

Вести потребкооперации

Жить
заботами
сельчан

Издается
с октября 1991 года

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

15 января 2021 года № 2 (990)

Выходит один раз в неделю



СТР. 2

«Родны кут» –
подарок всей
деревне: праздник в
Сумароково



СТР. 4

«Смакота»
с богатым
послевкусием:
результаты смотра



СТАР. 5

Добра шыць –
прыгожа жыць:
вопыт івацэвіцкіх
кааператараў

СТР. 3

Кооператоры делают
высокую моду доступной

Шубка на зависть!

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

С НОВОСЕЛЬЕМ!

Подарок к празднику

В деревне Сумароково открылся новый магазин Могилевского райпо

Канун Нового года – период исполнения желаний. Чаще всего сюрпризов от Деда Мороза ждут самые маленькие из наших граждан. А в Сумароково Могилевского района его получила сразу вся деревня – именно таким подарком для ее жителей стало открытие нового магазина потребкооперации.

В один из предпоследних дней минувшего декабря, на который было назначено торжество, у мини-маркета «Родны кут» собрались десятки сельчан. Пенсионерка Анна Василенко не сомневается, что это событие для ее земляков – знаковое:

– У нас был небольшой магазинчик, но до него еще дойти надо – он почти в километре от главной деревенской улицы. Зимой это расстояние преодолеть еще сложнее, чем летом.

Заместитель председателя правления Могилевского райпо Владимир Бувевич рассказал, что новый «Родны кут» открыли в здании, где раньше находилось одно из отделений Беларусбанка:

– В нем провели полный капремонт. Здание утеплили, оштукатурили, заменили систему отопления, освещения. Установили новое оборудование – торговое и холодильное.

Торговая площадь мини-маркета небольшая – 40 «квадратов». Но выбор представленной в нем продукции



Час исполнения желаний

внутри. Кроме широкого спектра продуктов, там есть еще и солидный выбор сопутствующих товаров. Покупатели оценили также разнообразную линейку товаров собственного производства – колбас, солений, выпечки. Заведующая магазином Наталья Яринкович первыми днями торговли довольна:

– У некоторых покупателей чеки достигают 50 рублей и больше. В канун Нового года люди брали продукты к праздничному столу, сладкие подарки детям и многое другое. Расположен магазин очень удобно, что большой плюс для людей старшего возраста. Тем, кто работает в Могилеве, он тоже по пути, так что в конце дня у нас покупателей много.

Сегодня в Могилевском райпо (а оно обслуживает еще и Быховский район) 157 магазинов. В минувшем году ряд магазинов в Быхове и Быховском районе были обновлены: здания отремонтированы, а торговые площади обустроены и насыщены товарами так, чтобы покупатель смог не просто сделать нужную покупку, но и получить удовольствие от самого шопинга. Руководство райпо порадовало также жителей агрогородка Польшовичи, где был установлен павильон шаговой доступности. Политику обновления магазинов правление Могилевского райпо намерено проводить и в дальнейшем.

Светлана МАРКОВА
Фото предоставлено Могилевским райпо



Магазин, что Новый год: как откроешь, так дела и поведешь



Выбрать есть что: ассортимент внушительный



У кассы с первых же минут – очередь

В ЦЕНТРЕ
ВНИМАНИЯ

Задание на завтра

Важно не терять там, где можно зарабатывать

Праздники позади. Кооператоры потрудились на славу. Впереди не менее напряженные будни.

Торговля

Анализируя ситуацию, заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич обращает внимание среди прочего на следующие факты: по деревням колесят автомагазины других форм собственности, порой несанкционированная торговля разворачивается чуть ли не под окнами магазинов кооператоров. И главное здесь даже не потеря оборотов – известно, что за товары в таких случаях реализуются, каково их происхождение и качество.

– Мы не должны смотреть на такую «конкуренцию» с позиции стороннего наблюдателя, – акцентирует Инесса Леонидовна. – По каждому случаю необходимо собирать факты и отрабатывать вопрос с райисполкомом. Если деятельность других игроков с ним согласована, следует, наверное, поднимать вопрос о целесообразности работы нашего магазина, а если торговля несанкционированная: маршруты не согласованы, субъект не внесен в торговый реестр, – мы вправе рассчитывать на действенную реакцию.

– В первую очередь нужно зафиксировать факт, поставить в известность руководство районной кооперативной организации, – обращается к работникам на местах председатель Правления Белкоопсоюза Валерий Иванов. – Затем необходимо оформить докладную записку на имя председателя райисполкома. Там обязаны принять меры. Несанкционированной торговли быть не должно.

Ассортимент

Важна грамотная работа по насыщению прилавка. При этом следует соблюдать внутренние требования к формированию



ассортимента и утвержденные схемы товародвижения. К примеру, импортный алкоголь – специализация Белкоопвнешторга, не стоит брать его у других импортеров. Такие факты, подчеркивает Инесса Короткевич, следует исключить.

И в праздники, и в будни необходим качественный анализ спроса.

– Например, перед праздниками в кулинарных отделах большой популярностью пользуются обычные песочные тарталетки или корзиночки, а также тонкие блинчики-налистники без начинки, – детализирует Инесса Леонидовна. – Все это мы в состоянии делать повсеместно, в промышленности и общепите. Для многих хозяек такая продукция – большое подспорье: вычурные блюда по карману не всем. Хороший объем можно сделать и на простых, непритязательных вещах.

Заготовки

Заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Виктор Королев анализирует отдельные аспекты заготовительной деятельности:

– Есть все возможности для наращивания объемов заготовки книжки говяжьей и получения тем самым дополнительных доходов. Большие молодцы в этом вопросе кооператоры Могилевщины: на



чинали работать с книжкой позже всех, а сегодня они лучшие, до 95 процентов доходит сдача.

Еще одна перспективная статья доходов – лобаш, продукт, получающийся в процессе контурирования шкур. Он дороже, чем традиционное сырье. Белкоопвнешторг прорабатывает в настоящее время вопрос организации поставок лобаша на экспорт, поэтому важно выделить отдельную его заготовку.

– Для районных организаций заниматься им очень выгодно, – берет слово начальник управления заготовок Белкоопсоюза Оксана Скиндер. – К тому же не тратится соль, лобаш реализуется в замороженном виде. Сбор начат. Необходимая документация с фото направлена на места, все требования определены, технологические особенности известны. Но если остаются вопросы, специалисты Белкоопвнешторга готовы выехать на места, что-

бы научить и помочь. Качество продукта должно быть высоким.

Еще одно без преувеличения прорывное направление – разборка и переработка собираемой кооператорами отслужившей сложноремонтной техники.

– Несколько лет к этому шли, – констатирует Виктор Королев. – И вот унитарное предприятие «Центральный рынок г. Могилева» первым в системе освоило технологический процесс – уже получает доходы.

– Нужно провести по этому вопросу обстоятельный семинар, – ставит задачу Валерий Иванов. – Собрать всех и показать. Такую работу можно наладить повсеместно.

Безопасность

Начальник управления технического строительства Белкоопсоюза Валентина Назарук отмечает особенности зимнего периода, в том числе погодные – все системы жизнеобеспечения, включая транспорт, должны работать как часы. Плюс вопросы охраны труда:

– У нас 5500 объектов, которые отапливаются за счет местных видов топлива. Привлекаются истопники. А это инструктаж, соблюдение графиков, контроль за всесторонним обеспечением функционирования объектов. Сюда же можно отнести и создание условий для покупателей: важно бороться с гололедами, у наших порогов должно быть чисто, удобно, безопасно.

– Все это, на первый взгляд, мелочи, – резюмирует Валерий Иванов. – Но внимание к подобным деталям весьма наглядно характеризует и конкретный объект, и систему в целом. Вопросы, стоящие перед нами, вполне решаемы. Главное – подходить к ним с надлежащей ответственностью.

Виталий ЕФИМЕНКО

ПО ПОВОДУ

Шубка на зависть!

Белкоопвнешторг Белкоопсоюза объявляет акцию: в фирменных магазинах «Королевство меха» – скидки до 40 процентов!

Шуба – один из самых роскошных, эффектных и обсуждаемых предметов одежды. Скажем прямо: не так много есть вещей в гардеробе, которые вызвали бы такие яркие эмоции, – одни восхищаются красивой и статусной вещью, другие настроены против. Но в странах, где зима длится чуть ли не полгода, изделия из меха ценят, любят и носят с удовольствием. Ведь в теплой уютной шубке никакие морозы не страшны. Да и, собственно, одежда с изысканным силуэтом из благородных мехов – всегда настоящая драгоценность в шкафу у модниц. Причем всех эпох без исключения.

Унитарное предприятие «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза» уже давно зарекомендовало себя стильным брендом белорусской меховой индустрии. Изделия популярны не только в родной стране, но и далеко за ее пределами. А в чем преимущество белорусского меха, рассказала Анна Мурашко, заместитель начальника производства по реализации изделий из натурального меха УП «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза»:

– У нас полный цикл производства меховых изделий. Образно говоря, свои шубы мы «выращиваем» на шести фермах по всей стране. Ежегодно зверохозяйства Белкоопсоюза производят около миллиона шкурок норки, часть из которых продается на мировых аукционах, а остальное используется в собственном производстве. На долю потребкооперации приходится свыше 90 процентов всей пушнины, которую получают в Беларуси. В этом есть большой плюс: мы имеем возможность на каждом этапе тщательно контролировать процесс производства.

Сегодня качество белорусской пушнины соответствует мировым стандартам и делает ее востребованной на международных аукционах. Наше первоклассное сырье хорошо знают брокеры

Италии, России, Греции, Китая и других государств. После того как пушнина получена, на собственном фирменном производстве унитарного предприятия «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза» мех обретает форму, превращаясь в элегантные и роскошные изделия. Оттуда они отправляются в фирменные магазины «Королевство меха» к своим будущим хозяевам и хозяйкам, чтобы сделать их жизнь теплой, мягкой и комфортной.

– Какие виды меха чаще всего используются?

– Нашим мастерам подвластны любые меха. Каждый неповторим, а изделие из него по своему особенное и уникальное. Кто-то выбирает дорогую соболью шубу, делая акцент на элитарности и эксклюзивности, кто-то покупает недорогую кроличью шубку, заранее понимая, что за столь небольшие деньги она прослужит всего год-два и потом потеряет внешний вид. Но чаще всего практичные покупатели выбирают золотую середину, руководствуясь критериями износостойкости меха и средней стоимости мехового изделия. И здесь, конечно же, выбор очевиден – это норковая шуба.

– Какой в среднем срок службы шубы?

– Все зависит от меха, из которого она изготовлена. В среднем это 5–8 сезонов. Норка носится дольше – не менее 10 сезонов, песец – 7, лиса или нутрия – 5.

