



ВЕСТИ

Жить заботами
сельчан

ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит один раз в неделю

2 декабря 2022 года № 46 (1086)



Фото с праздника Елены АЛИМОВОЙ

РАБОТНИКИ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ УДОСТОЕНЫ НАГРАД К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ ПРАЗДНИКУ АГРАРИЕВ

ДЕЛО

В Сенно подвели итоги очередного сезона уборки урожая. Символично, что в День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности АПК награды получили и работники Сенненского филиала Витебского областного потребительского общества, которые рука об руку с сельчанами радуют за общий каравай.

СТР. 6

СТАВКА НА УСПЕХ

ISSN 1991-5349



9 771991 534003

- ПОЗДРАВЛЯЕМ РАБОТНИКОВ ЮРИДИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ!
- В КООПЕРАТИВНОЙ СТОЛОВОЙ ПОСЕЛКА ГОРОДИЦЕ БАРАНОВИЧСКОГО РАЙОНА ВОЗОБНОВИЛИ ВЫПЕЧКУ ХЛЕБА И БАТОНОВ
- ПАСТАЎСКІ ФІЛІЯЛ – АДЗІН З ЛІДАРАЎ БЕЛКААПСАЮЗА Ў ГРАМАДСКІМ ХАРЧАВАННІ

- СТР. 3
- СТР. 5
- СТР. 7

Добрая памяць



29 ноября в столичном Доме офицеров прошла церемония прощания с министром иностранных дел Беларуси Владимиром Макеем, безвременно ушедшим из жизни 26 ноября. Первым проститься прибыл Александр Лукашенко. Глава государства пришел на прощание пешком от Администрации Президента. На прощании с главой белорусского МИД присутствовали высшие должностные лица страны, руководители министерств и ведомств, государственных органов, руководство и представители аккредитованных в Беларуси дипломатических миссий. Также на церемонию пришли Государственный секретарь Союзного государства Дмитрий Мезенцев и генеральный секретарь ОДКБ Станислав Зась, специальный посланник министра иностранных дел и внешней торговли Венгрии Петер Старай, заместитель министра иностранных дел России Андрей Руденко, председатель Правления Белкоопсоюза Олег Мацкевич и бывший управляющий делами Президента Валерий Иванов. Министр иностранных дел Беларуси Владимир Макей похоронен на Восточном кладбище в Минске.

ВАЖНЫЕ НОВОСТИ

Задачи для региона

Президент Беларуси 25 ноября в ходе рабочей поездки в Гомель провел совещание по развитию агропромышленного комплекса Гомельской области:

– Задачи остаются прежние, сложные. Появляются новые вызовы. Вы в Гомельской области эти вызовы ощущаете на себе больше, чем кто-либо в Беларуси. Но, несмотря на это, нам сегодня предстоит серьезный и деловой разговор с руководством и активом области.

Глава государства отметил, что был вынужден заранее анонсировать свой визит в Гомель, чтобы на месте детально разобраться с состоянием дел в агропромышленном комплексе:

– Мы постоянно говорим о важности продовольственной безопасности и сельскохозяйственной отрасли. Может, кому-то это уже набил оскомину. Но в том, что мы были правы, сделав ставку на производство продовольствия, убедились и в Беларуси, и за ее пределами. В нынешнем году вся страна впряглась, как я говорю, закатав рукава, и выдала достойный результат.

Александр Лукашенко обратил внимание, что сейчас у сельского хозяйства уникальные возможности. Спрос на продукцию большой, цены высокие. Для Беларуси, которая в этом году собрала рекордный урожай, ситуация складывается как нельзя кстати.



самое главное для нас сейчас. Уже этот год показал, что мы справимся. Просто немного времени надо. В этом ключе хотел бы услышать вашу позицию.

Принципиально и по закону

Александр Лукашенко 29 ноября во время доклада председателя Следственного комитета Дмитрия Горы обратил внимание, что ранее давал поручение об оперативном рассмотрении уголовных дел экстремистской направленности:

– У нас уголовных дел экстремистской направленности было немало. Даже какой-то, образно говоря, запас у вас образовался. Мы тогда договаривались о том, что должны оперативно рассмотреть уголовные дела экстремистской направленности. Какова ситуация?

Александр Лукашенко также упомянул о создании в Следственном комитете подразделения по противодействию киберпреступлениям:

– Как оно работает? Я все больше и больше слышу информации в наших СМИ о том, что это очень важное направление, и преступлений в этой сфере меньше не становится, к сожалению. Поэтому и было создано соответствующее подразделение. Какова здесь ситуация, как оно работает?

Еще одной темой на встрече Президента с руководителем СК стало состояние дел в самом комитете, работа с кадровым составом.



Ближний Дальний Восток



Беларусь и Россия могут значительно продвинуться в импортозамещении. Об этом Александр Лукашенко заявил 28 ноября на встрече с губернатором Приморского края России Олегом Кожемяко:

– Видим, что все проблемы, которые складываются сегодня в экономике и России, и Беларуси, преодолимы. И мы стараемся их преодолевать. Есть определенное торможение. К сожалению, бюрократические моменты. Мы об этом поговорим. Это касается не Приморского края, а в целом нашего сотрудничества с Россией. В ближайшее время встретимся с Президентом России. Также обсудим эти вопросы. Если мелкие вопросы какие-то снять с поверхности, то значительно можем продвинуться в плане импортозамещения. Это

Добро пожаловать в Беларусь



В Госпогранкомитете рассказали, что с начала действия безвизового режима для жителей соседних стран Евросоюза Беларусь посетило 345 458 иностранцев: 24 606 неграждан и 80 103 гражданина Латвии, 223 848 граждан Литвы, а также 16 901 гражданин Польши. Подробная информация о безвизовом посещении Беларуси размещена в специальном разделе интернет-портала Госпогранкомитета и в мобильном приложении «Граница Беларуси».

ПОДРОБНОСТИ

МАТРИЦА ЗАДАЧ НА ЗАВТРА

Рост ВВП, зарплат и экспорта, а также снижение инфляции. Президент утвердил прогнозные параметры и основные направления денежно-кредитной политики на 2023 год.

Рост валового внутреннего продукта запланирован на 103,8 процента к уровню нынешнего года, реальных располагаемых денежных доходов населения – на 104,1, инвестиций в основной капитал – на 122,3, экспорта товаров и услуг – на 105,5 процента.

Для достижения важнейших параметров Правительство утвердит целевой план, где будут сконцентрированы все меры и ресурсы, необходимые для бесперебойной и эффективной работы организаций в условиях санкций, а также повышения уровня жизни населения.

Как отметил первый заместитель министра экономики Юрий Чеботарь, при разработке документа Правительство исходило из целевой задачи, которую утвердило Всебелорусское народное собрание в программе социально-экономического развития страны на пятилетку:

– Необходимо прирастать как за счет внутреннего спроса, так и внешних рынков. На внутреннем контуре мы отдаем предпочтение возможности роста за счет инвестиций.

Для достижения прогнозируемого роста экономики в 2023 году экспорт запланирован в размере 47,7 млрд долларов в эквиваленте при темпах роста 105,5 процента.

Еще один важнейший показатель – динамика доходов населения. В целом по экономике номинальная начисленная среднемесячная заработная плата составит 1938 рублей, в бюджетном секторе – 1454 рубля.

Ключевым источником роста экономики в следующем году станет наращивание инвестиций в основной капитал. Инвестировать предполагается по трем основным направле-

ниям. Первое – строительство жилья и инфраструктуры к нему на 7,7 млрд рублей. Будет построено 4,3 млн кв. метров, в том числе 1,3 млн кв. метров с господдержкой, арендного – не менее 735 тысяч кв. метров.

– Мы существенно добавим в строительстве арендного жилья для закрепления кадров на местах. Это поручение Главы государства. Источники финансирования полностью подтверждены, – подчеркнул первый заместитель руководителя экономического ведомства.

Второй блок – создание и развитие инфраструктуры в регионах на 7,9 млрд рублей.

– В последние годы наши регионы были недоинвестированными, в том числе в части строительства основных инфраструктурных объектов – социальных, транспортных и так далее, – отметил Юрий Чеботарь. По его словам, запланировано строительство 17 детских дошкольных учреждений, девяти учреждений общего среднего образования, 22 физкультурно-оздоровительных комплексов, семи бассейнов, 21 спортивного объекта, 46 объектов здравоохранения, 22 мостов и путепроводов на республиканских автомобильных дорогах, 30 – на местных.

Третье направление – инвестиции в реальный сектор, 31,2 млрд рублей. Предусмотрена реализация 129 инвестиционных, 14 интеграционных, 51 производственного импортозамещающего проекта.

Денежно-кредитная политика будет ориентирована на замедление инфляции до 7–8 процентов и поддержание финансовой стабильности. В частности, продолжится кон-

троль за ростом денежного предложения. Средняя широкая денежная масса увеличится на 12–16 процентов в годовом выражении, рублевая денежная база – на 10–12. При этом процентные ставки в экономике планируются сохранить на положительном уровне в реальном выражении. Ставка рефинансирования предусмотрена 10–11 процентов годовых. Национальный банк будет обеспечивать привлекательность сбережений в национальной валюте. Валютный курс продолжит определяться спросом и предложением на рынке. При этом допускается проведение валютных интервенций для сглаживания резких колебаний курса белорусского рубля, а также в целях пополнения золотовалютных резервов.

Для сохранения финансовой стабильности в следующем году будут проводиться мероприятия по ограничению системных рисков, обеспечению устойчивой работы банков, небанковских финансовых организаций. Развитие получат альтернативные способы платежей для снижения зависимости от систем расчетов с использованием банковских платежных карточек, в том числе международных. Запланировано дальнейшее совершенствование системы мгновенных платежей путем запуска сервиса, позволяющего проводить мгновенные платежи между физическими лицами внутри Беларуси, а также трансграничные мгновенные платежи через системы Нацбанка и российского Центробанка. Будет усовершенствовано законодательство в области кредитования и микрофинансирования физлиц, а также лизинга.

Материалы полосы подготовил Владислав СЫЧЕВИЧ

ШТРИХИ К ПОРТРЕТУ

По букве закона

ЮРИСТЫ БЕЛАРУСИ ВСТРЕЧАЮТ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРАЗДНИК



Первое воскресенье декабря – День юриста. Праздник тех, кто стоит на страже наших прав: адвокатов, следователей, нотариусов, судей... Людям этой профессии не до сантиментов – объединены в стремлении служить закону и все вопросы решать в правовом поле.

За три десятка лет у ведущего юрисконсульта кооперативного торгового унитарного предприятия «Смоленский рынок» Светланы Демидовой накопилось несколько знаков трудового отличия. В 2022-м к ним добавилась еще одна – Благодарность правления Белкоопсоюза за многолетний добросовестный труд, большой личный вклад в развитие потребительской кооперации области.

На страже правосудия

Улыбчивая и позитивная, Светлана Аркадьевна вся в делах – на рабочем столе договоры, документы на визирование, а еще претензионно-исковая работа, юридическое сопровождение предприятия, кадровые вопросы... Чем же все это так привлекательно?

