

Картофель
на экспорт



СТР. 2-3

Кухня
с изюминкой
на «Дажынках»
в Борисове



СТР. 3

Брестской
межрайонной
торговой
базе – 75!



СТР. 8

ОДНИМ СЛОВОМ

Семинар

16 октября Ивацевичское райпо принимало гостей и делилось опытом. В организации прошел республиканский семинар-совещание, посвященный анализу направлений развития отраслей потребкооперации.

Участники мероприятия посетили магазины, заведения общепита, приемозаготовительные пункты, узнали о переработке и производстве продукции. А впечатлениями от увиденного поделились в ходе пленарного заседания. Подробности – в следующем номере.



Цены

Годовая инфляция в Беларуси – 5,3%. В сентябре, по данным МАРТ, произошло замедление потребительских цен. Менее интенсивно дорожали мясо, рыба, хлеб, пшеничная мука, макароны, крупы и бобовые. Но при этом ускорился годовой прирост цен на плодоовощную продукцию – до 9% в сентябре.



Урожай

В Беларуси практически завершена уборка картофеля. Урожайность – 316 центнеров с гектара, что превышает прошлогоднюю на 40 центнеров. Особенно уродил наш второй хлеб на Витебщине (391,5 ц/га), в Могилевской области (372,6 ц/га) и на Минщине (334,5 ц/га).

Продолжается уборка основных овощных культур – моркови, капусты и свеклы. Средняя урожайность (без овощного горошка) – 337 ц/га, на 25 ц/га больше прошлогодней. Лидер по овощам – Брестская область, где морковь дала 866 ц/га – плюс 244 ц/га к средним показателям по стране.



Коллаж Гаяны ГОРБАЧ

Планы на МЕЖ

СТР. 6-7

КОПЕЙКА РУБЛЬ БЕРЕЖЕТ

Копыльские кооператоры делают ставку на заготовки и промышленность



В овощехранилище райпо

Кладовщик овощехранилища Татьяна ДУНЕЦКАЯ и председатель правления Копыльского райпо Виктор СМУСЕНОК

Яблоки из Черногубово. Вишня из Скабина. Картофель из Семейево и Старицы. Клюква из Ганцевичей. Капуста из Красной Слободы. По сельскохозяйственной продукции, заготавливаемой копыльскими кооператорами, можно изучать экономическую географию страны.

Полным полна коробушка

Где какие культуры лучше научились возделывать, куда ехать за излишками выращенного в садах и огородах – в Копыльском райпо знают задолго до наступления заготовительного сезона. Потому проблем с созданием витаминных запасов на межсезонный период не бывает. В этом году здесь рассчитывают наполнить стабилизационный фонд 80–100 тоннами картофеля, 50 – капусты, 25 – лука, 13–15 тоннами моркови и свеклы, 8–9 тоннами яблок. До нового урожая хватит с лихвой.

Овощехранилище Копыльского райпо в агрогородке Тимковичи, рассчитанное на хранение 200 тонн сельскохозяйственной продукции, уже частично заполнено. Помимо овощей и фруктов, в холодильных камерах, которые будут пополняться до середины ноября, вдоль стен расположились увесистые сетки с картофелем, капустой, морковкой, луком и свеклой, подготовленные для реализации в магазинах и на сельскохозяйственных ярмарках.

– Возим продукцию в Минск, Копыль, Слуцк, Солигорск, – рассказывает председатель правления Копыльского райпо Виктор Смусенок. – Сезон сельскохозяйственных ярмарок продлится по меньшей мере до глубокой

Продавец магазина «Бульбачка» Наталья САПЕШКО



осени. Чтобы удешевить цену, при заготовке овощей, картофеля, фруктов выезжаем в хозяйства и прямо на месте перебираем и фасуем в свои сетки. Пункты приема есть в каждом магазине, а их у нас 70. Там же вся информация о закупочных ценах, которые пересматриваются и изменяются в зависимости от сезона, урожайности, предложения и спроса. К примеру, яблоки у населения в этом сезоне закупали от 13 до 17 копеек за килограмм и поставляли на переработку на консервные заводы. Товарное яблоко брали у фермеров и сельхозпредприятий. Всего заготовили более 150 тонн. Недавно поменяли закупочную цену на картофель. Сегодня принимаем его по 27 копеек за килограмм, хотя начинали с 20 копеек. В Украине в этом году урожай картофеля. Поэтому спрос на него вырос. Готовим договор на поставку 60 тонн клубней. В целом картофеля планируем заготовить 170–200 тонн, хотя на межсезонье хватает запаса в три раза меньше. Рассчитываем, что все заготовленное удастся выгодно реализовать – на экспорт, на промпереработку, через торговлю. На расчеты с населением за закупленную продукцию уже выплатили около 115 тысяч рублей.

То, что сегодня имеется в хранилище, присутствует и на прилавках. Магазин «Бульбачка» в Копыле словно витрина местных полей и огородов. Помимо стандартного овощного набора из лука, моркови, свеклы и капусты, покупателям предлагают баклажаны, тыкву, перец, чеснок, фасоль, клюкву. Продавец Наталья Сапешко говорит, что самый активный спрос сейчас именно на клюкву:

– Кто килограмм берет, а кто и пять. Ягода чистая, сухая, полезная для здоровья. А цена на нее ниже, чем в прошлом году, – 5 рублей 90 копеек вместо 6.60. И картофель очень хорошо расходуется. Продукция наша, сами видите, недорогая, но 300–400 рублей выручки имеем каждый день.

Кстати

Для закладки и хранения сельскохозяйственной продукции в межсезонный период в системе Белкоопсоюза имеется 120 хранилищ емкостью 27,6 тысячи тонн. Ежегодно организации потребкооперации производят закладку на межсезонный период картофеля и плодовоовощной продукции. В этом году планируется закупить картофеля для этих нужд 34,4 тысячи тонн, овощей – 48 тысяч тонн, плодов и ягод – 80 тысяч тонн, дикоросов – 3 тысячи тонн.

Только натуральный вкус

Впрочем, торговля не самая доходная отрасль кооператоров. Конкуренцию магазинам райпо сегодня составляют крупные торговые сети, предприниматели. Даже в удаленном от столицы Копыльском районе на 1000 жителей ныне приходится более 700 квадратных метров торговых площадей при нормативе 600 «квадратов». По словам Виктора Смусенка, основную прибыль райпо приносит заготовительная деятельность и промышленность. Развивая эти направления, копыльские кооператоры в последние два года работают рентабельно. В сезон заготовок не теряют ни дня. Учитывая, что в своем районе имеется далеко не вся востребованная покупателями сельхозпродукция, осваивают удаленные маршруты. К примеру, томаты и огурцы закупали в этом году не только у агрокомбината «Ждановичи», но и на Столинщине, 2 тонны клюквы приобрели в Ганцевичском районе. В поисках качественного лука проработали возможности поставок из Краснодарского края.

Помимо заготовительной деятельности, развивается и промышленность. Например, хлебобулочными изделиями копыльские кооператоры полностью обеспечивают жителей своего района и частично Слуцкого. В ассортименте – более 30 видов. Но особым спросом у покупателей, по словам Виктора Смусенка, пользуется традиционный черный «кирпичик». Такой хлеб изготавливается без единой добавки – три сорта муки, вода, дрожжи и соль. Имеет ограниченный срок хранения и натуральный вкус. Ориентация на предпочтения потребителей позволяет не уменьшать объемы хлебного производства. В месяц из копыльского цеха выходит до 75 тонн хлебобулочных изделий. Кооператоры, уловив запросы потребителей, перестроили его работу так, чтобы к концу трудового дня теплый ароматный хлеб поступал в магазины.

Кстати, уже в этом месяце торговых точек в Копыльском райпо станет на десяток больше. Оно берет в аренду магазины Солигорского района. Какие-то из них предстоит отремонтировать, в других поменять оборудование. В этом году в районную систему кооперации уже вложено более миллиона рублей: заметно обновлены магазины в деревнях Рудное, Лешня, в Копыле, уютнее после ремонта стало городское кафе. Сейчас регулярной финансовой поддержки требует еще один проект – модернизация убойного цеха. Завершение этой работы позволит райпо оперативно обеспечивать собственное мясоперерабатывающее производство качественным сырьем. Такие инвестиции, говорит руководитель райпо, приносят экономический эффект в виде роста товарооборота, увеличения продаж продукции собственного производства, давая тем самым толчок для дальнейшего развития.

Лилия ХЛЫСТУН
Фото Александра КУШНЕРА

СЕЗОННАЯ ТЕМА



В цене яблоки и картошка

Завершается сезон осеннего изобилия. И предприятия потребительской кооперации активно заготавливают, покупая у населения, фермеров и крупных сельхозпредприятий, картофель, плодовоовощную продукцию, ягоды и грибы.

Закупочные цены на свежую растениеводческую продукцию, как и в любой рыночной экономике, формируют спрос и предложение. Из нынешних особенностей – урожай яблок существенно ниже, чем в прошлом году. Это и обусловило некоторый рост цен. Если в прошлом году потребкооперация закупала некондиционные яблоки по 4 копейки за килограмм, то нынче закупочные цены начинаются от 15 копеек. Товарное яблоко принимают минимум по 80 копеек, максимум по 1,2 рубля. Так что сельские жители, у которых есть урожай в яблоневом саду, могут неплохо подзаработать.

Любопытная ситуация и с картофелем. Закупочные цены у заготовителей стартуют от 25 копеек за килограмм. В прошлом сезоне это был максимум стоимости нашего второго хлеба. Притом что урожай неплох, за исключением Брестской области. Однако белорусский картофель сегодня, как никогда, востребован в Украине: готовы закупать картошку чуть ли не в поле. Отсюда подвижки в ценниках. По остальным группам традиционно заготавливаемых потребкооперацией продуктов растениеводства серьезных изменений закупочных цен не произошло. Разве что сократилась разбежка между максимумом и минимумом стоимости огурцов и томатов. В середине октября прошлого года эти овощи принимали, начиная от 60 – 70 копеек за кило. На 10 – 15 копеек нынче дороже капуста и лук, зато дешевле клюква и морковь.

Ежегодно для бесперебойного обеспечения населения картофелем и плодовоовощной продукцией в межсезонный период формируется стабилизационный фонд. В хранилища закладываются картофель и овощи, в том числе капуста, свекла, морковь, репчатый лук, а также яблоки. Полностью завершить закладку на межсезонный период нужно к 15 ноября.

По оперативным данным на 11 октября, организации потребкооперации заготовили:

13,3 тыс. тонн картофеля;
32,8 тыс. тонн яблок;
7,3 тыс. тонн огурцов;
4,5 тыс. тонн томатов;
7,9 тыс. тонн капусты;
330 тонн клюквы, брусники;
49 тонн грибов.

Почем берут товар:

картофель – 0,25–0,45 руб./кг;
яблоки (опад) – 0,15–0,28 руб./кг;
товарные яблоки – 0,80–1,20 руб./кг;
огурцы – 1,20–2,00 руб./кг;
томаты – 1,00–1,90 руб./кг;
капуста – 0,35–0,50 руб./кг;
свекла – 0,25–0,40 руб./кг;
морковь – 0,30–0,45 руб./кг;
лук – 0,45–0,60 руб./кг;
клюква – 3,00–4,00 руб./кг;
лисички – 3,00–5,50 руб./кг;
белые грибы – 6,00–10,00 руб./кг;
прочие грибы – 0,60–3,00 руб./кг.

Светлана ЖУКОВСКАЯ,
главный специалист управления
заготовок Белкоопсоюза,
Аэлиа СЮЛЬЖИНА

КУХНЯ С ИЗЮМИНКОЙ

Областные «Дажынкi» в Борисове

В большой ресторан на 400 посадочных мест, оборудованный кооператорами под открытым небом на фестивале-ярмарке тружеников села Минской области «Дажынкi», вела ярко раскрашенная дверь. В ряд выстроились палатки четырех предприятий общепита, а в центре разместились основательные деревянные столы. Просторно, нет толчеи при большом наплыве посетителей. На праздник потребкооперация выехала четырьмя районами – Столбцовским, Березинским, Минским и Логойским. Сейчас все райпо реорганизуются и входят в состав Минского облпотребобщества. Четверка уже работает в новом формате.

