



Жить заботами  
сельчан

# ВЕСТИ

## ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит один раз в неделю

23 августа 2024 года № 34 (1175)



# НАСТОЯЩИИ ВКУС ДЕТСТВА

ЧЕМ КООПЕРАТОРЫ УДИВЛЯЛИ ГОСТЕЙ  
КАРАВАЙ-ФЕСТА «БАЦЬКАВА БУЛКА» В СВИСЛОЧИ?

Фото Дарьи ТИТОВОЙ,  
коллаж Татьяны ГОРБАЧ



СТР. 3

Студотряды: где учащиеся Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза работали на каникулах?



СТР. 4-5

Обозрение: результаты работы Белкоопсоюза за первое полугодие



СТР. 8

Репортаж: заготовительная деятельность Кировского райпо

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >



## НАШ ПРЕЗИДЕНТ



# В центре внимания – работа с людьми

Рабочий день в прошлую пятницу у Главы государства начался с доклада председателя Совета Республики Национального собрания Натальи Кочановой. Поскольку Наталья Ивановна также уполномоченный представитель Президента в Минске, Александр Лукашенко первым делом поинтересовался ситуацией в столице. Кроме того, говорили о деятельности Совета Республики, международных контактах верхней палаты. Затем белорусский лидер провел совещание по вопросам военной безопасности, одной из тем которого стала обстановка на границе с Украиной. Но не только. К сожалению, градус напряженности в регионе не спадает. И наша страна, находясь в эпицентре геополитических интересов Запада и Востока, должна быть постоянно начеку и в готовности отразить любые возможные провокации и поползновения на нашу независимость и безопасность.

В центре внимания членов Совета Республики остается работа с людьми – рассмотрение обращений граждан, проведение прямых телефонных линий, встречи в трудовых коллективах.

Наталья Кочанова поделилась с журналистами показательной статистикой:

– За четыре месяца мы провели более 470 встреч в трудовых коллективах и по месту жительства. К нам поступило более двух тысяч обращений граждан. Прошло 108 прямых телефонных линий. Ежемесячно все члены Совета Республики проводят приемы по личным вопросам. Мы активно работаем над теми задачами, которые возникают у местных органов власти, и конечно, стараемся помочь нашим людям.

Выявленные в результате таких встреч и общения проблемы и предложения зачастую находят отражение в законодательных актах и в других нормативно-правовых актах, в том числе проектах указов Президента, отметила Наталья Кочанова.



## Готовы противодействовать любым угрозам

На совещание по вопросам военной безопасности были приглашены Государственный секретарь Совета Безопасности Беларуси Александр Вольфович, председатель КГБ Иван Тертель, министр обороны Виктор Хренин, начальник Генерального штаба Вооруженных Сил – первый заместитель министра обороны Павел Муравейко и заместитель начальника Генерального штаба Владимир Куприянюк. Обращаясь к генералам, Главнокомандующий констатировал, что Беларусь давно находится в центре геостратегических интересов планеты:

– Это одна из причин в том числе нарастания напряженности у наших границ.

Плюс к тому (мы также это давно видим) за пределами страны из числа особенно наших беглых, которые покинули Беларусь, формируются разного рода хоругви и, как они громко называют, полки, целые корпуса для того, чтобы вторгнуться в определенный период времени в Беларусь и взять власть, повернуть страну вспять. Мы тоже это видели и знаем. Мы всегда к этому готовились – к противодействию этим людям. Особенно по линии спецслужб и по линии Вооруженных Сил. И прежде всего армии.

По словам Президента, Госсекретарь Совета Безопасности, министр обороны, председатель КГБ докладывают ему о том, что наши силовики полностью готовы противодействовать любым угрозам:

– Я так понимаю, для отражения вероятных пакостей (я не хочу сказать нападений, ударов) в отношении Беларуси у нас есть все.

Еще одна актуальная тема – ситуация на белорусско-украинской границе. Президент обратил

внимание, что после инцидента с беспилотниками на ней усилен контроль и туда выведены части нашей армии. Главнокомандующий поинтересовался у участников совещания нынешней обстановкой:

– Все ли подразделения выведены в район концентрации войск на непредвиденный случай? Материалы я получил, карта у меня соответствующая есть. Я прошу доложить не только обстановку, но и развитие ситуации, ваши предложения, что будем делать здесь дальше.

Александр Лукашенко подчеркнул, что нынешнее мероприятие – не попытка «углубиться в разбор каких-то серьезных проблем армии»:

– К этому мы еще вернемся. На контроле все вопросы. Все знают, что надо делать. Мы к этому вернемся чуть позже. А вот этот конкретный вопрос, прежде всего связанный с белорусско-украинской границей. Прошло определенное время. Насколько серьезно то, что происходит там со стороны Украины?

Министр обороны Виктор Хренин в своем докладе сразу же



обозначил: обстановка на южном операционном направлении остается напряженной. В частности, формирования вооруженных сил и пограничной службы Украины продолжают совершенствование охраны границы и элементов эшелонированной обороны.

– На всех участках вдоль Государственной границы Республики Беларусь отмечается активная деятельность подразделений сил специальных операций и Службы безопасности Украины. Непрерывно ведется разведка, для чего активно используются беспилотные летательные аппараты, в том числе с попытками нарушения нашего воздушного пространства, – констатировал глава оборонного ведомства.

Он подчеркнул, что в условиях присутствия украинских вооруженных формирований в пограничных районах сохраняется высокая вероятность подготовки и проведения на нашей территории вооруженных провокаций, а также резонансных акций с задействованием белорусских националистических формирований.

## «Мы не собираемся применять никакого оружия, пока не ступят на нашу границу»

Александр Лукашенко дал интервью для телепрограммы «Большие воскресные вести» на телеканале «Россия». В качестве интервьюера выступил журналист и ведущий общественно-политического ток-шоу «60 минут», депутат Государственной думы РФ Евгений Попов.

Александр Лукашенко подробно ответил на вопросы журналиста, которые касались широкого спектра тем, включая белорусско-российское сотрудничество, вопросы региональной и международной повестки дня. Белорусский лидер рассказал о «красных линиях» в вопросах обороны и безопасности, условиях, при которых может идти речь о том, чтобы нажать «красную кнопку». Он также прокомментировал введение запрета на въезд белорусских легковых автомобилей в Литву и рассказал о выстраивании союзнических отношений с Россией.

Во время интервью речь шла, в частности, о мерах по обеспечению безопасности Беларуси и России, а также в целом Союзного государства, о ситуации в Украине и путях разрешения конфликта, о реакции на поведение западных соседей и обстановке на границе. Обсуждались также отдельные аспекты внутренней политики, личная роль Президента в развитии страны и его планы на перспективу.

Президент подчеркнул: выстраивать интеграционные связи между Беларусью и Россией нужно по примеру отношений лидеров двух стран.

Президент также заявил, что в основе такого тесного сотрудничества лежит схожесть двух народов, которые, по его словам, практически неотличимы друг от друга.

«Прямой вопрос, который очень любят на Западе лидерам задавать: вы готовы нажать «красную кнопку»?» – спросил журналист Евгений Попов.

Президент ответил: «Когда здесь появилось тактическое ядерное оружие, я им (оппонентам за рубежом. – Прим ред.) прямо сказал: «Мы не собираемся никакого оружия применять, пока вы не наступите на нашу государственную границу. Она же – граница нашего Союзного государства».

Александр Лукашенко напомнил, что Россия, согласно существующим договоренностям, в случае агрессии в отношении Беларуси введет в страну свои подразделения, чтобы оказать военную поддержку.

«Мы принимаем первый удар, а дальше в резерве нас подстраховывает Россия. Это общая – Беларуси и России – война против этих зверей. Поэтому мы ответим мгновенно и адекватно», – сказал Президент.

**ЗАГОТОВИТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

# Собираем урожай



По оперативным данным, на 19 августа 2024 года Белкоопсоюзом закуплено: огурцов – 2,8 тысячи тонн (в том числе у населения 2,1 тысячи тонн), томатов – 1,7 тысячи тонн (у населения 1,1 тысячи тонн), капусты – 4,3 тысячи тонн с темпом роста 108 процентов (у населения 3,7 тысячи тонн), черники – 487 тонн (темп роста закупок составил 263 процента), грибов –

24 тонны, плодов косточковых – 27 тонн, малины – 65 тонн (темп роста – 121 процент), голубики – 40 тонн (темп роста – 143 процента), смородины – 102 тонны (темп роста – 272 процента).

Кроме того, организации потребительской кооперации приступили к закупке яблока, в том числе для промышленной переработки. Заготовлено 6,8 тысячи тонн



плодов (темп роста – 138 процентов), из которых 5 тысяч тонн от населения.