– Насколько это выгодное вложение средств?

– Если учесть, что даже простые куртки и пуховики, изготовленные из наполнителей, довольно быстро теряющих форму и функции сохранения тепла, стоят приличных денег, то натуральная шуба – сознательный выбор. Изначально потратив некоторую сумму, человек может быть уверен наверняка, что вещь прослужит 10 лет и все эти годы будет и согревать, и радовать глаз. Мода на мех вечна, и шуба не потеряет своей привлекательности.

А если сло-

ПОЛЕЗНЫЕ АДРЕСА

МАГАЗИНЫ «КОРОЛЕВСТВО МЕХА»:

- ✓ Минск, пр. Победителей, 17
- ✓ Гродно, пр. Янки Купалы, 16а (ТЦ «Корона»)
- ✓ Могилев, ул. Комсомольская, 6А

жить деньги, которые люди из года в год тратят на синтетические пуховики не лучшего качества, получится, что дорогая и статусная вещь в итоге обойдется дешевле.

Натуральный мех к лицу всем, важно лишь выбрать именно тот, который лучше подчеркнет индивидуальность, а уже после определиться с размером и фасоном. И точно никто не будет спорить, что дама в шубе – это всегда королева!

– Насколько изменилась меховая мода? Что сегодня в тренде?

– Сложно назвать четкие тенденции, ведь мех в моде постоянно. Но основа тренда всегда одна – классика. Очевидно, что появляются новые детали и нюансы. Скажем, заметно укоротилась длина изделия – актуальны шубки до бедра и до колена, потому что наши дамы все активнее пересаживаются в автомобили. Шубы «в пол» уже не так востребованы. Если говорить о мехе, то норка – однозначный лидер продаж. Классическая или авангардная, она объединяет в себе легкость, тепло, комфорт и практичность.

– Шубы – зимний аксессуар?

– Это заблуждение нам давно пора оставить в прошлом. В магазинах «Королевство меха» множество изделий из стриженной норки, которые девушки с удовольствием носят весной и осенью как элегантное демисезонное пальто или укороченную куртку. В качественном мехе будет комфортно и в лютые морозы, и при плюсовой температуре. А укороченные модели можно надевать даже под туфли. Мех вообще в моде в любое время года, ведь из него сегодня шьют далеко не только шубы и пальто, но и куртки, жилетки, аксессуары и даже сарафаны.

– Одежда из натурального меха – покупка дорогая. Как не прогадать в выборе?

– Аксиома: качественную шубу можно сделать только из хорошего сырья. А при выборе надо обращать внимание на блеск, мягкость, густоту, высоту и рав-



номерность распределения ворса. Если провести рукой против «шерстки», то она должна легко возвращаться в свое первоначальное положение. Если у меха есть какие-то посторонние запахи, такие как мускус, прогорклый жир, то от этой шубы нужно сразу отказываться. А еще приглянувшуюся шубку нужно хорошенько ощупать и подергать в разных местах. А если в руках осталась хоть какая-то ворсинка, то мех, скорее всего, подопрелый и не очень хорошего качества. По тыльной стороне изделия можно определить, крашен или нет. Светлый цвет кожи говорит о том, что с мехом не мудрили – не крашен и не тонирован.

– Не так давно в стране введена система паспортизации шуб. Какая польза от нее покупателю?

– Если приобретаешь изделие у непроверенного продавца, то есть опасность получить качество, не соответствующее заявленному. Не обладающий специальными знаниями покупатель, как правило, не отличит стриженую норку от кролика, и недобросовестные продавцы этим пользуются.

Рекомендую всем: проверяйте наличие на шубе RFID-метки (чипа) – это электронный паспорт с фотографией и полным описанием изделия: кто изготовитель, из какого сырья, данные продавца и какие они обеспечивают гарантии качества. При помощи специального приложения на смартфоне можно считать пол-

ную информацию и убедиться в подлинности того, что берешь. Все наши изделия обязательно имеют RFID-метку.

– Какие цены сейчас в магазинах «Королевство меха»?

– При том, что качество наших изделий очень высокое, цены на порядок ниже импортных. Если говорить об авангардных дизайнерских моделях, то здесь сложно определить среднюю стоимость – четких пределов нет. А вот цена классических шуб колеблется в пределах 1800–3000 рублей. Замкнутый цикл производства позволяет нам обеспечить лучшее качество при наименьших затратах. В итоге предлагаем покупателям лучшую цену на рынке. А для сотрудников потребкооперации действует еще и беспроцентная рассрочка. Хочу также отметить, что мы бесплатно проводим индивидуальную подгонку и даем два года гарантии на наши изделия.

Сейчас самое лучшее время для покупки. Скидка на некоторые изделия достигает 40 процентов. А при стоимости покупки свыше 1000 рублей, покупатель получит приятный сувенир. Таких скидок в сезон у нас еще не было. Приглашаем всех в наши фирменные магазины, ассортимент и цены вас порадуют.

Беседовала Диана ВОЛЬСКАЯ
 Фото предоставлено унитарным предприятием «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза»

ЗНАЙ НАШИХ!

В ходе Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «Продэкспо-2020» состоялась Международная выставка-ярмарка «Смакота», где подвели итоги Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «Смакота». По традиции активными его участниками стали организации потребкооперации, располагающие собственным хлебопекарным и кондитерским производством. Как и следовало ожидать, оказались они и в числе победителей.



«Смакота», да и только

Время рекордов

На смотр вышли 60 предприятий разных форм собственности. Представили они 281 образец продукции – это, как отметили организаторы конкурса, рекорд. В прошлом году, например, с 233 образцами выступили 46 предприятий. Стало больше и номинаций: 22 против 18 прошлого и 13 позапрошлого годов. Оценивало результаты труда хлебопеков и кондитеров компетентное жюри, в состав которого вошли ведущие специалисты профильных отраслей, представители Минсельхозпрода и Госстандарта, Республиканского центра гигиены, эпидемиологии и охраны здоровья, общества защиты потребителей.

Члены жюри обращают внимание на стабильно возрастающий уровень качества представляемой на конкурс продукции: бронзы по итогам «Смакоты-2020» удостоились всего 4 образца, серебра – 16, в то время как золота – 179, Гран-при – 82. Посетители «Продэкспо» все эти образцы могли продегустировать и получить исчерпывающую консультацию специалистов. А победители получили право маркировать ставшую призовой продукцией изображением соответствующей награды с указанием года.

Верность традициям

Если в «Смакоте-2019» приняли участие 16 организаций потребкооперации, то нынче – 22. И не прогадали: призерами стали все. В общей копилке кооператоров 20 золотых медалей (с предыдущего конкурса привезли 15), 4 серебряные (как и годом ранее) и одна бронзовая (на предыдущем конкурсе – 6). А вот Гран-при – 13, сразу на 7 больше, чем годом ранее. Причем если в 2019-м Гран-при I степени кооператорам заполучить не удалось, то теперь взяли сразу два! Приятно и то, что 10 из 18 награжденных Гран-при III степени – организации потребкооперации.

Среди удостоившихся главной награды есть и прошлогодние ее обладатели: это Клецкий производственно-пищевой завод, Вороновский и Мостовский филиалы. Вот уж воистину достойная уважения стабильность да верность традициям! Клетчане, к слову, взяли Гран-при четвертый раз подряд. А к нему, как и годом ранее, тройное золото. Приятно, что вернулись на конкурс после небольшой паузы кооператоры Дятловщины – и с ходу, что называется, в десяточку: у них Гран-при II степени за 2 наименования продукции и золото – за 5! Прекрасно выступили и кооператоры Зельвенского района: если на прошлом смотре взяли золото за 4 наименования и бронзу за одно, то нынче золото за 5 и Гран-при I степени за 3.

Пьедестал почета

Вот детальная информация обо всех организациях потребкооперации, ставших победителями.

Гран-при I степени:

- Вороновский филиал Гродненского облпотребобщества – за батон сдобный «Столичный», багет «Белорусский» и кекс «Домашний»;
- Зельвенский филиал Гродненского облпотребобщества – за сдобу «Зничка», кекс «Фруктзанд» – ассорти с шоколадной глазурью и сухари «Веселушки» с ароматом топленого молока.

Гран-при II степени:

- Дятловский филиал Гродненского облпотребобщества – за хлеб «Здравушка новый» и кекс «Мечта».

Гран-при III степени:

- Пружанское райпо Брестского облпотребсоюза – за пирог «Любимый»;
- Верхнедвинский филиал Витебского облпотребобщества – за сдобу «Кураж» с вишней;
- Добрушское райпо Гомельского облпотребсоюза – за лепешку «Стародорожская» с луком;
- Лельчицкий филиал Гомельского облпотребобщества – за сладости мучные «Хлебцы молодецкие»;
- Октябрьский филиал Гомельского облпотребобщества – за хлебец пшеничный формовой «Радуга»;
- Берестовицкий филиал Гродненского облпотребобщества – за сдобу «Гребешок с маком»;
- Мостовский филиал Гродненского облпотребобщества – за батон «Вильня»;
- Столбцовский филиал Минского облпотребобщества – за сладости мучные «Глория»;
- унитарное предприятие «Клецкий производственно-пищевой завод» Минского облпотребсоюза – за торт «Кармен»;
- Кличевское райпо Могилевского облпотребсоюза – за кекс «Столичный».