Столбцы работали в тематике стрит-фуда. Шаурму, бургеры, корн-доги, сэндвичи и другую «быструю еду» дополняли блюда белорусской кухни. Параллельно здесь готовили бургеры на открытом огне – формовали котлетки, жарили, закладывали в булку. Этот символ стрит-фуда надо уметь приготовить, ведь, как говорят, бургер – это правильная котлета, в меру жирная и в меру сочная. Стилистику уличной еды подчеркнул разместившийся рядом с палаткой байк. Словно его хозяин решил на минутку заглянуть в ресторан, чтобы подкрепиться.

В век скоростей и стремительных изменений таким же быстрым становится и питание. Гостю некогда расслаиваться, ждать официанта, потом заказ. Все закуски, горячие и холодные, он должен получить быстро, – знакомит с изменениями в подходах к организации общепита начальник отдела общественного питания Минского облпотребсоюза Юрий Мелешкевич:

– В каждом районе открываются объекты быстрого обслуживания, наподобие гриль-фудов, где готовят шаурму, бургеры, корн-доги, сэндвичи. Все

это на небольших площадях около 20 квадратных метров с минимальным количеством персонала, работающего в основном на выдате, без посадочных мест.

Следом за Столбцами расположился Минский филиал с концепцией ресторана «Сябры». Основная направленность этой площадки – национальная кухня с уклоном на мировую. Таджикский плов, ребра по-грузински, украинскую уху по достоинству оценили гости фестиваля.

На логойской территории разместился импровизированный ресторанчик «Домашний погребок». Его фишка – соленья, поросенок, ассортиمنت национальной белорусской кухни. Здесь выстраивались очереди за драниками и шашлыками. Подогреваемые мармиты (металлическая посуда, удерживающая температуру) позволили подавать блюда с пылу-жару. Открытая гриль-зона зазывала на колбаски, свиной и куриный шашлык.

Березинский филиал развернул кафе «Хуторок» с национальной кухней.

Организаторы выездного общепита рассчитывали, что в течение дня за каждое из 400 мест сядет в



Отличный таджикский плов получился у Минского филиала

среднем пять человек. Таким образом, планировался товарооборот около 20 тысяч рублей и средний чек на 10 рублей. Это месячный оборот слабого района. Фактический результат превысил планы вдвое. Юрий Мелешкевич подвел итоги:

– Мы хотели показать, как работает система по стандарту. У всех все одинаково – специально сшитая по заказу форма, баннеры, вывески, композиции одного размера, размещенные в одном месте. Но у каждого своя изюминка. Выезжала только служба общественного питания облпо, и те районы, которые вошли в состав облпотребобщества. Удалось выступить полноценной единой организацией. Сейчас проходит присоединение других райпо – Мядельского, Узденского и дальше по графику, чтобы не терять товарооборот и делать все планомерно.

На областных «Дажынках» были представлены и обособленные райпо. Любанское привезло свой



В ассортименте Любанского райпо – кукурузный хлеб

хлеб. Ведь праздник-то хлебобобовый. Начальник производственной лаборатории Елизавета Кречетова пояснила:

– Привезли новинки, пользующиеся повышенным спросом. В первую очередь это кукурузный хлеб. Недавно его отправили на конкурс в Магадан, надеемся занять какое-то место. Состоит изделие из кукурузных шариков, дающих желтый цвет, муки и семечек. Специальную рецептуру кукурузной добавки для нас разработала фирма из Дзержинска.



В «Домашний погребок» выстраивались очереди за драниками и шашлыками

Хлебная булка получается, как солнышко, имеет приятный нежный вкус.

Прямо за импровизированным прилавком Любанское райпо провело дегустацию. Хлеб «Светличный» – фирменное изделие местных кооператоров – полностью натуральный, без добавок, только мука, дрожжи, соль и вода. Выпускается 4 тысячи штук в смену, и все расходуется влет. Поставляют его в Старые Дороги, Слуцк, в Солигорский район. Диабетический хлеб «Стебелек» изготовлен на экстракте стевии, заменяющей сахар. Сладость мучная «Пышка ванильная» – тоже но-

вая разработка любанских хлебопеков. Хлеб «Примечательный» изготовлен из смеси зерна, семени льна, семечек. В «Грядном» содержатся перемолотые специи – перец, тмин, чеснок. Ну и, конечно, все, кто подходил на любанское подворье, в составе которого выставлялось райпо, нахваливали фирменные сухарики с изюмом. В среднем ежедневно на потоке завода хлебобулочная продукция 45 наименований, всего в сутки ее производят около 5 тонн. Мастера кооппрома, а именно Галина Моисеева, испекли и дожиночный каравай района.

Елена КЛИМОВИЧ
Фото Ларисы ЖИЛУДЬКО

ТЫКВЕННЫЙ ФЕСТ!

В кафе, ресторанах, объектах придорожного сервиса потребительской кооперации с 16 по 31 октября пройдет Тыквенный фест, где будут реализовываться 7 блюд из тыквы.

Предлагаем несколько рецептов из представленного меню для собственного приготовления.

Тыква в сметанно-чесночном соусе

Для приготовления одной порции понадобится: тыква свежая – 320 граммов, сметана – 60 граммов, масло растительное, несколько зубчиков чеснока, соль и специи по вкусу, петрушка свежая.

Тыкву очищают от кожуры, семян, волокнистой части, нарезают кубиками. На сковороде ра-

зогревают немного растительного масла и на сильном огне обжаривают тыкву до золотистого цвета. Дольки чеснока очищают и промывают проточной водой. Зелень петрушки нарезают, перебирают, промывают. Чеснок и зелень мелко рубят, перемешивают со сметаной. Добавляют соус к тыкве, солят и перчат по вкусу, акку-



Салат из тыквы с яблоками

- Названия и цены блюд:**
- Салат из тыквы с яблоком – 0,89 рубля.
 - Суп-пюре из тыквы – 0,90 рубля.
 - Рис с тыквой и овощами – 0,59 рубля.
 - Тыква в сметанно-чесночном соусе – 1,29 рубля.
 - Жаркое «Шляхецкае» – 2,49 рубля.
 - Запеканка из творога с тыквой – 1,79 рубля.
 - Печеночно-тыквенные лепешки – 1,79 рубля.

ратно перемешивают и накрывают крышкой. Тушат на медленном огне 5–10 минут.

Суп-пюре из тыквы

Для приготовления одной порции понадобится: тыква свежая – 100 граммов, морковь свежая – 10 граммов, горошек зеленый замороженный – 10 граммов, мука пшеничная в/с – 8 граммов, масло сливочное – 5 граммов, сливки 10-процентные – 40 граммов, сыр твердый – 10 граммов, батон – 20 граммов, лук репчатый, петрушка свежая, соль по вкусу.

Нарезанную очищенную тыкву припускают, за 5–10 минут

до окончания процесса добавляя пассерованные лук и морковь, горошек зеленый, припускают до готовности, затем протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят сливками, добавляют соль и доводят до кипения. Подают суп с гренками и сыром, посыпав зеленью петрушки или укропа. Гренки готовят из пшеничного хлеба или батона, подсушивая на сковороде.

Приятного аппетита!



Тыква в сметанно-чесночном соусе

Жаркое «Шляхецкае»



Каша рисовая с тыквой



Печеночно-тыквенные лепешки



Суп-пюре из тыквы



Запеканка из творога с тыквой

Ирина ЖИГАЛКО, главный технолог отдела общественного питания Белкоопсоюза

ПРАФСАЮЗЫ

Насустралч кожнаму

Цікавы вопыт прафсаюзнай пярвічкі Стаўбцоўскага філіяла

Прафсаюзная арганізацыя Стаўбцоўскага філіяла Мінскага абласнога спажывецкага таварыства звярнула на сябе ўвагу тым, што ў апошні час папоўнілася на 50 чалавек. Вопыт гэтай пярвічкі быў запатрабаваны на пасяджэнні савета раённага аб'яднання прафсаюзаў і ў стварэнні дзейснага калектыўнага дагавора. Аб гэтых накірунках работы расказвае старшыня прафсаюзнай арганізацыі Валянціна Ліпніцкая.

– Валянціна Сямёнаўна, факт аб павелічэнні колькасці членства ў прафсаюзе на самай справе звяртае ўвагу.

– Месяц таму да нас далучыўся калектыў прамысловага аддзела Уздзенскага райспажывецкага таварыства з 50 чалавек. Яны сталі членамі нашай прафсаюзнай арганізацыі. Мы рады былі іх прыняць, нам патрэбны і свае спартсмены, і актыўныя ў мастацкай самадзейнасці, і лідары ў іншых грамадскіх справах, таму што наша пярвічная арганізацыя паспяхова ўдзельнічае ў спартакіадах, аглядах-конкурсах з добрымі вынікамі. На дадзены момант у прафсаюзнай арганізацыі 520 членаў і яшчэ 153 ветэраны спажывецкай кааперацыі.

– Ходзіць слава, як вы ўмеце працаваць з ветэранамі вытворчасці, падтрымліваць з імі жывую сувязь.

– Так, ветэраны па-ранейшаму застаюцца з намі, хоць яны і знаходзяцца на заслужаным адпачынку. Добрай традыцыяй стала да Дня маці арганізоўваць для іх свята «За кубачкам чаю». На сустрэчу з ветэранамі запрашаюцца работнікі аховы здароўя, сацыяльнай абароны насельніцтва, банкаў і іншых структур з інфармацыяй аб паслугах, якія аказваюцца пажылым людзям. Прадстаўнікі адміністрацыі нашай арганізацыі таксама з віншаваннямі, інфармацыяй аб дзейнасці аддзела выступаюць перад шануюнымі гасцямі. Праграма ўрачыстасці ўключае конкурсы, ветэраны могуць паспяваць, патанцаваць. Вельмі прыемна чуць словы іх удзячнасці за такі прыём.

– Валянціна Сямёнаўна, ці прадугледжана калектыўным



Старшыня прафсаюзнай арганізацыі Валянціна ЛІПНІЦКАЯ

дагаворам заахвочванне працаўнікоў арганізацыі, якія праяўляюць актыўнасць у жыцці калектыву?

– Наш калектыўны дагавор складаецца з 13 раздзелаў. Заклучаючы яго з наймальнікам, мы стараліся, каб гэты лакальны нарматыўны дакумент быў дзейсным, каб кожны працаўнік адчуў яго значнасць. Пры заключэнні яго мы зыходзілі з тых фінансавых сродкаў, якія рэальна мож-

на выкарыстаць для сацыяльных выплат. Традыцыя ў нас занатавана ўшанаванне працаўнікоў у сувязі з юбілейнымі датамі, выходам на заслужаны адпачынак, пры ўступленні ў шлюб, пры нараджэнні дзіцяці, да Дня вываду дапамогі да пяці сярэднямесячных заробаткаў у залежнасці ад адпрацаванага стажу. Удзельнікам мастацкай самадзейнасці і спартыўных спаборніцтваў прадстаўляецца адзін аплачваемы дзень адпачынку. І гэта таксама стымул для актыўнага творага жыцця. На асобным рахунку ў нас пытанні работы з м о л а д з ю .

Статус многіх прафесій, у тым ліку і прадаўца, прыніжаны, прафесія губляе сваю прэстыжнасць. У нашых умовах мы як можам аказваем ім дапамогу ў адаптацыі ў працоўных калекты-

вах, ажыццяўляем меры падтрымкі. Ва ўзросце да 31 года ў нас працуюць 98 чалавек, усе яны з'яўляюцца членамі прафсаюза. Пяць маладых працаўнікоў навучаюцца без адрыву ад вытворчасці ў вышэйшых і сярэднеспецыяльных установах адукацыі. Усім, хто мае жаданне павысіць свой прафесійны ўзровень, атрымаць спецыяльнасць, ідзем насустралч.

– Якія галоўныя крытэрыі ў дзейнасці вашай прафсаюзнай арганізацыі?

– Нават у тых няпростых умовах, у якіх нам даводзіцца працаваць, прафсаюз бярэ на сябе адказнасць па абароне інтарэсаў работнікаў. Работа прафсаюза

шматгранная, як і само жыццё, аднак асноўнай функцыяй нашай арганізацыі застаецца

клопат пра кожнага канкрэтнага чалавека. Члены прафсаюза павінны адчуваць, што ёсць арганізацыя, куды можна прыйсці са сваімі праблемамі.