– Можно сказать, не я выбрала юриспруденцию, а она меня. Девочке-отличнице после школы было не так просто определиться с профессией. Хотела быть и педагогом, и историком. А в итоге за компанию с подругой поехала в столицу и поступила в Минский техникум советской торговли, где меня без экзаменов зачислили на отделение правоведения.

Чутье Светлану не подвело – выбор был сделан точно. Первокурсница оказалась в группе будущих специалистов по хозяйственному праву, которое считается одной из самых сложных и обширных сфер в юриспруденции. Молодых специалистов распределяли в организации потребительской кооперации. И в 1991 году выпускница оказалась в производственном комбинате Витебского облпотребсоюза. Начинала рядовым юристом, повышая свой уровень под руководством настоящих асов:

– Теория, конечно, помогала, но все же практический опыт дорогого стоит. Тем более что было очень интересно: знакомство с многоотраслевой деятельностью организации, а это рыбный, колбасный и швейный цеха, первые масштабные инвентаризации, представление интересов пред-

приятия в экономическом суде... В большинстве случаев приходилось вникать глубже, а где-то и впервые изучать инструкции или нормативные правовые акты, которые регулируют ту или иную отрасль.

Приверженность гуманизму

Новоиспеченная кооператор параллельно заочно получила высшую квалификацию юриста в Белорусском государственном университете. В 2001-м производственный комбинат присоединили к Смоленскому рынку, куда спустя год перевели и Светлану юрисконсультом первой категории.

Смоленский рынок, по сути, центральный в Витебске, тогда представлял собой открытую площадку для торговли. В 2010 году его облик изменился кардинально – возвели новый уютный павильон, позже реконструировали и центральное здание, благоустроили прилегающие к нему территории. Постепенно развивалась и карьера Светланы – в июле 2011-го она уже ведущий юрисконсульт. К списку обязанностей прибавились кадровые вопросы. Труд многогранный и благодатный – ведь в жизни приходится сталкиваться с законом повсюду:

– Общаемся с разными клиентами, поэтому очень важно иметь терпение и не поддаваться эмоциям, чтобы смотреть на любой случай объективно. Наших арендаторов и сотрудников я ориентирую на то, что законодательство нужно читать буквально. Поэтому многие вопросы решаем мирно – без судов и разбирательств.

Ведущий юрисконсульт считает, что в любом деле, как бы ни складывались обстоятельства, всегда нужно оставаться человеком и оценивать проблему с разных сторон. С чем наша героиня и справляется на все сто:

– Так или иначе, жизнь сама привела меня в юриспруденцию. И я сегодня действительно счастлива, что уже столько лет работаю в дружной команде кооператоров и занимаюсь любимым делом! Пользуясь случаем, хочу поздравить всех коллег с праздником! Желаю личных и профессиональных побед, неиссякаемой энергии, благополучия в ваших семьях!

Светлана КУХТОВА

Фото предоставлено собеседницей

УВАЖАЕМЫЕ РАБОТНИКИ ЮРИДИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ!



От имени Правления Белкоопсоюза и аппарата Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства примите искренние поздравления с Днем юриста!

Ваша профессия во все времена была почетна, уважаема и очень ответственна.

В системе потребкооперации нет такой сферы деятельности, которая могла бы эффективно работать без квалифицированного правового обеспечения. Во многом именно от специалистов юридической службы зависят безупречное исполнение законов, защита прав и свобод каждого члена нашего многоотраслевого коллектива, соблюдение интересов многоотраслевой деятельности Белкоопсоюза. Эта работа требует от вас высочайшего профессионализма, огромной ответственности и полной самоотдачи.

Пусть служение идеалам справедливости всегда остается вашим жизненным и профессиональным кредо! Желаем твердости духа, самообладания, успехов в вашем благородном деле! Крепкого здоровья, удачи и оптимизма, добра и благополучия вам и вашим близким!

Председатель Правления Белкоопсоюза Олег МАЦКЕВИЧ

Председатель Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства Оксана ГЕРАЦЕНКО

Веселые и находчивые

УЧРЕЖДЕНИЯ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ ОТМЕТИЛИ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ СТУДЕНТА

В Белорусском торгово-экономическом университете потребительской кооперации прошла республиканская открытая лига первокурсников ведомственных учреждений образования «Кубок ректора – 2022».

За звание лучших боролись пять команд: «Как молоды мы были» Минского и «Спадчына» Могилевского филиалов

БТЭУ ПК, Dream team Гомельского торгово-экономического, Style Гродненского колледжа экономики и управления потребительской кооперации и «Кураж» БТЭУ ПК.

Оценивало конкурсантов строгое жюри: продюсер, поэт, телеведущий, писатель, актриса, а также педагог по вокалу, руководитель хореографического коллектива и лауреат международных и республиканских вокальных конкурсов.

К теме «Лайфхак: как войти в историю, но не попасть в нее» участники готовились заранее.

Каждая команда представила творческие номера, зал поддерживал всех аплодисментами и бурными овациями. На сцене было много песен, зажигательных танцев, шуток, видеопрезентаций и декораций. Зал принимал выступления команд на ура!

Жюри пришлось очень нелегко в выборе победителей – все команды заслуживали награды. Но сильнейшими стали:

Dream team (3-е место), Style (2-е место) и «Кураж» (1-е место и кубок).



А участники команд «Как молоды мы были» и «Спадчына» получили больше всего дипломов в различных номинациях, и все без исключения – подарки.

Праздник завершился традиционным исполнением гимна БТЭУ ПК учащимися и студентами во главе с ректором уни-

верситета Светланой Лебедевой.

Анна ТРОФИМОВА, председатель первичной профсоюзной организации БТЭУ ПК, кандидат экономических наук, доцент
 Фото предоставлены автором





У Евгения МЯЛИКА, монтировщика шин и шинопневматических муфт, нынче аншлаг

Филиал "АВТОБАЗА"
ШИН
МОНТАЖ
БАЛАНСИРОВКА
АВТОШИНЫ
АККУМУЛЯТОРЫ
Тел.: (8 016 45) 9 26 18, 9 24 90

и технологического оборудования, монтажом систем кондиционирования воздуха, видеонаблюдения и еще многим другим. С 2013 года дополнительно открыли шиномонтаж – выделили цех и приобрели необходимое оборудование.

чтобы покрышка точно подходила резине. На качественный шиномонтаж с осмотром и чисткой резины, ступицы и посадочного места может уйти и больше получаса. Плюс балансировка – нужно равномерно распределить массу колеса относительно его центра. Евгений предупреждает, что балансировкой лучше не пренебрегать:

– Делается быстро, стоит недорого, зато влияет на комфорт во время езды: несбалансированные колеса ощутимо вибрируют, да еще и ускоряют износ шин, дисков и элементов подвески. Если ситуацию игнорировать, то автомобиль будет неустойчив на высокой скорости, а это прямая угроза безопасности на дороге.

Уровень износа определяется наличием повреждений и дефектов, высотой рисунка протектора и сроком эксплуатации. Ускорить процесс могут излишнее давление в шинах, состояние дорог и манера езды. Так что любителям стартовать с визгом резины со светофора в городе тоже следует помнить, что срок эксплуатации покрышек таким образом значительно сокращается.

– Бывало, приезжали практически с лысой резиной и торчащими со всех сторон проволоками. Как можно было довести до такого состояния – неизвестно. В такой ситуации колесо ремонту, конечно, уже не подлежит. А вот залатать дыру нам по силам.

Шипы и морозы

КАК ПРОХОДИТ СЕЗОН «ПЕРЕОБУВАНИЯ» АВТО В ИВАЦЕВИЧСКОМ РАЙПО

Крепкому морозу и обильным снегопадам готовятся все: специалисты по дорожному техобслуживанию приводят в порядок технику и обновляют маршруты очистки улиц, на страже стоят коммунальщики, чтобы сделать батареи в домах максимально горячими, а автолюбители спешат на сезонное «переобувание». Для филиала «Автобаза» Ивацевичского райпо это самая горячая пора, клиенты хотят успеть сменить резину до 1 декабря.

Пора на шиномонтаж

Филиал «Автобаза» – организация многоотраслевая. Оказывает не только транспортные, но и услуги по ремонту и техническому обслуживанию автомобилей, бытовых и электрических машин, приборов. Занимаются здесь и ремонтом холодильного

Евгений Мялик, монтировщик шин и шинопневматических муфт, специалист с 10-летним стажем, справляется со всем спектром шиномонтажных услуг, причем быстро и качественно. «Переобувает» нынче по 13 автомобилей в смену:

– Чем ближе календарная зима, тем длиннее у нас очереди. Однако в нынешних реалиях, когда снег лежит уже в ноябре, стоит позаботиться о смене резины заранее. Вообще, советую ехать на шиномонтаж при среднесуточной температуре плюс 5 градусов, когда летние шины начинают терять свои свойства и просто дубеют.

На замену резины одного авто уходит не так уж и много времени. Но все зависит от технического состояния машины. Одно колесо нужно только отбалансировать и прикрутить, а другое перед установкой еще и тщательно почистить. Также важно,

С резиной лучше не тянуть

От выбора резины напрямую зависит качество езды. Водителям заранее нужно определиться, в каких условиях и по каким дорогам чаще всего предстоит ездить в холодное время года. Ивацевичские автолюбители в последнее время предпочитают шины отечественного и российского производителя. Встречаются и известные импортные бренды, однако специалист не советует доверять громким именам:

– Кому-то подходит резина жестче, кому-то мягче. Нужно ориентироваться на собственные ощущения и подбирать подходящий вариант. Кстати, даже самую качественную шину при неправильной эксплуатации можно «убить» за сезон.

Автобаза обслуживает транспорт всех филиалов райпо, государственных и коммерческих структур города. Конкуренты у кооператоров в прямом смысле слова на каждом шагу: в пределах километра еще три сторонних шиномонтажа. Но работников автобазы выгодного отличают добросовестность и индивидуальный подход к каждому клиенту. И результат налицо – автолюбители приезжают со всего района.

Светлана КУХТОВА
Фото предоставлены филиалом

ЦИФРЫ

За 10 месяцев года услуг шиномонтажа оказано на 53,7 тысячи рублей, в том числе населению – на 35,2 тысячи рублей, сторонним организациям – на 8,2 тысячи рублей. Темп роста – 124,2 процента к аналогичному периоду прошлого года.

КСТАТИ

С 1 декабря по 1 марта в Беларуси автомобили, а также автобусы с технически допустимой общей массой до 5 тонн должны быть с зимними шинами. За нарушение – штраф.

ПОВТОРное применение

КООПЕРАТОРЫ С НАЧАЛА ГОДА ПРИНЯЛИ 3 МИЛЛИОНА МНОГООБОРОТНОЙ СТЕКЛЯННОЙ ТАРЫ

СРЕДА

ВАЖНО ЗНАТЬ

Любой гражданин имеет право привезти металлолом из собственного двора в заготовительный пункт и получить за это деньги. Однако заготовка промышленного лома запрещена. Металлические отходы предприятия самостоятельно сдают в пункты приема. Сбор металлолома на свалках, в неиспользуемых зданиях, промышленных объектах и даже у соседей для отправки в пункты приема трактуется как незаконная предпринимательская деятельность.

