметил, тем быстрее у него возникнет защитная оборонительная реакция.

### Что делать, если встретил медведя?

Если заметили косолапого вдалеке, то сохраняйте спокойствие и не делайте резких движений: возможно, удастся уйти незамеченным. Внимательно следите за зверем, обойдите его, сделав большой крюк, либо вернитесь на-

зад той же дорогой, которой шли ранее.

Если медведь оказался слишком близко (на расстоянии до 50 метров) и заметил вас, не убегайте, не поворачивайтесь к нему спиной, не смотрите в глаза. Но внимательно следите за его поведением. Оставайтесь максимально спокойным.

Если медведь двигается на вас, то смотрите, не меняется ли его поведение. При этом старайтесь не выглядеть угрожающе, остановитесь.

Говорите с медведем уверенным тоном. Дайте понять животному, что вы человек. Если медведь не может распознать, кто вы, он может подойти ближе или встать на задние лапы, чтобы лучше рассмотреть или обнюхать.

Не стоит убегать: вы все равно не убежите. Отходите задом наперед на расстояние около 10–20 метров, потом можно отходить боком. Если косолапый не идет в вашу сторону, то тихонько удалитесь. Но если вы понимаете, что в ответ на ваши шаги бурый медведь начинает приближаться, замрите. Продолжайте говорить спокойным голосом. Постепенно увеличивайте расстояние между вами, если медведь останавливается.

Сотрудники Госинспекции напоминают: медведь встает на задние лапы для устрашения, при испуге, переносе добычи, а также для мощного удара лапой.

Стоящий медведь с опущенными лапами обычно проявляет лю-



ФОРМУЛА БЕЗОПАСНОСТИ

бопытство. Поэтому, если зверь стал на задние лапы, это значит, что он вас изучает, и ни в коем случае не нужно бежать, смотреть в глаза, делать резкие движения. Лучше говорить спокойным, низким голосом.

### Способы защиты

Обратите внимание на положение ушей медведя: если уши стоят, то животное еще колеблется в действиях, а если прижаты к голове, шерсть дыбом, глаза горят, зверь скалится и дрожит, то он готов к нападению. Если же такой контакт оказался неизбежным, падите на землю, ложитесь на живот или свернитесь клубочком – оставайтесь неподвижными как можно дольше. Если медведь продолжит агрессивные действия, необходимо применять все возможные способы защиты, в том числе перцовые баллончики или другие спреи, бить зверя в уязвимые места (глаза, нос).

### Как избежать встреч с медведем в лесу?

При передвижении по лесу следует избегать густых зарослей в местах концентрации медведей, а также – медвежьих троп, которые представляют собой две параллельные цепочки следов на расстоянии примерно 20 см друг от друга. Привлекательны для медведей берега рек, в которых водится и нерестится рыба, так что в сумерках, на рассвете и ночью по таким местам лучше не передвигаться.

Под запретом и приближение к останкам павших животных, рыб и другим местам, которые могут являться источником разложившейся животной пищи, так любимой медведями. Если потревожить хозяина леса «на добыче», он, скорее всего, перейдет в нападение.

То же самое касается не только останков животных и рыб, но и созданных человеком мусорных свалок, ведь там медведи тоже могут добывать себе пропитание. Созданные вокруг населенных пунктов или туристических лагерей свалки отбросов привлекают животных и способствуют их концентрации рядом с человеком, причем решить проблему невозможно даже методом закапывания: нюх медведей чрезвычайно хорош, и они способны легко отыскать и раскопать скрытые под слоем почвы отходы.

### Важно знать

Передвигаясь по лесу в местах обитания медведей, нужно постоянно давать понять, что вы здесь. Другими словами, шумите, пойте, громко разговаривайте или даже привяжите колокольчик к своему снаряжению. Путешествие в группе также снижает риск встречи с медведем: обычно эти животные избегают шумных компаний.

Мария НИКОЛАЕВА,  
фото pixabay.com

## СТРАНИЧКА для сельчан и горожан

**Томат – одна из наиболее распространенных овощных культур. Их выращивают в теплицах и в открытом грунте. Биохимический состав томатов значительно меняется в зависимости от условий и в течение вегетации в зависимости от степени зрелости плодов и во время хранения.**

Помидоры, снятые с куста в незрелом состоянии, могут дозреть при хранении, приобретая при этом характерные для них вкусовые качества и окраску. Объясняется это тем, что в плодах томата накапливаются органические вещества, а после того, как этот процесс останавливается, происходит химическое их изменение, которое ведет к созреванию плодов. Учитывая особенность плодов дозревать в процессе хранения, убирать их можно в разные фазы, когда окраска молочная, бурая, розовая.

