



Жить заботами  
сельчан

# ВЕСТИ

## ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

Выходит один раз в неделю

26 июля 2024 года № 30 (1171)



СТР. 3

**Актуально:**  
Белкоопсоюз всегда со своим Президентом – в Минске прошел патриотический форум, приуроченный к 30-летию института президентства



СТР. 5

**Кооперативные будни:**  
что и почему принимают кооператоры Гродненщины



СТР. 9

**Формула безопасности:**  
как следует вести себя в шторм и грозу

КИРОВСКИЙ РАЙОН ИЗВЕСТЕН КАЖДОМУ, КТО ХОТЯ БЫ РАЗ ПРОЕЗЖАЛ ПО АВТОТРАССЕ БОБРУЙСК – МОГИЛЕВ, ВЕДЬ У ДОРОГИ РАСПОЛОЖЕНО КАФЕ «СМАЖЕНКА». ТО САМОЕ, КОТОРОЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ПОЛУВЕКА ВЫПУСКАЕТ ЛЕГЕНДАРНОЕ УГОЩЕНИЕ. ОНО – ГОРДОСТЬ КИРОВСКОГО РАЙПО. ПОБЫВАЛИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ И УЗНАЛИ, В ЧЕМ СЕКРЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЫШНОГО ЛАКОМСТВА.

# ТОТ САМЫЙ СМАК

На фото: повар 5-го разряда кафе «Смаженка» Наталья БОРДУЛЕНКО

ISSN 1991-5349



9 771991 534003 >

СТР.  
6-7

## ВАЖНЫЕ НОВОСТИ



## Беларусь — миролюбивая страна

Нужно не дать возможности врагам втянуть Беларусь в военный конфликт, и для этого в стране делается все необходимое. Об этом Александр Лукашенко заявил на церемонии чествования выпускников высших военных учебных заведений и высшего офицерского состава. Глава государства отметил: военным хорошо известно о том, что происходит сейчас на южном и западном приграничье страны. По сути, белорусы оказались в той же ситуации, как и их предки восемь десятилетий назад, — так же нужно выстоять, не дать возможности врагам втянуть Беларусь в военный конфликт. «И мы делаем для этого все необходимое. В том числе и разместив у себя самое страшное — ядерное — оружие», — обратил внимание белорусский лидер.

Александр Лукашенко заметил, что Беларусь порой упрекают в эскалации и нагнетании обстановки. Хотя на деле она обеспечивает военную безопасность и укрепляет свою обороноспособность, в том числе для того, чтобы не допустить повторения трагедии 1941 года. «Мы и далее будем развивать, укреплять и совершенствовать наши Вооруженные Силы, также с учетом опыта боевых действий, — заверил Президент. — Белорусы не хотят войны, но на любую провокацию против нас ответ должен быть решительным и жестким. Каждый из вас это должен усвоить. Это наша принципиальная позиция. Есть кому и есть чем ответить любому агрессору».

## По букве Основного Закона

Конституционному Суду необходимо занимать лидерскую позицию в вопросах реализации положений Основного Закона. Об этом Александр Лукашенко заявил на встрече с судьями Конституционного Суда. Глава государства в начале встречи напомнил, что общение в подобном формате происходило довольно давно (более шести лет назад). Тогда основной темой разговора была подготовка изменений в Конституцию. Проведена масштабная работа над новой редакцией Основного Закона, вклад в которую внесли и судьи Конституционного Суда. «При разработке конституционных поправок мы ставили задачу упрочить суверенитет и независимость Беларуси, закрепить соответствующую требованиям времени систему органов государственной власти и присущие нашему народу традиционные ценности», — отметил Президент.