Золотые медали:

- производственное унитарное предприятие «Березовский комбинат кооперативной промышленности» Березовского райпо Брестского облпотребсоюза – за пирожное «Брауни», пирожное «Искушение» и булочку с грибами;
- Пружанское райпо Брестского облпотребсоюза – за хлеб «Семейный» и хлебец «Отрубной»;
- Верхнедвинский филиал Витебского облпотребобщества – за булку «Картофельная с отрубями», сухари с изюмом «Киевские» и пирог с маком «Триумф»;
- Поставский филиал Витебского облпотребобщества – за рулет «Вкус лета»;
- Лельчицкий филиал Гомельского облпотребобщества – за хлеб «Фрут-брот», багет «Праздничный» и пирог с яблоками;
- Октябрьский филиал Гомельского облпотребобщества – за хлеб пшеничный

«Полесский» формовой и хлеб тостовый «Утренний»;

- Петриковский филиал Гомельского облпотребобщества – за хлеб «Дар», хлеб белый «Яичный», батон «Столичный» и багет для бутербродов;
- Берестовицкий филиал Гродненского облпотребобщества – за батон постный «Родная сторона», пышки «Коротышки» и плетенку «Оригинальная»;
- Вороновский филиал Гродненского облпотребобщества – за сухари ржаные «Веселушка», витушку сдобную, хлебец «Для женщин новый» и хлеб «Хатні»;
- Дятловский филиал Гродненского облпотребобщества – за багет с луком, булочку «Вкусняшка», батон «Горкенский», хлеб тостовый с чесноком и хлеб «Васильевский»;
- Зельвенский филиал Гродненского облпотребобщества – за торт «Роза», сладости мучные «Квадратики творожные», сдобу с малиной «Кураж», багет «К вашему столу» и хлеб тостовый «Семейный»;
- Мостовский филиал Гродненского облпотребобщества – за хлеб «Ярмарочный», багет по-французски и булочку «Кармелита»;
- Островецкий филиал Гродненского облпотребобщества – за батон «Сольский», батон «Колос», сдобу «Маковый гребешок», пирог с корицей «Островецкий», кекс «Орешек», сладости мучные «Песочное кольцо с орехом» и сладости мучные «Подушечки маковые»;
- Свислочский филиал Гродненского облпотребобщества – за хлеб «Великосельский», хлеб пшеничный «Лучистый новый», булочку «Ласунак» и булочку «Маргаритка»;
- унитарное предприятие «Клецкий производственно-пищевой завод» Минского облпотребсоюза – за хлеб «Европейский», булку «Сельская» и сладости мучные «Сочни»;
- производственное унитарное предприятие «Копыльский кооппром» Копыльского райпо Минского облпотребсоюза –



за хлеб пшеничный тостовый, хлебец «Отрубной», батон с изюмом «Родная сторона» и рулет с маком «Копыльский»;

- Столбцовский филиал Минского облпотребобщества – за хлеб «Гречневый с луком», батон «Колос» и пирожное «Асалода»;
 - Кличевское райпо Могилевского облпотребсоюза – за хлеб пшеничный «Пражский» и булочку с корицей «Ароматная»;
 - Костюковичское райпо Могилевского облпотребсоюза – за хлеб белый «Яичный», батон простой «Находка», сдобу «Кудрявая» и торт «Лесной орех»;
 - Чериковское райпо Могилевского облпотребсоюза – за хлеб пшеничный «Пышный» и булку сдобную «Любимая».
- Серебряные медали:**
- Верхнедвинский филиал Витебского облпотребобщества – за хлеб подовый «Освейский» и хлеб заварной «Старая Рига»;
 - Любанское райпо Минского облпотребсоюза – за хлебец отрубной диабетический «Раница» и сладости мучные «Пышки ванильные»;
 - Октябрьский филиал Гомельского облпотребобщества – за хлеб заварной «Зерновой ароматный»;
 - Поставский филиал Витебского облпотребобщества – за хлеб «Зерновой ароматный».
- Бронзовая медаль:**
- Добрушское райпо Гомельского облпотребсоюза – за хлеб «Радивилковский», хлеб йодированный «Деревенский», завтраки сухие «Злаковые».
- Оценки, которых удостоилась наша продукция, в очередной раз стали подтверждением ответственного отношения к вопросам производства и верности традициям высокого качества, – резюмирует заместитель начальника управления промышленности, качества и стандартизации Белкоопсоюза Татьяна Косякова. – За этими наградами – повседневный кропотливый труд и творческий поиск. Поздравляем всех наших победителей. И, разумеется, готовимся к следующему смотру.

Виталий ЕФИМЕНКО

СПРАВА

Працуюць зладжана

За 10 месяцаў мінулага года івацэвіцкі швейны цэх выканаў работ на 250 тысяч рублёў

Швейны цэх філіяла «Камбінат кааператыўнай прамысловасці» Івацэвіцкага раённага спажывецкага таварыства – гэта чатыры швачкі, кладаўшчык і прыбіральшчыца. Наталля Ляшок, Нінэль Міскевіч, Вольга Шыбайка і Вольга Кулініч – працоўны стаж кожнай швачкі больш за два дзясяткі гадоў. Вольга Хламчук – кладаўшчык. Яна ж і за кройшчыцу, выконвае паслугі прыёмшчыцы заказаў і збывае тавар.

Гісторыя існавання цэха налічвае 30 гадоў. Быў час, калі цэх працаваў як швейнае атэлье пад назвай «Фантазія», потым яго далучылі да філіяла «Камбінат кааператыўнай прамысловасці», хаця ён працягваў мець свой разліковы рахунак, а з 2009 года, каб зменшыць эканамічныя выдаткі, стаў структурным падраздзяленнем камбіната. Дзякуючы рэканструкцыі ў будынку цёпла: пераведзена на газ кацельня, заменены два катлы.

Часткова закупілі новае абсталяванне – дзве мадэрнізаваныя швейныя машыны Juki, з большымі магчымасцямі, і ў наступным годзе яшчэ дзве заказам. Для кожнага члена брыгады, – расказвае дырэктар філіяла Ігар Уладзіміравіч Касцюк. – Стараемся ўкладваць заробленыя грошы, бо аддача ёсць. За 10 месяцаў мінулага года швачкі выканалі работ на 250 тысяч рублёў. Гэта значны ўклад у агульную скарбонку камбіната.

У камбіната кааператыўнай прамысловасці, дарэчы, шырокая лінейка прадукцыі: ад хлебабулачных вырабаў, газіраваных напояў да поліэтыленавых пакеці-



каў. І швейны цэх з'яўляецца добрым памочнікам у выкананні прагнозных паказчыкаў. Тут шыюць камплекты пасцельнай бялізны, ручнікі (ад кухонных да банных камплектаў), коўдры, падушкі, робочае адзенне, маскі, аказваюць паслугі па рамонце і пашыве адзення.

Дарэчы, новы від прадукцыі нашага цэха – падушкі, – расказвае кладаўшчык Вольга Хламчук. – Сыравіну для іх вытворчасці атрымліваем ад кампаніі ТДА «Каміса» і з Антопальскай прадзільнай фабрыкі. І пасцельную бялізну шыем пад патрэбу пакупнікоў – прасціны на рызінцы, камплекты па еўрастандартах. Да 500-годдзя Івацэвіч выпусцілі падарункавыя наборы ручнікоў. Найвялікшым попытам ва ўсе часы карыстаецца пасцельная бялізна. Спецадзенне шыем для сістэмы кааператыву. У нас жа свае аўтабаза, філіял

«Кааператыву», іншыя філіялы. І па вобласці многа заказаў, швейныя цэхі засталіся толькі ў нас, у Бярозе, Драгічыне і Пружанах. Мясцовыя гаспадаркі любяць з намі працаваць, калі пасяўная ці ўборачная таксама заказваюць спецадзенне.

У сувязі з пандэміяй збыт у цэлым крыху зменшыўся, але ўзрос попыт на маскі. За мінулы месяц швачкі пашылі шэсць тысяч, а за ўвесь перыяд, пачынаючы з красавіка, каля 100 тысяч. Спачатку ў цэху шылі шматразовыя маскі для ўласных патрэб і на продаж, зараз на Івацэвіцкае райспажывецкага таварыства, дзе занята больш за тысячу чалавек, і для іншых кааператыву арганізацый вобласці, дзе налічваецца 15 таварыстваў.



Дарэчы, пры пакупцы прадукцыі цэха на месцы скідка 10 працэнтаў. Такую ж можна атрымаць і ў мясцовых магазінах кааператараў, куды адпраўляецца прадукцыя, але толькі падчас акцый.

Швачкі – майстры сваёй справы. Працуюць над заказамі разам, але кожная адказвае за выраб ад пачатку і да канца. На лістапад, да прыкладу, план быў у аб'ёме 13,6 тысячы рублёў, а выканалі на 15 тысяч. Заробак залежыць ад гэтых вынікаў, таму швачкі шчыруюць як пчолкі.

Як паабяцаў дырэктар філіяла Ігар Касцюк, у будучым заказаць прадукцыю цэха можна будзе і па інтэрнэце. Старонка ў камбіната ёсць у сетцы.

Валянціна БОБРЫК
 Фота Валерыя МІСКЕВІЧА

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

В центре внимания – семья

В каком порядке назначается и расходуется семейный капитал? Могут ли органы принудительного исполнения обратить взыскание на средства семейного капитала?

В. Д. МАХНЮК, Бельнич

В целях развития долгосрочной государственной поддержки многодетных семей, стимулирования рождаемости и укрепления института семьи Указом Президента Республики Беларусь от 09.12.2014 № 572 «О дополнительных мерах государственной поддержки семей, воспитывающих детей» (далее – Указ № 572) установлена форма государственной поддержки семей, в соответствии с которой при рождении или усыновлении третьего или последующих малышей родители получают от государства материальную помощь – семейный капитал. С 1 января 2015 года по 31 декабря 2019 года многодетные граждане получали на специальные депозитные счета в открытом акционерном обществе «Сбергательный банк «Беларусбанк» по 10 000 долларов США. На эту сумму начислялись и капитализировались проценты по вкладам (депозитам) «Семейный капитал».

С 1 января 2020 года Указом Президента от 18.09.2019 № 345 (далее – Указ № 345) программа по выплате семейного капитала продлена еще на пять лет, на 2020–2024 годы. Данным указом изменены сумма и валюта выплат. Теперь многодетные родители при рождении (усыновлении) третьего и последующих детей с 1 января 2020 года получают 22 500 рублей. Данная базовая сумма

каждый год будет индексироваться нарастающим итогом на величину индекса потребительских цен за предыдущий год, рассчитываемого Национальным статистическим комитетом. Каждый год не позднее 31 января новый размер выплат будет размещаться на сайте Министерства труда и социальной защиты.

Право на назначение семейного капитала имеют граждане Республики Беларусь, постоянно проживающие в Республике Беларусь: мать (мачеха) в полной семье, родитель в неполной семье, усыновитель (удочеритель) при рождении (усыновлении, удочерении) третьего или последующих детей, если с учетом родившегося (усыновленного, удочеренного) ребенка (детей) в семье воспитываются не менее троих детей в возрасте до 18 лет. Состав семьи определяется на дату рождения, в случае усыновления (удочерения) – на дату усыновления (удочерения) третьего или последующих детей, при рождении (усыновлении, удочерении) которых семья приобрела право на назначение семейного капитала.

Предоставление семейного капитала производится в размере, действующем на дату рождения, в случае усыновления (удочерения) – на дату усыновления (удочерения) третьего или последующих детей.

Право на предоставление семейного капитала может быть реализовано семьей один раз. Семьи, которым семейный капитал предоставлен в соответствии с Указом № 572, права на предоставление семейного капитала согласно Указу № 345 не имеют.

Ведущая рубрики – начальник юридического отдела Белкоопсоюза Наталья ШНИГИР



За назначением семейного капитала лица, имеющие право на его получение, вправе обратиться в местные исполнительные и распорядительные органы в соответствии с регистрацией по месту жительства (месту пребывания) в течение шести месяцев со дня рождения (усыновления, удочерения) третьего или последующих детей. В случае пропуска указанного срока местный исполнительный и распорядительный орган вправе восстановить его с учетом конкретных обстоятельств.