Брестская область является лидером по заготовке огурцов (за-

куплено 1,1 тысячи тонн), томатов (560 тонн), капусты (1456 тонн), черники (163 тонны).

Исходя из конъюнктуры рынка, качества продукции, сорта,

**ЧТО ПОЧЕМ?**

**В управлении заготовок и внешнеэкономической деятельности Белкоопсоюза сообщили:**

Закупочные цены на растениеводческую продукцию в организациях потребительской кооперации по состоянию на 19 августа 2024 года установлены на уровне:

- картофель – 0,7–1 руб/кг,
- огурцы – 1,3–2,5 руб/кг,
- томаты – 1,3–2,2 руб/кг (в зависимости от вида и сорта),
- капуста – 0,7–1,5 руб/кг,
- свекла – 0,7–1 руб/кг,
- морковь – 0,7–1 руб/кг,
- лук – 0,9–1,3 руб/кг,
- чеснок – 4–7 руб/кг,
- лисички – 3–7 руб/кг,
- яблоки для промышленной переработки – 0,1–0,2 руб/кг
- товарное яблоко – 1–2 руб/кг.

размера, рынков сбыта, дальнейших направлений использования и других факторов, закупочные цены пересматриваются в ту или иную сторону.

**Марина КУЗЬМИЧ,**

фото из открытых интернет-источников носит иллюстративный характер

**СТУДОТРЯД**

**Во время летних каникул учащиеся Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза трудятся в организациях потребкооперации и не только. Колледж заранее знакомит учащихся с поступившими заявками из разных регионов. Молодые люди сами выбирают, в какой район поехать и заработать первые деньги.**

## Отточить знания и навыки

### УЧАЩИЕСЯ БАРАНОВИЧСКОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА БЕЛКООПСОЮЗА ВО ВРЕМЯ ЛЕТНИХ КАНИКУЛ ПОТРУДИЛИСЬ НА СЛАВУ

«Студенчество – переходный период от беззаботного детства к взрослой жизни», – считает Дмитрий Ежов, учащийся третьего курса Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза. Второе лето подряд парень работает в филиале «Комбинат кооперативной промышленности» Ивацевичского райпо. Дмитрий говорит: «За лето нужно многое успеть: сдать экзамены, отдохнуть и приобрести новый опыт на рабочем месте». С пословицей – работа не волк, в лес не убежит – спорит Дмитрий Супрунович. Дима вместе с одногруппником Евгением Устиновым работают операторами ЭВМ в Пружанском райпо. Молодые люди отмечают: «Работа нравится, мы всем довольны».

На вопрос, почему выбрали трудовое лето, а не отдых, учащаяся Дарья Эйслер отвечает коротко: «Не хотелось летнее время провести впустую». Дарья работала на УП «Брестская межрайонная торговая база» в родном городе. «Хватало времени отдохнуть и после рабочего дня», – уточняет и Геннадий Чернякович, который первый опыт работы получает в мемориальном комплексе «Брестская крепость-герой».

В Барановичском технологическом колледже Белкоопсоюза этим летом действуют семь студенческих отрядов. У учащихся график распisan тщательно. Еще бы: нужно продумать работу так, чтобы осталось время и на отдых. Для этого молодые люди учатся планировать время. Особенная миссия лежит на тех, кто во время каникул решил отточить знания и навыки, трудясь поварами в столовых детских оздоровительных лагерей. «Ведь, кроме списка обязанностей, на тебя возложена ответственность за детей! И это важно для меня!» – говорит Руслан Ткач.



**Учащиеся Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза, работая на летних каникулах в столовых детских оздоровительных лагерей, совершенствовали умения и получили первую зарплату**

Многие ребята отмечают: знаний, которые они получили на практических занятиях в колледже, им было достаточно, поэтому на практике не растерялись. Не обошлось и без открытий. Например, будущий повар-кондитер Дмитрий Петлицкий убедился: добавляя пять горстей одного вида соли в блюдо, ее не хватает, если использовать другой вид в то же блюдо.

Юные повара Николай Павловский и София Прудилко приобрели опыт быстрой нарезки мясной продукции, а также порционных помидоров и огурцов. «Работать спустя рукава не получится, – подчеркивает Юрий Сакович. – На кухне нужны сноровка и скорость. Особенно интересно готовить пищу сразу большими объемами и так, чтобы дети с аппетитом уплетали и щи, и кашу».

«Обслуживать до тысячи человек ежедневно – это не на семью приготовить», – акцентирует Олег Кузнецов, который этим летом трудился в Национальном детском образовательном-оздоровительном центре «Зубренок».

Виктория Макова трудилась кондитером и открыла для себя много секретов работы с тестом для пышных булочек. Ольге Леончук запомнилось приготовление салатов на большое количество детей. «Я узнала, как рассчитывать и раскладывать порции в зависимости от возраста детей», – отмечает девушка.

Заведующая столовой Национального детского образовательного-оздоровительного центра «Зубренок» Татьяна Роллич положительно оценила подготовку учащихся Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза: «Многие ребята работали в лагере впервые и, наверное, рассчитывали на то, что будут просто помогать опытным поварам. А тут пришлось полноценно трудиться. Кому-то в начале было непросто, девочки переживали за свои результаты. Первые дни адаптировались, а потом за работой не успели оглянуться, как уже и уезжать нужно было». После насыщенной практики в лагере «Зубренок», по мнению

Татьяны Ивановны, ребята точно определятся с правильностью выбранной профессии.

Примечательно, что по окончании каждой трудовой смены в детских оздоровительных лагерях учащихся колледжа приглашали поработать и на следующие.

«Для нас это похвально, значит, заметили нашу работоспособность, интерес к профессии, учили знания и личные качества, умение вести себя в коллективе», – говорит Виктория Занько. Алексей Демещенко и Никита Бубен свою работу в лагере «Березка» охарактеризовали коротко: «Трудимся на позитиве, помогаем коллегам, заводим новые знакомства». Кирилл Воронин, отработав две смены в лагерях «Иса» и «Звездочка», отмечает: «Работа летом не в тягость. Это отличная возможность приобрести новые навыки, повысить уверенность в своих силах».

**Елена ПЕСЕЦКАЯ,**  
 преподаватель Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза



# Точки роста

На заседании Правления были заслушаны содоклады начальника управления торговли Белкоопсоюза Ольги Кунцовой, начальника отдела общественного питания Белкоопсоюза Александра Гошко.

## Торговля

В частности, Ольга Кунцова сообщила: за первое полугодие текущего года открыто 5 новых магазинов, возобновлена работа 20 ранее закрытых магазинов, приобретено 8 новых автомагазинов, проведена модернизация 16 магазинов и ремонт 160 магазинов.

Однако областными организациями не выполнены задания по открытию 4 торговых объектов, возобновлению работы 13 ранее закрытых магазинов, приобретению 18 автомагазинов и 132 единиц холодильного оборудования, а также по автоматизации 151 торгового объекта.

По регионам, обслуживаемым Витебским и Минским облпотребобществами, имеются вопросы со стороны покупателей по отдельным товарным группам. Это подтверждают и обращения граждан.

Специалист также отметила: недорабатывают организации системы и по другим направлениям. В частности, не в полной мере в летний сезон используют активные формы торговли, наблюдается недостаточная работа с непродовольственными товарами, есть вопросы по ассортиментной политике и товарному насыщению.

Требует особого внимания выполнение поручения Главы государства о контроле за работой торговых объектов потребкооперации. На горячую линию Белкоопсоюза поступают обращения от населения по вопросам нарушения графиков работы автомагазинов. Такие случаи просто недопустимы!

## Общественное питание

Александр Гошко, выступая с содокладом, напомнил, что Белкоопсоюзом разработан комплексный план развития отрасли общественного питания, в который вошли два блока: экономический, в части динамики роста товарооборота и задания по производству собственной продукции, и блок развития, затрагивающий вопросы модернизации и автоматизации, приобретения технического оборудования.

Александр Гошко отметил, что по итогам шести месяцев не все областные организации выполнили доведенные порученные. Так, при задании открыть 20 объектов общественного питания фактически открыто 11. При задании 41 фактически проведен ремонт только в 13 объектах общественного питания. При задании открыть 56 летних кафе фактически открыто только 48.

Необходимо ускорить темпы по автоматизации сети, отметил докладчик. Всего на 2024 год запланировано автоматизировать 132 объекта общественного питания. За 6 месяцев текущего года успели автоматизировать всего 13. Также стоит нарастить обороты и в сфере производства собственной продукции.