В ТЕМУ

В отличие от других видов вторсырья, металл можно перерабатывать бесчисленное количество раз, и он не потеряет своих свойств.



ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Артем ШКРЫЛЬ,
заместитель директора
ГУ «Оператор вторичных материальных ресурсов»:

– В 2021 году вторсырья собрали свыше 790 тысяч тонн, в два раза больше, чем десять лет назад. По некоторым видам имеем трехкратный рост: стекла раньше собирали 60 тысяч тонн, сейчас – 192 тысячи, цифра сбора пластика была 27 тысяч тонн, на данный момент – 106 тысяч. Увеличивается и численность организаций, которые специализируются на этом. В планах увеличение уровня использования ТКО с помощью компостирования органических отходов, применения в энергетике. Введена в эксплуатацию линия по использованию RDF-топлива (это то, что остается после сортировки отходов) на ОАО «Красносельскстройматериалы» и завершается строительство линии по производству RDF-топлива на Гродненском мусороперерабатывающем заводе.

В 2012 году в Беларуси внедрен принцип расши-

ренной ответственности производителя, при котором он отвечает за весь жизненный цикл своей продукции – от создания до утилизации. И с тех пор переработчики достигли определенных успехов: уровень использования твердых коммунальных отходов вырос втрое. Какова роль сельских жителей и кооператоров в этом процессе?

Начальник управления заготовок Белкоопсоюза Оксана Скиндер напомнила, что именно потребкооперация стояла у истоков заготовительного дела. Это каса-

ется не только излишков овощей и фруктов с огорода, которые сельчане всегда сдавали в райпо, но и вторичных материальных ресурсов. Кооператоры принимают черные и цветные металлы, макулатуру, полиэтилен, машинное масло и многое другое.

– Приемных пунктов за год стало на 20 больше, всего 760. За прошлый год выплатили людям 320 миллионов рублей, – привела статистику Оксана Скиндер. – Это хороший дополнительный заработок. Сейчас, например, акцентируем внимание на сборе

многооборотной стеклотары – каждая вторая бутылка (цена варьируется от 5 до 20 копеек) попадает к нашим заготовителям. С начала года приняли более 3 миллионов. Сегодня многие молокозаводы планируют переход на эту экологичную тару.

Заготпункты есть в каждом райцентре. Тем не менее потребкооперация ставит перед собой задачу быть еще ближе – заготовители за вторсырьем выезжают сами.

Татьяна БЕЛЕЦКАЯ
Фото носит иллюстративный характер

СОБИРАТЬ РАЗДЕЛЬНО ОТХОДЫ ЛЕГКО!



МАЛЕНЬКОЕ УСИЛИЕ КАЖДОГО — БОЛЬШОЙ ОБЩИЙ ЭФФЕКТ

СЕРВИС

Вкусно, качественно и недорого – так характеризуют новую продукцию райпо потребители. Впрочем, ничего удивительного: хлеб с батонами здесь пекли еще во времена Советского Союза.

По рецептам бабушек

В кооперативной столовой «БИСТРО» ПОСЕЛКА ГОРОДИЩЕ БАРАНОВИЧСКОГО РАЙОНА ВОЗОБНОВИЛИ ВЫПЕЧКУ ХЛЕБА И БАТОНОВ



Наталья СЕЛЮТА любит работать с тестом, помогает ей в этом Мария ГОРКУШОВА



Галина БАХАР готовит котлеты к шоковой заморозке



Светлана АБРАМЧУК и Виктория СКОМОРОХ демонстрируют продукцию холодного цеха

Помогли выжить булочки

Когда-то эта столовая относилась к Городищенскому кооппротмторгу.

– В 1990-е мы были вынуждены отказаться от хлебопечения и перешли на производство сдобы, – вспоминает Светлана Абрамчук, старший повар «Бистро». – Булочек тогда выпекали по три тонны в сутки, торговали ими в Городище, возили на рынок в город. Так, благодаря сдобе в те сложные годы сумели удержаться на плаву и сохранить коллектив.

Светлана Михайловна в потребкооперации больше 35 лет. Хорошо помнит, как в 1980-е в деревнях развивалась сеть общепита:

– Столовые тогда были во многих населенных пунктах. Я, к примеру, работала в деревне Зеленая. Конечно, кухонное оборудование было не чета современному. Никаких духовых шкафов мы не знали: супы варили в многолитровых котлах, котлеты жарили на электроплитах, не было и электрических картофелечисток. Но мы старались, готовили вкусно, домашнему, да и посетителей всегда было много.

Без хлеба нет обеда

В конце декабря прошлого года в горячем и холодном цехах «Бистро» сделали ремонт, закупили новое оборудование.

– Появились еще один колбасный шприц, мощная мясорубка, – знакомит с новинками техник-технолог Барановичского райпо Виктория Скоморох. – Новенький шкаф шоковой заморозки, хлебопекарный, расстоечный для теста, вакуумный упаковщик, а также аппарат технологии су-вид.

А с мая в «Бистро» возобновили хлебопечение.

– Виктория Сергеевна разработала рецептуру, – выдает секрет Светлана Абрамчук. – Сейчас выпекаем хлеб пшеничный, батон «Белорусский» и багеты. Покупатели наши изделия приняли на ура. Они вкусные, небольшие по весу и доступные по цене. Пока печем небольшие партии, изучаем спрос. В планах еще один новый вид хлеба.

С хлебом и сдобой работают Наталья Селюта и Таиса Стасева. Помогает им управляться Мария Горкушова.

– Когда пришла на работу сюда в 1985 году совсем молоденькой, печь не умела, всему научили, – рассказывает Наталья Николаевна. – Работа с тестом мне всегда нравилась, ведь оно живое.

– Делаем хлеб без всяких «полезных» добавок, не гонимся за длительными сроками годности. Только натуральные продукты: мука высшего сорта, сахар, соль, дрожжи, маргарин, разрыхлитель, ну и, конечно, частичка души, – дополняет Виктория Скоморох. – Выпечка – дело капризное, это каждая хозяйка знает. Для правильного замеса нужно, к примеру, чтобы температура воды и муки соответствовала.

Наблюдать за работой хлебопеков одно удовольствие. Лица приветливые, движения выверенные. Замешивают ингредиенты в тестомесильной машине. Глядя на нее, даже не верится, что оборудованию уже почти десять лет, выглядит как новенькое.

...Тесто в руках Натальи Селюты podatливо. Быстро разделяет его ножом

на шарики одинакового размера, и хотя глазомер ее никогда не подводит, вес будущих изделий дополнительно контролирует на весах. Затем тестовые заготовки в ее руках превращаются в аккуратные батоны, которые направляются на расстойку, а следом – в печь.

– Оборудование у нас хорошее. Для каждой выпечки своя программа, что упрощает работу, – довольна техник-технолог.

И вот спустя время пышные, с румяным боком, ароматные батоны готовы. В «Бистро» также выпекают вкуснейшие булочки с повидлом, маком, жгучики, сметанники, а еще чебуреки и беляши.

«Свойское»

Есть тут и красивый банкетный зал на 60 персон для любых мероприятий. Хорошая кухня, где можно все приготовить. Помимо выпечки, готовят полуфабрикаты для всей сети райпо: шпик, котлеты, колбасы, голубцы, солонину.

По словам Виктории Скоморох, стремительное развитие торговых сетей и высокая конкуренция подталкивают потребкооперацию быть всегда в движении – искать не только новые формы работы, но и постоянно совершенствовать качество, расширять ассортимент продукции:

– С появлением аппарата технологии су-вид разработали новинки: уши свиные нежные, маринованные в двух маринадах – чесночно-травяном и грилевом, а в сентябре стали готовить еще свиные сердечки и языки.

Суть технологии заключается в том, что продукты в вакуумной упаковке помещаются в водяную баню и готовятся на более низких температурах. К примеру, если при жарке или запекании мяса его поверхность подвергается воздействию температур, в разы превышающих необходимую для готовности, то при технологии су-вид блюда томятся деликатно, сохраняются их полезные свойства.

Более года в мясном цеху «Бистро» трудится Галина Бахар. Наблюдают, как она ловко и быстро формирует из фарша котлетки, все одна в одну.

– И сколько же вы за минуту их слепить сможете? – спрашиваю.

– Даже не знаю, возможно, и двадцать штукеч получится, – улыбается. – Бывает, что за смену приходится лепить около 60 килограммов котлет, заворачивать около 30 килограммов голубцов и делать по 50–60 килограммов колбас. Так что рука набита.

– Мы производим три вида шпика: сельский, ароматный и деревенский. Между собой они отличаются процентным содержанием мяса и приправами, стараемся готовить на любой вкус, ведь кто-то любит более мясное, а кто-то жирнее, – уточняет Виктория Скоморох. – А еще одна новинка этой осени – фаршированные перцы.

Пользуется популярностью и солонина. Ее готовят, как в старину наши бабушки. Мясо вначале солят в рассоле с добавлением только кориандра, перца черного и душистого, лаврового листа, сушеного чеснока.

Кстати, вся продукция «Бистро» идет под брендом «Свойское». Его фишка – все из натуральных продуктов и никакой химии.

Инна МАТЕЙКО
 Фото автора

ДЕЛО



Олег МАЦКЕВИЧ вручил специальный подарочный сертификат председателю Сенненского райисполкома Игорю МОРОЗУ



За 10 месяцев года кооператоры Сенненщины выпустили 562 тонны хлебобулочных и 53 тонны колбасных изделий, 54 тонны полуфабрикатов, 52 тонны мясopодуктов в общей сложности на 2,3 млн рублей.

Ставка на успех

РАБОТНИКИ СЕННЕНСКОГО ФИЛИАЛА УДОСТОЕНЫ НАГРАД К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ ПРАЗДНИКУ АГРАРИЕВ



Пекарь-мастер 6-го разряда Лариса АСТРОВСКАЯ отмечена Почетной грамотой Белкоопсоюза



Нагрудный знак «40 гадоў працоўнай дзейнасці ў спажывецкай кааперацыі Беларусі» получила старший мастер колбасного цеха Фаина ГУЗОВА

В кооперативных магазинах принимают заявки на изготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий.



В магазинах потребкооперации Сенненского района широкий ассортимент собственной продукции

В Сенно подвели итоги очередного сезона сбора урожая. Символично, что в День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности АПК награды получили и работники Сенненского филиала Витебского областного потребительского общества, которые рука об руку с сельчанами радуют за общий каравай.

Уважение и почет

...В фойе районного Центра культуры и народного творчества многолюдно. Праздничное настроение создают местные творческие коллективы. Тут же гости дегустируют блюда, приготовленные участниками клубов национальной кухни. Особым спросом пользуются хлеб и колбасы кооператоров.

Поздравить с профессиональным праздником своих земляков приехал уроженец Сенно, почетный гражданин Сенненского района, председатель Правления Белкоопсоюза Олег Мацкевич:

— Большое спасибо за ваш нелегкий труд! Результаты, которые вы показываете, говорят о том, что в районе хорошая материально-техническая база и живут настоящие труженики. Мы, как можем, тоже помогаем сель-

чанам. Собираем излишки сельхозпродукции с частных подворий. В этом году закупили более 40 тысяч тонн яблок, из которых 6 тысяч собрала Витебщина — это в 5,5 раза больше прошлогоднего. Принимаем ягоды, грибы и платим за это деньги. Совместными усилиями еще больше прославим Сенненский район, Витебскую область и Беларусь!