Следует помнить, что средства семейного капитала и накопленные за годы размещения в банке проценты не облагаются подоходным налогом, не могут передаваться по наследству, на них не может быть обращено взыскание.

Право на распоряжение средствами семейного капитала после истечения 18 лет с даты рождения ребенка, в связи с рождением (усыновлением, удочерением) которого семья приобрела право на назначение семейного капитала, предоставляется любому члену семьи с согласия других членов семьи. Если согласие членов семьи не достигнуто, семейный капитал распределяется между всеми членами семьи в равных долях. Распоряжение долями несовершеннолетних членов семьи осуществляют их законные представители.

Право на досрочное распоряжение средствами семейного капитала предоставляется лицу, которому он назначен. Если лицо, которому назначен семейный капитал, не учитывается в составе семьи, а также в иных случаях, когда обращение такого лица невозможно, право на

досрочное распоряжение предоставляется любому другому члену семьи.

За распоряжением средствами семейного капитала (в том числе досрочным) следует обратиться в местные исполнительные и распорядительные органы по месту назначения семейного капитала или в соответствии с регистрацией по месту жительства (месту пребывания).

С 1 января 2020 года семейным капиталом можно распорядиться, не дожидаясь 18-летия ребенка. Такая возможность существовала и раньше, но только в случае оплаты медицинских услуг. В настоящее время семейным капиталом можно воспользоваться досрочно также на улучшение жилищных условий многодетной семьи (строительство, реконструкцию или покупку квартиры, погашение задолженности по жилищным кредитам), а также на обучение в государственных высших и средних специальных учреждениях образования. При этом право на досрочное использование средств имеют не только семьи, которые оформили семейный капитал после 1 января 2020 года, но и те, которым он был назначен в соответствии с ранее действовавшим законодательством с 1 января 2015 года.

Если в течение трех лет после истечения 18-летнего срока семья не воспользуется назначенными по программе выплатами или в течение пяти лет после подачи заявления об использовании средств не распорядится ими, семейный капитал вернется в республиканский бюджет.

Нашли ниши

Столовая Могилевского райпо кормит людей в разных частях района и снабжает мясными полуфабрикатами магазины

Практически все работники предприятий и организаций в советские годы обедали в столовых. Сегодня по разным причинам сеть такого общепита сократилась. В Могилевском райпо не просто остались верны традициям, но и сумели адаптировать их к современным реалиям. Столовая кормит не только сотрудников организации, но и всех желающих. А еще – готовит обеды для буфетов, учащихся Могилевского торгового колледжа, мясные полуфабрикаты для магазинов потребкооперации.

Одно из самых главных правил столовой – использование натуральных продуктов. Готовые фарши или пельмени, скажем, здесь не в ходу. Заведующая столовой, мастер-повар Александра Дербоедова рассказала, что туши, закупленные у населения, перерабатывают в полендицу, мясные вырезки. Еще – в колбаски по собственным рецептам, отбивные, котлеты, тефтели. Сало тоже приготавливают особым образом – однажды отведав, человек захочет его снова купить. А приобрести это, кстати, можно прямо в буфете сто-

ловой. Мясные полуфабрикаты также можно найти в магазинах райпо – как стационарных, так и на колесах. Товар расходуется на ура.

– Объемы переработки – в зависимости от спроса. В прошлом месяце, к примеру, заготовили две тонны мясных полуфабрикатов, – уточнила Александра Витальевна.

Александра Дербоедова уже двадцать лет в системе потребкооперации. Стаж работы в общепите еще больше. Готовить, признаться, любит и дома:

– Блинчики с разными начинками, пельмени, го-

лубцы – да мало ли что еще! Готовлю сразу на неделю, чтобы запас был. Дочка тоже рядом со мной много чему научилась. Один из ее дипломов, как и у меня, – Могилевского университета продовольствия. Если я придерживаюсь классических рецептов, то она – новатор. В общем, друг у друга многому учимся. А бывает, что и спорим.

В их столовой, призналась Александра Витальевна, случайных людей нет. Работа не из легких: супов из пакетиков и разогретых в микроволновке блюд здесь не подают. Так

что некоторые повара приходили и, оценив условия, уходили. Но зато в тех, кто остался, можно быть уверенным: не подведут.

– С поваром 5-го разряда Людмилой Мордас вместе мы работаем два десятка лет. Это ответственный, трудолюбивый человек. Профессионалы своего дела и другие члены нашей команды, – отметила заведующая.

Пообедать в столовую райпо ходят как свои работники, так и ближайших предприятий и организаций. Шанс оценить кулинарные таланты поваров Могилевского райпо есть и у посетителей ярмарок. Самый большой ассортимент угощений, констатировала Александра Витальевна, они готовят к фестивалю «Александрия собирает друзей»:



Александра ДЕРБОЕДОВА: «Супов из пакетиков и разогретых в микроволновке блюд у нас не подают»

– Выпечку – заранее. А вот шашлык делаем прямо на виду у гостей, как говорится, с пылу с жару.

Не скрывает: и она, и коллеги радуются, когда людям нравится их стряпня.

– Если человек хорошо и вкусно поел, то ему и ра-

ботается лучше, – подытожила Александра Дербоедова.

С чем невозможно не согласиться.

Светлана МАРКОВА
Фото Ирины САВОСТИНОЙ

Простой рецепт счастливой жизни

Елена БАБИЧ: «Это безграничная любовь и умение прощать»

Елена Бабич считает, что смогла осуществить все свои мечты. И вот уже 35 лет, не изменяя своей профессии, трудится во благо потребительской кооперации.

Ни минуты покоя

Вся жизнь Елены Ивановны связана с деревней. Родилась в многодетной семье на Столбцовщине. Само слово «деревня», несомненно, подразумевает ежедневный труд на земле. Несмотря на то что она была самой младшей, с ранних лет приходилось помогать родителям по хозяйству. К 10-му классу поняла, что хочет стать учителем и связать свою жизнь с детишками. Однако судьба решает иначе: поддавшись совету старшей сестры, девушка идет на курсы бухгалтеров в Барановичский учебный комбинат и в этом же году поступает на бухгалтерское отделение Молодечненского учетно-планового техникума. Параллельно с учебой началась и ее трудовая деятельность. С апреля 1985-го она ученица ревизора в Столбцовском райпо, а через полгода – уже ревизор, которым работала до 2011 года. Елена Ивановна, ныне начальник контрольно-инвентаризационного сектора Столбцовского филиала Минского областного потребительского общества, частый гость на Доске почета, удостоена множества почетных грамот и благодарностей. Наряду с учебой и началом карьеры, Елена устраивает и личную жизнь – выходит замуж, становится мамой.



Счастливый случай

С этой ее миссией связана одна история. Во время итоговой экзаменационной сессии в учетно-плановом техникуме девушка была на сносях, со дня на день ждала дочку. Стресс перед экзаменом, волнение за мужа, кото-

рый ждал ее с маленьким сыном, оставленное хозяйство... Однокурсники вошли в положение и пропустили вперед. И вот заветный диплом в руках счастливой студентки, которая стремглав помчалась на вокзал. Но судьба внесла свои коррективы. Приехав в Минск, пришлось вызывать «скорую» прямо к перро-

ну. В роддоме новая напасть: в техникуме забыла паспорт. К счастью, его оперативно прислали почтой, а Елена в очередной раз стала счастливой «дипломированной» мамой.

Женщина, которая поет

Нельзя не отметить яркий и незаурядный темперамент Елены Бабич. Имея замечательные вокальные данные, она более двух десятков лет участвовала в художественной самодеятельности как с работниками райпо, так и с коллективом Шашковского сельского дома культуры.

– Времени катастрофически на все не хватало, – вспоминает. – Приезжала с инвентаризацией, управлялась по хозяйству и вечером бежала в Дом культуры на репетицию. Нелегко, но уж очень нравилось мне это занятие.

За годы участия в различных концертах и конкурсах объездила немало городов и получила много наград.

Считать не пересчитать

Проводить инвентаризации, по словам моей собеседницы, особенно в 1980-е и начале 1990-х, было непросто. Огромное количество торговых объектов, причем в самых отдаленных уголках района. Рейсовые автобусы доезжали, как правило, до больших населенных пунктов, а дальше приходилось добираться на попутках. Представьте, каково это зимой. А считать нужно было очень много товаров – от пугови-

цы до последней булавки, и к моменту завершения переучета все дороги уже были заметены, и расчищали их только к утру. Так что ночевала у продавцов. Не обходилось и без приключений.

– Приехала как-то на инвентаризацию в деревню Петриловичи, а продавец плачет: не готова начать переучет. Я ее успокоила и выслушала. Оказывается, у женщины неподалеку сушилось сено, которое убрать было некому. А в это время надвигалась страшная гроза. Что оставалось делать? До обеда вместе убрали сено и лишь потом приступили к инвентаризации.

В жизни у Елены Ивановны происходили разные вещи. В той или иной ситуации она всегда готова протянуть руку помощи, поэтому люди о ней отзываются исключительно хорошо. Завершая наш диалог, я спросил: каков все же рецепт счастливой жизни? И если бы была возможность, что бы она хотела изменить? Без толки сомнения Елена Бабич ответила: ничего! В какой-то степени мечта стать учителем исполнилась – ведь теперь она еще и жизнерадостная бабушка для четверых замечательных внуков, которым посвящает все свободное время. А положительные эмоции, безграничная любовь, умение прощать являются рецептом ее яркой и счастливой жизни.

Вячеслав ГОРОШКО,
заместитель начальника
контрольно-аналитического
управления Минского
облпотребщества

АЛЬМА-МАТЕР

Верность традициям

Минский филиал БТЭУ совершенствует образовательный процесс

Каждый год жизни учебного заведения – это всегда новые достижения, поступательное движение вперед, значительные события. Минувший был памятным и знаменательным в истории филиала по многим причинам.

Новое руководство

Галина Лагунова стала депутатом Палаты представителей Национального собрания VII созыва. Уверенная победа нашего директора на выборах была важна для коллектива работников и обучающихся как подтверждение высокого престижа учебного заведения и авторитета его руководителя.

Шесть почетных знаков Белкоопсоюза за достижения в подготовке кадров, полученных коллективом с 2004 по 2018 год за время работы в нем Галины Николаевны, три из них – за четыре года ее директорства, – свидетельство большой работы по укреплению материально-финансовой базы и совершенствованию образовательного процесса филиала.