На заседании были также заслушаны отчеты председателя правления Витебского облпотребобщества Татьяны Назаровой, председателя правления Минского облпотребобщества Андрея Халюты, председателя правления Гомельского облпотребобщества Леонида Янковича.

**Инесса КОРОТКЕВИЧ: «Каждого руководителя сегодня вижу как на ладони!»**

Заслушав доклады, председатель Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич обратила внимание собравшихся: отчитываясь о результатах работы, руководители каждого из направлений обязаны не только приводить сухие цифры, но и предлагать реальные решения:

– Необходимо не только констатировать, но и принимать реальные меры, – отметила Инесса Леонидовна. – Напоминаю, есть два пути по выполнению прогнозных показателей – или за счет мероприятий, которые доводятся Белкоопсоюзом, безусловного их выполнения, или за счет внедрения новых подходов, новых мероприятий. Я же не возражаю! Думайте, выходите с инициативой! Но задача должна быть выполнена!

Инесса Короткевич подчеркнула: «Мы все трудимся в равных условиях. И при этом в разных регионах отмечаются абсолютно разные результаты, потому что есть абсолютно разные подходы к выполнению поставленных задач».

Глава Белкоопсоюза заинтересовалась, как продвигаются дела с открытием фуд-корта в торговом центре «Першы нацыянальны гандлёвы дом» в Минске, а также точек общественного питания Белкоопсоюза в торговых центрах областных центров и напомнила: «Без активных форм продаж мы сегодня на действующих площадях не прирастем. Необходимо развивать это направление».

Инесса Короткевич на заседании также потребовала организовать ярмарки школьных товаров в каждом районе страны. А в населенных пунктах, в которых есть школы и детские сады, в торговых объектах оборудовать «уголки школьника», где семьи с детьми могут приобрести все необходимое к новому учебному году.

Глава Белкоопсоюза подчеркнула: «Мы не работаем с вами ради грамот и орденов, нужно трудиться так, чтобы нам были благодарны простые люди».

Марина КУЗЬМИЧ

# Инесса КОРОТКЕВИЧ: принятия реальных

НА ЗАСЕДАНИИ ПРАВЛЕНИЯ БЕЛКООПСОЮЗА ОБСУДИЛИ РЕЗУЛЬТАТЫ ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗА ПЕРВОЕ ПОЛУГОДИЕ 2024 ГОДА И ПРИНИМАЕМЫЕ МЕРЫ ПО ПОВЫШЕНИЮ ЭФФЕКТИВНОСТИ РАБОТЫ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПЛАНА МЕРОПРИЯТИЙ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОТОКОЛА ПОРУЧЕНИЙ ПРЕЗИДЕНТА БЕЛАРУСИ, ДАННЫХ 16 ФЕВРАЛЯ ТЕКУЩЕГО ГОДА НА ОБЩЕМ СОБРАНИИ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ЧЛЕНОВ БЕЛОРУССКОГО РЕСПУБЛИКАНСКОГО СОЮЗА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ



На заседании дана оценка тому, насколько достаточны меры, принятые на местах, имеются ли риски отклонений от заданных параметров и что еще необходимо предпринять для устранения недостатков в работе. Главные критерии – эффективная работа и качественное выполнение возложенных функций по обслуживанию населения. Особый акцент был сделан не только на данных статистики, но и на ходе реализации Программы развития потребительской кооперации на 2024–2025 годы, а также на выполнении тех решений Правления Белкоопсоюза, которые комплексно задают траекторию развития отраслей.

Начальник отдела анализа и развития отраслей потребительской кооперации Белкоопсоюза Анна Балыш в своем докладе отметила: по итогам работы за шесть месяцев 2024 года совокупный объем деятельности Белкоопсоюза составил 1,7 миллиарда рублей и сложился на уровне 105,3 процента к аналогичному периоду 2023-го, в том числе по организациям Брестского региона он возрос на 12,3 процента, Гродненского – на 10,4 процента, Могилевского – на 8,7 процента, Гомельского – без малого на 1 процент. В то же время отрицательное влияние в динамике совокупного объема деятельности внесли организации Витебского и Минского регионов.

– В целом Белкоопсоюзом выполняется четыре параметра развития, утвержденных Правлением Белкоопсоюза на 2024 год: производство промышленной продукции, закупки сельхозпродукции и сырья, экспорт, производительность труда по выручке от реализации продукции, товаров, работ, услуг, – доложила Анна Балыш. – С прибылью сработали 80 процентов организаций системы и по сравнению с итогами работы за январь – июнь прошлого года обеспечено улучшение результатов хозяйствования, возросла прибыль в промышленной отрасли. Рентабельно работают заготовительная отрасль, транспорт, рынки и сопутствующие виды деятельности.

– Гомельским облпотребобществом выполнено шесть из восьми параметров развития, Минским облпотребсоюзом, Витебским облпотребобществом – четыре из восьми, – отметила специалист. – Лучшая ситуация наблюдается по Гродненскому облпотребобществу, где обеспечено выполнение всех восьми параметров развития. Брестским, Могилевским облпотребсоюзами не выполняется только один из восьми параметров развития.

Среди районных кооперативных организаций выполнили все восемь параметров развития и обеспечили прибыльную работу в январе – июне 2024 года семь организаций, а именно Дятловский, Лидский, Щучинский, Зельвенский филиалы Гродненского облпотребобщества, Клецкое, Березовское райпо, унитарное предприятие «Пинская межрайонная торговая база» Брестского облпотребсоюза.

В то же время анализ показал, что не все имеющиеся резервы задействованы в полной мере. За январь – июнь текущего

Среди районных кооперативных организаций выполнили все восемь параметров развития и обеспечили прибыльную работу в январе – июне 2024 года семь организаций, а именно Дятловский, Лидский, Щучинский, Зельвенский филиалы Гродненского облпотребобщества, Клецкое, Березовское райпо, унитарное предприятие «Пинская межрайонная торговая база» Брестского облпотребсоюза.

# «Время уговоров прошло, настал момент решений»



С прибылью сработали 80 процентов организаций системы потребкооперации: по сравнению с итогами работы за январь – июнь прошлого года обеспечено улучшение результатов хозяйствования, возросла прибыль в промышленной отрасли. Рентабельна работа заготовительной отрасли, транспорта, рынков и сопутствующих видов деятельности.

года розничный товарооборот составил почти 1 миллиард рублей.

В целом из районных организаций обеспечили выполнение показателя развития по розничному товарообороту только 27. С лучшими результатами сработали филиалы Гродненского облпотребобщества: Ошмянский, Кореличский, Зельвенский, Щучинский, Дятловский, Берестовицкий, а также Брестское, Малоритское, Кобринское, Столинское, Барановичское, Кировское райпо.

Отмечается значительное падение объемов розничного товарооборота по филиалам Минского и Витебского облпотребобществ: Дзержинскому, Столбцовскому, Минскому, Березинскому, Лепельскому, Поставскому, Бешенковичскому, Верхнедвинскому, Докшицкому, Ушачскому, Сенненскому.

Анна Балыш подчеркнула: для принятия правильных управленческих решений на местах необходимо использовать имеющиеся современные аналитические инструменты, позволяющие руководителям глубоко погрузиться в проблематику торговой деятельности.

– Особо актуальным становится территориальный срез продаж, особенно там, где зона обслуживания организаций потребительской кооперации включает несколько регионов, – отметила докладчик. – Программный продукт, на котором автоматизированы торговые объекты, позволяет детально ознакомиться с историей продаж, определить предпочтения покупателей, разобраться с товарными запасами и скорректировать ассортимент.

Необходим системный подход, в том числе доведение обоснованных планов продаж, при необходимости дополнительных с учетом отставания от заданных параметров развития отрасли.

В общественном питании объемы деятельности достигли практически 80 миллионов рублей, однако это ниже уровня соответствующего периода прошлого года. Рост объемов деятельности по отрасли и выполнение прогнозного параметра обе-

спечило только Гродненское облпотребобщество.

Среди районных кооперативных организаций за первое полугодие текущего года выполнили показатель развития по товарообороту общественного питания только 33 организации. С лучшим результатом сработали Копыльское, Малоритское, Пружанское райпо, унитарное предприятие «Пинская межрайонная торговая база» Брестского облпотребсоюза, Берестовицкий, Зельвенский, Щучинский филиалы Гродненского облпотребобщества.

В части промышленной деятельности за январь – июнь 2024 года обеспечено выполнение доведенного показателя. В целом по Белкоопсоюзу объемы выпуска продукции возросли на 9,8 процента, в том числе по Брестскому облпотребсоюзу – на 11,6 процента, Витебскому облпотребобществу – на 16,3 процента, Гомельскому – на 2,6 процента, Гродненскому – на 7,8 процента, Минскому облпотребсоюзу – на 6,2 процента, Могилевскому – на 20 процентов.