Святлана ЖЫБУЛЬ

Члены прафсаюза павінны адчуваць, што ёсць арганізацыя, куды можна прыйсці са сваімі праблемамі

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

Увольнение без обид



Коллаж: Татьяна ГОРБАЧ



Ведущая рубрики – начальник юридического отдела Белкоопсоюза Наталья ШНИГИР

? В каких случаях и в каком размере выплачивается выходное пособие работнику?
И.В. Шушкова, г. Могилев

Выходное пособие – это денежная сумма, которая выплачивается работнику при расторжении трудового договора по основаниям и в порядке, предусмотренным Трудовым кодексом, иным законодательством или локальными нормативными правовыми актами. Случаи выплаты выходного пособия приведены в статьях 48, 295, 302, 341 Трудового кодекса, есть в отраслевом Тарифном соглашении, коллективных договорах организаций потребкооперации.

К примеру, по статье 48 Трудового кодекса работникам выплачивается выходное пособие – не менее двухнедельного среднего заработка – при прекращении трудового договора в случае:

- отказа работника от перевода на работу в другую местность вместе с нанимателем;
- отказа от продолжения работы в связи с изменением существенных условий труда;
- отказа от продолжения работы в связи со сменой собственника имущества и (или) реорганизацией (слиянием, присоединением, разделением, выделением, преобразованием) организации (п. 5 ч. 2 ст. 35);
- несоответствия работника занимаемой должности или выполняемой работе вследствие состояния здоровья, препятствующего продолжению определенной работы (п. 2 ст. 42);
- несоответствия работника занимаемой должности или выполняемой работе вследствие недостаточной квалификации, препятствующей продолжению работы (п. 3 ст. 42);
- призыва работника на военную службу, направления работника на альтернативную службу (п. 1 ст. 44);
- восстановления на работе работника, ранее ее выполнявшего (п. 2 ст. 44).

Пункт 2 постановления Совета Министров от 02.08.1999 № 1180 (в редакции от

30.04.2019) «Об утверждении примерной формы контракта нанимателя с работником» предусматривает минимальную компенсацию – три среднемесячных заработных платы – в случае досрочного расторжения контракта с работником в связи с невыполнением или ненадлежащим выполнением его условий по вине нанимателя. Однако есть нюансы. Такая компенсация не выплачивается работникам, достигшим общеустановленного пенсионного возраста и имеющим право на пенсию, а также тем, кто моложе, но получает пенсию (кроме трудовых пенсий по инвалидности, по случаю потери кормильца и социальных пенсий). Им положено выходное пособие не менее двухнедельного среднего заработка.

И только со вступлением в силу изменений в Трудовой кодекс (Закон от 18.07.2019 № 219-З) с 28 января 2020 года все работники в описанном случае будут иметь право на минимальную компенсацию – три среднемесячных заработка.

Кроме того, с 28 января 2020 года часть 4 статьи 48 дополнена. И в случае прекращения трудового договора по основанию, указанному в пункте 5 части 2 статьи 35 Трудового кодекса (отказ от продолже-

ния работы в связи с изменением существенных условий труда), по причине установления неполного рабочего времени менее половины его нормальной продолжительности работнику выходное пособие будет выплачиваться в размере не менее одного среднемесячного заработка.

Выходное пособие не менее трехкратного среднемесячного заработка выплачивается:

- при прекращении трудового договора в связи с ликвидацией организации, прекращением деятельности филиала, представительства или иного обособленного подразделения, расположенных в другой местности; осуществлением мероприятий по сокращению численности или штата работников; прекращением деятельности индивидуального предпринимателя;
- при расторжении трудового договора с руководителем организации, его заместителями и главным бухгалтером в связи со сменой собственника имущества (пп. 1–1.2 ст. 47). В этом случае выходное пособие выплачивается новым собственником.

Вышеуказанный размер пособия может быть увеличен, если это предусмотрено коллективным договором, соглашением, нанимателем.

Временные и сезонные работники при увольнении имеют право на выходное пособие в размере:

- недельного среднего заработка, если трудовой договор расторгается в случае приостановки работы у нанимателя на срок более одной недели (двух недель – для сезонных работников) по причинам производственного характера, а также сокращения объема работы;
- двухнедельного среднего заработка в случаях нарушения нанимателем законодательства о труде, коллективного договора, трудового договора, а также в случае призыва

на военную службу, направления на альтернативную службу.

В соответствии со статьей 341 Трудового кодекса женам (мужьям) военнослужащих выплачивается выходное пособие – двухмесячный средний заработок при увольнении их с работы в связи с переводом жены (мужа) на службу в другую местность.

Кроме того, локальные нормативные правовые акты нанимателя могут предусматривать и иные случаи.

В частности, п. 3.25 Тарифного соглашения, заключенного между Белкоопсоюзом и отраслевым профсоюзом, рекомендовано организациям потребкооперации при наличии средств включать в коллективные договоры, соглашения положения, предусматривающие:

- выплату выходного пособия работникам, имеющим право на пенсию по возрасту в случае достижения пенсионного возраста во время работы в данной организации при их увольнении по любому основанию, кроме как за виновные действия, в размере до трехкратного среднемесячного заработка (если ранее оно не выплачивалось);
- при прекращении трудовых отношений в связи с истечением контракта, в случае если инициатива исходит от нанимателя, работникам, не имеющим дисциплинарных взысканий, – не менее двухнедельного среднего заработка.

КОММЕНТАРИЙ

Наш путь к причалам

Беларусь – одна из немногих стран Европы, не имеющая выхода к какому-либо морю. Но это не делает тематику морских перевозок для нас чужой. Ведь так много белорусских грузов отправляют наши экспортеры и получают импортеры именно через портовые терминалы. При этом наши интересы есть и на Балтике, и на Черном море.

Со всей очевидностью проявилось это в последнее время: и на Белорусской транспортной неделе, и в ходе белорусско-украинского форума регионов с участием президентов двух стран. «Дорожные карты» сотрудничества с Украиной и странами Балтии, с Россией и Польшей в прямом смысле слова опираются на порты Клайпеды и Одессы, Николаева и Калининграда, Гданьска и Риги, Вентспилса и Таллинна. Причем привязка к какой-то одной гавани была бы неверной: для разных грузов логистика складывается по-разному и выгоднее использовать разные варианты маршрутов. Опять же, в разных портах разные возможности и по заходу судов, и по разгрузке. И если калийные удобрения выгоднее отправить на экспорт через Клайпеду, то тракторы или машинокомплекты для сборки МАЗов – возможно, через Гданьск. А нефтепродукты – и через Клайпеду, и через Вентспилс и Ригу. Также влияют на эти маршруты таможенные нормы и барьеры, тарифы железных дорог, уже не по белорусской территории ведущих к портам.

Иногда просматривается ощутимая польза от совместных проектов, которые носят характер не столь глобальный, но важный для двустороннего сотрудничества. Вот недавно в Житомире на форуме регионов наших стран в ходе встречи министра транспорта и коммуникаций Беларуси Алексея Авраменко и министра инфраструктуры Украины Владислава Криклия стало известно, что Украина планирует провести работы по углублению дна реки Припять до мая 2020 года. Почему это важно? Речь идет о международном пути E40 (одна из автомагистралей). Часть перевозок по нему может идти водным путем (по части древнего маршрута «из варяг в греки»). Углубление дна с украинской стороны и с белорусской, до Мозыря, расширит эти возможности. Беларусь готова даже построить новый порт в этом районе, чтобы там можно было использовать суда типа «река – море» и наладить свое судоходство к черноморским просторам. Это очень хорошая перспектива, тем более грузы-то для перевозки есть. И не только для украинских партнеров, но и наш экспорт в дальние страны для перевалки, скажем, в одесском порту. А еще, вероятно, появится туристический маршрут Киев – Мозырь – Киев (будет ходить судно «Свитанок») и круизный маршрут по Припяти теплохода «Белая Русь» в навигацию следующего года продлят до Киева.

Не менее интенсивно развивается сотрудничество на Балтике. Более десяти лет сотрудничает с белорусскими партнерами компания АО Klaipėdos Nafta. И вот на прошлой неделе она продлила договор с дочерней компанией нашего крупнейшего экспортера нефтепродуктов ЗАО «Белорусская нефтяная компания». Через устье Немана продолжится отгрузка на Лондон и Роттердам и далее потребителям в разных странах Европы и мира белорусских нефтепродуктов. Что же касается в целом клайпедского порта, грузопоток из Беларуси там ежегодно растет: если в 2013 году было перевалено 9 миллионов тонн, то сейчас этот показатель достиг почти 15 миллионов тонн в год. То есть, нашей была каждая третья тонна, прошедшая через эти причалы. Принята программа на 4 года: будут строиться новые причалы, будет углубляться акватория порта. Цель – принять в порту самые большие корабли, которые вообще могут зайти в Балтику, чтобы не надо было перегружать отправленное из Беларуси, скажем, в Бразилию на океанские суда.

Это реальная и очень тесная связь напрямую и в буквальном смысле с мировой экономикой. В немалой степени она пролегает как раз по морским волнам.

Андрей ВАСИЛЬЧЕНКО

ВЗГЛЯД

Вслед событию

РАДЫ БЫЛИ ПОКУПАТЕЛЯМ, ГОСТЯМ И ДОБРЫМ ВЕСТЯМ

В Березе традиционная осенняя ярмарка продемонстрировала богатство всего того, что выращено и изготовлено трудолюбивыми руками наших земляков. Самым большим спросом на ярмарке пользовались капуста, картофель, тритикале, саженцы – даже выстроилась очередь. Что любопытно: в зависимости от спроса цены понижались – понятный знак настоящей рыночной торговли.

Издавна были слышны задорные песни, работали уличные музыканты и художники, можно было сфотографироваться даже с пятнистым метровым полозом, который висел на шее хозяина и шевелил хвостом.

Хорошей традицией березовской ярмарки стало то, что предприятия, организации и учреждения не просто выставляют свои товары и с изюминкой оформляют торговые ряды, но и устраивают целые театрализованные представления. Председатель Березовского райисполкома Леонид Мартынюк со сцены сердечно поздравил всех участников и гостей яр-



марки с традиционным осенним праздником, отметив, что Березовщине есть чем

гордиться. Район находится на лидирующих позициях в области по уборке зерновых

Юрий НАРКЕВИЧ,
 председатель Брестского областного Совета депутатов, более десяти лет руководивший Березовским районом:

– Проведение традиционной осенней ярмарки решает сразу несколько задач. Во-первых, дает возможность обеспечить жителей района сельскохозяйственной продукцией по приемлемым ценам. Не менее важно подарить праздник людям. С каждым годом это делается более масштабно и зрелищно с участием местных артистов. А у нас есть что показать и чем гордиться.

культур и имеет неплохие показатели в животноводстве. Особые слова благодарности Леонид Алексеевич адресовал работникам культуры, которые и в свой профессиональный праздник создавали своим мастерством хорошее настроение для всех.

Нелегко было комиссии подвести итоги традиционного конкурса по оформлению торговых рядов, ведь каждый участник старался проявить фантазию и не повторяться. Среди предприятий торговли лучшим было и победило Березовское райпо, организовавшее широкую торговлю овощной, кулинарной и кондитерской продукцией.

Розалия КАРПЕШ
 Фото Ивана ОСКИРКО

Цены

Капуста – 35–45 копеек
Картофель – 40–50 копеек
Свекла – 45 копеек
Морковь – 30 копеек
Помидоры – 1,5 рубля
Перец – 1,5 рубля
Лук – 60–80 копеек
Чеснок – 4 рубля
Тритикале – 45 копеек
Пшеница – 50 копеек
Ячмень – 50 копеек
Арбузы – 40 копеек
Яблоки – 1,3–1,5 рубля

ЭКСПОРТ

И для себя, и для соседей

МОГИЛЕВСКИЙ ОБЛПОТРЕБСОЮЗ ОТПРАВИЛ В УКРАИНУ ПЕРВЫЕ ПАРТИИ КАРТОФЕЛЯ

Высший балл белорусской бульбе потребители поставили еще в советские годы. За последнее время ученые сделали многое, чтобы качество клубней стало еще выше, а сорта – разнообразнее. Оценить вкус нашего картофеля, к слову, сегодня могут не только земляки. Бульба занимает серьезную нишу в перечне экспортных культур, в том числе и в системе потребкооперации. Границы поставок при этом постоянно расширяются. Если ранее Могилевский облпотребсоюз отправлял картофель в основном в Россию, то нынешней осенью первые партии ушли и в Украину.