Правление Белкоопсоюза приняло решение назначить новым директором Олега Левшунова, так совпало, что бывшего депутата Палаты представителей Национального собрания V и VI созывов. В послужном списке Олега Федоровича – должность заместителя председателя Постоянной комиссии Палаты представителей по социально-экономическим и правовым вопросам, а до парламентской карьеры – служба в Афганистане, директорство в школе, руководство отделом образования Центрального района Гомеля.

COVID-19

Сложная эпидемиологическая ситуация изменила традиционный образовательный процесс. Пришлось перестраиваться на ходу, переводить теоретические и практические занятия в удаленный режим. Все стремились качественно выполнить учебный план, дать каждому учащемуся знания, практические навыки, выработать необходимые профессиональные и личностные компетенции, предусмотренные образовательными стандартами. Подготовка к занятиям, сами онлайн-занятия, проверка знаний, документальное оформление учебного процесса требовали несоизмеримо больших усилий.

Но справились. А сколько было при этом творческих находок, методических открытий, которые обогатили педагогический арсенал! Теперь эти наработки – на стыке педагогики и цифровых технологий – благодатный материал для научных работ учащихся и педагогов. Преподаватель Галина Кушнер уже с успехом использовала его и презентовала на Международной научно-практической конференции «Инструментарий воспитательного процесса: реализация творческих и социально значимых программ и проектов», проведенной Могилевским государственным областным институтом развития образования в июне 2020 года, а также в учебном занятии на конкурсе «Учитель года» среди учреждений образования Белкоопсоюза, где заняла третье место.

Оказались на высоте и сотрудники отдела информационных технологий во главе с Павлом Никоновичем, которые обеспечивали бесперебойную работу онлайн-площадки. На этом сложном отрезке пути филиал не потерял ни одного обучающегося. Выпускникам выданы дипломы. Это 186 товароведов, 140 юристов, 98 экономистов по маркетингу и 17 заочников специальности «Информационное обеспечение бизнеса».

Диплом вуза

Впервые Минский филиал выдал дипломы о высшем образовании. Хотя если обратиться к истории, то в 1960-е в Минском учебно-консультационном пункте Московского кооперативного института на базе нашего техникума уже обучали на высшем уровне и выдавали дипломы студентам-заочникам Московского кооперативного института. А с 2017 по 2020 год филиал вел



Солнечный день



Фото на память



Идут занятия

подготовку специалистов на I ступени высшего образования в очной (дневной) форме. Действовала кафедра гуманитарных, общепрофессиональных и специальных дисциплин, на которой в разное время работали три доктора наук, профессора, более 15 кандидатов наук, доцентов. Руководили кафедрой последовательно Инна Кузьменкова, кандидат математических наук, доцент; Лидия Ермолович, доктор экономических наук, профессор; Любовь Климович, кандидат экономических наук, доцент.

В 2020-м дипломы о высшем образовании и нагрудные знаки учреждения, а также рекомендации для поступления в магистратуру получили 34 выпускника: 23 студента специальности «Менеджмент», специализации «Управление персоналом» с присвоением квалификации «Менеджер-экономист» (с отличием окончили Виктория Кривобродская и Анастасия Чечурина) и 11 студентов специальности «Финансы и кредит», специализации «Налоги и налогообложение» с присвоением квалификации «Экономист». Диплом с отличием у Елизаветы Антоневиц.

И слово «студент» снова звучит в стенах филиала. С ноября 2019-го по решению Белкоопсоюза организован образовательный процесс студентов УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», осваивающих программы высшего образования I ступени в заочной (дистанционной) форме по специальностям «Коммерческая деятельность (товароведение)» и «Маркетинг».

Девиз: «От верности традициям – к совершенству в избранной профессии»

К новому учебному году отремонтированы аудитории, коридор, гардероб, приобретены столы и стулья. Обновлен коечный фонд, выполнен ремонт в общежитиях, заменены окна. Продолжается создание и совершенствование электронных учебно-методических комплексов. Абитуриентам были предложены новые специальности: «Программное обеспечение информационных технологий», квалификация «Техник-программист» и квалификация рабочего «Оператор ЭВМ» и «Операционная деятельность в логистике», квалификация рабочего «Кладовщик», «Комплектовщик».

Популярностью пользуются специальности «Коммерческая деятельность (товароведение)», квалификация «Товаровед» и квалификация рабочего «Продавец», «Контролер-кассир». Востребованы также специальности «Маркетинг», квалификация «Экономист по маркетингу», а также «Практическое товароведение» (хозяйственно-правовая и кадровая работа), квалификация «Юрист».

Поколение Z

Нынче в филиале без малого 1000 учащихся и 52 преподавателя – более половины из них имеют высшую и первую квалификационные категории. Отрадно, что кол-

лектив пополнился новыми сотрудниками, в том числе и молодыми специалистами, для которых работает школа молодого преподавателя, в цикловых комиссиях опытные педагоги помогают начинающим войти в стремительный ритм учебных будней, понять нюансы педагогического труда.

Этот учебный год тоже непростой. Важная задача – использовать те современные образовательные тенденции, которые позволяют вырабатывать у учащихся метапредметные умения и навыки. При выборе форм и методов работы педагоги учитывают возрастные и личностные особенности молодых людей, потребности поколения Z.

Это по-новому мыслящие и живущие люди, объединенные виртуальным пространством, откуда черпают информацию, где делают покупки и заказывают услуги, здесь общаются, знакомятся, играют, самовыражаются в блогах, на форумах и каналах. Визуальное восприятие действительности, потребность в новых впечатлениях и приключениях, стремление к неизвестному и рискованному, ярко выраженная необходимость в уважении, признании, демонстрация собственных взглядов наряду с «клиповым сознанием» – эти черты поколения молодых людей первой четверти XXI столетия побуждают педагогов выбирать активные формы в виде деловых игр, дискуссий, арт-технологий, реализации мини-проектов, организации встреч с интересными людьми, соединения фундаментальных профессиональных знаний с инновационностью мышления и практико-ориентированным исследовательским подходом.

Возрастает ответственность каждого педагога, куратора, воспитателя за физическое и нравственное здоровье учащихся. Педагоги обучаются навыкам конструктивного предупреждения и разрешения конфликтов в молодежной среде, успешной социализации учащихся в процессе обучения и взаимодействия в различных сферах жизнедеятельности, предупреждения депрессивных, кризисных состояний.

Уроки жизни

Заканчивается очередная пятилетка, и национальная экономика потребует новых специальностей с учетом целей устойчивого развития Беларуси, которые определяет Национальная стратегия до 2030 года. И Минский филиал готовится к новым запросам.

С представителями организаций – заказчиков кадров, которые часто бывают в учебном заведении, у филиала установились тесные производственные и культурные связи, позволяющие наладить практико-ориентированный образовательный процесс. Во многих из них по программе Белкоопсоюза формируются образовательные производственные кластеры, идет отработка передовых производственных технологий и алгоритмов совместной деятельности «преподаватель – обучающийся – практический работник».

Учебная и производственные практики – это хорошая возможность учащимся попробовать себя в деле, которому посвящается жизнь, и заявить о себе на будущее, показать свои возможности потенциальному работодателю.

Организуется сотрудничество между учебными заведениями регионов. У нас создаются совместные проекты, конкурсы компьютерных игр, игр в формате веб-квестов, конференции гражданской и патриотической направленности с Октябрьским районом. Развивается самоуправление учащихся.

Словом, делается все, чтобы поддерживать высокое качество подготовки кадров, по-прежнему активно и результативно присутствовать на рынке образовательных услуг, что выражает наш лозунг «От верности традициям – к совершенству в избранной профессии!»

Алевтина САМУЛЬ,
 сотрудник Минского филиала
 УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации»

АКТУАЛЬНО

Что день грядущий нам готовит?

Перспективы рынка продовольствия: от глобального – к локальному

Живем во времена перемен, и они весьма динамичны: то, что было в тренде буквально вчера, сегодня пользуется меньшим спросом, и наоборот. Вслед за предпочтениями, перерастающими в тенденции, меняется структура потребления, а значит, и ассортимент представленной на рынке продукции, и технологии производства. Чтобы оставаться востребованным, необходимо быть гибче. Для этого важно знать, куда движется мир и в какую сторону поглядывает потребитель.

Крупным планом

Попытки спрогнозировать ситуацию на продовольственном рынке предпринимаются едва ли не всеми, кто к нему причастен. В частности, начальник главного управления внешнеэкономической деятельности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Алексей Богданов отмечает:

– Прогнозируем глобальный рост объемов производства продовольствия: в ближайшие десять лет, как ожидается, будет увеличиваться производство молока и мяса. А значит, белорусским производителям и экспортерам уже сегодня необходимо думать о том, как конкурировать на глобальных рынках в ближайшей перспективе.

Директор РНПЦ по продовольствию Зенон Ловкис обращает внимание на другие аспекты:

– При росте в глобальном масштабе объемов сбора зерновых уменьшается валовый сбор других культур. Сокращается производство сахара, вылов рыбы и морепродуктов. Овощи в связи с пандемией во многих странах так и остались на полях: некому было их убирать.

На фоне кризиса традиционного производства растет важность инноваций. Зенон Ловкис продолжает:

– В глобальном пищевом все активнее используются достижения генетики и молекулярной биологии. Меняется поведение потребителей: большую популярность обретает продукция функционального назначения, производство все тоньше подстраивается под нужды человека, персонализируется. Вот и наша задача – научиться создавать продукцию с заданными потребительскими свойствами.



Воздействие пандемии, отмечают аналитики, ощущается в той или иной степени во всех секторах производства. Для продовольственной безопасности она создала серьезную угрозу, но в целом в глобальном масштабе рынки сельскохозяйственных сырьевых товаров оказались более устойчивыми к пандемии, чем многие другие.

– COVID-19 меняет систему мировой экономики, – констатирует представитель лагеря производителей – директор ИООО «ДанонБел» Алексей Пикулик. – Большой вес и влияние на деятельность регуляторов обретает повестка экологов. Потребителя все больше волнуют вопросы ответственного отношения к производству и природе. Соответственно, меняется пищевая индустрия: растет глобальный спрос на фрукты, овощи, бобовые, орехи, сокращается потребление красного мяса и сахара. Рынок развивается под флекситаризмом: в тренде все растительное, в том числе молочные продукты на растительной основе.

Хлеб всему голова?

Объем производства хлебобулочной продукции в Беларуси в последнее время снижается примерно на пять процентов ежегодно. Данную тенденцию отмечают и кооператоры, на долю которых приходится 20 процентов рынка. Тем не менее, несмотря на снижение объемов потребления и, как следствие, производства, им удается

наращивать объемы отгрузок внесистемным потребителям.