Стало аксиомой убирать плоды в ранние фазы спелости. Рано убранные оставляют пространство, воду и питательные вещества для подрастающих плодов. Однако это не совсем так. Накопление органических веществ в плодах томата останавливается в фазу молочной спелости, далее в них происходят биохимические превращения, которые не влияют на рост остальных развивающихся плодов.

С агрономической точки зрения самое лучшее время для уборки плодов томата наступает тогда, когда 85–90 процентов плодов имеют красную или почти красную окраску.

Учеными были проведены опыты по определению оптимальных сроков уборки плодов томата с учетом изменения их биохимического состава. Результаты исследований представлены в таблице.

# Красный бочок

## КОГДА ЛУЧШЕ СОБИРАТЬ УРОЖАЙ ТОМАТОВ

### Биохимический состав плодов томата разной степени зрелости

Вариант	Общий сахар, %	Сухие растворимые вещества, %	Витамин С, мг/100 г	Кислотность, %	Каротиноиды, мг/100 г	Сухое вещество, %
Зеленые	3,3	4,8	14,5	0,5	0,8	5,4
Розовые	3,0	5,0	15,8	0,5	2,1	5,3
Красные	3,0	4,9	15,2	0,5	3,5	5,4
Ярко-красные	3,6	5,1	16,4	0,4	5,6	5,1

Данные анализа биохимического состава показали, что плоды томата разной степени зрелости значительно различаются между собой по содержанию сахаров, количеству сухих растворимых веществ и по кислотности (см. таблицу). Однако содержание аскорбиновой кислоты и каротиноидов было более высоким в ярко-красных плодах, то есть в пол-

ностью созревших. В них содержание каротина было в три раза выше, чем в бурых.

В заключение следует отметить, что с точки зрения биологической полноценности питания следует употреблять в пищу полностью созревшие плоды томата.

Александр ГОРНЫЙ,  
кандидат сельскохозяйственных наук



СОНЦАВАРОТ

Другі, Вялікі або Сярэдні Спас больш вядомы ў народзе як Яблычны, або Іспас. Ён адзначаецца штогод у адзін і той жа дзень – 19 жніўня. Праваслаўныя хрысціяне ў гэты дзень святкуюць Праабражэнне Гасподня. Свята вельмі шануецца беларусамі.

# Сыходзіць лета ад нас

НА ЯБЛЫЧНЫ СПАС НАШЫ ПРОДКІ НЕСЛІ Ў ЦАРКВУ АСВЯЦІЦЬ ЯБЛЫКІ, ГРУШЫ, СЛІВЫ, АГРЭСТ, ГАРОХ, МОРКВУ, ЗЕЛЯНІНУ, ПЯКЛІ ПІРАГІ І ХАДЗІЛІ Ў ГОСЦІ



Адзначаецца з'яўленне Ісуса Хрыста перад апосталамі, яго вучнямі – Пятром, Якавам і Іаанам. На гары Фавор у час малітвы твар Ісуса раптам азарыўся святлом. Апосталы ўбачылі цудоўны лік Хрыста, а голас з неба апавясціў іх аб тым, што перад імі – Сын Божы. Таму Яблычны Спас яшчэ называюць Спас на гары.

Вечарам перад святам праходзіць вялікае царкоўнае багаслужэнне, а раніцай – літургія з хрэсным ходам. Храмы ўпрыгожваюцца лямпамі, а святары ў гэты дзень служаць у святочных белых рызах. Вернікі нясуць з сабой у храм для асвячэння, акрамя яблыкаў, кошыкі з вінаградом, а таксама з калоссем пшаніцы.

Са святам заўсёды была звязана вялікая колькасць народных прымет. Адзначалі Другі Спас застоллем, пяклі пірагі, варылі яблычнае варэнне. Частавалі прысмакамі сяброў і суседзяў. Не забывалі аднесці дары лета і на магілы продкаў. Да Спаса садавіну новага ўраджаю, асабліва яблыкі, есці забаранялася.

Беларусы, як і іншыя славянскія народы, надзялялі яблыню асаблівым сэнсам, называлі дрэвам жыцця. Увогуле, яблыня ў славянскім фальклоры, абраднасці і вераваннях суадносіцца з самымі пазітыўнымі з'явамі ў жыцці – ростам, красаваннем, урадлівасцю, здароўем, шчасцем, прыгажосцю, любоўю.

У легендах яблыня паўстае з незвычайнымі райскімі птушкамі на галінах. Чаму сярод мноства плодовых дрэў выбралі для шанавання менавіта яблыню? Яна сустракаецца ў казках розных народаў. Памятаеце сюжэты пра тое, як яблыня хавае дзяцей ад злой сілы, а свае плады аддае толькі добрым людзям? Тут прасочваецца паралель з біблейскім сюжэтам аб тым, што яблыня – дрэва, пасаджанае Богам сярод Эдэмскага саду.