Олег Мацкевич вручил специальный подарочный сертификат председателю Сенненского райисполкома Игорю Морозу и награды лучшим работникам Сенненского филиала Витебского областного потребительского общества. Нагрудный знак «40 гадоў працоўнай дзейнасці ў спажывецкай кааперацыі Беларусі» получила старший мастер колбасного цеха Фаина Гузова, пекарь-мастер 6-го разряда Лариса Астровская отмечена Почетной грамотой Белкоопсоюза. За добросовестный труд благодарность председателя Сенненского райисполкома объявили ведущему экономисту планово-экономического отдела Ирине Николаевой и обвальщику мяса 3-го разряда колбасного цеха Фадею Устиновичу.

В угоду покупателю

Сенненский — один из семи филиалов Витебского областного потребительского общества — обслуживает жителей своего, Толочинского, Витебского и Оршанского районов, имея 62 стационарных и 12 автомагазинов, девять объектов общественного питания. Из года в год растет доля товарооборота потребительской кооперации в сельской местности. Если в 2017-м сельская торговля обеспечивала 40,8 процента товарооборота филиала, то в 2022-м этот показатель возрос до 74,3 процента. Объем производства собственной продукции общественного питания — 1,5 млн рублей.



На столах для дегустации национальные блюда

— Мы выпекаем около трех десятков видов хлебобулочных изделий. Только за последнее время в ассортименте более десятка новых. Это не только хлеб, но и пирожные, торты, плетенки, витушки, батоны. Из новинок покупателям особенно полюбились необычные по вкусу батон «Молочный» и хлеб «Дворцовый». Разработаны рецептуры еще на четыре новых вида изделий, проводится декларирование, — вводит в курс дела начальник участка хлебозавода Валентина Куранцова.

Пользуется спросом у населения Витебщины и продукция колбасного цеха сенненских кооператоров, которые к концу года рассчитывают запустить в производство 10 новых видов изделий: сосиски, сардельки, варенье, варено-копченые колбасы, в том числе ветчинные.

— Планируем реконструкцию колбасного цеха с последующей его аттестацией на поставку продукции в Российскую Федерацию, — раскрыл планы директор Сенненского филиала Витебского областного потребительского общества Сергей Логунов.

Сергей Николаевич делает только первые шаги в системе потребительской коопера-

ции, возглавил подразделение пару месяцев назад. Однако у него за плечами большой опыт работы в перерабатывающей промышленности Витебской области. Деятельность нового руководителя сегодня сосредоточена на повышении эффективности хозяйствования, а это неразрывно связано с промышленным производством и закупкой сельхозпродукции и сырья у населения.

Личность руководителя, его опыт, человеческие и деловые качества играют ведущую роль в управлении организацией. За последние несколько месяцев у сенненских кооператоров есть определенные успехи в заготовительной деятельности, ведут более углубленную переработку сырья, почти вдвое улучшилась динамика по выпуску мясных и колбасных изделий, внедрено шесть новых видов.

— Если Сенненский филиал продолжит работать в таком ритме, то на этот перерабатывающий комплекс мы будем делать ставку, — отметила председатель правления Витебского областного потребительского общества Татьяна Назарова.

Елена АЛИМОВА
Фото автора

Па-пастаўску – значыць смачна

ПАСТАЎСКІ ФІЛІЯЛ ВІЦЕБСКАГА АБЛСПАЖЫЎТАВАРЫСТВА – АДЗІН З ЛІДАРАЎ БЕЛКААПСАЮЗА Ў ГРАМАДСКІМ ХАРЧАВАННІ

Сакрэт поспеху віцебскіх кааператараў сёння мы раскроем на прыкладзе Пастаўскага філіяла.

Фірменная гарбузянка ды «Раўгеня» ў дадатак

Калі вагалася, на якой мове расказваць пра пастаўскіх кулінараў, глянула на назвы мясцовых далікатэсаў: «Цяруха», «Раўгеня», «Пячыста», «Бігас». І зразумела. Немагчыма перадаць магію гукаў, за якімі адчуваюцца жар пецы і жытні водар, нават калі не ведаеш, што гэта за стравы. І не для прыгожага слоўца даюць ім такія назвы. Сярод 300 найменняў страў і тавараў грамадскага харчавання пастаўчан тандэм навамодных і старадаўніх рэцэптаў. А фішка – натуральныя нацыянальныя стравы.

Адзін з гастронамічных брэндаў краю – суп з гарбуза.

– Так, суп-пюрэ з грэнкамі і грыбамі вельмі смачны і карысны, хоць і з простых інгрэдыентаў, але з тонкасцямі ў прыгатаванні, – расказвае начальнік аддзела грамадскага харчавання Крысціна Красоўская. – Ён спадабаўся, пайшоў. Але спачатку раскруцілі «Цяруху» з цёртай бульбы.

Наогул, у кожным рэстаране ці кафэ вам прапануюць фірменную страву ад шэф-повара. У нашым цэнтральным кафэ «Пазер’е» абавязкова будзе мачанка, у «Лагуне» – курачка ў ажурі, тушаная ў соусе з грыбамі і загорнутая ў тонкі вялікі дранік. Наша «Раўгеня» наогул падаецца бясплатна кожнаму новаму кліенту на пробу, а таксама пастаянным у якасці бонусу. Гэта густы квас на жытняй муцэ, які ў продкаў нават не напіткам быў, а ежай.

Крысціна Мечыславаўна так смачна расказвае пра кожную страву, што, здаецца, паспытаў бы ўсё. Толькі немагчыма гэта ні за дзень, ні за месяц – настолькі багаты асартымент. Пералічыць і то складана, таму вылучым асноўныя смакавыя напрамкі.

Паласавацца «Лакомкой» ці маркоўным бісквітам

Самыя вялікія аб’ёмы і рэнтабельнасць прыносяць кандытарскія цэх – каля паловы вырабленай грамадскім харчаваннем прадукцыі. У звычайны дзень тут выпякаюць па 500–600 кілаграмаў ласункаў, а пры дадатковых заказах аб’ёмы як на дражджах падымаюцца да тоны. Дарэчы, гэты інгрэдыент выкарыстоўваецца далёка не ва ўсіх стравах: распрацавана лінейка здоровага харчавання, і на ўра разыходзяцца тыя ж маркоўныя бісквіты. Фаварыт продажу – торт «Лакомка».



Сяргей і Таццяна ДАРАФЕЕВЫ – аператар вяндлярнай устаноўкі і майстар рыбага цэха

А паступаюць у магазіны і кафэ філіяла булчкі і блінцы, пірагі і піцы. Што з жару, а што і ў замарожаным выглядзе. Менавіта пры цэху вялікія халадзільнікі шокавай замарозкі, што дазваляе значна падоўжыць тэрмін гатовых страў і даставіць іх у самыя аддаленыя кропкі.

На другім месцы – кулінарны і міні-каўбасны цэх: 36,9 працэнта прадукцыі. Тут лепяцца пельмені, галубцы і клёцкі, фасуюцца мясныя паўфабрыкаты, стругаюцца салаты. А яшчэ ўмеюць рабіць сьялянскую каўбаску ці вантрабянку. Пры Пастаўскім філіяле ёсць вялікі каўбасны цэх, што выпускае многа розных гатункаў і рэалізуе іх нават за мяжу. А ў грамадскага харчавання свае, пераважна сыравяленыя далікатэсы. Аб’ёмы невялікія, затое ахвотна разбіраюцца.

І нарэшце рыбны цэх. Так, пастаўчане па-ранейшаму самі сольць селядзец, скумбрыю ці ласось, вэндзяць іх, а з нядаўняга часу яшчэ і пачалі выпускаць прэсервы. Дзве тысячы кантэйнераў у тыдзень пастаўляецца ў розныя гандлёвыя кропкі.

Майстры міжнароднага класа

Але не толькі пастаўчане даюць і любяць прадукцыю кааператараў. Выдатна знаёмая з ёй, напрыклад, паўтары тысячы работнікаў Ашмянскага мясакамбіната.

У сталовую прадпрыемства кожны тыдзень адгружаецца па тысячы порцый пельменяў, галубцоў, выпечка. Сістэма ўзаемадзейства наладжана і з іншымі вытворцамі, нават са сталічнымі, што вырабляюць для філіяла этыкетку. Пастаўскія тарты разыходзяцца па ўсёй Беларусі.

Як замарожаныя кандытарскія вырабы, так і рыба, каўбасы штодзень адгружаюцца ў магазіны ўсіх філіялаў Прыдзвіння. Ды што там Віцебская вобласць! На міжнароднай кулінарнай алімпіядзе ў Германіі ў 2016 годзе майстар-повар Святлана Карандашова заваявала срэбраны, а майстар-повар Алена Зямчонак – бронзавы медаль. На наступны год Алена Анатольеўна ўзяла Гран-пры сярод повараў-кулінараў на конкурсе прафесійнага майстэрства «Беларускі майстар – 2017». Пасля гэтага, праўда, ёй давалося шукаць замену: прафесіянала запрасілі працаваць у Мінск.

У пастаянным пошуку

Аднак у грамадскім харчаванні пастаўчан, па словах Крысціны Красоўскай, шмат гучных імёнаў, што не саступаюць сваёй таленавітай калезе:

– Неаднойчы перамагала на конкурсах у рэспубліцы майстар-кандытар Алена Пузан. А якія банкеты, фуршэты «падносяць» Наталля Ахідава і Наталля Гітар! Тая ж Святлана Карандашова працуе ў кандытарскім міні-цэху пры магазіне «PROЗапас». Падобныя ад-

СКАЗАНА

Ніна АНДРУКОВІЧ, начальнік аддзела грамадскага харчавання Віцебскага аблспажыўтаварыства:

– У Лепелі і Паставах захаваны буйныя кандытарскія камбінаты і цэхі па выпуску паўфабрыкатаў і іншай прадукцыі. Гэта першае, што іх вылучае нават сярод астатніх філіялаў вобласці. Але гэта толькі вуда ў руках прафесіяналаў. Тавар добра прадаецца, калі ён смачны, свежы і не даражэйшы, чым у канкурэнтаў. А выручка ў грамадскім харчаванні ў прамым сэнсе слова складаецца з капеек. Да таго ж прадукцыя мае вельмі кароткі тэрмін прыдатнасці.

Выручаюць велізарны асартымент і адладжаная сістэма рэалізацыі, у якой выкарыстоўваюць усе магчымыя віды: кейтэрынг, вулічны гандаль, дастаўка абедаў на дом ці прадпрыемства. Але палову выручкі ў цэлым па грамадскім харчаванні вобласці прыносяць нават не сталовыя і кафэ, а гандаль – уласная прадукцыя, што прадаецца ў магазінах.

АДРАСЫ ПЕРАДАВОГА ВОПЫТУ



крыты пры чатырох гандлёвых кропках, каб свежай выпечкай павышаць цікаўнасць да магазінаў: канкурэнцыя ў горадзе вялікая.