Словом, вопреки определенным потерям позиций в потребительских предпочтениях хлеб остается неотъемлемым элементом устоявшейся структуры питания. И крутых сдвигов, похоже, в ближайшее время ожидать не стоит. Другое дело, что моду нынче пытаются диктовать оптово-розничные сети, поэтому производителям, резонно полагает заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич, необходимо объединяться и выработать свои правила на рынке. К тому же не все, кто на нем представлен, находятся в равных условиях. К примеру, кооператоры, обеспечивая социальный стандарт, несут транспортные издержки, каких нет у других игроков рынка: одни лишь автомашины – а их у кооператоров 584 – за год наматывают миллионы километров, обслуживая деревеньки, в которых зачастую по одному жителю. Отсюда закономерно высокие расходы.

В то же время активно развиваются неотягощенные социальными функциями ремесленное хлебопечение и крупный ретейл, обрастающий собственным производством. Пекут нынче хлеб при более чем 400 торговых объектах, что втрое больше по сравнению с не таким уж далеким 2010 годом. Самое время, полагает заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Игорь Брыло, традиционному производителю активнее внедрять инновационные технологии, разрабатывать новые виды продукции, в целом более чутко реагировать на складывающиеся тенденции.

Среди ключевых приоритетов в рознице – спрос на мелкую фасовку хлебобулочных изделий. Многие производители отмечают рост продаж хлеба в упаковках весом полкилограмма и менее.

Уменьшение веса тортов также привело к заметному увеличению объемов их производства.

Стресс заест и в ЗОЖ нырнуть

Исследования отечественного рынка фиксируют рост спроса на кондитерские изделия: наблюдатели видят за этим нашу привычку заедать стресс сладким. С другой стороны, растет спрос на продукцию для здорового питания, в частности хлебобулочные изделия без содержания дрожжей. Одновременно две разные тенденции.

Продукция для здорового образа жизни в тренде последние несколько лет. Это весьма широкая категория товаров – от предназначенных для перекуса (тех же диетических хлебцев и батончиков) до продуктов спортивного питания, товаров безглютеновой и безлактозной диеты. При этом, отмечают аналитики, важно, чтобы такая продукция оставалась в пределах среднего ценового сегмента: если будет дорогой, при остающейся невысокой покупательной способности рискует остаться невостребованной.

В контексте растущей популярности ЗОЖ-проблематики увеличивается спрос на минеральную и питьевую воду, в то время как напитки с использованием красителей и ароматизаторов продавать сложнее.

Все чаще последователи здорового образа жизни обращают внимание и на содержание в продукции соли – тренд на снижение становится все четче. В стране уже разработана научно обоснованная технология производства хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки с низким содержанием натрия. Подобраны рецептурные составляющие, установлены параметры и режимы технологического процесса. Разработана техническая документация на продукцию с дозировкой соли 0,3–0,32 процента к массе муки, при этом она полностью соответствует требованиям СТБ 639–95.

Не страшна и пандемия

Еще один крепнущий тренд – производство и реализация органической продукции, то есть выращенной без использования синтетических средств и ГМО. Это, отмечают аналитики, один из наиболее быстрорастущих сегментов мирового рынка продовольствия. За 15 лет он увеличился почти в пять раз, производителей стало больше в 15. Замечено, что даже экономические кризисы не оказывают на этот сегмент большого влияния. А значит, работа с такой продукцией, в том числе ее экспорт, сулит серьезный профит. Ожидается, что уже к 2025 году мировой оборот достигнет 230 млрд долларов при росте 10–12 процентов в год. На сегодня самыми активными потребителями органической продукции остаются Швейцария, Дания и другие страны с высоким доходом населения.

Маркетинговые фишки

Среди других трендов – рост объемов реализации товаров под собственными торговыми марками ретейлеров. Их доля в структуре продаж на рынках развитых стран превышает уже 30 процентов. Растет и удельный вес товаров, реализуемых в ходе всевозможных промоакций: сам факт снижения (даже незначительного) розничной цены располагает покупателя к совершению покупки. Еще один путь привлечения внимания потребителя, делая аналитики, связан с совершенствованием дизайна упаковки. При ее оформлении важно использовать контрастные цвета, а главное – делать акцент на конечном продукте: если продаем полуфабрикат, на упаковке важно изображать не его, а то, что из него получается, то есть готовое блюдо.

Востребованность гарантирована

При всей авторитетности аналитических выкладок, заслуживающих самого пристального внимания, бесспорным остается следующий факт: к 2030 году численность населения планеты составит почти 8,3 млрд человек. При этом будет расти и средний класс со своими запросами. Как следствие, потребность в продуктах питания и воде, по скромным подсчетам, возрастет в глобальном масштабе на 35–40 процентов. Дефициту продовольствия наверняка будет способствовать и форсированное производство биотоплива, требующее расширения площадей под соответствующие культуры. Так что тот же хлеб и другая продукция без приставок «эко» и «органик» еще долго будут оставаться востребованными. Причем гарантированно.

Виталий ЕФИМЕНКО



ХОТИТЕ – ВЕРЬТЕ

Трудно найти сегодня человека, который не обращал бы внимания на восточный гороскоп. Это уже что-то сродни традиции. Во всяком случае, кто под каким созвездием и в год какого животного-покровителя появился на свет, знают все наверняка.

Мы нашли работников потребкооперации, родившихся в год Быка, который 12 февраля придет на смену Белой Крысе, царствовавшей в 2020-м, и поинтересовались, чувствуют ли они в себе какие-то черты стойкого, выносливого, степенного и благородного символа 2021 года.

Итак, астрологи утверждают: люди, рожденные в год Быка, обладают очень стойким и выносливым характером, отличаются упорством и трудолюбием. Если вынуждают обстоятельства, то умеют действовать быстро и напором. Впрочем, до этого их лучше не доводить. Все названные качества позволяют добиться успеха практически на любом поприще.

Знакомьтесь:

✓ **Надежда ПАВЛЮЧЕНКО, начальник сектора оптовой торговли и закупок Белкоопсоюза, по восточному гороскопу Деревянный Бык.**



С детства маленькой Наде было интересно все, что связано с торговлей. Ребенком частенько организовывала игры в магазин. А вскоре мечты и пристрастия стали обретать конкретные формы, когда после окончания школы в родных Барановичах девушка решила продолжить учебу в Минском торговом колледже. Отучившись там, отправилась на Минскую межрайонную базу ОПС товароведом-реализатором в филиал розничной торговли. Так и начался для Надежды путь в по-

Знаки судьбы

Представители года Быка в системе потребкооперации

КСТАТИ

Алла Пугачева, Владимир Высоцкий, принцесса Диана и Винсент Ван Гог – одни из самых ярких личностей, родившихся в год Быка.

требкооперации, который длится уже 15 лет:

– Я была самой юной в уже сложившемся коллективе. Но старшие коллеги с радостью меня приняли, обучали и наставляли. А мне все было интересно – первые отчеты, переговоры. Я начала понимать структуру изнутри, понравилось быть частью этого процесса.

Деревянный Бык обладает особым магнетизмом, он всегда находится в центре внимания и становится душой компании. Именно коммуникабельность помогает Надежде в работе. Она отлично находит общий язык с людьми и может договориться с любым поставщиком.

Целеустремленная Надежда уверенно поднималась по карьерной лестнице. Сначала было Минское райпо, где в 2008 году работала заместителем начальника торгового отдела. В 2009-м к Минскому райпо присоединили Заславский филиал, и она стала заместителем директора по торговле. А после наступил переломный момент, когда даже были мысли завершить карьеру в потребкооперации. Очень вовремя тогда Надежде предложили должность главного товароведа в продовольственном отделе Белкоопсоюза. Систему она уже хорошо знала и приняла предложение. Хотя обязанности стало больше, Надежда не испугалась, а с интересом вникла в работу. Такой подход дал плоды: сегодня она начальник отдела.

Говорят, Быки – истинные работники и перфекционисты. Для них нет предела совершенству, и Надежда только подтверждает эту особенность: не просто любит учиться новому, а старается стать лучшей во всем.

Работа у Надежды интересная и активная. Она курирует закупки по стране и постоянно на связи с поставщиками. Занимается отчетами, анализом. Участвует в переговорах, выставках в Беларуси и за рубежом.



– Мне действительно нравится моя работа. Могу точно сказать: все, что я имею в карьере, дала мне потребкооперация.

Быки отличаются педантичностью и последовательностью. Надежда оправдывает эту характеристику: ставя перед собой определенную цель, упорно и терпеливо ее добивается, ведь для нее самое важное – результат.

– Стараюсь выстроить работу так, чтобы сотрудникам было комфортно. У нас в коллективе нет напряжения. Но что касается обязанностей, тут я требую четкого выполнения заданий. А еще мне важно, чтобы люди не просто механически делали работу, а понимали суть происходящего.

Несмотря на то что Быков можно назвать домоседами, Надежда свободное время проводит активно, ей по душе и батульные арены, и различные квесты, кафе, кино и просто прогулки с семьей и друзьями.

✓ **Галина ТРАБША, заместитель главного бухгалтера Витебского облпотребсоюза, по восточному календарю соотносит себя с Металлическим Быком, который и будет царствовать в нынешнем году.**

Первое специальное учебное заведение, которое моя собеседница окончила после школы в Браславском районе, – Молодеченский учебно-плановый техни-



кум. Получила диплом бухгалтера с отличием. Новая ступенька – Гомельский кооперативный институт. И уже специалистом с высшим образованием поехала в Лиозненское райпо сразу на должность заместителя главного бухгалтера по финансам.

– Повезло работать с дисциплинированными и ответственными людьми. Вдохновлялась их примером и хотела скорее постичь все нюансы профессии. Думаю, именно первый коллектив оказал очень сильное влияние на всю мою дальнейшую судьбу.

С 1987 года Надежда трудится в Витебском облпотребсоюзе, точнее уже в облпотребсоюзе, так с 2020 года называется областное подразделение потребкооперации. Было много командировок по подведомственным организациям, что только закалило характер.

– В рабочем кабинете можно глубоко и всесторонне изучить законодательство в теории, но, выезжая в трудовые коллективы, воочию видишь, как работает тот или иной нормативный документ. Именно благодаря командировкам получила бесценный опыт. И могла уже безошибочно рассчитать налоги или подготовить налоговую декларацию.

Времена застала разные. В 1990-е годы непросто было во всех сферах. Коснулось это и потребкооперации: люди массово уходили. Как гласит восточный гороскоп, Быка отличает консерватизм и твердость убеждений. Потому и неудивительно, что в 1995 году Галина осталась в бухгалтерии... одна.