Положительное влияние на формирование динамики развития промышленного производства оказал рост объемов производства мяса.

При общем положительном тренде только 40 районных организаций обеспечили выполнение показателя развития по производству промышленной продукции.

С лучшим результатом сработали Лепельский филиал, Лидский, унитарное предприятие «Брестская межрайонная торговая база», Шкловское райпо, Кличевское, Кобринское, Ганцевичское, Кореличский филиал.

Наибольшие темпы падения сложились по Слонимскому, Вороновскому, Дрогичинскому райпо, Гомельскому, Рогачевскому, Бешенковичскому филиалам.

Докладчик подчеркнула: достаточно стабильно сработали в заготовительной деятельности.

– Темп роста объема закупок сельскохозяйственной продукции и сырья составил

В целом из районных организаций обеспечили выполнение показателя развития по розничному товарообороту только 27. С лучшими результатами сработали филиалы Гродненского облпотребобщества: Ошмянский, Кореличский, Зельвенский, Щучинский, Дятловский, Берестовицкий, а также Брестское, Малоритское, Кобринское, Столинское, Барановичское, Кировское райпо.

102,8 процента, – отметила Анна Балыш. – Прогноз выполняется по пяти регионам. Населению выглачено 146 миллионов рублей.

Что касается внешнеэкономической деятельности, то по итогам полугодия ситуация выравнивается. Объем экспорта организаций потребительской кооперации к соответствующему периоду 2023 года увеличился на 14,4 процента.

В то же время остается невыполненным показатель по Гомельскому облпотребобществу, Минскому облпотребсоюзу. В первом полугодии текущего года не приступили к экспортной деятельности 17 организаций.

Как обобщающий показатель на уровне с финансовыми и объемными выделениями производительность труда. По итогам

За январь – июнь текущего года розничный товарооборот составил около 1 миллиарда рублей.



полугодия он выполняется по всем регионам. В то же время есть резервы в 18 райпо, филиалах: Докшицком, Лепельском, Поставском, Брагинском, Житковичском; Вороновском, Новогрудском, Березинском, Дзержинском, Логойском, Минском, Воложинском, Мядельском, Несвижском, Червенском, Глусском, Горецком, Костюковичском райпо.

– Безусловное выполнение параметров развития, выполнение плана мероприятий по реализации поручений Главы государства – это зона ответственности руководителей областного звена, – подчеркнула начальник отдела анализа и развития отраслей потребительской кооперации. – Необходимы жесткий спрос с ответственных лиц на местах, контроль промежуточных итогов, дополнительные мероприятия в случае отклонения от заданной траектории с целью восполнения отставания. Кроме того, особое внимание обращено на рациональное использование кооперативной собственности, работу с неиспользуемым и неэффективно используемым имуществом. Необходимо усиление данной работы в части вовлечения в хозяйственный оборот объектов, выполнения календарных графиков.

На заседании Правления особое внимание было уделено вопросам исполнительной дисциплины.

**Марина КУЗЬМИЧ,**  
 фото Алисы ДРУГАКОВОЙ  
 и из архива редакции



# Настоящий вкус

## ЧЕМ КООПЕРАТОРЫ УДИВЛЯЛИ ГОСТЕЙ КАРАВАЙ-ФЕСТА «БАЦЬКАВА БУЛКА»?

В минувшие выходные в Свислочи прошел масштабный праздник хлеба. Его особенность в истории плетенки, вкус которой настолько впечатлил Главу государства во время визита 2021-го, что сотрудницы пекарни сами обратились к своему руководству с просьбой назвать сдобу «Бацькавай булкой». Инициатива была поддержана. Позже возникла идея проведения праздника, который вот уже третий год подряд собирает лучших мастеров-хлебопек. В 2024-м каравай-фест отмечен специальной премией Президента Беларуси.



### Хвала рукам, что пахнут хлебом

Одним из почетных гостей праздника стала председатель Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич:

— Конечно, кооператоры страны сегодня гордятся, что истоки этого замечательного праздника зародились именно на предприятии нашей системы. Сейчас 50 таких участков и цехов, как в Свислочи, пекут ежедневно более тысячи тонн хлеба. Везем их в каждый уголок страны. Даже туда, где живет всего один человек. Мы благодарны всем, кто подхватил эту идею. Ведь Александр Григорьевич просто зашел в цех, ему навстречу вышли обычные работники пекарни. Они получили от Главы государства слова благодарности за вкусную плетенку. После окончания визита воодушевленные женщины подошли к руководству пекарни и сказали: «А

давайте назовем эту плетенку «Бацькавай булкой». Поверьте, объемы производства и продажи после этого выросли в разы.

«Бацькава булка» — официально зарегистрированный товарный знак.

Кооператорам со всей страны пришлось приложить немало усилий для того, чтобы иметь право участвовать в каравай-фесте. Центральным событием праздника стал конкурс профессионального мастерства пекарей потребкооперации. Им предлагалось создать арт-композицию, художественное панно и скульптурную композицию исключительно из пищевых материалов. Участники подошли к выполнению задач ответственно.

— В этом году наша страна отмечает 80-летие освобождения от немецко-фашистских захватчиков, поэтому экспозиция создавалась под слоганом «Нам этот мир завещано беречь», — рассказывает начальник производственного отдела Кличевского райпо Могилевской области Аlesia Коваленко. — Ключевой элемент экспозиции — картина «Буйничское поле». С 12 июля 1941-го на протяжении 23 дней наши солдаты там держали оборону. И сегодня мы бережно храним историческую память.

### Благодарность за мир

Начальник управления заготовок, промышленности и внешнеэкономической деятельности Гомельского облпотребобщества Светлана Атрощенко представляет региональную экспозицию. Гомельчане решили сделать акцент на мирной жизни, причем не только на современной. Во все века наша земля славилась замечательными гуманистами, просветителями, учеными. Одним из них был епископ Кирилл Туровский. Гомельские кооператоры привезли на суд гостей «Бацькавай булки» копию памятника знаменитому писателю и проповеднику, установленного в Турове. Материал изделия — соленое тесто, мастика и пищевой краситель.

— Эта статуя выполнена мастером Лельчицкого филиала, руки у нее просто золотые, — говорит Светлана Атрощенко. — А к 80-летию освобождения нашей страны мы также создали картину, символизирующую мирную, счастливую жизнь.

Начальник сектора промышленности, качества и стандартизации Витебского облпотребобщества Жанна Лахер расставляет акценты на основных экспонатах северного региона страны:

— У каждого человека есть то, что ему дорого: Родина, семья, дом, где всегда пахнет хлебом. В нашем каравале пять ярусов. Он увенчан изображением солнца, которое в давние времена имело сакральное значение для славянских народов. Мы обратили внимание на национальные особенности. Это наши зеленые поля и луга, аисты, белорусские птицы счастья, и солнце, которое освещает мирное небо над нашей страной.



### ПОЗДРАВЛЯЕМ ПОБЕДИТЕЛЕЙ!

**Конкурс профессионального мастерства пекарей потребительской кооперации «Бацькаўшчына» в рамках каравай-феста «Бацькава булка» на тему «Мір. Гаспадар. Дабрабыт». Свой родовод мы пишем сами плугом на строках хлебной борозды во благо будущего Беларуси».**

Победитель в номинации «Фигурное изделие из теста «Падзеі і людзі Бацькаўшчыны» Юлия Минич — ведущий инженер по качеству филиала «Пинский кооппром» торгового унитарного предприятия «Пинская межрайонная торговая база».

Победитель в номинации «Художественное панно «Помним прошлое, творим настоящее, устремлены в будущее» Елена Пузан — кондитер 6-го разряда кондитерского цеха № 1 Поставского филиала Витебского облпотребобщества.

# ДЕТСТВА



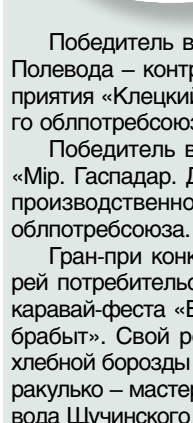
Контраст между мирным и военным временем передает панно, изготовленное поставским мастером. Овсянка, гречка, рис, просо, манка, крахмал – это не набор продуктов для мудреной каши, а художественные материалы для контрастной картины, где отображены самые известные и величественные архитектурные жемчужины Витебщины. Получилось впечатляюще!