Начальник отдела заготовок, ВЭД и рынков Могилевского облпотребсоюза Алексей Сиротин уточнил, что в списке получателей пока только две области – Киевская и Черниговская:

– Туда отправлено 100 тонн картофеля. Но уже есть заявки от других регионов Украины, и мы готовы их выполнить тоже.

В основном на экспорт идет картофель, закупленный в фермерских хозяйствах. Покупатель нынче требователен, в первую очередь ориентируется на внешний вид товара. Потому клубни подбираются, как говорится, один в один – сорто-

вые, чистые и хорошего размера. Отборный картофель есть и у частных, так что в перспективе на стол к заграничному потребителю может попасть и бульба с личных подворий. А продолжаться отгрузки второго хлеба могут вплоть до начала нового сезона: сохранять урожай в целостности и сохранности кооператорам области помогает сеть современных овощехранилищ. Скажем, в нынешнем году они планируют заложить на зиму около тысячи тонн картофеля и столько же овощей. В том, что эта продукция будет востребована, сомнений нет: спрос на отече-

ственные витамины стабильно высок и в нашей стране, и за ее пределами. «К примеру, в Россию Могилевский облпотребсоюз в нынешнем году поставил свыше 700 тонн яблок, томатов, огурцов. А также 400 тонн картофеля», – перечислил Алексей Иванович.

Часть урожая при этом была продана на ярмарках в соседней стране. Качество белорусских товаров и их разумную стоимость оценили давно, потому спрос на них стабильный. Что подтвердила пятая по счету ярмарка белорусских товаров в Новосибирске, с размахом про-

Картошка занимает серьезную нишу в перечне экспортных культур, в том числе и в системе потребкооперации

шедшая в конце сентября. Среди предприятий потребкооперации, которые приняли в ней участие, было и Мстиславское райпо. Колбасы, молочные продукты, семечки, чипсы – покупательский интерес новосибирцев к представленному ас-

сортименту был неподдельным. Соответственно, порадовала и выручка: за несколько дней работы ярмарки Мстиславское райпо продало товаров на 45 тысяч долларов в эквиваленте. Всего в 2019-м Могилевский облпотребсоюз отправил на экспорт продукции на 4,3 миллиона долларов.

– Помимо овощей и фруктов, весомую позицию в линейке экспортных товаров занимает мясо, мясопродукты, полуфабрикаты, – отметил Алексей Сиротин. – Пользуются популярностью за границей также белорусские грибы и ягоды. Большая часть такого экспорта – продукция заморозки Глусского райпо.

В этом году за пределы страны уже поставлено 380 тонн черники, брусники, черноплодной рябины. Скоро эта цифра должна подрасти за счет клюквы, заготовка которой еще не завершена. К слову, кооператоры Могилевщины уже успели запасти более 80 тонн этой ягоды. «Основной покупатель замороженной витаминной продукции под брендом «Глусское лукошко» – Польша, страны Балтии, Россия», – уточнил Алексей Иванович. Белорусскую ягоду они берут на первый год. И заявки на ее поставки на будущий сезон делают практически сразу по окончании предыдущего.

Светлана МАРКОВА
 Фото автора

Планы на мех

Несмотря на сложную конъюнктуру мирового рынка, у звероводства хорошие перспективы

20 лет назад в Беларуси работала 71 звероводческая ферма и только каждая десятая – в системе потребкооперации. Хороший спрос и конъюнктура цен на пушнину привлекали многих. Но 10 лет спустя игроков на рынке уже 50. А сегодня функционируют лишь девять, в числе которых шесть все в той же кооперативной системе. Получается, именно благодаря кооператорам удалось в прямом смысле слова сохранить для национальной экономики целую отрасль. Пушнина, производимая в зверохозяйствах Белкоопсоюза, ничем не уступает продукции именитых законодателей отрасли и завсегдатаев международных аукционов – компаний из Дании, Финляндии и других стран. Пересмотрена концепция племенной работы, выращиваются перспективные породы. На днях в филиале «Гродненское зверохозяйство» унитарного предприятия «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза» прошел семинар с участием заместителя Премьер-министра Владимира Дворника. Специалисты проанализировали ситуацию, сложившуюся в отрасли, и заглянули в ее будущее.

Его высочество зверь датский

Гродненское зверохозяйство, рассказывает его руководитель Виктор Демянович, – результат большого труда. Механизированы и автоматизированы многие производственные процессы, в том числе водопоеение и кормораздача, работает собственная кормокухня, создано мощное холодильное хозяйство. Есть все необходимые условия для содержания зверя. Акцент сделан на выращивании племенной норки, мех которой отличается короткой остью. Между тем еще четыре года назад ситуация была несколько иной.

– В 2015 году удельный вес короткоостной норки в структуре стада составлял всего 22 процента, – знакомит вице-преьера с положением дел в отрасли председатель Правления Белкоопсоюза Валерий Иванов. – Нынче же ее доля – более 92 процентов.

Мех такой норки более востребован, реализуется он на 15–20 процентов дороже, чем шкурки пород, которые разводились раньше. При этом затраты на выращивание зверя практически одинаковы. Тогда, в 2015-м, в Дании закупили около 57 тысяч особей скандинавского генотипа. Сейчас в зверохозяйствах Белкоопсоюза выращивают норку 11 основных расцветок. Получен статус племенных хозяйств: реализуют и живого зверя, что вдвое эффективнее, нежели продажа шкурок. В прошлом году, детализирует ситуацию первый заместитель председателя Правления Белкоопсоюза Александр Скрундевский, 4 тысячи голов племенного молодняка отправили в Россию, еще 25 тысяч продано внутри страны. Получены разрешительные документы на продажу племенного зверя в Китай. Очень важно там закрепить: нынче Поднебесная – ключевой рынок потребления пушнины и основной производи-

тель изделий из нее.

Технология первичной выделки шкурок приведена в соответствие с требованиями современной мировой индустрии: белорусская пушнина с успехом реализуется на международных аукционах. Параллельно кооператоры уже два года работают с контрагентами по прямым договорам, поставляя мех по предоплате. Идут на встречу клиенту: покупать через аукцион как минимум на 16 процентов дороже за счет разного рода накладных расходов.

Организовано и собственное производство готовых изделий из натурального меха – дизайн-центр GNL в структуре унитарного предприятия «Белкоопвнешторг Белкоопсоюза».

– Перерабатываем около 36 тысяч шкурок в год, – рассказывает Александр Скрундевский. – За прошлый год выпустили 955 шуб, полушубков и другой верхней одежды, 165 головных уборов и аксессуаров. Максимальная возможность швейного производства – 1200 единиц верхней одежды в год, так что работаем практически на полную мощность.

Готовы кооператоры в полном объеме обеспечить сырьем и других отечественных переработчиков – тот же Витебский меховой комбинат. Остается лишь найти точки соприкосновения в вопросах оплаты, и чтобы предприятие загрузило качественной белорусской пушшиной, и чтобы не было это в ущерб звероводческой отрасли.

Конъюнктура рынка

Отрасль во многом зависит от мировых тенденций, поскольку более 90 процентов пушнины Белкоопсоюза поставляется на экспорт. Кризис, связанный с перепроизводством норки (на рынок ворвался динамично развивающийся Китай), привел к падению цен на 50 процентов: если в сезон 2012/13 цена шкурки со-



ставляла более 87 долларов, то нынче она в три с половиной раза ниже – 24 доллара.

Из-за низких цен на пушнину и отсутствия возможности обеспечить безубыточную работу вынужденно закрываются зверохозяйства в разных странах: России, Польше, Италии, Дании. Уже сошел с дистанции почти каждый третий производитель. В Беларуси удалось звероводство не только сохранить, но и обеспечить рост поголовья молодняка: в этом году, например, почти на 22 тысячи особей.

Один из факторов, тому способствовавших, – наличие у кооператоров собственной кормовой базы. В основном это отходы мясного сырья, перерабатываемого на скотоубойных пунктах. Во всем мире фермы по производству пушных зверей – это своеобразные утильзаводы.

Норке не передаются заболевания, свойственные крупному рогатому скоту, что позволяет использовать мясо больных животных. Для кормления пушного зверя многое разрешают использовать и в ЕС: действует соответствующий регламент, регулирующий вопросы использования пищевых отходов, образующихся в процессе переработки

Кстати

Около 90 процентов клеточной пушнины в стране производится зверохозяйствами кооперативной системы.



животного сырья. А значит, и нам не стоит бояться работы с самым разным сырьем.

Таким образом, отмечает Александр

Скрундевский, звероводство фактически превращает непригодное для использования сырье в валютную выручку для страны. Между тем прогнозы большинства участников рынка неутешительны: значительного скачка цен на мех норки в ближайшее время не ожидается. А значит, необходимо активизировать работу по снижению затрат.

И результаты есть: к нынешнему году себестоимость

норки в зверохозяйствах Белкоопсоюза снизилась практически на четверть в сравнении с 2014-м. А по итогам восьми месяцев года нынешнего – еще на 4 процента.

Только экономика

Норки – хищники, им нужен белок. И едят много. Примерно 70 процентов рациона должны составлять мясо, рыба, печень, субпродукты второй категории. Так что основная часть себестоимости меха – расходы на корма. Их цену в расчете на одно животное за восемь месяцев года кооператорам удалось снизить на 10 процентов: экономия составила 650 тысяч рублей. Эффект обеспечен целым комплексом грамотных решений.

К примеру, увеличена доля отходов в рыбных кормах. Если в прошлом году было 39 процентов, то по итогам восьми месяцев года нынешнего – уже около 70 процентов. Как след-

ствие – стоимость килограмма рыбных кормов снизилась с 61 до 48 копеек. Дешевле обходится закупка куриных импортных кормов: их стоимость с доставкой в хозяйства (19 копеек) почти вдвое ниже, чем с отечественных птицефабрик самовывозом (35 копеек).

Максимально использовали мясные отходы с собственных скотоубойных пунктов: заготавливаемые кооперативными организациями субпродукты обходятся в полтора раза дешевле, чем поставляемые с мясокомбинатов, – 30 копеек против 45 за кило. Резервом для снижения стоимости мясных кормов могла бы стать реализация единой ценовой политики в отношении условно годного сырья для нужд зверохозяйств: сейчас цены мясокомбинатов на одно и то же сырье могут отличаться без малого в 10 раз.

Еще одно направление – снижение накладных и общехозяйственных расходов. С этой целью принято решение о реорганизации звероводческой отрасли Белкоопсоюза – создано унитарное предприятие «Белкоопмех», которое объединило пять производственных площадок. Объединение, как ожидается, позволит централизовать закупку кормов и ветеринарных препаратов, организовать эффективную систему логистики, оптимизировать численность административно-управленческого персонала, скоординировать сбыт – хозяйства не будут конкурировать друг с другом.

Немало сделано и для повышения производительности труда. За последние три года она выросла на 30 процентов. И за минувшие 8 месяцев фиксируется рост на 20 процентов. Вместе с тем более серьезный рывок могут обеспечить автоматизация и механизация производственных процессов, в первую очередь кормления и поения зверя. Подобные системы прописались пока лишь в трети зверохозяйств Белкоопсоюза. За счет собственных средств завершить эту работу практически невозможно. Хороший вариант – включить это пунктом госпрограммы развития аграрного бизнеса.



Из первых уст

– Несмотря на проблемы на мировом рынке, ситуация в отрасли становится лучше – это заметно. Подняли поголовье более чем на 20 тысяч голов – уже за одно это кооператоров нужно благодарить, – резюмирует Владимир Дворник. – Но по-прежнему перед нами стоят большие задачи. Нужно пройти по каждой статье затрат, удешевить все, что можно, без ущерба качеству. И работать над увеличением выхода продукции.

Видит перспективы и Валерий Иванов:

– Потенциал есть. Необходим жесткий контроль за каждой статьей расходов. Нужно детально все анализировать и выходить на решения, которые дают результат. Важно активнее работать над закупкой скота, при этом на скотобойных пунктах не должно пропадать ни грамма отходов, которые можно использовать в качестве кормов на зверофермах.

Мировой опыт

Практика государственной поддержки звероводства, отмечает Александр Скрундевский, не является чем-то сверхъестественным или уникальным. Далеко за примером можно не ходить, рядышком Россия. Там действует программа, нацеленная на развитие клеточного пушного звероводства в условиях мирового кризиса и снижения цен на пушнину. Документом предусмотрена адресная поддержка производителей – субсидии из федерального бюджета на содержание маточного поголовья. На одну условную самку приходится примерно 60 долларов в эквиваленте. Оказывается поддержка также при приобретении племенного молодняка, компенсируются затраты на строительство и реконструкцию шедовых комплексов, кормоцехов, холодильных мощностей, цехов по первичной обработке. В полном объеме предусмотрена компенсация затрат на проведение плановой вакцинации и прочих противоэпизоотических мероприятий.