– Просто не хотела никуда уходить, хотя меня звали в разные предприятия. Понимала, что время сложное, гладко не будет нигде, и решила не оставлять в трудный период потребкооперацию. Была уверена: надо работать, развиваться, а дела обязательно наладятся. Так и произошло. Пришли новые активные сотрудники, организация со временем вышла на хороший уровень работы.

А после образования облпотребсоюза, функции аппарата управления расширились, возросла нагрузка, появились новые обязанности и ответственность. Галине помогает слаженность и взаимовыручка коллег. У всех большой опыт, достаточно трудолюбия, желания совершенствоваться и помогать другим. Галина отвечает за налогообложение: правильность исчисления налогов и применения льгот. Дело важное, требующее постоянного изучения законодательства, потому что ошибки тут могут очень дорого обойтись.

– Так что следим за каждой цифрой, – улыбается собеседница.

Свободолюбивая сильная натура Металлического Быка требует простора. Рожденные в этот год любят природу и землю, могут состояться как фермеры или с комфортом жить в загородном имении. И Галина в этом плане не исключение: все свободное время посвящает даче и огороду.

Диана ВОЛЬСКАЯ
 Фото из архива героини

БЛАГО ТВОРИ

ДАРИТЬ ДОБРО

Верьте в рождественские чудеса

Десятки благотворительных платформ оживают накануне Рождества и Нового года: в предпраздничные дни так приятно делиться подарками, добрыми надеждами и ожиданиями, верить в чудо. Но в новой эпидемиологической обстановке возможность помочь кому-то все чаще уходит в онлайн-формат. О больном ребенке сегодня можно узнать из контекстной рекламы и за секунды отправить «донаты» с карты на его благотворительный счет. По наблюдениям знаковых волонтеров, в этом году из-за коронавируса люди стали меньше жертвовать денежных средств на благотворительность. С другой стороны, оказывающих другую помощь (покупка продуктов,

лекарств, предметов первой необходимости) стало гораздо больше. Проблемы, большие и малые, приходят и уходят. А вот желание помочь живет в человеческой душе, невзирая на дистанцию в социуме.

Оглянитесь вокруг. Рядом с нами всегда найдутся те, кто помогает и поддерживает нуждающихся каждый день, потому что уверены: добро нельзя перевести на удаленку. Многим людям, кто слабее нас, независимо от ситуации с ковидом, как и прежде, необходимы лечебные, уход, продукты, лекарства, реабилитация. Кто-то приносит малышам, оставшимся на гособеспечении, памперсы и одежду, кто-то выводит на прогулку колясочников...

Недавно в одной поездке довелось пообщаться с ребятами, которые растут сиротами при живых родителях или вовсе без них. Да, в предновогодье они получают немало внимания. К ним приезжают различные гости: от управленцев высокого ранга и представителей фондов до обычных людей, желающих согреть детскую душу теплом и добрыми словами. Традиционная акция «Наши дети» ни одного ребенка не оставит без подарка.

Н он находится среди нас и те, кто, не обладая солидными материальными благами, готов одарить маленького человека своим главным ресурсом – временем. Доброволец Дмитрий, работающий с детьми с ограни-



Волонтер Дмитрий ЗВЕРЕВ помогает детям с инвалидностью

ченными возможностями и без родительского участия, именно так и делает.

– Общение, поверьте, порой бывает ценнее сладостей, – размышляет он. – С ребенком, которому одиноко, поговорить или вместе сходить в парк – это ведь просто и по силам каждому.

Волонтер показывает фотографии, на которых он с детьми из социально-педагогических центров и интернатов в Полоцке, Жировичах, Березинском заповеднике, зоосаде в Станьково... Идея брать ребят в познавательные поездки возникла

потому, что захотелось им показать страну. Они днями находятся в одних и тех же стенах, хоть к ним и приходят разные люди. Эмоций все равно не хватает. А путешествия – прекрасный способ их восполнить. Дмитрий мечтает когда-нибудь воплотить в жизнь идею инклюзии, когда дети с инвалидностью выезжают на природу, экскурсии под патронатом сверстников и педагогов. Это непросто, требует терпения и ресурсов, но возможно. Благодаря таким поездкам даже чудеса порой случаются. Недавно

Дмитрий повез 14-летнего ребенка с особенностями в Жировичский монастырь:

– Тимофей потянулся к иконам храма. Поднимал я его с коляски и к ним прикладывал. Через пару недель узнал, что у парня нашлась родная мама. До этого она ни разу не навещала мальчишку. Совпадение или нет, но случилось это именно после нашей с ним поездки...

Верьте в чудеса! И помогите поверить другим – они и правда в нашей жизни случаются. Особенно в эти волшебные праздничные дни.

Татьяна ШИМУК

ПРАЗДНИКИ. ДАТЫ. ТРАДИЦИИ

16.01. **Всемирный день The Beatles.** 16 января 1957 года в Ливерпуле открылся клуб The Cavern, где начали свой путь к славе тогда еще никому не известные молодые музыканты Джон Леннон, Пол Маккартни и Джордж Харрисон. Спустя несколько лет к ним присоединился еще один будущий битл – Ринго Старр. Всемирное признание группа получила в 1963 году – на планете началось сумасшествие, получившее говорящее название «битломания».

День ледовара – профессионалы, работающие на больших ледовых аренах, и любители, заливающие катки во дворах



для детворы, отмечают профессиональный праздник. Именно 16 января в 1901 году родился американский инженер Фрэнк Замбони, который изобрел ресурфейсер – ледовый комбайн для восстановления льда на катках.

17.01. **День детей-изобретателей** празднуется в день рождения государственного деятеля, дипломата, ученого, изобретателя, журналиста Бенджамина Франклина, который в 12 лет изобрел ласты для плавания, которые надевались на руки.

В 2012 году в мире появилась еще одна хорошая традиция – в один из воскресных дней января по инициативе Международной федерации лыжного спорта отмечается **Всемирный день снега, или Международный день зимних видов спорта.** Его цель – вовлечь молодежь в активный образ жизни. По замыслу FIS, в этот день должны проходить снежные фестивали, во время которых дети и взрослые смогут принять участие в соревнованиях на коньках, лыжах или сноубордах.

18.01. Русская православная церковь отмечает **Крещенский сочельник**, вечер-приготовление перед



большим православным праздником Крещения. В этот день, как и в Рождественский сочельник, не вкушают пищу до выноса свечи после литургии утром и первого причащения крещенской водой.

19.01. В Беларуси – **День спасателя.** МЧС создано в 1994 году на базе Республиканского спецотряда по проведению первоочередных аварийно-спасательных работ, который вел свою деятельность с 1991 года. В 1998-м к МЧС присоединена выведенная из состава МВД специальная военизированная пожарная служба. Белорусская служба спасения сегодня – это около тысячи боевых подразделений и более 6 тысяч единиц техники.

21.01. **Международный день объятий.** Его начали отмечать в США в 1986 году, а затем он стремительно распространился по всему миру. По традиции заключить в дружеские объятия в этот день можно даже незнакомого человека.

День инженерных войск в Беларуси, которые ведут историю со времен Петра I, когда он своим указом от 21 января 1701 года создал в Москве школу пушкарского приказа, в которой готовили офицеров артиллерии и военных инженеров. Уже со следующего года выпускниками школы стали комплектоваться первые минерные подразделения регулярной российской армии. В 1712 году Петр I приказал отделить инженерную школу от школы пушкарского приказа и расширить ее.

Подготовила Пелагея БЕЛОУСОВА
Иллюстрации Олега ПОПОВА

ГОТОВИМ ДОМА



Дежурила по рубрике домохозяйка Светлана КУХТОВА
Фото автора

Блюда из рыбы – ежедневно

Эксперты пришли к выводу: когда рыба станет постоянной в меню, человечество избавится от многих болезней. Это превосходная пища, белок легко усваивается, есть почти все необходимые аминокислоты, мало жира и много витаминов, кальция, магния, йода и фосфора, очень нужного для питания нервных тканей.

А вы часто включаете рыбу в свое меню?

Предлагаю рецепты оригинальных блюд, которые можно приготовить из свежемороженой рыбы, в данном случае выберу хек. Диетическое мясо и почти полное отсутствие мелких костей делают блюда из этой рыбы подходящими для детей, аллергиков, тех, кто следит за своим весом. Еще немаловажный плюс – невысокая цена и прекрасные вкусовые качества.

ХЕК В ДУХОВКЕ

Блюдо получится идеальным, если следовать простым рекомендациям:

не стоит держать рыбу в духовке дольше, чем полчаса, – готовится она быстро;

для получения сочного хека необходимо предварительно замочить его в слабом рассоле – полчайной ложки соли на стакан воды и выдержать 7–10 минут.

Возьмем

- Свежемороженный хек – 2 шт.
- Сметана – 200 г
- Яйцо – 1 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Масло растительное
- Соль, перец – по вкусу
- Свежий или замороженный укроп
- Горчица – 1 ст. ложка
- Сыр твердый – 50–70 г

Готовим сметанный соус для рыбы, смешивая сметану, яйцо, измельченный укроп, соль, черный молотый перец и горчицу.

Лук режем полукольцами, обжариваем на растительном масле, добавляем сметанный соус и перемешиваем.

Рыбу размораживаем, моем и обсушиваем, затем режем кусочками толщиной 3–4 см. Обваливаем их в подсолненной муке,



еще туда можно добавить черный молотый перец. Выкладываем кусочки в смазанную маслом форму.

Заливаем рыбу сметанным соусом. Сверху посыпем тертым сыром. Ставим форму в духовку, разогретую до 200 градусов по Цельсию, и запекаем до румяной корочки.

Подавать можно с гарниром из картофельного пюре или овощей.

ХЕК С ОВОЦАМИ

Это мое любимое блюдо. Готовится очень быстро, можно подавать с любым гарниром. И отлично украсит праздничный стол.

Набор продуктов

- Хек – 3 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Лук – 1–2 шт.
- Томатный сок – 100 мл
- Соль – по вкусу
- Черный молотый перец – по вкусу



Тушки хека вымыть и очистить от внутренностей (если рыба непотрошенная). Порезать на небольшие кусочки, посолить, поперчить и сложить в кастрюлю.

Морковь потереть на крупной терке или мелко порезать, лук также измельчить. Смесь из моркови и лука положить поверх рыбы. Залить томатным соком и поставить на маленький огонь.

Тушить минут 30. Для любителей жареного можно по отдельности обжарить на сковороде рыбу и овощи, затем сложить в кастрюлю, залить томатным соком и потушить.



САЛАТ С РЫБОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Легкий и полезный, можно подавать на ужин.