Хозяева праздника, Гродненское облпотребобщество, доверилось мастерству специалистов Щучинского филиала. Основной арт-композиции стала Белорусская АЭС. Были выпечены гигантские 70-килограммовые градирни – негласные символы главного энергетического комплекса страны. При помощи жидкого азота получилось даже добиться впечатляющего спецэффекта: установки выпускали пар, совсем так же, как их реальные аналоги.

## Изысканный декор

Но самый трогательный элемент – детские рисунки, их видение атомной энергетики, отзеркаленные на пряничной глазури.

– В преддверии каравай-феста «Бацькава булка» Гродненское облпотребобщество провело конкурс детских рисунков на тему «Мирный атом глазами детей». Оригиналы работ наших детишек вы можете видеть на пряничных полотнах, которые мы разместили на инсталляции, имитирующей линии электропередач. Среди этих рисунков есть и творение моей шестилетней дочери. Для того чтобы его создать, она много читала, интересовалась и сформировала свое представление, которое смогла выразить на бумаге, – делится секретами фестивального закулисья начальник отдела промышленности Гродненского облпотребобщества Жанна Бондарь.



## Креативность без границ

Повезло пообщаться и с победительницей в номинации «Фигурное изделие из теста «Падзеі і людзі Бацькаўшчыны». Минич Юлия Михайловна – ведущий инженер по качеству филиала «Пинский кооппром» торгового унитарного предприятия «Пинская межрайонная торговая база».

– Сегодня мы постарались вкусно подать все то, чем занимаются люди на нашей родной Пинщине. Здесь и питомцы местных зверохозяйств, и голубичные, и клюквенные поля, и фермерские помидоры. Совершенно незаменимой в художественном кондитерском творчестве оказалась рисовая бумага. Когда мы думали, как передать волнение воды на клюквенных плантациях, то намочили рисовую бумагу и получили отличный эффект волны. А чтобы создать огонь на мемориале,

просто ее подожгли. Прозрачно-пузыристая субстанция максимально точно показала горение.

Безусловно, главная гордость нашей области – героическая Брестская крепость, сделанная из слоеного теста и с декором из глазури.

Узнав условия конкурса, контролер качества готовой продукции Клецкого производственно-пищевого завода Ирина Полевода решила взять за основу главные события освободительной операции «Багратион» и партизанские будни родной страны. В качестве украшения каравая нашлось место даже для фигуры четвероногого лесного брата – козла Мальша, который в военные годы подносил медикаменты на поле боя, танку Т-34, фигуркам партизан в серых ватниках и величественной стеле из мастики, желатина, карамели.



Победитель в номинации «Захаванне традыцый у хлебапачэньні» Марина Ласко – ведущий инженер-технолог хлебопечения Лельчицкого филиала Гомельского облпотребобщества.

Победитель в номинации «Каравай «Миру – мир» Ирина Полевода – контролер пищевой продукции унитарного предприятия «Клецкий производственно-пищевой завод» Минского облпотребсоюза.

Победитель в номинации «Презентация арт-композиции «Мір. Гаспадар. Дабрабыт» Владислава Коваленко – пекарь производственного отдела Клического райпо Могилевского облпотребсоюза.

Гран-при конкурса профессионального мастерства пекарей потребительской кооперации «Бацькаўшчына» в рамках каравай-феста «Бацькава булка» на тему «Мір. Гаспадар. Дабрабыт». Свой родовод мы пишем сами плугом на строках хлебной борозды во благо будущего Беларуси» Екатерина Каракулько – мастер-пекарь 6-го разряда Скидельского хлебозавода Щучинского филиала Гродненского облпотребобщества.

## Сытно и вкусно

Гродненская потребкооперация на фестивале не только соревновалась в дизайнерских изысках, но и отвечала за то, чтобы гости вкусно и сытно покушали. Традиционно наибольшим спросом на празднике хлеба пользуется свежая выпечка. Зная это, опытные кооператоры хорошенько запаслись товаром. Например, Дятловский филиал Гродненского облпотребобщества привез на праздник 1300 тонн выпечки, а это целый грузовик. Но, как оказалось, бесспорный лидер продаж – знаменитая «Бацькава булка», которую выпекают в местной пекарне.



# СОЧНЫЕ ПЛОДЫ ТРУДОВ

Яблоки, картошка-скороспелка и... листья хрена: что поступает сейчас в закрома заготовителей

Наши люди к полумерам не привыкли: коли уж вести подсобное хозяйство, то так, чтобы овощей и фруктов хватило себе, родственникам, да еще и осталось. Вполне объяснимо, что на плодах, которые потребовали немало физических и материальных вложений, хочется подзаработать. Такую возможность сельчанам, а также дачникам обеспечивают заготовители. Сельскохозяйственную продукцию они принимают круглый год, а сейчас, в сезон, заметно активизировались. Корреспонденты «СБ. Недели» разузнали, что почему, как можно хорошо заработать и какую «экзотику» предложить.

## Товарный обмен

Потребительская кооперация – одна из немногих, если не единственная, система, чьи представители добираются до самых удаленных сельских населенных пунктов. Причем не только для того, чтобы подвезти их жителям необходимые товары, но и дать возможность заработать. Они принимают у населения излишки полученного урожая, собранные в лесах ягоды и грибы, а также макулатуру, ненужный металл и прочие вторичные материальные ресурсы.

В сезон массовых заготовок, который как раз предшествует учебному году, продукцию сада и огорода можно обменять на неплохие деньги, чтобы снарядить детей в школу. Они, кстати, и сами очень активно сотрудничают с заготовителями, причем некоторые умудряются заработать не только на конфеты, но и на вещи посерьезнее, вроде мобильных телефонов или планшетов.

...Найти в Кировске заготовительный пункт местного райпо несложно, даже если знать адрес лишь приблизительно. Вот с бодрым рыком ползет по улице мотоблок, чей прицеп с верхом загружен яблоками, а следом две барышни ведут велосипеды, навьюченные красноречиво бугрящимися мешками.

Во дворе заготовительного пункта – интересное сооружение: на высоте нескольких метров расположен бункер емкостью 10 тонн, куда подает яблоки транспортерная лента. Это очень удобно: когда он наполняется, плоды забирает машина с перерабатывающего предприятия. Через люки яблоки высыплются в кузов, заполняя его буквально за 15 минут. Но таким образом грузится только опад яблок. К товарным плодам отношение очень бережное, ведь они отправляются на реализацию в магазины и не должны иметь никаких повреждений.

– В этом году заготовка яблок началась немного раньше обычного, – говорит Николай Ермаков, заместитель председателя правления Кировского райпо. – За полторы недели для промышленной переработки заготовлено уже 85 тонн. А вот товарных яблок пока только 500 килограммов.

Стоит опад вроде и немного – 15 копеек за килограмм. Зато и требования к нему гораздо ниже, чем к товарному яблоку: допускаются битые и мелкие плоды, главное, чтобы не гнилые. Население активно пользуется возможностью их сдавать. Яблоки ведь все равно собирают, поскольку оставленные под деревом, они могут стать источником инфекций – с земли болезни и вредители способны перекидываться на деревья. Так почему бы не получить немного денег за труд? Гораздо дороже платят за яблоки, аккуратно снятые с дерева, чистые и красивые, без повреждений – от 1,2 до 1,3 рубля за килограмм.

## Расчет наличными на месте

Дедушка помог доставить 70 килограммов яблок в заготовительный пункт 11-летней Милане и ее 10-летнему другу Артему. «Гонорар» составил 10,5 рубля – хватит и на мороженое, и на конфеты. Воодушевленные ребята отправляются за следующей партией.

Две молодые женщины на велосипедах поочередно привозят восемь мешков, в которых оказалась в общей сложности 200 кило яблок. Заготови-



Николай ЕРМАКОВ

тель Виталий Ефремов передает соседкам, обе Юлии, 30 рублей.

– Вчера собирали, сегодня возим, – смеются они и добавляют, что яблок в этом году очень много, но и осыпаются сильно. Подруги вычистили пока что только один сад, а еще и во втором работы невпроворот.

К слову, те, кто живет далеко и не имеет собственного транспорта, могут заказать заготовительную машину на дом и получить расчет на месте наличными.

– Существует отработанная схема, – рассказывает Николай Ермаков. – Принимаем заявки от населения, составляем маршрут, оповещаем о дне, в который машина придет забирать яблоки. Таким же образом работали на приеме красной и черной смородины. Ее вроде и немного было, но из каждой такой поездки привозили по 30 ящиков. Все ягоды ушли на реализацию в торговые объекты.