Па легендзе, на яблыні адпачывае Багародзіца, калі сыходзіць на зямлю, і таму жывыя яблыні нельга ссякаць. Як увасабленне сусветнага дрэва яблыня паўстае ў песенным фальклоры.

Напрыклад, у вясельных абрадах яблыневае дрэва ўспрымаецца не толькі як сімвал красавання, прыгажосці, плоданашэння, але і як сімвал любові і савакуплення. І як сімвал самой дзяўчыны шлюбнага ўзросту ды і ўвогуле вяселля як абраду. Пра гэта сведчаць лірычныя і вясельныя песні, у зратычных сюжэтах якіх – зрыванне яблыкаў з яблыні, паліванне дрэва. Дарэчы, з яблыневых галінак дзяўчаты рабілі вяночкі, якія замянялі заручальныя пярсценкі.

Яблыня ў моўнай граматыцы – жаночага роду. Адсюль і паралель пладовага дрэва з сімвалам маці, а яблыкаў – з нованароджанымі дзецьмі. Гэта сувязь замацавана ў замовах жанчынам на лёгкія роды: «Каштуеш яблык на яблыньцы. Яблынька, распусціся, а немаўля, пакажыся». Дзякуючы такім асацыяцыям плодовае дрэва трапіла і ў шматлікія абрады і магічныя рытуалы, звязаныя з працягам роду. Сутнасць іх у тым, каб далучыць дзіця да прыгажосці яблыні, да агульнай пазітыўнай аўры. Цяжарнай жанчыне рэкамендавалася глядзець на яблыню, каб дзіця было здоравае і румянае, а ў зімовы час – на яблыкі.

Да нашых часоў дайшоў звычай выліваць ваду пасля першага купання дзіцяці, а таксама пасля хрэсьбінай купелі пад пладаносныя дрэвы, у тым ліку пад яблыню. Верылі, што тады дзіця вырасце шчаслівым і здаровым, як яблынька. Вядомы і такі рытуал: пры першых кроках дзіцяці маці вымала з зямлі сляды яго ступняў і закопвала іх пад яблыняй, каб дзіця было прыгожым.

Здаўна лічылася, што садавіна і гародніна – узнагарода людзям за год цяжкай працы, і, асвячаючы іх, Божым благаслаўненнем можна асвяціць і ўсю працу зямную.

Яблыкі на Праабражэнне былі галоўным упрыгажэннем стала, падарункам кожнаму гасцю і нават жабраку. «На Другі Спас і жабрак яблык з'есць», – казалі ў народзе. З гэтага дня пяклі пірагі з яблыкамі, варылі варэнне.

## Подых восені

Яблычны Спас яшчэ называлі першымі Асянінамі, гэта значыць, сустрачай восені. Казалі: «Прышоў Яблычны Спас – сыходзіць лета ад нас». У не-

## Што прыгатаваць на Яблычны Спас

### ВЯСКОВЫ ЯБЛЫЧНЫ ПІРОГ



**Вам спатрэбяцца:** яйка – 1 шт. + 1 жаўток, малако – 120 мл, сметанковае масла – 50 г, цукар – 140 г, разрыхляльнік – 1 ч. л., мука – 180 г, яблык – 3 шт.

**Прыгатаванне:** у міску разбіце яйка і дадайце адзін сыры жаўток, усыпце цукар. (Трохі цукру пакіньце для пасыпання гатовага пірага). Міксерам узбіце яйкі да пабялення. Сметанковае масла растапіце і астудзіце. Палову масла дадайце ў яечную сумесь. Уліце малако і размяшайце. Усыпце прасяную муку з разрыхляльнікам. Размяшайце цеста да аднароднасці, па кансістэнцыі яно павінна нагадваць густую сметану.

Дно формы (дыяметрам 18 см) засяціце пергаментам, бакі змажце сметанковым маслам. Выліце цеста і разраўняйце яго. Па цесце зверху кругам выкладзіце яблычныя долькі. Зверху паліце маслам і пасыпце цукарам.

Выпякаць пры тэмпературы 180 градусаў 35–40 хвілін да румянага колеру. Калі пірог гатовы, дастаньце яго з формы і астудзіце на рашотцы, каб ніз не падмок, затым перакладзіце на стол.

### ПЕЧАНЫЯ ЯБЛЫКІ З МЁДАМ



**Вам спатрэбяцца:** яблыкі – 6 шт., мёд.

**Прыгатаванне:** яблыкі добра памыць, абсушыць, а затым акуратна выняць з іх асяродак. Выкладзіце яблыкі ў форму і дадайце па 2 чайныя лыжкі мёду на кожны з іх. Выпякайце іх у разагрэтай да 180 градусаў духоўцы 10–20 хвілін, пакуль не пачне лопацца лупіна.