– Мне складана некага вылучыць, бо ў сістэме проста няма абыякавых людзей. Усе хварэюць за вынік, пастаянна ў пошуку. У які б цэх ці рэстаран ні заходзіла, пачынаем абмяркоўваць стравы: «Мая бабуля васьм так гатавала». – «А я чытала, што дадаюць яйка...» Так і нараджаюцца новыя рэцэпты. На людзях усё трымаецца: на тэхнолагах, кандытарах, паварах. Імкнёмся стымуляваць, каб былі зацікаўлены. І, зразумела, каб была зарплата, патрэбны аб’ёмы, таму не ўпускаем ніякай магчымасці.

Каронавірус прыпыніў пыходы ў рэстараны – мы самі прывозілі абедаў непасрэдна ў арганізацыі і прадпрыемствы, як і пастаянна дастаўляем заказы па дамах. На абедаў, сьняданак і вячэру прыходзяць вайскоўцы з мясцовай воінскай часці. Летам арганізуюем комплексныя абедаў для выхаванцаў спартыўных лагераў. Шмат было галіновых турыстычных злётаў – мы таксама там, як і штогод на буйных фестывалях: пастаўскім «Гучаць цымбалы» і браслаўскім «Зарніцах». Наш раён уваходзіць у «залатое турыстычнае кола», а некалькі нашых рэстаранаў і кафэ – у лік кропак, што сустракаюць гасцей.

Калі пазнаёмілася з грамадскім харчаваннем Пастаўскага філіяла, усё ж засталася адно пытанне: што пры такой арганізацыі спраў робяць канкурэнты? Адказ відавочны: вучацца і імкнуцца дацягнуцца. Бо па-пастаўску – гэта смачна, стыльна, якасна.

Вольга КАРАЛЕНКА
 Фота прадстаўлены філіялам



Святлана ПРОНЬКА, майстар мясага цэха

ЗА РУЛЕМ БЫЛ
НИКОЛАЙ ДУБОВИК

ПРАВО РУЛЯ



ЕСТЬ МНЕНИЕ

Стоило первым зимним морозикам заявить о себе, как популярность «крокодилов» – высоковольтных проводов для прикуривания – резко возросла. Впрочем, наличие оборудования и друга-соседа не всегда поможет разбудить мотор. Как помочь тем, кто с утра неожиданно столкнулся с мигающей приборной панелью и жалобно урчащим стартером.

Лучший вариант, экономящий не только силы, но и время, – бустер. Благо сегодня «пускачи» занимают чуть больше места, чем обычный powerbank, а стоят вполне приемлемых денег. Однако есть в этой ситуации и «темная сторона луны»: так часто бывает, что ни сосед с мощной батареей, ни «внешнее питание» не приводят к желанному пуску двигателя. Ток идет, а жизнь в мотор не возвращается. Это что за новости?

Зима – это не только холод, но и влажность, как в аквариуме. А разряженная АКБ – не только сброшенные часы на приборной панели и сбитые настройки магнитолы, но и различные тяжбы в общем электронном контуре авто. Например, многие модели Volvo нуждаются в профессиональной замене батареи на специализированном сервисе с обязательным подключением дополнительных модулей и прописыванием изменений в блоках. Есть и еще одна причина нежелания автомобиля заводиться «от провода»: сигнализация.



Машина не заводится...

Многие защитные комплексы – особенно современные и сложносоставные – наделены доступом непосредственно к электронике самого автомобиля. Проще говоря, они глушат бензонасос или подачу электричества на свечу, если считают, что автомобиль пытается завести не хозяин. Севшая АКБ привносит сумятицы в их работу, но стоит несколько раз открыть, закрыть и снова открыть машину, как общая ситуация налаживается.

Самый печальный вариант – подержанный автомобиль, история установки сигнализации и прочих хитростей на который неизвестна. В какой момент «защита» взбесится и перекроет «кисло-

род» – предугадать невозможно, но вероятность возникновения подобной ситуации при полной разрядке аккумулятора крайне высока. Если в воздухе проносятся фразы в стиле «была сигнализация, но мы ее электронно отключили» или «что-то стояло, но брелок сломался, и я перестал пользоваться», нужно насторожиться. Машина не дает покрутить стартером, будто бы заводится и тут же глохнет? Ищите «приложенные руки» и тот самый брелок, которым давно не пользовались. Блок охранного комплекса обычно стоит под капотом или в ногах пассажира, но отключить его и оживить автомобиль сможет только опытный электрик.

СКРЫТЫЕ ФУНКЦИИ

Ласточка моя

Автомобиль напичкан целой россыпью технологичных решений, облегчающих его эксплуатацию, а заодно и жизнь автовладельцам. Вот только далеко не все используют весь функционал. Скажем больше: о многих полезных фишках львиная доля водителей даже не догадывается. Итак, запоминайте.

- **ОТКРЫВАЕМ ОКНА, НЕ НАХОДЯСЬ В АВТОМОБИЛЕ.** Необходимо нажать и удерживать клавишу закрытия авто, после чего все незапертые окна автоматически захлопнутся. Если же вам нужно опустить стекла, к примеру для проветривания, то жмем на кнопку открывания машины. После нескольких секунд удерживания стекла опустятся самостоятельно.
- **УЗНАЕМ ЗАРАНЕЕ, КОГДА «ЗАГНУТСЯ» СТЕКЛООЧИСТИТЕЛИ.** Предугадать грядущий износ стеклоочистителей можно по специальной маркировке. Это желтая наклейка на щетке, под которой расположен индикатор, чувствительный к ультрафиолету и со временем меняющий цвет. Маркер на новом дворнике всегда будет черным, а по ходу эксплуатации и износа станет желтоватым.
- **РЕГУЛИРУЕМ ПОД СЕБЯ РЕМЕНЬ БЕЗОПАСНОСТИ.** Кнопка или защелка настройки ремешка по высоте расположена на стойке кузова в том самом месте, где крепится ремень безопасности. С ее помощью кронштейн ослабляет свою фиксацию, позволяя двигать крепление вверх или вниз.
- **ОТКРЫВАЕМ БАГАЖНИК ИЗНУТРИ.** В автомобиле есть аварийный крючок отпираания грузового отделения. Ручка светится в темноте, поэтому увидеть ее нетрудно. Очень практичная штука для тех, кого без согласия репли покатать вместо багажа, или – не дай бог – при ДТП.
- **ОТПИРАЕМ ЗА СЕКУНДУ ЗАМЕРЗШИЙ ЛЮЧОК БЕНЗОБАКА.** Достаточно потянуть за рычажок, заботливо спрятанный автопроизводителем в недрах багажного отсека. Как правило, находится он с правой стороны под обшивкой в нише для хранения аксессуаров или же за одной из заслонок органайзера. Чаще всего вспомогательная ручка выкрашена в красный цвет. Главное, чтобы от холодов не примерзли «ворота» самого багажника.

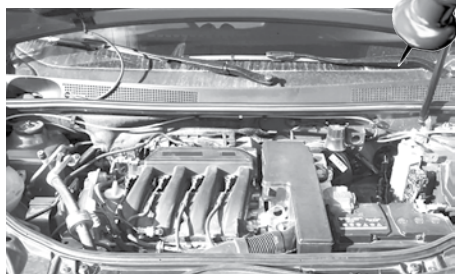
МОТАЕМ НА УС

Проблема под капотом

Хомуты есть под капотом буквально каждого автомобиля. Однако мало кто придает им значение. Обычно покупают, какие дешевле, ведь в их конструкции ничего сложного нет. Тем не менее те или иные проблемы с хомутами могут спровоцировать серьезные неполадки.

Делают их из металла или пластика. С последних и начнем. Такие нередко используют производители при сборке автомобиля – пластик дешевле металла. В итоге от времени и вибраций «держатель» просто трескается.

Вот примеры. На машине Opel Astra N пластиковый хомут, который прижимает патрубок системы охлаждения, разрушился. И образовавшийся острый край трет патрубок – на нем уже появились следы разрушения. Если редко заглядывать под капот, настанет момент, когда от вибраций осколок хомута просто протрет патрубок. Это вызовет разгерметизацию системы охлаждения. Антифриз начнет вытекать, приводя дело к перегреву движка. Ну а если охлаждающая жидкость



дешевая, то может и вспыхнуть, попав на раскаленные части двигателя. Похожая история и с кроссовером Skoda Yeti. Однако здесь тосольные патрубки проложены и закреплены так, что два из них просто трутся друг о друга, потому срок службы деталей непредсказуем.

Если говорить о стальных хомутах, то они чаще всего протирают резиновые шланги. Особенно если дешевые и плохого качества. Такие можно легко определить, проведя пальцем по их внутренней стороне. Если чувствуете, что поверхность шершавая, значит, она «вгрызется» в резину и быстро доведет до замены деталей. А если при монтаже мастер перетянет такой хомут, то износ будет идти быстрее. Хомуты могут протереть и патрубок интеркулера. От этого появятся провалы при работе турбины, ухудшится тяга. Придется менять патрубок, который всегда стоил очень приличных денег. Иными словами, ни в коем случае не экономьте на хомутах.

С ПРИСТАВКОЙ NEW

СЗАО «БЕЛДЖИ» презентовало седан Geely Emgrand 7 NEW. Идея вывода на рынок автомобиля – результат грамотного маркетинга. Специалисты обратили внимание на то, что в классе кроссоверов предприятию удалось занять достойное место на отечественном рынке.

– Это автомобиль четвертого поколения, который, на мой взгляд, очень выгодно отличается от предыдущих моделей и должен понравиться покупателям. Хотим, чтобы он вошел в линейку следующего года, – сказал генеральный директор компании Геннадий Свищевский.

Городской седан отличается кузовом в стиле флагманского Geely Preface. Оборудован атмосферным бензиновым двигателем внутреннего сгорания объемом 1,5 литра и пятиступенчатой механической коробкой передач или вариатором. Цена на новую модель пока не установлена.

– Но она будет конкурентной. Мы увидели, что этот сегмент седанов развивается, он самый массовый и требует обновления, – подчеркнул он. – Что касается кроссо-



«БЕЛДЖИ» презентовало новый седан

ров, то в следующем году продолжим производить и реализовывать Geely Coolray и Geely Atlas Pro. Видим, что они очень хорошо воспринимаются и отечественным, и российским рынком. И есть новый кроссовер Geely Monjaro, который уже прошел сертификацию в России. Также прорабатываем вопрос, чтобы он вошел в линейку, доступную для покупателей.

В целом в нынешнем году предприятие планирует реализовать 25 тысяч автомобилей.

– Режим работы завода сейчас – 12 часов семь дней в неделю. Исходим из потребности и имеющихся возможностей поставки, – отметил гендиректор компании.

Что касается следующего года, то «БЕЛДЖИ» планирует выпустить минимум 35 тысяч авто. Говоря о ценах на рынке, Геннадий Свищевский отметил, что чем больше будет его наполнение, тем ниже стоимость авто.

– Также важны эффективные и понятные логистические схемы поставки. А они выстраиваются по-новому, что требует времени и подготовки. Сейчас происходит отладка этих процессов. Наша задача – насытить рынок, тогда цены пойдут вниз. Одновременно нужно отладить и цепочки затрат.