В этом году в планах Кировского райпо заготовка 1,5 тысячи тонн яблок. Кроме того, от населения принимают картофель, лук, чеснок, огурцы, свеклу, капусту, морковь. Из необычного – зелень для засолки. По 50 копеек платят за килограмм листьев хрена, по 1 рублю дают за кило зонтиков укропа. Ну как зонтиков – растения срезают под самый корень, связывают в снопы и в таком виде сдают заготовителям.

## Молодые витамины

В овощном цехе работницы Ирина Солонович и Елена Тарелко перебирают лук и морковь – красивые, крупные. Овощи фасуют по небольшим сеткам и сразу отправляют в продажу. Позже их начнут откладывать на зиму, формируя стабилизационный фонд, но пока овощехранилище ждет аттестации. Впрочем, за это зампреда правления райпо спокоен: в складах установлена система климат-контроля, везде поддерживается оптимальная для долгого хранения температура.

Молодую капусту и морковь от населения принимают по 90 копеек за кило. Только в июле их заготовлено соответственно 12 и 6 тонн. За килограмм картошки, пока что скороспелки, дают сейчас 80 копеек. Сельчане активно сдают и чеснок – по 5 рублей за килограмм. Его приняли уже 800 кило, причем большая часть пригодилась для нужд квасильно-засолочного цеха Кировского райпо, что в Бобруйске. Под его же потребности принято 10 тонн огурцов, снопы укропа и листья хрена.

Сейчас заготовители ждут крупных поступлений брусники – на территории Могилевской области ее разрешили собирать с 8 августа. Кроме того, на подходе белорусские арбузы – из Любани и от местного СПК «Рассвет».

Оксана НЕВМЕРЖИЦКАЯ,  
фото Елизаветы КОБЕЦКОЙ

НАГОДА

# Маштабны юбілей

НАВАГРУДАК СЁННЯ ПАЧЫНАЕ СВЯТКАВАННЕ 980-ГОДДЗЯ З ДНЯ ПЕРШАГА ЛЕТАПІСНАГА ЎПАМІНАННЯ

Адзін з самых старажытных гарадоў Беларусі з 23 па 25 жніўня адсвяткуе сваё 980-годдзе. Як адзначылі ў Навагрудскім райвыканкаме, гасцей чакае яскравая і насычаная праграма. Гандлёвыя пляцоўкі да свята ўжо ўсталявала Навагрудскае райспажыўтаварыства Дзятлаўскага філіяла.



Пачатак святочным мерапрыемствам пакладзе навукова-практычная канферэнцыя «Навагрудскія чытанні: гісторыя і сучаснасць Навагрудскага краю». Увечары таго ж дня гасцей запрасіць на Замкавую гару фестываль гістарычнай рэканструкцыі, сярэднявечнай музыкі і танца «Меч караля». Для сцен касцёла Святога Міхаіла Архангела будзе гучаць класічная музыка ў выкананні сімфанічнага аркестра Нацыянальнай дзяржаўнай тэлерадыёкампаніі Рэспублікі Беларусь, а на цэнтральнай плошчы збярэ публіку кінатэатр пад адкрытым небам.

З раніцы і да раніцы будуць працаваць гандлёвыя павільёны Навагрудскага райспажыўтаварыства Дзятлаўскага філіяла. Як раскажаў старшыня праўлення райспажыўтаварыства Андрэй Грын, кааператары прапануюць гасцям шырокі асартымент прадукцыі кааператывунай прамысловасці і грамадскага харчавання.

– Даўжыня нашай гандлёвай пляцоўкі расцягнецца на дзясяткі метраў, будзе арганізавана больш за 160 пасадачных месцаў, – адзначыў Андрэй Грын. – Паставім прыкладна дзесяць «парасонаў». Гасці свята змогуць пакаштаваць сакавіты і вельмі смачны шашлык. Плануем прадаць больш за 150 кілаграмаў. Каўбаскі, рыба на грылі, а таксама гам-

бургеры, сасіскі ў цесце, чабурэкі, беляшы – усе, хто завітае ў нашы павільёны, змогуць пакаштаваць і смачную юшку. Для дзяцей падрыхтавалі вялікую вітрэну цукерак, пячэння. Можна будзе набыць выпечку, хлебабулачныя вырабы Дзятлаўскага хлебазавода. Спецыяльна на свята ўстанавім кавамашыну, каб задаволіць запыт пакупнікоў на распушчальную каву.

У праграме другога дня, які стане самым насычаным, – урачыстае адкрыццё свята з удзелам папулярных беларускіх і расійскіх артыстаў, творчых калектываў з гарадоў-пабрацімаў Навагрудка, фестываль электроннай музыкі. На Замкавай гары разгорнецца «Рыцарскі табар» – інтэрактыўная лакацыя з удзелам рамеснікаў, вулічных музыкаў, тэатра танца, у гарадскім парку – пляцоўка «Горад дзяцінства», на вуліцы Савецкай – «Горад майстроў», у скверы ля плошчы Леніна – інтэрактыўная пляцоўка «Спорт запальвае сэрцы», аўтааматараў чакае выстава рэтра-аўтамабіляў.

У заключны дзень святкавання ў літаратурна-музычны салон з удзелам членаў Саюза пісьменнікаў Беларусі і



на выставу-прэзентацыю запрасіць Дом-музей Адама Міцкевіча. На вуліцах горада адбудзецца масавы лёгкаатлетычны забег.

## СІВАЯ МІНУЎШЧЫНА

«Хадзіў Яраслаў на Літву, а на вясну заклаў Навагарад» – запіс пра гэта быў зроблены ў 1044 годзе ў Сафійскім летапісе, сведчаць даныя занальнага дзяржаўнага архіва ў Навагрудку.

Як паказалі археалагічныя даследаванні дзядзінца, вакольнага горада, курганных пахаванняў, Навагрудка на працягу XI–XIII стагоддзяў быў важным рамесным і гандлёвым цэнтрам Верхняга Панямоння. Гістарычнай жамчужынай старажытнага горада з’яўляецца замак, будаўніцтва якога пачалося ў сярэдзіне XIII стагоддзя і завяршылася ў пачатку XVI стагоддзя. Менавіта тут у 1253 годзе (па іншых крыніцах, у 1252-м) адбылася караначыя князя Міндоўга. Паводле легенды, князь і пахаваны на адным з гарадскіх пагоркаў.

Тут жа, непадалёк, у XIII стагоддзі Войшалк, сын Міндоўга, заклаў першы праваслаўны манастыр – Свята-Елісееўскі Лаўрышаўскі мужчынскі. У гады Першай сусветнай вайны і адноўлены пасля, ён стаў месцам паломніцтва. У гэтым манастыры ў XIV стагоддзі было напісана знакамітае Лаўрышаўскае Евангелле, факсімільная копія якога выдадзена ў Беларусі летась.

У 1511 годзе Навагрудка атрымаў Магдэбургскае права, у 1595-м быў заснаваны гарадскі герб з выявай Архангела Міхаіла, які і сёння з’яўляецца патронам горада.

Крывавы след пакінулі тры гады акупацыі Навагрудчыны нямецка-фашысцкімі захопнікамі ў гады Вялікай Айчыннай вайны. Паводле даных надзвычайнай камісіі ў Навагрудскім раёне было знішчана больш за 45 тысяч чалавек, 10 тысяч сагнаны на прымусовую працу ў Германію. У ваенныя гады было разбурана каля 60 працэнтаў жыллага фонду, усе прамысловыя прадпрыемствы.

Сёння Навагрудчына – рэгіён з развітай сельскай гаспадаркай і прамысловасцю, развітым турыстычным патэнцыялам. У наш час тут пражывае каля 30 тысяч чалавек.

Марына КУЗЬМІЧ,  
фота з адкрытых крыніц

## ПАРТИЗАНЫ БЕЛАРУСИ

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

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

(Продолжение. Начало материала – в номере «ВП» за 16 августа 2024 г.)

## На Минск

Из книги Владимира Барановского «Как молоды мы были»:

«27 июля 1944 года наша партизанская бригада в составе полка и четырёх отрядов численностью 3326 человек соединилась с войсками 348-й стрелковой дивизии. Вместе с армейскими частями прочесывали леса, вылавливали отступающих в панике фашистов и их прислужников.

Много погибших земляков видел я за годы войны: детей, женщин, боевых друзей – сожженных, заколотых штыками, убитых. И жажда мести переполняла сердце».

– После соединения с наступающими войсками Красной армии мой отец был мобилизован и в составе 348-й стрелковой дивизии участвовал в освобождении Польши, – рассказывает Наталия Владимировна. – Папа был ранен в ногу и руку в боях за Белосток. Самолетом доставлен в Москву. Ногу спасли, но он остался хромым, а левую руку ампутировали.