Смачна есці!

карых рэгіёнах ад Спаса пачынаюць сябу азімых, капаюць раннюю бульбу, разгортваюць працу першыя сельскагаспадарчыя кірмашы.

Беларусы лічылі Яблычны Спас днём, калі буслы адлятаюць у вырай. З гэтай нагоды нават ёсць народная прыкмета: калі буслы пачыналі рыхтавацца да адлёту за тыдзень да Спаса, то зіма будзе ранняя і марознай, а вясна цёплай. Калі ж буслы пачыналі рыхтавацца да адлёту пасля Спаса, то восень будзе цёплай, зіма – позняя, а вясна – халодная.

Ад Першага да Другога Спаса пчалары вымалі з вуллёў запуюнення рамкі з сотаі, частавалі спасаўскім мёдам сваіх знаёмых, сяброў і ўсіх тых, хто заходзіў на свята да іх у двор. Былі ўпэўнены: калі пчалар не пачастуе суседскіх дзетак мёдам, то ў яго прападуць пчолы. Па павер'і, толькі шчодрэга пчаларя і ў будучым годзе Бог надзеліць багатым медазборам і добрымі пчоламі.

Марына КУЗЬМІЧ,  
фота з архіва



## АД ПРАДЗЕДАЎ

- На свята пякуюць пірагі з начынкай з яблыкаў, а таксама памінаюць памерлых, пакідаючы на магілах яблыкі.
- Таксама ў народзе захавалася павер'е, што ў гэты дзень можна загадаць жаданне і яно збудзецца.
- Дзяўчына адкусвала кавалак ад першага яблыка новага ўраджаю і загадвала жаданне, якое збывалася.
- Праца ў дзень свята па гаспадарцы забаранялася. Дазвалялася толькі прыгатаванне ежы і збор ўраджаю.

## ПРЫМЕТЫ НАДВОР'Я

Ясна і сонечна на Яблычны Спас – зіма будзе суровай.

Калі пахмурна і сыра – да дажджлівай восені.



**ПРОИСШЕСТВИЯ**

**Охрана труда**

**Мужчину насмерть придавило деревом в Барановичском районе.**



Как рассказали в Следственном комитете, предварительно установлено, что работники Барановичской дистанции защитных лесонасаждений расчищали участок леса от поваленных деревьев вблизи станции Грицевец. В процессе выполнения работ спиленное дерево упало на голову 49-летнего мужчины. От полученных травм он скончался на месте.

Следователем проведен осмотр места происшествия, опрошены очевидцы, назначена судебно-медицинская экспертиза. Все обстоятельства произошедшего устанавливаются Барановичским межрайонным отделом Следственного комитета.

**Заброшенный колодец**

**Мужчина утонул в неэксплуатируемом питьевом колодце в Островецком районе.**

Как сообщили в пресс-службе МЧС, тело утонувшего мужчины 1961 года рождения было обнаружено в колодце (глубина 10 м) в деревне Яцкуны.

Как уточнили в ОСВОДе, инцидент произошел на территории заброшенного домовладения. Мужчина уехал на автомобиле в лесной массив для сбора грибов. На связь с родственниками не выходил, после чего они обратились в РОВД для поисково-разыскных мероприятий. Обстоятельства утопления устанавливаются.

**Родительский капитал**

**В Минске правоохранители обнаружили останки пенсионера, который погиб 15 лет назад.**

Сотрудники столичной милиции раскрыли серию преступлений, совершенных в отношении пожилого минчанина. В прошлом году сыщики задержали бывшего мужа его дочери, который на протяжении нескольких лет незаконно получал вместо тестя пенсию. Тогда суд признал мужчину виновным в мошенничестве и назначил ему наказание в виде лишения свободы.

При этом сам пенсионер на связь с милицией не выходил, а общение с родственниками прекратил много лет назад. «По факту безвестного исчезновения минчанина следователями было возбуждено уголовное дело и начаты поисковые мероприятия. Дополнительно оперативники опросили бывшего зятя пропавшего, который признался, что около 15 лет назад между ними произошел конфликт и пенсионер погиб. Заметая следы, фигурант расчленил тело и закопал в лесопарке недалеко от дома», – рассказали в ГУВД.

Правоохранители организовали раскопки с применением техники и привлечением кинолога со служебной собакой. В конце июля останки жертвы были обнаружены и направлены на экспертизу.