Последние, к слову, довольно серьезная статья расходов: белорусские кооператоры ежегодно тратят на эти цели более миллиона рублей. Необходимо изучить, отметил Владимир Дворник, возможность включения зверохозяйств Белкоопсоюза в программы противоэпизоотических мероприятий – на эти цели выделяются бюджетные средства, почему звероводам не пользоваться поддержкой наравне с другими?

Что касается вопросов заготовки и приготовления кормов, то здесь хороший пример демонстрируют звероводы Дании – одной из стран – мировых лидеров отрасли. Там выстроена эффективная система с элементами централизации: одна большая кормокухня ежедневно произво-

дит 1200 тонн кормов и обеспечивает ими 150 небольших зверохозяйств. На протяжении года 12 районов: над их составлением работают специалисты, они же и контролируют процесс приготовления. С кормокухней зверохозяйства заключают договоры на год, расценки известны заранее. Таким образом, датский зверовод четко видит расходы на кормление, а значит, и себестоимость конечной продукции. Наши же мясокомбинаты любят преподнести сюрпризы: вчера говяжий рубец отпускали по 60 копеек, сегодня уже по 90, легкое за сутки запросто дорожает в два раза. За последние месяц-полтора, констатируют кооператоры, мясокомбинаты увеличили цены на субпродукты кто на треть, а кто и вдвое. Все это никак не способствует качественному планированию.

Кардинальным, на взгляд кооператоров, решением вопроса сокращения затрат на заготовку

Меховая отрасль конкурентоспособна на мировом рынке. И хотя на долю местных производителей пушнины приходится чуть более 1 процента всего мирового объема, наша страна входит в двадцатку самых крупных экспортеров. За белорусской пушшиной на мировых аукционах торгуются брокеры из России, Италии, Греции, Турции, Китая

и приготовление кормов могло бы стать строительством единой для страны кормокухни. Сегодня у звероводов Белкоопсоюза кормокухонь четыре: ежедневно в пиковые месяцы кормления зверя готовят они 350–400 тонн кормов. Но четыре кухни – это четыре рецептуры, четыре бригады обслуживающего персонала: расходы выше, рацион не унифицирован. Единая кормокухня обеспечила бы и толчок в развитии фермерского дела: выращивающим пушного зверя в таком случае не нужно строить собственную кухню, тратить на холодильное оборудование – можно полу-



чать готовые полноценные и сбалансированные корма. Это будет работать на удешевление производства.

Между ценой и качеством

Между снижением затрат и верностью высокому качеству продукции кооператорам удается достигать своего рода золотой середины. Но нужно смотреть в будущее.

– Звероводческая отрасль потребкооперации четко знает направление своего развития, – продолжает Александр Скрундевский. – Однако без государственной поддержки можно лишь сохранить достигнутый уровень, а отсутствие развития чревато потерей позиций на мировом рынке.

Ввезенный четыре года назад на Гродненское зверохозяйство датский зверь стал прародителем, можно сказать, всей сегодняшней белорусской норки. Но нужна свежая кровь. Необходимо импортировать 5,5 тысячи новых зверьков. Цена вопроса – ориентировочно миллион рублей. При этом будут учтены и трендовые расцветки, что позволит качественнее удовлетворять потребности рынка.

– Поможем, – заверил вице-премьер Владимир Дворник.

Задача номер два. Ежегодно нужно обновлять шедовое хозяйство, но и здесь удешевление имеет свои пределы: будет некачественной клетка – не избежать потерь в качестве меха.

– Если посмотреть на Гродненское зверохозяйство, – говорит директор унитарного предприятия «Белкоопмех» Сергей Элькинд, – то даже похожего по уровню в Европе нет. Через два года обязательно выйдут в плюс. Другие же, построенные в 50-х годах прошлого века, нужно подтягивать до этого уровня. Поение зверя, удаление навоза – многое у нас пока вручную. Проходы в шедов узкие, машина не войдет.



А она заменяет на производстве 8–10 человек...

Словом, нужны серьезные вложения, которые обязательно окупятся.

– Через пару лет мировые цены на пушнину снова пойдут вверх, на рынках все циклично, – продолжает Сергей Викторович. – Датчане, к слову, мех даже замораживают – до лучших времен. У нас такой возможности нет.

Когда конъюнктура рынка была благоприятной, кооператоры вложили более 25 млн рублей в развитие материально-технической базы. Но высокие цены уступили место низким – до уровня себестоимости.

По мнению ученых

В Национальной академии наук, представитель которой участвовал в семинаре, обращают внимание на возможность сглаживания колебаний конъюнктуры рынка меха за счет выращивания других видов пушного зверя. Наилучшие перспективы сегодня у соболя. Только Россия в промышленных масштабах занимается клеточным разведением этого зверя. Можно, таким образом, использовать возможности Союзного государства, например инициировать разработку соответствующей программы.

Но и в выращивании традиционной норки резервы отнюдь не исчерпаны. В косметологической индустрии широкое применение находит масло, получаемое из подкожного жира норки. Белорусские компании закупают его за рубежом, причем далеко – в ЮАР, Сирии. А можно получать дома: база есть. Что же касается тушек норки, побочного продукта в заточенном на получение меха производственном процессе, их также можно вовлечь в производство кормов. Есть в активе белорусских ученых и разработки полнорационного корма для пушного зверя, и другие потенциально эффективные инновации. На что Владимир Дворник отреагировал готовностью рассмотреть их детально – важно лишь, чтобы научные выкладки опирались на конкретную техническую и экономическую базу.

Вместо резюме

Участники совещания были единодушны в том, что стоящие ныне перед отечественным промышленным звероводством вопросы – по большому счету болезни роста, вызовы времени, требующие адекватного реагирования. Главное – отрасль работает и развивается.

Виталий ЕФИМЕНКО
Фото автора



ЮБИЛЕЙ

Объединились – и пошли вперед

Брестской межрайонной торговой базе – 75!

За достижение наивысших хозяйственно-финансовых показателей в первом полугодии 2019 года коллектив Брестской межрайонной торговой базы награжден грамотой облпотребсоюза. Награда подоспела к юбилею – предприятию исполнилось 75 лет.

Из прошлого

Историю образованной в 1940 году потребкооперации Брестчины оборвала Великая Отечественная война. После освобождения Бреста от оккупантов в 1944-м ее вновь пришлось писать с чистого листа. Тогда и появилась в формирующейся структуре потребкооперации оптовая база, сыгравшая важнейшую роль в решении главной послевоенной задачи региона: как накормить людей.

Склады, администрация и рабочие (на 1 января 1945 года всего 12 человек) разместились в уцелевших помещениях Брестской крепости, где оптовая база функционировала до конца семидесятых годов. За это время значительно видоизменилась, расширив свою географию и оптовый ассортимент и получив в 1962 году статус Брестской межрайонной базы. Позже большой складской комплекс был создан в Бресте на улице Янки Купалы, куда окончательно база переместилась к 1980 году. К этому времени ее возглавил Яков Кириллук, проработавший директором почти семь лет (в архивах сохранились упоминания о пяти руководителях, работавших до него на этом посту. Это Самсонов, И.Л. Шапиро, И.Н. Петрушин, А.С. Крылов, В.Я. Онищук).

– Тогда главной задачей было своевременное обеспечение бесперебойной торговли магазинов потребкооперации в пяти закрепленных за нами районах, – вспоминает Яков Николаевич. – Работы хватало, поэтому администрация базы всегда трудилась с напряжением, которое стремились снизить внедрением новых форм организации как самой оптовой торговли, так и труда на складах при погрузочно-разгрузочных работах, оптимизацией деловых взаимоотношений с партнерами в разных уголках большой страны.

Круг этих партнеров стремительно уменьшился, когда после распада СССР стали рушиться

крупномасштабные торгово-экономические связи. В силу вступали диктуемые конкуренцией жесткие законы рынка, усложнившие финансовую деятельность и обострившие проблемы взаиморасчетов, что заставило потребкооперацию перестраиваться, повышая мобильность и эффективность своей работы. Менялась в этом направлении и Брестская межрайонная торговая база, которой до 2016 года руководили М.М. Шайдоров, М.И. Кулинич, О.И. Пац, О.В. Мониц, И.В. Тельпук, Н.И. Шуляк.

Слабых – к сильному

Как вспоминает Николай Шуляк, возглавлявший базу с 2011 по 2015 год, в ту пору было принято решение о присоединении к базе Жабинковского райпо – одного из самых слабых на Брестчине. Так в то время решалась задача сокращения убыточных предприятий. Формальный опыт несколько схожего реформирования уже был. В 2006 году к Брестской межрайонной торговой базе была присоединена база Облкоопхозторг, через два года – Барановичская межрайонная торговая база, а в 2012 году – Брестский облкоопкниготорг.

Позднее, в 2016 году, к ней присоединили и СУП «БрестКоопстрой». Тогда практику работы с доставшимися в наследство десятками магазинов, в основном в сельской местности, Николаю Ивановичу и его подчиненным пришлось нарабатывать почти с чистого листа, используя опыт нескольких собственных торговых точек в Бресте. Не все получалось сразу. Темпы роста розничной торговли поначалу поднялись незначительно, с 85,6 процента в 2014 году до 91,8 процента в 2016-м, но, к сожалению, на убыль пошел опт. Сказывались организационные нагрузки реформирования, да и финансовые, обострившиеся из-за убыточности присоединенного райпо. С приходом на должность директора межрайбазы Сергея Пашкеви-



Магазин Брестской межрайонной базы «Сад и огород» в областном центре после расширения стал пользоваться большой популярностью у покупателей

ча, судя по статистике, объединенному коллективу с ними удалось справиться, о чем опять говорит статистика. В 2017 году темпы роста розничной торговли составили уже 100,6 процента, а оптовая рванула до 126,5 процента. Что двигало положительную динамику?

– По возможности максимально насытили торговую сеть товарами как продовольственной, так и промышленной группы, чтобы укрепить розницу, активизировали работу сразу по двум направлениям, – рассказывает Сергей Николаевич. – Поменяли и облик магазинов с учетом современных тенденций. Здесь подразумевается не только их внешняя фасадная привлекательность, но и создание удобных внутренних интерьеров, которые соответствуют требованиям современности и помогают показать товар лицом. Все это повлекло немало финансовых за-

Возможности эффективного расширения сферы деятельности и повышения доходности используются сполна

трат. Но, инвестируя в розничную торговлю, мы стремились увеличивать доходы опта, откуда и черпали финансовые средства на перестройку магазинов как городских, так и сельских.

Увлеченные своим делом

Возможности эффективного расширения сферы деятельности и повышения доходности есть. Стараются использовать их сполна, наращивая свое присутствие на рынках не только Брестчины,



Всегда уютно в кафетерии «Придорожный»

но и других областей Беларуси. Из России и Польши налажены устойчивые оптовые поставки товаров. Это помогает магазинам межрайбазы выгодно отличаться от конкурентов. А вместе с повышением ответственности каждого работника за свое дело получается положительный результат не только в торговле, но и других отраслях – общепите, промышленности, заготовительной деятельности, за которые приходится держать ответ, как и всем райпо облпотребсоюза.

Действительно, грамотно сделанные маркетинговые шаги в сочетании с творческим подходом эффективны не только в торговле бывшего райпо, ставшего филиалом базы. Увеличиваются, например, доходы кафетерия «Придорожный» в деревне Федьковичи, расположенного на трассе М-1 недалеко от Бреста, после того, как его уже дважды обновили и подобрали коллектив увлеченных своим делом людей.

Более рентабельными становятся, преобразившись внешне, и другие точки общепита. Товароборот они наращивают в основном за счет собственной продукции. Если в 2014 году темп роста ее выпуска общепитом составил только 87,7 процента, то в минувшем – 106,7, а за восемь месяцев нынешнего года – 113,6 процента. Положительная динамика и по другим отраслям. От минусов пятилетней давности вперед шагнули и в заготовительной деятельности, и в промышленности.