Ингредиенты

- Хек – 200–300 г
- Вода – 800 мл
- Лук репчатый – 1 шт.
- Лавровый лист – 1 шт.
- Перец черный, горошек – 5 шт.
- Соль – 1 ч. ложка
- Картофель отварной – 5 шт.
- Помидоры – 2 шт.
- Йогурт натуральный – 150 мл
- Сметана – 2 ст. ложки
- Лимонный сок и растительное масло – по вкусу



Хек разморозить при комнатной температуре.

Лук почистить, вымыть, разрезать пополам. Воду вскипятить, положить в кастрюлю с водой рыбу, луковицу, лавровый лист, перец горошком. Варить на неболь-

шом огне 10 минут. Выключить и дать рыбе остыть в бульоне. Затем освободить от костей и разобрать на небольшие кусочки.

Вареный картофель и помидоры нарезать небольшими кубиками.

В глубокой тарелке соединить подготовленные картофель, помидоры и кусочки рыбы, перемешать.

Для заправки смешать йогурт, сметану, зеленый лук, соль, черный перец, растительное масло и лимонный сок.

Полить заправкой салат. Украсить по желанию – листьями салата, отварными яйцами, помидорами, зеленым луком.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ О РЫБЕ

- ✓ Мороженая рыба (за исключением наваги) быстрее оттает, если залить ее холодной водой с солью (чайную ложку на литр). Однако разрезанную рыбу так размораживать нельзя: потеряет вкус.
- ✓ Быстрее и с меньшими хлопотами можно очистить рыбу от чешуи, окупнув ее на секунду в кипятке.
- ✓ При разделке рыбы случайно разлилась желчь – не беда. Протрите места, куда она попала, солью и хорошо промойте холодной водой.
- ✓ Если надо отварить рыбу, имеющую сильный специфический запах (треску, камбалу, морского окуня), то для его нейтрализации в воду кладут большое количество лука и специй, добавляют на литр воды полстакана огурегеного рассола или 50 г ароматизированного уксуса. Все это прокипятить 10–15 минут, затем охладить и лишь тогда положить рыбу для варки.
- ✓ Можно также подержать рыбу в растворе уксуса (2 ст. ложки на литр воды).
- ✓ Если влить в кастрюлю с рыбой свежее молоко – запах исчезнет, а рыба станет вкуснее и мягче. Опытные кулинары советуют также класть в воду, где варится свежая щука, 2–3 раскаленных уголька.

НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ
Наезд

В пригороде Гродно мужчина попал под поезд

Машинист пассажирского поезда Гродно – Минск при следовании со скоростью около 50 км/ч заметил у железнодорожного полотна силуэт человека. Локомотивная бригада подала звуковой сигнал. Мужчина отошел, но вскоре вновь приблизился на опасное расстояние. Машинист был вынужден применить экстренное торможение, однако предотвратить наезд не удалось. По указанию дис-



петчера потерпевший – а им оказался 38-летний житель областного центра, предположительно, в состоянии алкогольного опьяне-

ния – был доставлен этим же поездом на ближайшую пассажирскую станцию Скидель. Прибывшая туда бригада скорой медицин-

ской помощи констатировала смерть.

Нелишне напомнить: категорически запрещается ходить по железнодорожным путям, переходить через них в неустановленных и не оборудованных для этого местах и тем более перед проходящим поездом. Находиться на объектах железнодорожного транспорта в состоянии алкогольного опьянения опасно для жизни!

ЧЕМ ДУМАЕМ?
Опасные игры

 Праздники – это не повод
 терять бдительность


Несчастный случай произошел в Каменце. В центральную районную больницу доставили 10-летнего мальчика с тяжелой травмой руки. Он взял петарду и в кухне зажег ее спичкой. Отбросить в сторону не успел – взорвалась в руке. Следователи проводят проверку. Назначена судебно-медицинская экспертиза.

Но то ребенок. А вот взрослый. В Гомельскую городскую больницу скорой медицинской помощи доставили 45-летнего жителя областного центра, диагностировали травматическую ампутацию всех пальцев правой кисти. Праздничный день – а дело было в Рождество – мужчина провел у знакомого, что называется, за рюмочкой. Ближе к вечеру пошел в магазин за очередной порцией. По дороге увидел компанию молодых людей, которые подожгли и бросили в сторону петарду. Мужчина подобрал ее, чтобы бросить в другом направлении, но не успел: взорвалась в руке, причинив серьезную травму.

Важно помнить о необходимости осторожного обращения с пиротехникой: категорически запрещается запускать салюты с рук (за исключением хлопушек, бенгальских огней, некоторых видов фонтанов) и подходить к изделиям в течение двух минут после их активации, наклоняться над пиротехникой во время ее использования, применять изделия с истекшим сроком годности или с видимыми повреждениями, запускать салюты с балконов и лоджий, разрешать детям самостоятельно приводить в действие пиротехнические изделия, сушить намокшую пиротехнику на отопительных приборах – батареях, обогревателях.

А в Крупском районе 38-летняя женщина получила тяжелые травмы, катаясь на тюбинге. Его для большего эффекта решили прицепить к авто. Во время разворота водитель допустил занос, тюбинг врезался в забор. Возбуждено уголовное дело.

ДОРОГА
Гляди в оба!

 В стране в течение длинных выходных произошло 30 ДТП,
 в которых шесть человек погибли, а 30 – травмированы

Установлено 219 водителей, управлявших транспортом в состоянии алкогольного опьянения. Не имели водительских прав 716 задержанных граждан. Госавтоинспекция обращается к водителям с просьбой сообщать на телефонную линию 102 о случаях управления транспортным средством лицом в состоянии опьянения либо нахождения на проезжей части нетрезвого пешехода.

Завершились зимние каникулы у школьников, и водителям нужно повысить бдительность при проезде пешеходных переходов вблизи учреждений образования и во дворах. Родителям важно повторить с детьми алгоритм

действий при переходе проезжей части, причем даже на зеленый сигнал светофора, а особенно на нерегулируемом пешеходном переходе: остановиться у края проезжей части, посмотреть по сторонам, убедиться, что водители вас заметили и остановились, и только тогда начинать переход проезжей части. Дойдя до ее середины, важно снова убедиться, что автомобили остановились и вас пропускают. Во дворах, перед тем как выйти на проезжую часть, необходимо выглянуть из-за предметов, ограничивающих видимость, и убедиться, что движущихся машин нет.

В непростых погодных условиях водителям рекомендуется выбирать

безопасную скорость с учетом состояния проезжей части и видимости, увеличить дистанцию. С особой осторожностью следует двигаться во дворах, по мостам, эстакадам, продуваемым участкам дорог и при проезде пешеходных переходов, не стоит совершать резких торможений и маневров, которые могут привести к созданию аварийных ситуаций. Начинать движение необходимо, тщательно очистив стекла автомобиля (особенно лобовое) от обледенения и запотевания после стоянки, во время осадков нужно включать ближний свет фар, всем сидящим в автомобиле – обязательно пристегиваться.

Животные

 создают аварийную обстановку
 и страдают сами

В Ивацевичском районе произошла дорожная авария с участием лося. ДТП случилось ранним утром на трассе М-1/Е 30. Семья из Пинска ехала в столицу. За рулем автомобиля Volkswagen Jetta был 61-летний мужчина. На 163-м километре на дорогу выбежал лось. Водителю не удалось избежать столкновения, от удара туша лося буквально снесла крышу легковушки. Супругов доставили в Ивацевичскую райбольницу.

В Госавтоинспекции обращают внимание на то, что зимой дикие животные чаще выбегают на дорогу. Водитель, передвигаясь вдоль леса, всегда должен быть начеку, а въехав в зону действия предупреждающего дорожного знака «Дикие животные» – следить за скоростью движения. Если вблизи дороги или на проезжей части замечено животное, необходимо снизить скорость вплоть до остановки, включить аварийную световую сигнализацию для привлечения



внимания других участников дорожного движения. О гибели зверя водитель обязан сообщить в ГАИ, а сотрудники органов внутренних дел уведомят необходимые службы. Оставлять место ДТП запрещено, за это предусмотрена административная ответственность. В случае вины водителя он заплатит компенсацию государству за ущерб природе: дикие животные – государственная собственность, и если забрать тушу с собой, то правоохранители расценят такие действия как браконьерство.

ЧУЖОЕ
Находчивый

Казалось, вот она, фортуна

Житель Солигорска нашел на улице банковскую платежную карту. Недолго думая, направился с ней в игровой клуб, где денежные средства держателя карты и оставил. После обнаружения утери и хищения средств пострадавший обратился в милицию. Установить личность подозреваемого не составило труда: игровые заведения, согласно предъявляемым к ним требованиям, имеют системы видеонаблюдения.



формации, обрабатываемой в компьютерной системе, хранящейся на машинных носителях или передаваемой по сетям передачи данных, либо путем введения в компьютерную систему ложной информации, сопряженное с несанкционированным доступом к компьютерной информации».

Правоохранители напоминают: при утере банковской платежной карты необходимо позвонить в банк. Специалисты заблокируют ее и ориентируют, что и как нужно сделать дальше. Если же карта найдена, ее следует передать в банк или представителям правоохранительных органов.

ОГОНЬ
И дым, и пламень

Несмотря на зимние морозы, местами горячо

В Смолевичах, под занавес первого после длинных выходных рабочего дня, в 19:56, в МЧС поступил сигнал о срабатывании сигнализации в торговом центре по ул. Александра Лявданского. Прибывшие спасатели обнаружили задымление в помещении электрощитовой на первом этаже одноэтажного двухуровневого здания ТРЦ. Работники МЧС совместно с администрацией объекта эвакуировали из здания 58 человек, восемь из которых дети. Пострадавших нет. Причина задымления устанавливается.

Двумя днями позже похожая ситуация случилась в общежитии Витебского государственного медицинского университета по проспекту Фрунзе. Сработала пожарная

автоматика, спасателям пришлось эвакуировать 45 человек. Наблюдалось сильное задымление на втором этаже. При разведке было установлено, что произошло возгорание на плите в кухне. Никто не пострадал. Причина пожара и виновные в его возникновении устанавливаются.

Магазину на железнодорожной станции Зябровка, что в Гомельском районе, тоже, можно сказать, повезло. Информацию о сработавшей в торговом объекте пожарной сигнализации поступила спасателям около 23:00. К их прибытию на место из пристройки к магазину шел дым. Как уточнили в управлении МЧС, магазин одноэтажный, кирпичный,



возведен в 1960 году. К нему пристроена кирпичная топчанная. Территория огорожена бетонным забором, сторожевой охраны нет. Магазин и пристройка электрифицированы, оборудованы АПС «Молния», сигнализация сработала сразу же. Спасатели потушили пожар. Огонь повредил диван, закопчены стены и потолок в пристройке. Продукция и имущество магазина не повреждены. Пострадавших нет. Причина пожара устанавливается. Рассматриваемая версия – поджог.