Владислав СЫЧЕВИЧ
Фото Александра КУШНЕРА

ДОМКРАТ

Супруги толкают автомобиль по направлению к авторемонтной станции. Муж замечает: – Ты не находишь, дорогая, что тот тип, который продал нам машину, был прав: бензина она действительно почти не требует.

СПРОСИМ У ДОКТОРА

В студеную пору

КАКИЕ НЕДУГИ ПОДСТЕРЕГАЮТ НАС ЗИМОЙ

Простуда, грипп, ОРВИ предсказуемо активизируются в холодное время года. Мед, имбирь, теплые носки, термогрелка, витамины и необходимые лекарства помогают нам успешно с ними справляться. Однако есть и более специфичные, причем весьма неприятные проблемы, связанные со здоровьем в промозглую погоду.

Какие – рассказывает доцент кафедры аллергологии и профпатологии Белорусской медицинской академии последипломного образования, доцент, кандидат медицинских наук Татьяна Барановская.

Хейлит

Под этим названием скрывается довольно распространенный диагноз – сухость и воспаление красной каймы, слизистой оболочки и кожи губ. Проблема появляется в морозную ветреную погоду и нередко переходит в хроническую: губы постоянно шелушатся, покрываются долго не заживающими трещинами. Говорить и улыбаться становится больно.

Стоит знать, что нередко хейлит провоцирует нефизиологическое, ротовое, дыхание: человек не может вдыхать воздухом носом, например из-за хронического ринита. Очевидно, что лечить здесь прежде всего придется основное заболевание.

Кроме этого, проблема может появиться из-за недостаточного ухода за губами, потому в холодное время обязательно используйте качественный бальзам для губ, например с облепихой, или кокосовое масло – они содержат больше жира, чем обычная гигиеническая помада, и обеспечивают лучшую защиту.

Еще одна из возможных причин – навязчивая привычка облизывать и покусывать губы. Так что скорее избавляйтесь от нее.

Дефицит в организме витаминов и минералов также провоцирует поражение слизистой. Поэтому в холодное время особенно важно разнообразно питаться, делая акценты на фруктах и овощах.

Болезнь Рейно

Это состояние, когда мелкие сосуды – капилляры – кистей рук резко сокращаются под воздействием холода. Из-за чего они сначала белеют, потом синеют, в кончиках пальцев возникает сильная ноющая боль, а сами ладони становятся просто ледяными. И это при том, что температура на улице около нуля градусов. Что уж говорить про более низкие показатели!

Когда же ладошки отогреваются, они краснеют, однако болезненность и ощутимый дискомфорт остаются, причем довольно долго.

Первым делом позаботьтесь о теплой одежде преимущественно из натуральных тканей: кашемировых свитерах, вязаных шерстяных варежках, плотных шарфах... Второй шаг – обращение к врачу, который назначит адекватное лечение.

Вазомоторный ринит

В помещении не испытываете никакого дискомфорта, а вот



подобное случается, когда только встаете из теплой постели и ступаете на холодный пол. В каждом случае ответственен за эти реакции неадекватный ответ мелких сосудов, густо усеивающих слизистую носа.

В этих случаях нередко прибегают к использованию сосудосуживающих препаратов. Однако частое их применение вызывает привыкание и обратную реакцию – стойкую заложенность носа. Попробуйте потеплее одеться. Из процедур неплохой эффект дают иглорефлексотерапия, точечный массаж и контрастный душ.

Холодовая мигрень

Порция любимого мороженого, сорбета, смузи или сильно охлажденного напитка могут внезапно вызвать приступ холодовой мигрени. Специалисты называют эту реакцию ice-cream headache («головная боль от мороженого»). Но такое состояние вызывают не только продукты, но и низкая температура.

Случается, когда вы выходите на улицу в мороз, особенно без головного убора, появляется ощущение, будто челюсти буквально свело, а голова раскалывается от боли, которая довольно долго не проходит и переносится мучительно. Это и есть холодовая мигрень. К слову, считается, что примерно каждый пятый испытывает такие неприятные ощущения зимой.

Так что позаботьтесь о профилактике. Вспомните, что говорила в детстве мама: «Надень шапку!» И это не обсуждается. А еще зимой будьте осторожней с холодными десертами и напитками.

Слезы на морозе

Низкая температура и пронизывающий ветер – естественные раздражители, которые вызывают сужение носослезного канала, что и провоцирует слезотечение. Вышли на улицу и... превратились в царевну-несмеяну.

Покажитесь двум специалистам: окулисту и отоларингологу. Если первый не находит явных проблем – патологии слезных протоков, их воспаления,

второй также подтвердит, что все в пределах нормы, стоит подумать о других причинах состояния.

Когда глазам «нездоровится», не раздражайте их химически или механически. На какое-то время оптимально отказаться от ношения линз. Если это невозможно, используйте жидкость для их обработки для чувствительных глаз и носите самые тонкие воздухопроницаемые. Логично будет на время отказаться от яркого макияжа.

Возможно, окулист порекомендует глазные капли, обладающие успокаивающим действием.

Зимний конъюнктивит

Носит временный характер: на холоде глаза краснеют, слезятся и чешутся, в теплом помещении симптомы пропадают. Приятного мало, ведь случается, что на улице приходится проводить много времени.

Разумно на это время перестать использовать тени, подводку и тушь для ресниц. Не прикасайтесь к глазам руками, используйте только одноразовые бумажные салфетки.

Бронхоспастический рефлекс

Вышли на свежий мороз, расправили плечи, вдохнули, а воздух словно застрял в горле. Дышать почти невозможно. Таким образом включился механизм защиты бронхов – произошло их резкое сужение. Это и есть бронхоспастический рефлекс.

У здорового человека дыхание перехватывает лишь на мгновение. Тем же, кто имеет диагнозы астма или стенокардия, кто недавно перенес грипп, стоит быть осторожными: низкая температура может причинять ощутимый дискомфорт.

Совет: утепляйтесь! На улице прикрывайте нос шарфом или воротником-стойкой. Дышите только через нос. В тяжелых случаях необходимо встретиться с врачом.

Алла МАРТИНКЕВИЧ
 Фото носят иллюстративный характер



Доцент кафедры аллергологии и профпатологии Белорусской медицинской академии последипломного образования, доцент, кандидат медицинских наук Татьяна БАРАНОВСКАЯ



СТРАНИЧКА для сельчан
и горожан

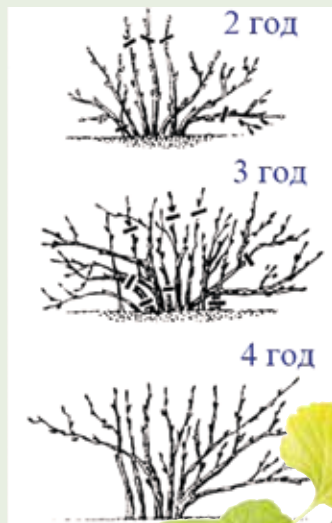
Рубрику ведет Лариса ЦАЛКО

ГОТОВИМ
СМОРОДИНУ К ЗИМЕ

■ При удалении веток важно их обрезать у самой земли, не оставляя пенька. Если пеньки оставить у поверхности почвы, то в куст может попасть очень опасный вредитель – стеклянница, от которого растение погибнет.

■ Поливать кусты смородины лучше в теплый и сухой день. Под один куст – 3–4 ведра воды. Воду лучше всего заливать в небольшие бороздки (делаю их, отступив от куста 30 сантиметров) глубиной 2–3 сантиметра. Вода должна промочить слой земли на глубину 30–40 сантиметров.

■ Подкормки могут быть корневыми и внекорневыми. Рекомендую осенью проводить корневые подкормки. Этот способ оказывает пролонгированное действие и питает куст медленно.



Не забудьте уделить внимание черной смородине, чтобы собрать в следующем году богатый урожай крупных ягод! Это морозостойкое растение. Кусты отлично переносят температуру до минус 30 градусов, и в дополнительном укрывании на зиму нет необходимости. Но важно правильно их подготовить к холодам.

Чистим и обрезаем

Первое, что нужно сделать, когда куст смородины сбросил листья, – провести санитарную и омолаживающую обрезку. Сначала убираю возле приствольного круга старую мульчу, сломанные ветки, опавшие листья, мусор – все это может быть источником болезней.

Обрезку лучше проводить не раньше середины октября. Секатор или садовые ножницы следует хорошенько наточить. И априори весь садовый инструмент должен быть чистым.

Сначала удаляю самые тонкие, слабые и молодые побеги – они скорее всего не перенесут зиму и будут лишней нагрузкой на корневую систему растения. Оставляю 3–4 наиболее сильных и здоровых прикорневых.

Затем удаляю все старые ветки. Они выделяются большой толщиной и темным цветом вплоть до черного. Старые ветки можно определить также по отставшей от них коре. Они особо ломкие и урожай в следующем году уже не дадут. А своевременная обрезка позволит омолодить смородиновый куст.

Убираю и все ветви, лежащие на земле, переплетенные между собой. Удаляю и те, которые растут в глубь кроны, – только загущают куст. Также внимательно осмотрите оставшиеся – от веток, поврежденных вредителями и болезнями, без ответвлений также избавляемся.

В итоге на взрослом кусте смородины должно остаться в среднем 12–15 веток. При меньшем количестве недополучим урожай, а при большем – изрядно загущенный куст не сможет прокормиться.

При удалении веток важно их обрезать у самой земли, не оставляя пенька. В пеньке у по-



верхности почвы может поселиться очень опасный вредитель – стеклянница, от которого растение погибнет.

Очищенную вокруг куста землю нужно хорошо взрыхлить на глубину не более пяти сантиметров на расстоянии от ствола не менее 15 сантиметров. Рыхление улучшит поступление кислорода к корневой системе и уменьшит опасность появления вредителей. К тому же удаляю все сорняки, которые растут рядом с кустарником.

Полив и подкормки

После обрезки кусты смородины нужно обязательно пролить, если стоит сухая погода. Влажная земля промерзает гораздо медленнее. К тому же влага улучшит условия зимовки смородины, повысит ее морозостойкость, защитит корни от вымерзания. Но полив должен быть правильным.

Поливать кусты смородины лучше в теплый и сухой день. Под один – 3–4 ведра воды. Воду лучше всего заливать в небольшие бороздки (их обычно делаю, отступив от куста 30 сантиметров) глубиной 2–3 сантиметра. Вода должна промочить слой земли на глубину 30–40 сантиметров. Но если осень дождливая, то всю эту процедуру делает за вас.

После полива обязательно замульчируйте приствольный круг. Толщина мульчирующего слоя – около десяти сантиметров. Очень важно предусмотреть, чтобы мульча не касалась ствола кустарника – не ближе пяти сантиметров.

Мульча защитит корни от мороза и позволит сохранить влагу в почве. Очень рекомендую мульчировать смородину компостом или перегноем.



Можно также использовать сено, торф, перепревшие опилки.

Для формирования мощной корневой системы кустам смородины нужны калий и фосфор. Не являясь сторонником минеральных удобрений, использую с этой целью обычную древесную золу. Вношу ее под куст из расчета стакан на квадратный метр.