В результате когда-то самое слабое звено в системе облпотребсоюза, став филиалом базы, вышло в передовики, выполнив все прогнозные показатели минувшего года. Продолжает пополнять копилку своих достижений и преобразившаяся межрайбаза.

Федор МУХА
Фото Валерия КОРОЛЯ,
Александра ШУЛЬГАЧА

ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ

Звезды Мишлен

Международный день повара отмечается ежегодно 20 октября. В нынешнем году он проходит 16-й раз. Есть повод поздравить кулинаров и поваров, кондитеров и технологов. Праздник учредила в 2004 году Всемирная ассоциация кулинарных сообществ (ВАКС). Его цель – демонстрация важности и значимости профессии для общества и, конечно же, обмен опытом.

Профессия повара – одна из наиболее востребованных в мире и одна из самых древних. О том, кто первым придумал приготовить мясо добытой дичи или собранные в лесу растения, история, конечно, умалчивает. Зато существует легенда о женщине, чье имя дало название всей отрасли – кулинарии.

Древние греки почитали бога врачевания Асклепия (он же – римский Эскулап). Его дочь Гигея считалась хранительницей здоровья (от ее имени, кстати, произошло слово «гигиена»). А их верной помощницей во всех делах была кухарка Кулина, которая стала покровительствовать поварскому искусству, получившему название «кулинария».



Рисунок Олега ПОПОВА

Первые рецепты, записанные на бумаге, появились в Вавилоне, Древнем Египте и Древнем Китае, а также в странах арабского Востока.

Как искусство кулинария стала развиваться только в XVII столетии, когда начался процесс распространения предприятий питания – появилась корчма, затем ее сменили трактиры, а позже – рестораны.

Статистика знает все

В этот же день – 20 октября – 41-я сессия Статистической комиссии ООН приняла решение об учреждении Всемирного дня статистики. Было это в 2010 году, когда и отпраздновали первый Всемирный день статистики.

Решение было обосновано значимостью подготовки своевременных и надеж-

ных статистических данных и показателей для измерения прогресса. Во многом благодаря систематизированной информации обеспечивается необходимый базис для принятия обоснованных решений в развитии государств.

День ООН

У Организации Объединенных Наций – одной из самых влиятельных организаций на мировой арене – тоже есть свой праздник.

День Организации Объединенных Наций отмечается ежегодно 24 октября начиная с 1948 года.

ООН поддерживает мир и безопасность, оказывает помощь в развитии сотрудничества между различными странами в разных сферах деятельности. А еще улаживает конфликты мирными средствами, стимулирует народы мира на развитие и заключение дружеских отношений, направляет свою деятельность на предотвращение и устранение угрозы миру. Чему и посвящен этот международный праздник.

Кстати, в 1945 году в состав ООН вошли Белорусская ССР и Украинская ССР как суверенные государства, хотя на тот момент они находились в составе СССР.

За рулем был

Николай ДУБОВИК

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ

И горчица пригодится

Протечка системы охлаждения никогда не бывает своевременной: в лучшем случае лужа под автомобилем обнаружится с утра на парковке, в худшем – прорыв произойдет на трассе, когда до ближайшего СТО дальше, чем до Луны. Как решить проблему, если в пешей доступности только продуктовый магазин?

В современном магазине автозапчастей наберется десяток средств, устраняющих протечку в радиаторе. Выбирай да заливай. Стоит, правда, помнить, что эта автохимия предполагает только короткий рывок до сервиса, а не длительную эксплуатацию. Однако добраться до спасительного подъемника или дружеской ямы точно поможет. Но что делать, если антифриз стремительно покидает пределы подкапотного пространства, а нужного со-



става под рукой не оказалось?

Во-первых, трезво оценить ситуацию. Автосервис потребуется, как ни крути, но до него ведь еще предстоит добраться. Десять – двадцать километров можно проехать, но что предпринять, если до мастерской сотня верст? Эвакуатор не рассматриваем, стоимость услуги порой значительно превышает цену пострадавшего транспортного средства. Ищем бюджетный способ. И для начала локализуем утечку и проводим последние капли охлаждающей жидкости на

асфальт. Система пуста, а свищ оказался не в шланге, увы, а в радиаторе. Хомутом дело не исправишь, требуется средство иного порядка. И тут на помощь придет старый народный метод, который используется в хозяйстве с тех самых пор, когда появилось централизованное отопление. Горчица. Но не простая, а в порошке.

Оказывается, горчичный порошок – дешевый и доступный повсеместно – давно уже используется в качестве герметика. Специя гигроскопична и, разбухая, достаточно быстро забьет течь.

Горчица абсолютно безвредна для труб и шлангов, не вызывает коррозию и не создает пробки. Есть, правда, одно «но»: использовать этот метод можно только с водой в системе, с антифризом фокус не удастся.

Пока двигатель не остыл – методика требует температуры не ниже 60 градусов, заливаем в расширительный бачок воду и насыпаем сухой порошок. Смешиваем, взбалтываем, завинчиваем пробку. И заводим двигатель, заставляя полученный состав циркулировать по всей системе. Ждать мгновенной реакции не стоит, но за час-полтора можно добиться искомого результата: горчичный порошок справится с протечкой, позволив добраться до СТО. Безусловно, после замены или ремонта радиатора систему нужно хорошо промыть, заменить воду на антифриз, попутно проверить и протянув все шланги.

САМИ С УСАМИ

Как поменять масло



Автовладельцы все чаще берутся за ремонт и обслуживание своих железных коней самостоятельно: вопросы цены и качество сервиса заставляют историю сделать очередной виток. Расскажем, как упростить самую популярную операцию – замену масла в двигателе. Живому автомобилю сложный ремонт требуется не так часто, как плановое обслуживание. Поменять колодки или тормозную жидкость можно и «на земле». А вот с главной операцией любого ТО – заменой масла в ДВС – без ямы или эстакады не справиться. Но удобства есть далеко не в каждом гаражном кооперативе, да и сам гараж постепенно становится роскошью в крупных городах. Можно ли поменять масло в случае полного отсутствия подъемника или придется заплатить за услуги СТО?

Производители рекомендуют менять моторное масло каждые 10 000–15 000 км в зависимости от бренда авто, но опытный автовладелец знает: тяжелые условия эксплуатации – а городские многочасовые пробки именно к таким и относятся – потребуют сокращения межсервисного интервала. Альтернатива неприглядна: самый дорогой узел в машине не пройдет и половины заявленного ресурса. Значит, нужно предельно упростить и удешевить операцию по замене масла.

Экономить на фильтрах и качестве заменяемого – все равно что экономить на собственном здоровье. А вот стоимость работ можно снизить простым способом – сделать самому. Но добраться до сливной пробки у легкового автомобиля сможет только очень спортивный автовладелец. На помощь, как всегда, придут хитрость и смекалка, умноженные на многолетний опыт самостоятельного ремонта.

Дело в том, что старое, отработавшее свой срок моторное масло можно изъять не только через пробку: масляный шуп есть в каждом двигателе, а ведет он в картер – поддон, а котором и «проживает» моторное масло, когда двигатель находится в состоянии покоя. Дело за малым: выкачать его оттуда. Для этих целей отлично подойдет топливный насос от «Газели», можно найти подержанный, но еще рабочий вариант, да и распространенность детали – на зависть многим. Также потребуются шланг подходящего диаметра длиной около метра и немного знаний из области школьной физики: прибор нужно запитать от аккумулятора. Собираем импровизированный маслоотсос, погружаем одну часть шланга в картер через скважину масляного щупа, а другую – в пустую канистру. Можно начинать качать.

Кстати, этот подход позволит разобраться с еще одной важной дилеммой: в картере скапливаются грязь, осадки и мусор, которые при обычной – традиционной – замене не убрать. С помощью импровизированного маслоотсоса всю взвесь из хранилища можно извлечь.

ВЫБОР ЗА ВАМИ

Дорогие опции

При выборе автомобиля покупатели, как правило, отдают предпочтение богатой комплектации. Зная это, продавцы охотно впаривают им дорогие опции, расхваливая, как удобно и комфортно будет ездить. На самом деле работа некоторых прибабасов может вывести владельца из себя или заставить раскошелиться на дорогой ремонт. Особенно, когда на улице холодно.

ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ В ШИНАХ


Продавцы расхваливают эту опцию, и их можно понять. Заплатив за систему деньги, покупатель может не бегать вокруг машины с манометром, проверяя давление. С помощью датчиков, которые стоят в каждом колесе, легко определить, какую шину спустило, если в дороге случится прокол.

Однако в мороз система часто глючит и сбивает, отображая неверное давление. Это относится как к дешевым автомобилям, так и к премиальным. Навязчивое отображение на приборной панели информации о якобы спущенном колесе нервирует водителя. А ес-

ли это сопровождается еще и предупредительным писком, то и вовсе может вывести человека из себя. В итоге повышается вероятность ошибки на дороге, которая может закончиться аварией.

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ СТОЯНОЧНЫЙ ТОРМОЗ


Электронный ручник производители предлагают все чаще, так как традиционный рычаг стояночного тормоза смотрится громоздко, а небольшая клавиша выглядит стильно. Водителям не надо

думать и о том, чтобы снять машину с ручника. Достаточно нажать педаль газа – и электроника все сделает сама. Но стоит помнить, что зимой колодки стояночного тормоза могут намертво схватить тормозные диски. Особенно если машину недавно помыли. Поэтому перед стоянкой просушите тормоза и не активируйте электромеханический тормоз. Пусть машина стоит на «паркинге».

Имейте в виду и то, что сам механизм электромеханического ручника сложнее, чем традиционная конструкция с тросами и рычагом. Скажем, задние колодки поменять труднее, потому как механизмы стояночного тормоза интегрированы в задние суппорты. Отсюда и повышенная стоимость обслуживания. Есть и электрическая проводка, а она со временем может гнить под воздействием реагентов и грязи, которых на наших дорогах хватает. Это приводит к отказу узла.

ДОМКРАТ

НА СВЕТОФОРЕ В БМВ СЗАДИ ВРЕЗАЕТСЯ «ЗАПОРОЖЕЦ». ИЗ БМВ ВЫХОДИТ ВЕРЗИЛА, ВЫНИМАЕТ ВОДИЛУ: – ТЕБЕ ЧЕ, «МЕРСЕДЕСОВ» МАЛО?

СТРАНИЧКА для сельчан и горожан

ПОСЕВНЫЕ ХЛОПОТЫ

СВОИ ПОРЯДКИ У ЧЕСНОКА НА ГРЯДКЕ

Порой хозяйка разводит руками, дескать, подвел озимый чеснок. Вроде бы и старания не занимать, а урожаем курам на смех. В чем тут заковыка?



Опыт убеждает: чтобы чеснок порадовал урожаем, мало хорошо потрудиться. Важно уже на первоначальном этапе, а конкретнее при посадке, учитывать хитрости и повадки этого овоща. Озимый чеснок предпочитает почву плодородную, хорошо обработанную. Грядки готовим заранее. Под перекопку вносим по 20 – 25 г хлористого калия, 10 – 15 г суперфосфата, 5 – 6 кг перепревшего навоза или 1 – 1,5 кг птичьего помета на каждый квадратный метр площади. Обычно опытные огородники знают, что урожайные чесночины вырастают из самых крупных зубков. Поэтому посадочный материал должен

быть отборным. Предпочтение отдаем только крупным зубкам, которые размещены на внешней стороне луковицы. Внутренние, тонкие, лучше использовать для еды. Перед посадкой разбираем зубки, обращая внимание на донце. На них не должна оставаться часть доночной пробки. Она будет препятствовать образованию корней. Ее нужно удалять. Перед посадкой зубки продезинфицируем 25 – 30 минут в растворе марганцовки (5 г на 1 л воды). Затем необходимо промыть в воде. Для оздоровления посадочного материала применяют также старинный способ: обрабатывают зубки в зольном щелоке.

Для этого 2 стакана просеянной золы кипятят в 2 л воды 30 минут. После охлаждения осторожно сливают светлую часть щелока. В ней замачивают чеснок на 1 – 2 часа. Многих хозяек подводят сроки посадки озимого чеснока. И в самом деле, как угодить этому упрямому овощу? Посадишь рано – даст преждевременные всходы, первые морозы их скосят под корень. Запоздаешь – зубок не успеет укорениться. А это значит, увеличится вероятность подмерзания, растянется время вегетации. Обычно бывалые огородники приемлемыми сроками посадки озимых сортов чеснока считают 2 – 3 недели до заморозков. Свои коррективы в это дело вносит погода. Нелишне напомнить, что расстояние между рядами – 20 – 30 см, между зубками – 5 – 8 см. Глубина посадки – 3 – 5 см. После посадки почву мульчируем торфом или перегноем из расчета 5 – 8 кг на 1 м². Комфортно чувствует себя чеснок на грядке, где раньше росли помидоры, огурцы, бобовые, ранняя капуста, кабачки, тыквы. Не годится выращивать этот овощ после лука, картофеля, чеснока. Если на участке осенью внесен свежий навоз, такое место для чесночной грядки не подойдет.