80 лет прошло со дня освобождения Беларуси. Отца Наталии Владимировны уже нет в живых, а дочь бережно хранит о нем память, говорит о нем с необыкновенной теплотой:

– По натуре он был большой оптимист. Отец еще во время лечения в госпитале решил подтянуть уровень своего образования и поступил в высшее художественно-промышленное училище (бывшее Строгановское). В конце лечения раны закрылись, его хотели выписать из госпиталя, но он не имел ни прописки, ни общежития. И что же, вы думаете, отец сделал? Написал письмо Иосифу Сталину с просьбой предоставить любое общежитие для того, чтобы закончить учебу! И это помогло. Спустя некоторое время пришло сообщение: «Начальнику госпиталя 3431 подполковнику Иванькову. По поручению И. В. Сталина особый сектор ЦК партии просит вас не выписывать из госпиталя сержанта Барановского В. П. до предоставления места в общежитии».

В госпитале Владимир Барановский пробыл до мая 1948 года. Вскоре ему был выписан бессрочный паспорт, и он два года, до открытия вузовского общежития, жил в госпитале на гособеспечении.

В 1953 году, после окончания учебы, получил диплом художника декоративно-прикладного искусства и был направлен на работу в Минск – на обшную фабрику.

На фабрике Владимир Барановский проработал 38 лет, уйдя на пенсию с должности главного технолога. Написал книгу «Минская обшная фабрика».

Наталия Владимировна рассказывает, что одним из самых знаковых событий уже в послевоенное время в жизни отца была встреча ветеранов 348-й стрелковой дивизии. Встреча сопровождалась песней «Гребенецкий вальс», написанной на стихи Владимира Барановского.

– Музыка его сослуживца Марка Целевича, бывшего директора пионерлагеря «Артек», – продолжает моя собеседница. – Содержание песни такое: во время войны дивизия вступила в деревню Гребенец под Червенем. Местные жители прекрасно встретили бойцов. Накрыли на улице столы, красившая девушка наливала напиток, приготовленный по традиционному рецепту, и целовала бойцов. И вдруг – вражеские самолеты. Много наших солдат полегло тогда. А после войны оставшиеся в живых приехали в ту же деревню. Решили найти девушку, наливавшую тогда напиток, и нашли ее. Родилась песня, которую исполняли на встрече в Колонном зале Дома Союзов в Москве.



Владимир БАРАНОВСКИЙ (первый справа) на занятиях в училище



Их породнил госпиталь. Подпись на обороте фото Владимира БАРАНОВСКИЙ оставил такую: «Без слов, от сердца»

нах СССР стены в жилых помещениях обклеивали обоями, которые рисовал сам Владимир Барановский. «Та самая «Папараць-кветка» и знаменитые «Кирпичики», – подчеркивает говорящую деталь Наталия Владимировна.

Из книги «Как молоды мы были»:

«Разноцветными фонтанами взлетали в небо ракеты, кружили веселой каруселью лучи прожекторов, трепетал в небе огромный красный флаг – гремел в Москве салют Победы!»

Марина КУЗЬМИЧ,  
фото из семейного архива  
Наталии АЛЕЙНИКОВОЙ

## ФЕСТИВАЛЬ



Сёлета славуае палескае мястэчка прымала сяброў і гасцей з васьмі раёнаў Гомельскай і чатырох – Брэсцкай абласцей. Традыцыйна ў фестывальных мерапрыемствах узялі ўдзел арганізацыі Брэсцкага аблспажыўсаюза і Гомельскага аблспажыўтварыства.

# Гасцінныя Ляскавічы

VIII МІЖНАРОДНЫ ФЕСТИВАЛЬ ЭТНАКУЛЬТУРНЫХ ТРАДЫЦЫЙ «КЛІЧ ПАЛЕССЯ» ПРАЙШОЎ У АГРАГАРАДКУ ЛЯСКАВІЧЫ ПЕТРЫКАЎСКАГА РАЁНА



Сёлета праграма фестывалю акцэнтуюе ўвагу на асаблівасцях побыту палешукоў і самабытнасці культуры Прыпяцкага Палесся.

Для Гомельшчыны «Кліч Палесся» паспеў стаць нацыянальным брэндом. Мерапрыемства сарыентавана ў першую чаргу на захаванне памяці, зварот да сваіх каранёў і вытокаў.

нашы традыцыі, культурная спадчына, якая збіраецца па крупінках, каб захаваць культурны код і перадаць яго нашчадкам».

Старшыня аблвыканкама адзначыў, што нават само месца правядзення фестывалю робіць яго асаблівым: «Невыпадкова фестываль праходзіць на Палессі. Тут унікальная некранутая прырода і выдатны запаведнік. Пойменныя дубровы, балоты, якія застаюцца «лёгкімі Еўропы». Паломнікаў няменна прыцягваюць драўляныя царквы, унікальныя і вартыя быць часткай сусветнай гісторыка-культурнай спадчыны. Палессе – гэта скарбніца нацыянальнай культуры, гісторыі і

Міжнародны фестываль этнакультурных традыцый «Кліч Палесся» штогод здзіўляе самабытнасцю. Гэта адзначыў падчас фестывалю старшыня Гомельскага аблвыканкама Іван Крупко: «Я другі раз удзельнічаю ў гэтым фестывалі і бачу, як з кожным годам ён становіцца ўсё больш маляўнічым. Тут знаходзяць адлюстраванне



аўтэнтчнасці. Упэўнены, што ў гэтым фестывалі наша сіла і наша адзінства».

У фестывальных мерапрыемствах узялі ўдзел самабытныя творчыя калектывы, майстры і рамеснікі. На падворках народнымі рытмамі чаравалі выступленні артыстаў. А якое ж свята без страў беларускай кухні? Свае прысмакі прадставілі кааператары. Падчас свята госці маглі паласавацца не толькі смажанай бульбай новага ўраджаю, дранікамі, дзерунамі і бабкай. Шашлык, шурпа,

плоў, піражкі, напоі па традыцыйных рэцэптах... Немагчыма было не пакаштаваць кожную са страў!

«Разыначкай» свята стаў фінал конкурса «Палеская прыгажуня – 2024». Пераможцай была прызнана Аляксандра Марошкіна, студэнтка Палескага дзяржаўнага ўніверсітэта.

– «Кліч Палесся» – гэта сапраўдна радасць, – падзялілася падчас свята Галіна Раманчук. – Штогод прыязджаем на свята ўсёй сям'ёй з Гродзеншчыны. Для нас гэты каларытны фестываль ужо стаў добрай сямейнай традыцыяй. Асабліва яго любяць дзеці. Ім цікава наведаць мноства тэматычных пляцовак, паслухаць народныя песні і па-сапраўднаму адчуць смак беларускай кухні!

Марыя МІКАЛАЕВА,  
фота Лізаветы КАБЕЦКАЙ



## Стаўлю сноп на сто коп

ВЯЛІКАЕ СВЯТА – УСПЕННЕ ПРАСВЯТОЙ БАГАРОДЗІЦЫ – ПРАВАСЛАЎНЫЯ ВЕРНІКІ АДЗНАЧАЮЦЬ 28 ЖНІЎНЯ

Успенне Багародзіцы – свята, прысвечанае падзеі, якая не апісваецца ў Бібліі. Пра яе вядома дзякуючы паданню. Само слова «ўспенне» можна перавесці як «смерць». І ў праваслаўнай, і ў каталіцкай царкве свята прысвечана ўшанаванню дня спачыну Божай Маці.

Згодна з паданнем, Хрыстос загадаў апосталу Іаану, які быў яго вучнем, паклапаціцца пра сваю маці. Багародзіца жыла з Іаанам у Іерусаліме і шмат часу бавіла ў малітвах на Галгофе. Падчас адной з такіх малітваў перад ёю з'явіўся архангел Гаўрыіл і сказаў, што праз тры дні яна адыдзе да Хрыста. У гэты дзень усе апосталы, што прапаведвалі ў розных краінах, цудам сабраліся ў Іерусаліме, жадаючы паспець развітацца з Багародзіцай. Яны яе і пахавалі. Цела паклалі ў магільні разам з бацькамі, а ўваход закрылі каменем.

Толькі апостал Фама не паспеў з ёй развітацца перад смерцю. Таму для яго адкрылі магільню, але цела Марыі там не аказалася. У той жа дзень Багародзіца з'явілася апосталам разам з анёламі і прамовіла: «Радуйцеся, бо я з вамі ўсе дні».