Прекрасное органическое удобрение для смородины – сухой куриный помет. Понадобится примерно 800 граммов на квадратный метр, смешиваю его с землей в пропорции 1:1, чтобы корневая система не получила ожог, затем перекапываю землю в приствольных кругах на глубину 10–15 сантиметров (на половину штыка лопаты). Очень эффективно при подкормке смородины сочетание минеральных и органических удобрений. Мне нравится «Фертика Осень» (ее нужно заделывать в почву во время рыхления из расчета 30–40 граммов на квадратный метр).

Отличное фосфорно-калийное удобрение – монофосфат калия. В сухом виде его вносят 15 граммов под куст. Как вариант, можно растворить в десяти литрах воды. Из минеральных удобрений: 15 граммов сульфата калия и 30 граммов суперфосфата на куст. Можно заделывать гранулы прямо в землю или развести в десяти литрах воды, сделав жидкую подкормку.

Защита от болезней
и вредителей

Обработку смородины нужно проводить в сухую (для того, чтобы дождь сразу не смыл защитные препараты с куста) и прохладную погоду (холодная препятствует распространению бактерий).

От заболеваний лучше всего использовать медьсодержащие препараты. Например, 1-процентную бордоскую жидкость, которая не обжигает куст. Также подойдет 1-процентный медный купорос. Можно применять и другие препараты на основе меди, такие как «Хом», «Топаз», «Абига-Пик».

Для борьбы со стеклянницей рекомендую «Актару». Для приготовления раствора берем 8 граммов препарата, как правило, это два пакетика, на десять литров воды. Поливаем из расчета ведро под куст. Не нужно опасаться обработки смородины таким сильным препаратом, ведь урожай уже собран, а к следующему году все нейтрализуется.

Хотя я предпочитаю использовать биологические средства, такие как «Фитоспорин», «Фитоверм». Есть и так называемые народные.

Например, очень хороший эффект дает настой луковой шелухи. Приготовить его несложно: 200 граммов шелухи заливаем двумя литрами кипятка и даем настояться сутки. Затем раствор нужно процедить и развести водой в соотношении 1:2. Опрыскиваем куст и поверхность почвы вокруг.

Отвар древесной золы: 400 граммов заливаем десятью литрами кипятка и даем настояться сутки. Затем процедить и обработать куст смородины и землю вокруг.

Чесночный настой: 100 граммов измельченного чеснока залить десятью литрами горячей воды и дать настояться в течение четырех суток. После процедить и опрыскать кусты смородины.

Обработанные таким образом осенью кусты дадут в следующем году на четверть больше урожая, к тому же снижается риск заболевания смородины весной.

Смородину укрывать на зиму не нужно, но все же, когда на улице установится отрицательная температура, рекомендую аккуратно стянуть ветви куста по спирали шпагатом. Делается это для того, чтобы они не сломались от сильного ветра и снега.

Богатых вам урожаев!

Фото Аллы СЕЛЮСЬ

ПРОИСШЕСТВИЯ

**Осторожно:
тонкий лед!**

В ГРОДНЕНСКОМ РАЙОНЕ УТОНУЛ РЫБАК



28 ноября утром 61-летний местный житель отправился на рыбалку к водоему у деревни Салатье. Когда не вернулся домой, сын забил тревогу. Сотрудники МЧС на льду озера нашли рыболовные снасти, а на дне в 30 метрах от берега – труп погибшего.

Сделал сам

АВТОМОБИЛЬ ЗАГОРЕЛСЯ ВО ВРЕМЯ РЕМОНТА

Вечером 26 ноября в агрогородке Новый Двор Свислочского района на частном подворье случился пожар – от автомобиля загорелся гараж. Как выяснилось, занимаясь ремонтом подвески, владелец легковушки заметил дым из-под капота. Когда его открыл, полыхнуло. Пытался самостоятельно ликвидировать возгорание, но тщетно. Когда пламя распространилось по периметру гаража, выбежал на улицу и попросил прохожего вызвать спасателей. Огонь уничтожил кровлю гаража и Opel Zafira, закопченые стены.

Хозяин получил ожоги 1–3-й степени, госпитализирован. Вероятная причина пожара – короткое замыкание электропроводки авто.

НАРКОТИКИ

Больше килограмма

У ЖИТЕЛЯ ЖЛОБИНА ИЗЪЯЛИ НАСВАЙ

Оперативники наркоконтроля Жлобинского РОВД задержали 20-летнего парня возле одного из домов в жилом квартале райцентра с 33-ю zip-пакетами с насваем, подготовленным для продажи. Молодой человек водворен в изолятор временного содержания.

До семи лет лишения свободы

РОССИЯНИН ПЫТАЛСЯ ПРОВЕЗТИ МАРИХУАНУ ЧЕРЕЗ БЕЛОРУССКО-ПОЛЬСКУЮ ГРАНИЦУ

Водитель на Audi ехал из Польши в Россию. Служебная собака пограничного наряда пункта пропуска «Брест» обнаружила у иностранца пакетик с марихуаной, спрятанный в личных вещах.

АВАРИИ

Трагедия под Могилевом

ОТЕЦ С ДВУМЯ ДОЧЕРЬМИ РАЗБИЛИСЬ



Вечером 26 ноября вблизи деревни Застенки Могилевского района 46-летний водитель Renault не учел дистанцию до движущегося впереди снегоуборочного трактора. Когда попытался уйти от столкновения, легковушку занесло – выбросило на полосу встречного движения под седельный тягач Scania. 18-летняя девушка скончалась на месте. Водитель и его 15-летняя дочь в больнице.

Три девушки погибли

ПОД ЧАУСАМИ АВТОМОБИЛЬ ВРЕЗАЛСЯ В ДЕРЕВО И ЗАГОРЕЛСЯ

Ночью 29 ноября на 21-м км автодороги Могилев – Рясно – Мстиславль 25-летняя водитель Audi A4, проезжая перекресток, не справилась с управлением. Автомобиль съехал в кювет, врезался в придорожное дерево и загорелся. Водитель и двое пассажиров 19 и 24 лет погибли на месте. 22-летнюю девушку выбросило из авто, с травмами она доставлена в больницу.

КРИМИНАЛ

Хозяин ответит

АЛАБАЙ НАПАЛ НА БЫХОВЧАНКУ

Вечером 54-летняя жительница Быхова возвращалась с дачи домой. Внезапно на нее набросился алабай – несколько раз укусил за ногу. Потерпевшая пыталась защищаться сумкой, но пес вырвал ее и продолжил грызть жертву, пока проезжавшая мимо машина не напугала его сигналом. Подоспевший хозяин отвез пострадавшую в больницу с множеством обширных ран и кровоподтеков на правой руке и обеих ногах.

Быховским районным отделом Следственного комитета возбуждено уголовное дело в отношении 31-летнего владельца собаки.

Уголовное дело

В ВИТЕБСКОЙ ОБЛАСТИ БРАКОНЬЕР УБИЛ СЕМЬ КОСУЛЬ И ЛОСЯ

В охотничьих угодьях Постаевского района работники



Глубокой межрайонной инспекции обнаружили на земле следы волочения, протекторы шин и место с признаками добычи дикого животного. Следы привели к частному дому в деревне Андроны. В одной из хозяйственных построек найдены пять особей европейской косули, часть черепа лося с рогами и приспособление для разделки животных. В бане нашли мясо лося и еще две туши взрослых косуль. Животные добыты без надлежащего разрешения. К их незаконной добыче причастен сын хозяина дома. Причиненный ущерб окружающей среде 1140 базовых величин.

За новостями следил Артем БЕГЛОВ

ПРАЗДНИКИ. ДАТЫ. ТРАДИЦИИ

03.12 Первая суббота декабря в Беларуси – **День страховых работников**. 3 декабря 1921 года Совнарком БССР принял Декрет «Об организации государственного имущественного страхования». В составе Наркомфина в то время находилось Управление государственным страхованием Беларуси, которое неоднократно подвергалось реорганизации. Сейчас это Белгосстрах.

В 1992-м Генеральная Ассамблея ООН провозгласила **Международный день инвалидов**. В мире более миллиарда человек имеют ту или иную форму инвалидности (примерно 13 процентов населения), более 100 миллионов из них – дети.

Дата для **Всемирного дня компьютерной графики** выбрана в связи с тем, что она единственная в году начинается со знакового сочетания символов: 3D – 3 Desember. Интересное предложение дружно поддержали 3D-аниматоры всех стран.

Международный день борьбы с пестицидами появился как напоминание об экологической катастрофе, произошедшей в этот день 1984 года на пестицидном заводе в Бхопале (Индия). Девиз дня: «Пестициды – тупик цивилизации».

04.12 **День заказов подарков и написания писем Деду Морозу** посвящен всем, кто верит в зимнего волшебника и с нетерпением ждет чудес под Новый год. Обычно именно 4 декабря во многих странах мира почтаматы начинают предоставлять услуги по отправке писем Деду Морозу.

В декабре 2019-го список всемирных дней и памятных дат ООН пополнен новой – **Международный день банков**, который подчеркивает признание значительного вклада целого ряда банковских структур в реализацию Программы устойчивого развития до 2030 года.

Первое воскресенье декабря в Беларуси – **День юриста**, в соответствии с Указом Президента от 26 марта 1998 года № 157 «О государственных праздниках, праздничных днях и памятных датах в Республике Беларусь».

05.12 В 1985 году Генеральная Ассамблея ООН предложила отмечать **Международный день добровольцев**.

Ежегодно более 8 тысяч добровольцев ООН работают в самых сложных условиях по всему миру. Еще 13 тысяч дистанционно выполняют более 20 тысяч заданий по линии UNV Online.

Всемирный день почв. История возникновения даты берет начало в 2002 году, когда Международным союзом почвенных наук принята соответствующая резолюция.

07.12 В декабре 1996 года Генеральная Ассамблея ООН провозгласила **Международный день гражданской авиации**. ИКАО отмечала дату с 1994-го в связи с 50-й годовщиной подписания Конвенции о международной гражданской авиации, в соответствии с которой и была создана.

08.12 **Международный день художника** объявила в 2007 году международная ассоциация «Искусство народов мира». Но это не единственная дата, связанная с этой творческой профессией. Некоторые европейские творческие объединения предлагают проведение праздника 25 октября, в день рождения Пабло Пикассо, которого мастера и знатоки живописи считают величайшим художником XX века.

09.12 По инициативе ООН появился **Международный день борьбы с коррупцией**. В этот день 2003 года в мексиканском городе Мерида на Политической конференции высокого уровня была открыта для подписания Конвенция ООН против коррупции.

В сентябре 2015 года Генеральная Ассамблея ООН провозгласила **Международный день памяти жертв преступления геноцида**, чествования их достоинства и предупреждения этого преступления. В этот день 1948 года Генассамблея приняла Конвенцию о предупреждении преступления геноцида и наказании за него.