**ОСВОД ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

**Будьте осторожны**

**В озере в Поставском районе утонул рыбак.**



В МЧС обратился мужчина и сообщил о пропавшем человеке на акватории озера Можейское в районе деревни Можейки Поставского района. Спасатели обнаружили на берегу вещи пропавшего, его мобильный телефон и велосипед. На поверхности озера никого не наблюдалось.

Позже было установлено, что мужчина договорился с приятелем встретиться на озере и половить вместе рыбу. Когда он приехал к месту встречи, приятеля нигде не было, а его вещи лежали на берегу. При обследовании озера работники ОСВОД обнаружили одноместную лодку марки «Лощман». Позже в 5 м от береговой линии и 50 м

от места обнаружения лодки было найдено и извлечено из воды тело утонувшего мужчины 1968 года рождения. Поставским районным отделом Следственного комитета проводится проверка по факту утопления.

**Не зная броду**

**С начала купального сезона в Беларуси утонули 187 человек, из них 16 – дети.**

За аналогичный период 2023-го погибли от утопления 136 взрослых и 9 несовершеннолетних.

Как рассказал начальник Центра взаимодействия с общественностью и СМИ Министерства по чрезвычайным ситуациям Максим Ключко, лето выдалось очень жарким – в плане температурных рекордов и в плане работы спасателей. «Второй год проводим информационную кампанию под девизом «Помните, вас ждут на берегу живым». К сожалению, в этом году наблюдаем определенный рост количества погибших», – отметил Максим Ключко.

Отдельно он остановился на случаях, когда жертвами воды стали дети. Они произошли в Брестской, Гомельской и Минской областях.

Так, 12 июля подросток 2007 года рождения в Гомельском районе, купаясь, запаниковал и начал тонуть. Еще одно ЧП произошло в Борисове 11 июля. Две подружки пришли позагорать на берег Березины в место, которое не предназначено для купания. Зайдя на мелководье, чтобы ополоснуть ноги, они угодили в подводную яму. Одну из девочек удалось спасти.

Удалось предупредить детскую гибель в Витебской и Гродненской областях, а также в Минске.

Всего в текущем году с водоемов страны не вернулись живыми 245 человек, из которых 87 (35,5 процента) находились в состоянии алкогольного опьянения. В числе основных причин утопления кроме употребления спиртных напитков – неумение купаться, недосмотр взрослых.

Максим Ключко отметил, что МЧС усилило информационную работу с населением. Специалисты посещают места отдыха у воды, предупреждают о рисках, задействуют авиацию для обнаружения стихийных мест купания, чтобы оперативно принять меры. Также министерство инициировало кампанию по обучению молодежи плаванию. В ней приняли участие около 20 тысяч детей.

**ОГНЕОПАСНО**

**Инструктаж для себя**

**Двое мужчин в Пуховичском районе получили ожоги при ремонте в гараже.**

Спасателям поступило сообщение о госпитализации с ожогами двоих мужчин, 1971 и 1981 годов рождения. Травмы потерпевшие получили в результате вспышки паров ЛВЖ при демонтаже металлического стеллажа с использованием угловой шлифовальной машины в гараже. Инцидент произошел в садовом товариществе возле агрогородка Зазерка Пуховичского района Минской области. Причина пожара – нарушение противопожарных требований при проведении огневых работ.

**ДОРОЖНОЕ ДВИЖЕНИЕ**

**Пешеходный переход**

**В Свислочи микроавтобус сбил пожилого велосипедиста.**



Как рассказали в ГАИ УВД Гродненского облисполкома, инцидент произошел вчера вечером. 42-летний водитель автомобиля ехал по ул. Ленина. Проезжая нерегулируемый пешеходный переход, он не уступил дорогу 73-летнему велосипедисту, который пересекал проезжую часть дороги слева направо по ходу движения микроавтобуса.

В результате аварии велосипедист получил повреждения различной степени тяжести и был доставлен в местную ЦРБ. По факту ДТП назначена проверка.

**На Партизанском проспекте в Минске столкнулись легковой автомобиль и мотоцикл.**

По предварительной информации, в результате ДТП 61-летний водитель мотоцикла получил телесные повреждения и был доставлен в учреждение здравоохранения для обследования.

**ГАИ ПРИЗЫВАЕТ ВОДИТЕЛЕЙ АВТО- И МОТОТРАНСПОРТА**

- быть внимательными и осторожными при управлении транспортным средством,
- убедиться в безопасности своих маневров,
- неукоснительно соблюдать правила дорожного движения.