Свята Успення Багародзіцы яшчэ называюць так: Першая Прачыстая. Са свята ў розных рэгіёнах пачыналіся дажын-



кі. У гэты час заканчвалася жніво. Існавалі і такія назвы: Успенне, Спажа, Багародзіца і іншыя. Надыходзіў час урачыстасці саспялага ўраджаю. Казалі так: «Свята Прачыста – у полі чыста», «Прачыстая прынясе хлеба чыстага», «Спажа – хлеба дзяжа».

Ішла падрыхтоўка поля да сяўбы азімых. Пра гэта і прымаўка: «Успенне – ці гатова насенне?» Успенне вызначаецца асвячэннем хлеба з новага, толькі што намалочанага збожжа.

Хлеб заўсёды быў святыняй для земляроба. Таму да яго ўборкі падыходзілі з асаблівай адказнасцю. Таму і абрады, прысвечаныя збору ўраджаю, былі скіраваны на захаванне багачыні нівы.



Святочны дзень заканчваўся застоллем, да якога гаспадыні гатавалі смачныя стравы. Пост у гэты дзень паслабляўся. На Першую Прачыстую было забаронена працаваць. Людзі ладзілі кірмашы, фэсты, гулянні.

## ПРЫМЕТЫ НАДВОР'Я

- Калі ў гэтыя дні з'явіцца вясёлка – восень будзе доўгай і цёплай.
- Калі стаіць надвор'е без ападкаў – трэба чакаць непагадзі падчас бабінага лета.

Марына КУЗЬМІЧ,  
фота pixabay.com

**ГОТОВИМ САМИ**

# Угощение спозаранку

## ТОП-5 РЕЦЕПТОВ ЗАПЕКАНОК

### КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С КУРИЦЕЙ И ПОМИДОРАМИ



**Ингредиенты:** картофель – 270 г, куриное филе – 350 г, помидор – 150 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 2–3 зубчика, сыр твердый – 100 г, карри – 0,5 ч. л., соль, перец черный молотый по вкусу, петрушка или укроп для подачи.

**Приготовление:** чеснок очищаем и пропускаем через пресс. Добавляем в миску куриное филе, солим, перчим, приправляем чесноком и карри, нарезаем небольшими кубиками и перемешиваем. Лук очищаем и нарезаем полукольцами. Помидоры нарезаем полукружками. Духовку разогреваем до 180 градусов.

Из листа пергамент 30x30 делаем форму лодочки, скручиваем концы. Картофель очищаем и нарезаем тонкими кружочками и укладываем на дно лодочки. Сначала выкладываем слой картофеля, солим его, вторым слоем – лук полукольцами, далее куриное филе, сверху помидоры. Лодочки переносим на противень и ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 20–25 минут.

Твердый сыр натираем на крупной терке и в конце готовки посыпаем лодочки, ставим в духовку на 15–20 минут и запекаем до румяной корочки.

Готовые лодочки украшаем зеленью.

### ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С МАНКОЙ И ВИШНЕЙ



**Ингредиенты:** вишня – 100 г, творог – 350 г, крупа манная – 1 ст. л., яйца – 2 шт., сахар – 1 ст. л., ванильный сахар – 1 ч. л., соль по вкусу.

**Приготовление:** в миске соедините манную крупу, яйца, соль и ванильный сахар. Перемешайте венчиком до однородной консистенции. Добавьте все ингредиенты в творог и перемешайте. Оставьте примерно на 15–20 минут для набухания манной крупы.

Разогрейте духовку до 180 градусов.

Ягоды вишни вымойте, удалите косточки, добавьте сахар и перемешайте. После набухания творожной массы переложите ее в форму для запекания. Форму можно использовать любую. На массу выложите вишни и слегка утопите их в творожном тесте.

Отправьте форму в духовку и выпекайте 40 минут. Запеканка должна уплотниться и увеличиться в объеме.

Запеканка готова. Остудите ее в форме, переложите на блюдо и подавайте к столу.

### СЫРНАЯ ЗАПЕКАНКА С ВЕТЧИНОЙ



**Ингредиенты:** ломтики белого хлеба – 6 шт., яйца – 2 шт., молоко – 1,5 стакана, горчица – 1 ст. л., чесночный порошок – 0,5 ч. л., паприка – 0,5 ч. л., ветчина и грудинка копченая – 300 г, сыр твердый – 300 г, лук репчатый – 1 шт., крупный сыр сулугуни – 100 г.

**Приготовление:** лук предварительно очистить, помыть и нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке. В миске смешать хлеб, яйца, молоко, горчицу, чесночный порошок и паприку, взбить миксером на средней скорости в течение 1 минуты до однородной консистенции, затем добавить в миску мясо, нарезанное кубиками, 1 стакан сыра и лук репчатый.

Подготовленную массу вылить в жаропрочную форму, смазанную маслом, поставить в духовку. Выпекаем сырную запеканку около 25 минут при температуре 180 градусов, достаем запеканку, посыпаем сыром сулугуни, ставим запекаться еще на 5 минут до момента, когда сыр расплавится и немного запечется.

Перед подачей дать запеканке постоять около пяти минут при комнатной температуре.

### КАПУСТНАЯ ЗАПЕКАНКА



**Ингредиенты:** лук репчатый крупный – 1 шт., морковь крупная – 1 шт., капуста белокочанная – 500 г, чеснок – 2 зубчика, пучок укропа – 20 г, яйца куриные сырые – 2 шт., яйца куриные вареные – 2 шт., сметана – 120 г, мука – 120 г, соль – 0,5 ч. л.

**Приготовление:** лук репчатый и чеснок очищаем, моем и мелко рубим, капусту тонко шинкуем. Морковь очищаем, моем, трем на крупной терке. На среднем огне в сковороде обжариваем на растительном масле лук и морковь, затем добавляем капусту и жарим, помешивая, примерно 5 минут. В миске соединяем сырые яйца, сметану, соль и муку, все перемешиваем венчиком до однородной консистенции. Затем добавляем в смесь пассированные овощи, нарезанные вареные яйца, чеснок и мелко порезанный укроп.

Перемешиваем и выкладываем в застеленную пергаментом форму, ставим в предварительно разогретую до 170 градусов духовку и запекаем около 35 минут.

Подаем запеканку со сметаной.

### МАКАРОННИК С СОСИСКАМИ



**Ингредиенты:** макароны (рожки или перья) – 250 г, подсолнечное масло – 1/2 ч. л., твердый сыр – 60–70 г, сосиски – 4 шт., яйца – 2 шт., молоко – 60 мл, вода – 2 л., соль – по вкусу.

**Приготовление:** в подсоленной воде отварите макароны до состояния альденте (снаружи – мягкие, а внутри – еще достаточно твердые). Уберите их на дуршлаг. Возьмите термостойкую форму для запекания и смажьте ее маслом. Выложите первый слой макарон, затем сосиски, нарезанные тонкими кружочками. Сверху уложите еще один слой макаронных изделий. В глубокой миске смешайте яйца, молоко и соль и слегка ее взбейте вилкой до объединения. Готовой смесью залейте макароны и сверху присыпьте тертым сыром.

Поставьте в духовку, разогретую до 200 градусов, на 20–25 минут. Макаронник должен хорошо подрумяниться.

Подавайте к столу горячим.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

**Ирина ЖИГАЛКО,**  
 главный технолог отдела  
 общественного питания Белкоопсоюза

## Сканворд

Составил Андрей АНДРЕЕВ  
 (Минск)

Довесок к тиражу	Королевский в шахматах						Очистка срубленного дерева									
							Венец понтифика			Осел кулан		Обивка сундука железом			Предшествует шитью	
							Частица, которой "сделали зарядку"		Родственный басни				Небесная копилка будующих осадков		Ею изводят крыс	Жительница высокого терема
							Рытвина, выкопанная природой		Стиль после барокко							
	Хвойный лес	Единица скорости судна	Конфеталипушка		Соединение с кислородом		Спартанец "от сохи"	Авторитет в мечети	Сладкий "братец" картошки					Банк на зеленом сукне	Телефонный шифр города	
					Ягода с куста в варенье											
	Этого зайца могла исправить		Линия среза ножовкой					Обезьяна с бакенбардами								
					Кинолог											
	Мелкая сошка в офисе		Низкий женский голос					Низший организм								

**По вертикали:** Дюпелатка, Узел, Ириска, Божок, Окись, Тира, Илот, Онегр, Имам, Обляко, Оковка, Кон, Отрава, Кройка, Код, Отрада.

**По горизонтали:** Гамбит, Окорка, Ион, Аполло, Обраг, Ельник, Рокко, Батат, Агути, Кирилл, Спилл, Макака, Клерк, Собаковод, Алыч, Монада.