Сканворд
Составила Наталья АНТОНОВА (Минск)

				Блюститель закона в вестерне					
Электрический предмет мебели		Костюм для прогулок по канату		Фасоль, тушенная по рецепту грузина		Вероятность удачи		Обрамление портрета	
				У казачков: пошадный галоп					
Циферблат угломеров		Приталенная рубашка		Кефирчик с добавками		Морской заяц		Обжора как бездонная бочка	
						Плоская вермишель			
Кот-анестезиолог	Духовой музыкальный инструмент		Жанр высокой лирики				Оратор		
						Педантичные часы		Чартерный ...	
	Родственный розги		... Пришибев						Мелкая монета
						Фрукт из Средней Азии			
								Утка, пухом знатная	
	Отрок-спортсмен		Тариф, что лает и кусает						Трава, а выглядит как дерево

По вертикали: Бакун. Трико. Батник. Любко. Йогурт. Шанс. Лактак. Рамка. Рейс. Прорва. Фатюшин. Атом. Омга. Редан. Тяга. Оркан.
По горизонтали: Стул. Шериф. Лимб. Намёт. Гобой. Лапша. Ода. Ритор. Батог. Хронометр. Унтер. Мердж. Юниор. Айва. Гага. Такса. Банан.

Купон участника рекламной игры
Мы – вместе! (24 тур)

Ф.И.О. участника (полностью)

Адрес проживания, телефон

Прислав купон, вы даете согласие на обработку своих персональных данных при проведении рекламной игры, а также подтверждаете, что ознакомлены с правами, связанными с обработкой ваших персональных данных. Информация размещена в сетевом издании «sb.by» по адресу: www.sb.by/advertisement/advertising_game

Без подписной квитанции к участию в рекламной игре не допускается.

QR-код

Хочу выиграть:

Приз 1: Робот-пылесос x 10

Приз 2: 500 рублей x 10

Приз 3: 100 рублей x 50

Отметьте значком «X» один приз, в розыгрыше которого вы хотите участвовать

Свидетельство о государственной регистрации рекламной игры № 4256, выдано МАРТ РБ 31 октября 2022 года

Правила игры размещены в газете «СБ. Беларусь сегодня» за 24 ноября 2022 года и в сетевом издании «sb.by»

24 ноября стартовала рекламная игра «Мы – вместе! (24 тур)»

Чтобы стать участником рекламной игры, необходимо:

- Подписаться** на одну или несколько газет: «СБ. Беларусь сегодня», «Республика», «Народная газета», «Знамя юности», «Сельская газета» или «Вести потребкооперации» на I полугодие (январь – июнь) или на I квартал (январь – март) 2023 года.
- Вырезать и заполнить купон участника**, опубликованный в одной из газет:
 - «СБ. Беларусь сегодня» – 24 ноября, 1, 8, 15, 22, 29 декабря 2022 года, 5, 12 января 2023 года;
 - «Республика» – 25, 30 ноября, 2, 9, 14, 16, 23, 28, 30 декабря 2022 года, 6, 11, 13 января 2023 года;
 - «Народная газета» – 25 ноября, 2, 9, 16, 23, 30 декабря 2022 года, 6, 13 января 2023 года;
 - «Знамя юности» – 1, 8, 15, 22, 29 декабря 2022 года, 5, 12 января 2023 года;
 - «Сельская газета» – 26 ноября, 3, 10, 17, 24, 31 декабря 2022 года, 6, 14 января 2023 года;
 - «Вести потребкооперации» – 25 ноября, 2, 9, 16, 23, 30 декабря 2022 года, 6, 13 января 2023 года;
- Прислать заполненный купон** участника вместе с копией либо оригиналом подписной квитанции по почте не позднее 17 января 2023 года (согласно дате отправки, на конверте) на адрес: 220013, г. Минск, ул. Б.Хмельницкого, 10а, издательский дом «Беларусь сегодня», с пометкой «Мы – вместе! (24 тур)». При этом Организатор игры должен получить письмо не позднее 21 января 2023 года (согласно дате получения, на конверте).
- Шансы на выигрыш возрастут, если оформить подписку на несколько газет** и прислать подписные квитанции на адрес издательского дома в отдельных конвертах. Ознакомьтесь с Политикой издательского дома «Беларусь сегодня» в отношении обработки персональных данных при проведении рекламных игр, а также правами, связанными с обработкой ваших персональных данных, механизмом реализации таких прав и последствиями дачи вами согласия или отказа в даче такого согласия можно в сетевом издании «sb.by» по адресу: www.sb.by/advertisement/advertising_game

Розыгрыш – 26 января 2023 года.

УНП 100243004

Гороскоп на неделю (05.12–11.12)

Растущая Луна. 8-20 – полнолуние. С 9-20 – убывающая Луна.
Стоит остерегаться хвастовства, излишнего оптимизма, гордости. Старайтесь не давать обещаний и не брать на себя обязательств.



ОВЕН

Больше времени уделяйте образованию и карьере. Могут произойти позитивные подвижки: профессиональный статус повысится, репутация укрепится.

11, 7, 10



ТЕЛЕЦ

Вероятна дальняя поездка. Особую остроту приобретает тема денег. Успешно решите вопрос. Возможны мелкие трения с деловым партнером.

9, 11, 7



БЛИЗНЕЦЫ

Основная тема – взаимоотношения с партнером и урегулирование финансовых проблем. Напряжение может перерасти в открытый конфликт.

8, 10, 11, 9



РАК

Советуем забыть о личных амбициях и делать все для укрепления отношений с коллегами. Возможно, им потребуется помощь в связи со сложным положением.

6, 7, 10, 5



ЛЕВ

Больше заботы о близких. Могут приехать дальние родственники, что отнюдь не порадует, а, напротив, доставит много неудобств. Потерпите.

7, 9, 5



ДЕВА

Направьте усилия на то, чтобы проживание всех членов семьи улучшилось настолько, насколько это возможно. Воздержитесь от поездок на личном автомобиле.

9, 10, 8



ВЕСЫ

Предстоит принимать гостей в своем доме. Удачное время для подготовки документов, связанных с покупкой или продажей недвижимости.

8, 11, 5, 7



СКОРПИОН

Благоприятны любые сделки с недвижимостью, приобретением машины. Смело проявляйте предпринимательские способности.

9, 11, 8



СТРЕЛЕЦ

Усиливаются разногласия с партнерами. Спокойно выполняйте то, что планировали, не обращая внимания на возможные протесты и критику.

6, 9, 11



КОЗЕРОГ

Будете искать спокойствия и уединения. Настала пора остановиться и посмотреть на себя и свою жизнь со стороны, попытаться осмыслить события.

7, 10, 5, 11



ВОДОЛЕЙ

Тема личной свободы на первом месте. Поверив в себя, избавитесь от тормозов. Нежелательно ездить на машине: есть риск получить штраф.

6, 7, 10, 5, 8



РЫБЫ

Удастся исполнить некоторые заветные желания. Не исключены приятные сюрпризы со стороны работодателя: например, внезапная крупная премия.

9, 10, 6, 7

АКЦИЯ ДЕКАБРЯ!

В магазинах, кулинариях, универсамах, кафетериях, буфетах:

- Торт «Сказка Новогодний» (1 кг) – 14,99 рубля
- Торт «Дамские пальчики» (1 кг) – 17,49 рубля
- Рулет «Экстра» (1 кг) – 13,69 рубля
- Руляда из птицы (1 кг) – 26,49 рубля

В кафе, ресторанах, объектах придорожного сервиса потребительской кооперации:

С 1 ПО 5 ДЕКАБРЯ

- Напиток «Пряный» (глинтвейн) – 1,99 рубля
- Салат-коктейль «Мимоза» – 3,99 рубля
- Солянка сборная мясная – 2,49 рубля
- Мясо по-французски с картофелем «Радзивиловским» – 5,99 рубля

С 6 ПО 11 ДЕКАБРЯ

- Напиток с имбирем и лимоном – 0,99 рубля
- Салат «Нисуаз» – 3,79 рубля
- Суп луковый французский – 1,49 рубля
- Язык говяжий в тесте, жареный с картофелем фри и огурцом маринованным – 6,99 рубля

С 12 ПО 17 ДЕКАБРЯ

- Напиток «Пряный» (глинтвейн) – 1,99 рубля
- Салат «Под шубой» – 1,99 рубля
- Томатный суп с копченой грудкой – 2,29 рубля
- Котлета «Кардинал» – 3,99 рубля

Рецепты недели



САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «МИМОЗА»

На килограмм блюда (в граммах): консервы рыбные в масле – 350, сыр – 200, яйца – 5 штук, лук репчатый – 120, майонез – 200, зелень петрушки или укропа – 3.

Яйца промываем в 1-процентном растворе кальцинированной соды, ополаскиваем в проточной воде и погружаем в кипящую подсоленную воду (из расчета 30 граммов соли на пять яиц), варим 10 минут после закипания. Быстро охлаждаем и очищаем.

Консервы выкладываем на тарелку, измельчаем вилкой. Лук репчатый перебираем, очищаем от кожицы, промываем в проточной воде. Зелень нарезаем, перебираем, промываем. Выдерживаем в 3-процентном растворе уксусной кислоты и 10-процентном растворе поваренной соли 10 минут, ополаскиваем в проточной воде. Сыр натираем на крупной терке. В креманку кладем слоями измельченный на крупной терке белок вареных яиц, рыбные консервы, мелко нашинкованный репчатый лук, натертый сыр, поливаем майонезом. При подаче салат украшаем желтком вареных яиц, натертым на мелкой терке, и зеленью.

КОТЛЕТА «КАРДИНАЛ»

На порцию (в граммах): блинчики (полуфабрикат) – 50, шампиньоны жареные (полуфабрикат) – 30, филе цыпленка – 80, яйцо – 8, мука пшеничная высшего сорта – 6, соль – 2, приправа универсальная – 2, перец черный молотый – 0,05, майонез – 15, сыр «Сулугуни» – 20, лук репчатый – 40, масло подсолнечное – 40.

На оболочку блина выкладываем фарш из жареных шампиньонов и пассерованного лука и заворачиваем в виде трубочки. В предварительно отбитое куриное филе заворачиваем блинчик с начинкой, обматываем в лезоне, панируем в муке, обжариваем. Поливаем майонезом, посыпаем тертым сыром и запекаем в пароконвектомате или духовке до готовности.

Приятного аппетита!



Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

СЮЛЬЖИНА
Аэлита Ивановна

Учредители – **Белорусский республиканский союз потребителей;** учреждение **Администрации Президента Республики Беларусь «Издательский дом «Беларусь сегодня».** Издатель – **учреждение Администрации Президента Республики Беларусь «Издательский дом «Беларусь сегодня».**

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ

Татьяна ЛЯШКЕВИЧ – пресс-секретарь Белкоопсоюза, председатель редакционного совета
Сергей КРАСОВСКИЙ, управляющий делами Белкоопсоюза
Ольга АНУФРИЕВА, главный редактор газеты «Республика»
Индекс **63885**
Тираж **14 028**
Объем печатных листов – **3**
Подписано в печать **17:00 1 декабря 2022 г.**
Заказ **2882**
Цена договорная

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

220013, г. Минск, ул. Б. Хмельницкого, 10а.
Тел.: **8 (017) 311-03-61**,
электронный адрес: aelita@sb.by
Тел./факс отдела рекламы:
8 (017) 311-02-65, 8 (017) 311-02-62, 8 (017) 311-02-54,
электронный адрес: reklamar@sb.by
Газета отпечатана в Республиканском унитарном предприятии «Издательство «Белорусский Дом печати», проспект Независимости, 79/1, Минск, 220013.