**Мария НИКОЛАЕВА**

**ЗВЕЗДЫ ГОВОРЯТ**

**Гороскоп  
19–25 августа**

**Неблагоприятные дни для биосферы Земли ожидаются 19–23 августа. В это время возрастают риски, связанные с природными и погодными аномалиями. Наиболее проблемные дни – 20 и 21 августа. Стоит проявить особое внимание и предусмотрительность при планировании различных мероприятий, особенно связанных с риском для жизни – полетов, поездок, экстремальных развлечений и т.д.**



**ОВЕН (21.03–20.04)**

Овны марта могут провести эти дни в трудовом коллективе или среди друзей. Причем именно ваша инициатива может принести успех совместной деятельности. Но некоторые из вас или ваши друзья могут вовлекать друг друга в бесшабашные и даже опасные авантюры. Остерегайтесь этого. Для Овнов первой декады апреля это важный период для профессиональной деятельности. Вы можете достигнуть цели и успеха в карьере благодаря собственным усилиям и воле.  
**Благоприятные дни – четверг, пятница.**  
**Неблагоприятных дней нет.**



**ТЕЛЕЦ (21.04–20.05)**

Обладая повышенной активностью, свою энергию Тельцы в эти дни могут расходовать хаотично и не по назначению. Она может направляться на деятельность, которая не видна, и не приносит видимых результатов, а то и вредить. Не вмешивайтесь в дела детей. А вот помощь, оказанная родителем, будет как раз кстати.  
**Благоприятный день – суббота.**  
**Неблагоприятные дни – понедельник, четверг.**



**БЛИЗНЕЦЫ (21.05–21.06)**

Близнецам не помешает проанализировать привязанности и чувства. Вы будете правильно оценивать людей и их отношение к вам, быстро разгадывать их мотивы и желания. Может, стоит в общении с кем-нибудь сменить свою линию поведения? Вы в состоянии это сделать.  
**Благоприятный день – четверг.**  
**Неблагоприятный день – вторник.**



**РАК (22.06–22.07)**

Ответственная неделя. В эти дни, несмотря на суету и перегрузки, вы можете создать базис для дальнейших успехов в деловых и семейных связях. Но при условии, что не будете проявлять непримиримость и нетерпимость по отношению к чужим взглядам. Для достижения в будущем благополучия стоит прислушаться и к мнению окружающих.  
**Благоприятные дни – вторник, суббота.**  
**Неблагоприятный день – среда.**



**ЛЕВ (23.07–22.08)**

Для Львов эта неделя благотворна для партнерства в бизнесе. Ваши действия могут привести к энергичному сотрудничеству, дающему практические результаты. А вот выяснять брачные отношения лучше в другое время. Тенденция подавлять партнера ни к чему хорошему не приведет.  
**Благоприятные дни – понедельник, четверг, пятница.**  
**Неблагоприятных дней нет.**



**ДЕВА (23.08–22.09)**

Дела, которые вы затеете, или поступки, которые совершите, в половине случаев могут принять драматический оборот. Все зависит от вашего личного гороскопа, но поскольку вы не имеете под рукой персональных прогнозов, то не стоит испытывать судьбу в данный период.  
**Благоприятный день – суббота.**  
**Неблагоприятные дни – вторник, среда.**



**ВЕСЫ (23.09–23.10)**

Энтузиазма и энергии хватит на всё. Поэтому именно на этой неделе у вас есть возможность переделать все дела или доделать то, что постоянно откладывалось. Постарайтесь работать в одиночестве, не привлекая к помощи других, иначе их медлительность будет вас только раздражать.  
**Благоприятный день – понедельник.**  
**Неблагоприятный день – пятница.**



**СКОРПИОН (24.10–22.11)**

Нестабильная неделя у Скорпионов октября. Если испытываете тревогу или неуверенность, то обратитесь за советом к умудренным опытом людям. В этот противоречивый для вас период они помогут вам смягчить несколько мрачный фон осмысления жизни, и у вас появится готовность впрячься в длительную или нелегкую работу, которая, однако, в будущем все же принесет плоды.  
**Благоприятный день – вторник.**  
**Неблагоприятные дни – понедельник, суббота.**



**СТРЕЛЕЦ (23.11–21.12)**

Стрельцам ноября в эти дни стоит заняться домашними делами: ремонтом, перестановкой. Такая работа будет протекать быстро и ловко. Или хотя бы попробуйте для достижения успеха выполнить какое-нибудь требование фан-шуй. В это время родители могут активно помогать, но могут и подавлять своим напором.  
**Благоприятный день – среда.**  
**Неблагоприятный день – четверг.**



**КОЗЕРОГ (22.12–19.01)**

Энергозатратная неделя для Козерогов декабря. Но это время, когда значительную помощь вам могут оказать родственники или вас объединит наиболее тесное общение. Внимательно отнеситесь к получаемой информации: она может иметь практическое применение и быть запущена в действие для вашего же блага.  
**Благоприятные дни – вторник, суббота.**  
**Неблагоприятный день – среда.**