ВМЕСТО ШПАРГАЛКИ

НЕЛИШНЕ НАПОМНИТЬ

Посеянные осенью рапс, горчица белая, сурепица озимая обогащают почву калием и фосфором. Кроме того, эти сидераты защищают овощи от парши, фузариоза, фитофторы. Горчица не переносит проволочники, нематоды и гороховая плодоярка. После таких сидератов выращивают помидоры, перцы, баклажаны, морковь, фасоль и картофель.

- Лучше всего хранится капуста, убранная с грядки, когда температура воздуха от 0 до +5 °С. В погребе кочаны чувствуют себя комфортно, если температурный режим поддерживается в пределах -1... +1 °С.
- Еще не поздно в конце октября обрезать крыжовник и черную смородину, если это не сделано раньше. В первую очередь удалим обломанные, сухие побеги, а также те, которые поражены мучнистой росой. Они покрыты серовато-белым налетом, верхушки больных веток потемневшие, искривлены.
- Опытные садоводы основную обрезку плодовых деревьев осенью не практикуют. Дело в том, что древесина после «хирургического вмешательства» в большей степени подвержена морозам. Обычно стрижку деревьев практикуют в конце зимы – начале весны.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Важный момент

- Для озимого чеснока губительны сильные морозы при отсутствии снежного покрова.
- Промерзание почвы на глубине залегания корней до -7... -10 °С вредно для слабо укоренившихся луковиц.
- Многие высаживают зубки слишком мелко или, наоборот, сильно заглубляют. В последнем случае зубки затягиваются с осадками в глубь почвы, мелкие выпирают наружу. Опытные огородники высаживают чеснок на глубину, равную 2 – 3 диаметрам зубка (до 3 – 5 см).
- Чеснок выращивают на одном месте не более 2 лет.
- Чтобы получить крупные чесночины, важно мульчировать озимые посадки.

ОБОЙДЕМ ЛАБИРИНТ НЕУДАЧ ШЕСТЬ ПОДСКАЗОК НАЧИНАЮЩЕМУ САДОВОДУ



1. По подсчетам специалистов, для одного члена семьи годовая потребность в фруктах – в пределах 100 кг.
2. Одна взрослая яблоня может дать 150 – 200 кг плодов. Урожайность груши – 60 – 70 кг, сливы – 30 – 40 кг, вишни – 15 – 20 кг.
3. С одного куста малины в среднем получают до 0,5 кг ягод. Хорошо развитый куст клубники может дать урожай 250 – 300 г, более высокоурожайные сорта на второй год после посадки – не менее 500 – 550 г.
4. Если под сад выделено 3,5 – 4 сотки земельного участка, в нем можно разместить 5 – 6 яблонь, 3 – 4 груши, 2 абрикоса, 2 вишни, 2 черешни, 1 алычу, 2 – 3 куста крыжовника, 5 – 6 кустов черной смородины, малину, клубнику.
5. Плохо уживаются между собой косточковые культуры и клубника.
6. Если в вашем саду плодовые деревья посажены на холмики, приствольные круги нужно утеплять, подгребая на них опавшую листву или другой укрывной материал. Иначе в бесснежные зимы корни вымерзнут.

ПОДВОРЬЕ

ВЫРАСТИМ – СОХРАНИМ

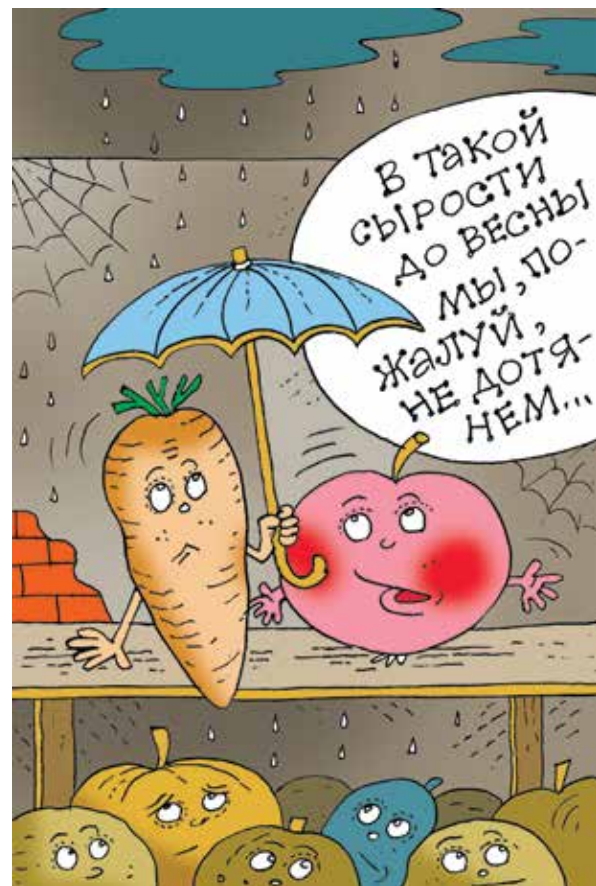
Нынешний сезон принес хозяевам приусадебных участков, дачникам, фермерам отменный урожай. Но это полдела. Главное – сохранить дары лета, притом так, чтобы картофель, овощи, фрукты не потеряли своих вкусовых качеств. Вот здесь и возникает проблема.

Большинство всевозможных гнилей связано с воздействием на овощи грибковых заболеваний. Они используют любую возможность, чтобы проникнуть в хранилище. Особенно благоприятные условия для них там, где поселилась сырость. Поэтому, прежде чем отправить овощи в хранилище, его надо тщательно вычистить и продезинфицировать, проветрить и просушить. Лучший раствор для дезинфекции – хлорная известь (0,5 кг на ведро воды). Как только в хранилище появилась влага, к фруктам, овощам и бульбочке подбираются гнили. При температуре +15... +17 °С овощи увядают, а если накапливается влага – морковь, картошка терпят потери. Мокрая гниль легко переходит от заболевших корнеплодов и клубней к здоровым. Если своевременно не принять должных мер, то гниль «выкосит» все овощи и не пожалует бульбочку. Вовремя

убрав пораженные экземпляры, тем самым оградим от болезней находящиеся рядом здоровые. Чтобы картофель меньше подвергался влажности, опытные хозяева поверх бурта клубней насыпают слой в два-три корнеплода столовую свеклу. Она «съедает» излишки влаги, картошка становится более устойчивой к заболеваниям. Есть и другие варианты. Издавна крестьяне хранили картофель с листьями рябины. На 100 кг клубней берут 1 кг листьев. Секрет таков. Рябиновый лист препятствует загниванию бульбы и подсушивает клубни. Капусту перед закладкой на хранение защитит от грибка мел, которым опудривают кочаны. Морковь чувствует себя комфортно, спрятавшись от гнили под слоем песка. Спасают овощи от излишков влаги в погребе листья папоротника. Их раскладывают на полу, вдоль стенок, поверх складываемых овощей.

Кстати

В результате перепада температуры, плохой вентиляции во многих погребах и подвалах часто потеют потолки, а также стены. Такой микроклимат весьма негативно сказывается на самочувствии хранящихся овощей и фруктов. От излишней влаги их необходимо укрывать соломой, другими материалами. Заметно снижает влажность постоянное проветривание хранилищ.



Рубрику ведет Александр КИТАЕВ, иллюстрации Олега ПОПОВА

КРИМИНАЛ
Продавец воздуха

Минчанка отправится в колонию на 2,5 года за то, что сдавала и продавала несуществующие квартиры



К 2,5 года колонии в Минске приговорена 28-летняя мошенница, которая размещала объявления о сдаче или продаже квартир, брала деньги у людей и пропадала. Что любопытно: это уже вторая судимость «предпринимательницы», которая была наказана 4 годами ограничения свободы за обман 7 человек, в том числе и желавших снять жилье.

А нынче, по версии следствия, произошло следующее. Минчанка копировала реальные объявления о сдаче квартир в аренду и размещала в сети со своими контактами. На просьбу увидеть квартиру говорила, что сейчас там живут другие люди и надо подождать. Брала предоплату и скрывалась.

На лжеаренде и продаже дама заработала почти 3000 рублей. Причем шансы вернуть незаконно присвоенные деньги невелики: мошенница неплатежеспособна и находится в крайне неблагоприятном положении.

Грабитель опростоволосился

Под Гродно пенсионер отобрал у горе-грабителя биты

В агрогородке Вертелишки пьяный местный житель с битой попытался ограбить пенсионера.

Восемнадцатилетний парень, натянувший на лицо маску, подошел к случайному прохожему на улице Советской. Начал банально – попросил закурить, а потом стал требовать деньги. Замахнулся на 62-летнего пенсионера, который оказался неробкого десятка. Не только защитился от удара, но и вырвал биты из рук грабителя.

Злоумышленник убежал, но через несколько часов подозреваемого задержали. Возбуждено уголовное дело по статье «Покушение на грабеж».

Нехорошая статистика

Подростки шалят



За 9 месяцев 2019 года в два раза увеличилось количество преступлений, связанных с незаконным оборотом наркотиков, которые совершили подростки, – с 63 до 129.

И в целом в Беларуси выросло количество преступлений, совершенных несовершеннолетними. За 9 месяцев 2019 года подростки нарушили закон 1243 раза. В сентябре прошлого года преступлений было меньше – 1122.

Самые распространенные преступления несовершеннолетних – кражи. С начала года 523 случая. Выросло количество хищений с использованием компьютерной техники – с 44 в прошлом году до 76 в этом.

На мошенничестве подростки попались 20 раз и 69 раз были замечены в угоне автомобилей.

Починил и не смог расстаться

Житель Логойского района помог минчанину отремонтировать трактор и угнал его



Житель Минска сообщил о пропаже трактора со двора у дачного домика в деревне Логойского района. По подозрению в угоне задержан 30-летний житель соседней деревни. И тот признался: помогал потерпевшему чинить трактор и знал, как можно его завести. И однажды в подпитии решил покататься. Потом, протрезвев, спрятал трактор в лесу. Чудил товарищ и раньше – привлекался к административной ответственности за управление транспортным средством в нетрезвом виде и лишен водительских прав.

Возбуждено уголовное дело по ст. 214 УК (угон).

Дама с собачкой

В Минске парень украл собаку

Ночью на улице Рафиева между 24-летним молодым человеком и 43-летней женщиной, которая выгуливала собаку, завязалась беседа. Мужчина заинтересовался питомцем и предложил его купить. Однако договориться не удалось. Попрошавшись с новой знакомой, парень вдруг схватил собаку и убежал. Вскоре его задержали, а животное передали хозяйке.

Похитителю грозит наказание за грабеж – возбуждено уголовное дело по ч. 1 ст. 206 УК.

Рогачевский робинзон

Вор шесть лет прятался в лесу

В Рогачевском районе мужчина, которого милиция разыскивала за кражи, шесть лет прятался в лесу. С 2013 года робинзон регулярно очищал временно пустующие дачи и деревенские дома. Но когда следователи собирались его задержать, исчез. А на днях один из охотников рассказал участковому о странной встрече в лесу с незнакомцем. Углубившись в чащу примерно на 4 километра, участковый наткнулся на строение из бревен, переложенных мхом, в котором спал человек. Им оказался подозреваемый в серийных дачных кражах. Возбуждены уголовные дела по 40 эпизодам преступной деятельности фигуранта в Рогачевском и Жлобинском районах.

Чужие письма не читать!

Следил за бывшей женой и стал фигурантом уголовного дела



23-летний житель Лиды, используя мобильный телефон и ноутбук, без ведома и разрешения бывшей супруги получил доступ к ее конфиденциальной информации. Районным отделом Следственного комитета возбуждено уголовное дело по ч. 2 ст. 349 УК (несанкционированный доступ к компьютерной информации, совершенный из иной личной заинтересованности).

НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ
Экстремальный метод

Сушил одежду – загорелась квартира



Вечером 13 октября в Минске по улице Хмелевского загорелась кухня в однокомнатной квартире на первом этаже. Пожар на 6 квадратных метрах хрущевки спасатели потушили через 10 минут после сообщения о происшествии. Огонь повредил имущество, закопчена квартира. Причиной пожара стало белье, которое жилец развесил сушить над газовой плитой.

Ложная тревога

В Гомеле эвакуировали жильцов многоэтажки



В милицию утром 16 октября обратилась жительница дома, которой позвонила неизвестная девушка и сообщила о заложном взрывном устройстве. На место происшествия выехали экстренные службы, из четырех подъездов были эвакуированы 50 жильцов. Саперно-пиротехническая группа войсковой части провела тщательный осмотр здания, взрывное устройство не обнаружили. Как выяснилось,

так пошутила 12-летняя ученица одной из школ Добрушского района. Взяла телефон у одноклассницы, набрала случайный номер и сообщила о взрывном устройстве.

Дорогой пакетик

Могилевчанин купил 4 упаковочных пакета по 2 копейки и выиграл 100 рублей



Причем он не участвовал в какой-то рекламной игре. А отсудил у торговой организации 100 рублей за платные пакеты. Районный суд постановил: предприятие, продавшее упаковочные пакеты для булочек, должно вернуть потребителю 8 копеек, компенсировать моральный вред на 100 рублей и оплатить госпошлину – 76,5 рубля. Инцидент произошел в городском поселке Корма Гомельской области.

Пошла в любовую

В Быховском районе гужевая повозка выехала навстречу грузовику

В Быховском районе Могилевской области возчик гужевой повозки попал под колеса грузовика и погиб.

Случилось это вечером 15 октября на 4-м километре автодороги Быхов – Бельниччи. 51-летний местный житель на автомобиле ГАЗ-3309 столкнулся с внезапно выехавшей на полосу встречного движения гужевой повозкой под управлением 56-летнего сельчанина.

От полученных травм возчик скончался в машине скорой помощи. Гужевая повозка световозвращающими элементами обозначена не была.

НАРКОТИКИ
Магазин-амфетамин

В Витебске и Новополоцке наркотики продавали онлайн

Четверо парней распространяли в Витебске и Новополоцке через созданную ими страницу в интернет-магазине наркотики. Бизнесмены купили и перевезли в Беларусь более 132 граммов гашиша и 2,2 грамма особо опасного психотропного вещества – амфетамина. Расфасовав их и сделав закладки, обвиняемые вносили информацию о месте тайника на страницу интернет-магазина. Часть наркотиков у них нашли при задержании и дома.



Всем предъявлено обвинение за незаконное перемещение через границу и оборот наркотических и особо опасных психотропных веществ.

Марижуана в поезде

Предотвращен ввоз марижуаны в поезде Киев – Санкт-Петербург

Вещество учуяла служебная собака. В нерабочем тамбуре был обнаружен полиэтиленовый пакет с веществом растительного происхождения зеленого цвета. После установления и хозяин – 29-летний гражданин Украины, в личных вещах которого также находилось подобное вещество. Он задержан. Возбуждено уголовное дело.


Попотчевала

15 лет за конфеты с коноплей

Уголовное дело возбуждено Новополоцким ГОСК в отношении 27-летней девушки, угостившей конфетами с коноплей официантов местного ресторана.

27-летняя посетительница питейного заведения в Новополоцке угостила официанток шоколадными конфетами, от которых девушкам стало не по себе. Следователи выяснили, что сладости фигурантка изготавливала из конопляной шишки.





ДЕЛО ВКУСА

Болгарский яблочный пирог

Пришло время подступить к одной из главных осенних задач – сбору и переработке на зиму дачного урожая яблок. С яблоками можно сделать что угодно. Но, конечно, самое любимое осеннее яблочное блюдо – это яблочные пироги разных видов.

Поскольку яблоки являются одними из самых доступных фруктов наших широт, яблочный пирог – одно из основных десертных блюд кулинарии разных европейских народов, в том числе и белорусов. В Средние века печь яблочные пироги или пирожки начинали обычно ближе к осени, когда яблок много, поэтому блюдо имело стойкую ассоциацию с праздником урожая и скорым наступлением холодов. Причем тогда в распоряжении поваров не было не только сахара, но и дрожжевого теста. Ныне из-за широкой доступности яблок и наличия разнообразных способов их хранения яблочный пирог можно готовить круглый год, в том числе и в регионах, где яблок никогда не было, но куда яблони были завезены уже в новое время – это Северная и Южная Америка.

Право называться родиной яблочного пирога оспаривается несколькими странами – это Россия, Америка, Англия и Франция. И каждая владеет своим секретом приготовления. Мне больше по вкусу болгарский яблочный пирог. Очень сочная, нежная, ароматная и вкусная, но при этом простая домашняя выпечка. Рецепт вас точно удивит: делаем сухую смесь (тесто), чередуем ее с тертыми яблоками, заливаем все горячим молоком и выпекаем.

Количество яблок для болгарского пирога уж если и решите поменять, то точно в большую сторону. Берите плотные и упругие плоды кислых или кисло-слад-



ких сортов, чтобы после выпечки начинка не превратилась в пюре, а частично сохранила текстуру.

Для приготовления понадобятся:

- свежие яблоки (5 шт.);
- 150 г пшеничной муки высшего сорта;
- 160 г манной крупы;
- 180 г сахарного песка;
- молоко любой жирности;
- лимонный сок;
- молотая корица и разрыхлитель теста.

Нужно сразу включить духовку на 190 градусов. В отдельной посуде подготовим сухую смесь для будущего яблочного пирога. Для этого берем по стакану манки, муки, сахара и добавляем 1,5 чайные ложки разрыхлителя теста. Все тщательно перемешиваем и отставляем в сторону. Моем и чистим 5 довольно крупных яблок. После этого измельчаем очищенные фрукты на крупной терке, не затрагивая семенные коробочки. В результате должно получиться около 500 граммов тертых яблок. Пусть лучше будет чуть больше, чем наоборот. Привнесем в начинку кислинки: добавляем 3 столовые ложки лимонного сока и перемешиваем. По желанию ароматизируем яблоки молотой корицей (1 чайной ложки хватит). Все

тщательно перемешиваем. Обратите внимание, что в начинке нет сахара, да еще и кислота добавляется – это отлично оттенит сладкое тесто.

Собираем будущий пирог.

Любую форму для выпечки, но желательнее диаметром около 20–22 сантиметров смазываем небольшим количеством растительного масла. Визуально или с помощью кухонных весов делим сыпучее тесто на 3 равные части. Распределяем треть теста по дну формы. Точно так же делим яблочную начинку на 3 части и равномерным слоем кладем треть фруктовой стружки поверх теста. Получается своеобразная заготовка, состоящая из 3 частей сыпучего теста и 3 частей яблочной стружки, которые чередуются. Затем доводим почти до кипения 1 стакан (250 миллилитров) молока и поливаем им заготовку. Рекомендую проколоть все слои пирога, чтобы молоко равномерно распределилось по всей заготовке.

Выпекаем болгарский яблочный пирог в хорошо прогретой духовке при 190 градусах около 50 минут. Время выпечки зависит от особенностей вашей духовки. И приятного аппетита!

Валентина ЛАВРИКОВА

Сканворд

Составил
Василий ПЕТРОВСКИЙ
(г. Минск)

	Тонкая кожа	Земля, а кругом вода	Парагвайский чай	
		Мясная вырезка	Железный кол	
			Пестрый камень для поделок	Океаническая птица
Из него берега молочных рек		Разведчик из стана жениха	Слуга всадника	
На связи с резидентом				Брезентовка яхтсмена
			Подставка при стрельбе	Центр вращения колеса
Едкий каустик	Шомпол для мытья бутылок			Священный камень ацтеков
			Хрупкая деталь мотоцикла	Ископаемая птица
Ангажмент по сути	Район боевых действий			
			Водоворот (устар.)	
Выросла на бахче	Дамка в начале жизни	Фильм "... и его братья"		
			Древнеримский медяк	

По горизонтали: 1. Суша, Филе, Кисель. 2. Грум, Фара, Сафьян, Штрмовка, Лом. 3. По ветрилкам: Калыныч, Сват, Ершик. 4. Оникс, Мате, Альбатрос. 5. Фронт, Шашка, Бир, Фокко, Тывка, Асс. 6. Шма, Агент Натр, Ось, Упор, Наем, Моа.

Ответы на сканворд

Гороскоп на неделю (21.10–27.10)

ОВЕН
Отношения с коллегами будут натянутыми, причем по вашей вине. Не бойтесь лишний раз извиниться, чтобы потом не корить себя за ошибки. Будьте благосклонны к детям, меньше ругайте их. В выходные отправляйтесь на природу насладиться осенними деньками.

ТЕЛЕЦ
Идеальное время для того, чтобы начать воплощать мечты в реальность. Вам будет сложно противостоять соблазнам, которые появятся на каждом шагу. Но если сумеете, потом не раз поблагодарите себя за это.

БЛИЗНЕЦЫ
Дайте волю фантазии! Некоторые Близнецы, возможно, переживут предательство друга. Держите себя в руках и не позволяйте обидам отравлять вам жизнь. Водителям стоит быть аккуратнее на дорогах в эти дни.

РАК
Руководство заметит ваши старания и наградит должным образом. Не перетруждайте себя на даче и в домашних делах. После рабочего дня позволяйте себе ничего неделанье. Повышен риск простудных заболеваний.

ЛЕВ
Занимайтесь самообразованием и повышайте квалификацию. Возможны перепады настроения и апатия. Займитесь любимым делом, которое отвлечет вас от грустных мыслей. Финансовое положение улучшится за счет ранее сделанных вкладов.

ДЕВА
Меньше говорите – больше делайте, советуют вам звезды сейчас. Появится возможность повысить доход – не упустите ее. В личной жизни наступит затишье.

ВЕСЫ
Одиноким Весам стоит озаботиться поиском второй половинки. Сейчас благоприятное время для этого! Семейным представителям знака желательно в выходные провести время с домочадцами. Возможно недопонимание со старшим поколением.

СКОРПИОН
Многие предметы и техника могут поломаться, вероятнее всего, потому что вы слишком напряжены. Расслабьтесь и успокойтесь. В выходные деньгами лучше не разбрасываться. Вскоре они могут понадобиться.

СТРЕЛЕЦ
Ссоры сейчас могут возникать на пустом месте. На время откажитесь от шумных компаний. Период благоприятен для работы на дачном участке и проведения ремонта. Только тщательно выбирайте специалистов!

КОЗЕРОГ
Следите за своими мыслями. В эти дни они будут иметь сильное влияние на происходящие с вами события. В конце недели сделайте перерыв в работе: вам надо отдохнуть. Идеальным вариантом будет короткий отпуск с любимыми людьми.

ВОДОЛЕЙ
Благоприятное время для налаживания отношений. Сейчас важно разобраться со старыми проблемами. Старайтесь не задерживаться на работе: вы нужны в эти дни дома. Уделите время себе и своей внешности. Не исключено, что у вас в ближайшее время появится поклонник.

РЫБЫ
В целом вас ожидает благоприятный период без лишних тревог. Но и сюрпризов ждать не стоит. Проведите это время спокойно, как можно больше внимания уделяя отдыху. В начале недели возможны крупные денежные поступления.



За неделю до объявленного конца света я бы пошел напосленок пожить к своей теще. Это была бы самая длинная неделя.

Народная примета: жена вышла из дома – к затратам!

Тренер сказал, что спорт добавит мне несколько лет жизни, и это правда. Я сделала 10 отжиманий, и по ощущениям мне 85.

– Я являюсь вегетарианцем во второй степени!
– Это как?
– Ну, корова ест траву, а я – корову...

Решил разбогатеть, начал придумывать бизнес-план, но оказалось, что все мои планы уже прописаны в Уголовном кодексе...

– Каждый день собираюсь начать новую жизнь...
– И что мешает?
– Старая...

Зоозащитники:
– Зачем вам шубы из натурального меха? Вы что, синтетические не можете носить?
Экоактивисты:
– С ума сошли? Эта шуба будет 500 лет разлагаться.

Коллектив УП «Витебская городская заготовительная контора» выражает соболезнование главному бухгалтеру Анне Петровне СТЕПАНЕНКО в связи с безвременным уходом из жизни МУЖА. Глубоко скорбим о невозможности утраты.