**ВОДОЛЕЙ (20.01–18.02)**

Для Водолея января это период оптимизма, успеха в работе, уважения и признания со стороны окружающих, когда взгляд на жизнь становится более объективным и удачно складываются обстоятельства. Проявите щедрость и великодушие, и судьба принесет вам подарки, компенсирующие прошлые невзгоды.  
**Благоприятный день – четверг.**  
**Неблагоприятный день – воскресенье.**



**РЫБЫ (19.02–20.03)**

Непростая неделя для Рыб февраля. Тем не менее воспользуйтесь тем, что данный период ведет к улучшению здоровья через упражнения или физическую работу. Поэтому проводите больше времени на даче или спортивной площадке. Появляется пробивная сила, и вы предпочтете действовать и все решать самостоятельно.  
**Благоприятных дней нет.**  
**Неблагоприятные дни – среда, четверг.**

ГОТОВИМ САМИ

# Золотые, налитые, раскудряво завитые



ТОП-5 РЕЦЕПТОВ

## ВАРЕНИКИ С ЧЕРНИКОЙ

**Ингредиенты:** для теста: пшеничная мука – 400 г, кефир – 200 мл (любой жирности), яйцо – 1 шт., сода питьевая – 0,5 ч. л., сахар – 1 ч. л., соль – 0,3 ч. л.; для начинки: черника – 1,5 стакана, сахар – 700 г.

**Приготовление:** ягоды переберите, помойте и обсушите на бумажном полотенце. Количество сахара в начинку регулируйте по вкусу.

Подогрейте кефир до теплого состояния. Добавьте в него сахар, соль и соду, перемешайте. Оставьте кефир постоять 5 минут, затем перелейте его в миску, вбейте туда яйцо, перемешайте венчиком и постепенно порциями добавляйте в кефирную массу муку, просеивая ее. Когда тесто станет густым, переложите его на стол и вымешивайте. Тесто должно стать гладким и однородным. Соберите его в шар, накройте полотенцем и оставьте полежать на 30 минут.

Разделите тесто на три части, стол присыпьте слегка мукой и раскатайте тесто в пласт, не менее 4–5 мм. стаканом или специальной выемкой вырубите круж-

Вареники – блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из отварного мяса, овощей, грибов, фруктов, творога, картофеля и ягод. Для вареников с начинкой из мяса его предварительно отваривают или обжаривают. Самые знаменитые – вареники с вишней, но не менее вкусным и ароматным получается блюдо с черникой, яблоками, черешней, сладким творогом.

Не менее любимы белорусами начинка несладкая – из картофельного пюре, тушеной капусты, жареных грибов, сельди и сала. Есть вареники ленивые, которые называются творожными галушками или клецками (готовятся без начинки).

Предлагаю несколько рецептов вареников.

ки в тесте. Выложите на кружочек теста чайную ложку ягод черники, насыпьте сверху чайную ложку сахара. Соедините и защипните края заготовки так, чтобы начинка не выпадала из вареника. Наполните кастрюлю водой и доведите до кипения, посолите воду. Закиньте вареники. Перемешайте ложкой, чтобы вареники не прилипли ко дну. Дождитесь повторного закипания, они всплывут – и варите вареники от 3 до 5 минут. Достаньте их шумовкой на тарелку и подавайте на стол.

## ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

**Ингредиенты:** для теста: вода – 110 мл, яйцо – 1 шт., мука – 300 г, соль по вкусу; для начинки: картофель очищенный – 500 г, лук репчатый – 1 шт., щепотка соли, перец черный молотый, масло растительное для жарки – 30 мл. При подаче можно использовать сметану.

**Приготовление:** картофель чистим, моем, нарезаем. Заливаем его водой, солим и варим около 25 минут после закипания. Лук нарезаем мелким кубиком и обжариваем на масле на медленном огне до золотистого цвета.

Для теста смешиваем воду, яйцо и соль. Муку просеиваем и вливаем в муку



жидкую смесь. Тесто тщательно вымешиваем примерно около 5 минут. Разделяем тесто на порции.

Отварной картофель протираем, добавляем пассерованный лук и все перемешиваем, перчим и солим по вкусу. На поверхности, присыпанной мукой, тонко раскатываем тесто до 5–6 мм толщиной, вырезаем из раскатанного теста кружочки и выкладываем примерно 10 г на 1 вареник, тщательно соединяя края теста.

Варим вареники в подсоленной воде в течение 5 минут после того, как всплывут.

## ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ



**Ингредиенты:** творог – 400 г, сахар – 1 ст. л., яйцо – 2 шт., мука высшего сорта – 1 стакан, соль по вкусу.

**Приготовление:** в миске смешайте творог, яйца, сахар, соль и полстакана просеянной муки. Все тщательно перемешайте. Получится творожное тесто. На стол насыпьте полстакана муки, выложите тесто и обваляйте в муке. Замесите однородную массу. Скатайте тесто в колбаски и нарежьте на кусочки, немного прижав с двух сторон, обмакивая в муку.

Когда вода закипит, в подсоленную воду опускайте творожные батончики и варите 4 минуты после всплытия.

Подавайте ленивые вареники с сахаром, сметаной, вареньем и т.п.

## ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

**Ингредиенты:** для теста: мука – 1,5 стакана, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 30 г, вода – 0,5 стакана (ледяная); для начинки: капуста – 0,5 молодого кочана, грибы (шампиньоны) – 400 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное для жарки – 30 мл, специи и соль по вкусу.

**Приготовление:** просеиваем муку в глубокую миску, добавляем яйцо и размягченное сливочное масло, перетираем все руками до однородности. В эту мас-



су небольшими порциями подливаем ледяную воду, она должна быть очень холодной. Добавляем воду до тех пор, пока тесто не станет мягким и эластичным, затем помещаем его в тарелку, накрываем полотенцем и оставляем тесто минут 20–30 отдыхать.

Для начинки нашинкуйте капусту, посолите ее немного и помните. Репчатый лук нарежьте мелко и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Выкладываем на сковороду к луку нарезанные грибы, жарим все вместе, пока из грибов не выпарится лишняя влага, затем солим грибы и приправляем специями. Соединяем капусту с грибами (еще теплыми), перемешиваем все. Подошедшее тесто разделяем на небольшие кусочки, скатываем их в шарики каждый по 1,5–2 см диаметром.

Раскатываем шарики в круглые пласты. На каждый кружочек теста кладем по столовой ложке приготовленной начинки, скрепляем края и формируем вареник. Варим в слегка подсоленной воде в течение 5 минут после всплытия.

Подаем вареники со сметаной.

## ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ



**Ингредиенты:** для теста: мука – 500 г (и дополнительно для замешивания), молоко – 250 мл, яйцо – 1 шт., масло подсолнечное – 1 ст. л., соль – 1/2 ч. л. Для начинки: вишня без косточек – 400 г, 1–2 ст. л. сахара, 1 ст. л. манной крупы, щепотка соли.

**Приготовление:** муку пересыпьте в большую миску, добавьте соль, яйцо и подсолнечное масло. Следом влейте молоко. Замесите тесто. Оно должно получиться эластичным, не липнуть к рукам.

В очищенную от косточки вишню добавьте манной крупы. Манка впитает в себя лишнюю вишневый сок, при этом вареники останутся сочными, но сок не будет вытекать. Затем добавьте 1 ст. л. сахара и щепотку соли. Раскатайте тесто толщиной около 2–3 мм, при помощи стакана вырежьте в тесте кружочки. Выложите немного начинки на один край кружочка и аккуратно прижмите другой стороной. Хорошо защипните края теста, чтобы начинка в процессе варки не могла вытечь из вареника.

Варите вареники в кипящей воде на медленном огне примерно 4–5 минут после того, как они всплывут.

Выложите горячие вареники на тарелку и присыпьте сахаром.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза, фото носит иллюстративный характер

Составил Андрей АНДРЕЕВ (МИНСК)

# Сканворд

					Мелкая сошка в офисе		Коп с большой звездой
Осколок кувшина				Борьба + кулачный бой (др. греч.)		Виноградный сироп	Краткая мысль из доклада
				Ему врать не привыкать			
				Бездымный порошок			
				Напиток с вещей гущей	Особая черта препитания		Самая красивая из конкурсанток
Сестра сына	Продавец соли (устар.)						
				У дядюшки под ногами			
Служащий магазина (устар.)	Отпечаток с клише			Топенастая птица	Подъемник для подачи сырых		Заложник на Руси
Титул дамы как у де Бражелона	Пряность в пряниках	Переводной вексель		Гамтянская валюта			Оконная
		Сходка горожан в Элладе					
Продажа оптом	Бессердечный тип						
		Две точки над буквой					
Цветок - ну просто конфетка	Куб. лопавший под каток						

ПО ВЕРТИКАЛИ: Булдаков, Имбирь, Чумак, От- фе, Лоджа, Тетям, Комми, Изице, Виконтесса, тик, Панкротон, Трагта, Кефк, Тире, Гур, Др- тик, Панкротон, Трагта, Кефк, Тире, Гур, Др- шав, Стокер, Шериф, Мисс, Рама, Тезис, Аманат. Сбят, Агора, Искружан, Ирис, Трема, Квадрат.