Александр Лукашенко обозначил несколько актуальных вопросов, требующих обсуждения. Первый из них касается новой конституционной функции суда — толкования Основного Закона. Для этого, по словам Президента, требуется инициатива правомочных государственных органов (Президиум ВНС, палаты Парламента, Верховный Суд, Правительство). Эти органы также вправе обращаться по вопросу соответствия нормативных правовых актов Конституции. Второй вопрос, обозначенный Главой государства, касался еще одной важной новации в Основ-



ном Законе — института конституционной жалобы. «Это инициатива самого суда. Граждане получили возможность обращения в Конституционный Суд не только через уполномоченные государственные органы, но и лично», — пояснил Глава государства. Его интересовало, что именно делает Конституционный Суд, чтобы люди могли реально воспользоваться этим правом. Третий аспект, о котором шла речь, — взаимодействие судов. Ведь в Конституционный Суд вправе обращаться и суды общей юрисдикции. При рассмотрении конкретного дела судья, усомнившись в конституционности применяемого в этом деле акта, ставит вопрос о проверке его на предмет соответствия Конституции.

## Расстояние не помеха



Президент Беларуси Александр Лукашенко провел встречу с губернатором Приморского края России Олегом Кожемяко. «Владивосток географически далекий, но не чужой. Об этом свидетельствуют наши с вами встречи, нередкие, и те договоренности, которых мы достигаем в результате этих встреч. Говорить много о том, что мы можем, что не можем, на что мы способны, нет никакого смысла, потому что мы знаем возможности во Владивостоке, вы знаете наши возможности — Беларусь, — отметил Александр Лукашенко. — Я часто очень разговариваю с Президентом России и рассказываю о наших встречах, о потребностях Дальнего — близкого для нас — Востока, о «просьбах» губернатора Приморского края. В шутку говорю: он уже все вывез, а когда не хватает денег в бюджете, то тогда использует личные средства для того, чтобы работать во благо России».

Олег Кожемяко в свою очередь подчеркнул, что Приморский край придает очень большое значение партнерству с Беларусью.

## В срок и без промедления

Президент Беларуси Александр Лукашенко провел селекторное совещание. В повестке мероприятия было два основных вопроса — ход нынешней уборочной кампании и преодоление последствий стихии, которая в последнее время затронула ряд регионов страны.



По словам Президента, урожайность ожидается заметно выше прошлогодней. Как докладывают Главе государства, валовой сбор колосовых составит около 10 млн т. Вместе с тем Александр Лукашенко подчеркивает: это должен быть минимум.

Что касается ликвидации последствий стихии, белорусский лидер заявил: «Быстро и оперативно надо решать вопросы. Уроки — вот главный из этого вывод. И я еще раз требую от уполномоченных и помощников на местах немедленно выехать на места и разобраться с этими вопросами. Надо — подключим армию. Наша страна компактная. Мы знаем, что делать».

Александр Лукашенко также поставил задачу в целом посмотреть на состояние линий электропередачи и не просто восстановить электроснабжение, а заменить опоры на новые, где это необходимо.

## Драйвер экономики

Ситуация в сфере промышленности в целом складывается неплохо, но это не повод почитать на лаврах. Об этом Президент Беларуси Александр Лукашенко заявил на совещании по вопросам развития белорусской промышленности. Работу промышленных организаций и перспективы их развития на уровне Главы государства планировалось обсудить давно. В конце июня, назначая Александра Ефимова министром промышленности, Президент поручил запланировать доклад о ситуации в этой сфере. Изначально предполагалось, что о положении дел в промышленности доложат профильный министр и курирующий эти вопросы вице-премьер. Но в итоге состав участников и блок вопросов расширили.

«Тогда, во время кадровых назначений, решили, что с новым министром рассмотрим итоги работы промышленных организаций и обсудим кратко наши перспективы, — напомнил Александр Лукашенко. — Судя по той информации, которая у меня на столе, ситуация в целом складывается неплохо. Несколько лет стабильно растут объемы производства. В прошлом году отрасль выдала рекордный за последнее десятилетие экспорт — 6,5 миллиарда долларов. Однако это вовсе не повод для того, чтобы почитать на лаврах и думать, что мы все уже сделали».



# Патриот – звучит гордо



**В Минске прошел патриотический форум, приуроченный к 30-летию института президентства. В столице со всех уголков собрались представители общественных и профсоюзных организаций, политических партий, министерств, концернов, предприятий. Дворец спорта собрал 8 тысяч зрителей. Участие в знаковом для Беларуси мероприятии принял и Белкоопсоюз.**

Место проведения было выбрано не случайно: во Дворце спорта в 1996 году состоялось событие, которое во многом повлияло на развитие Беларуси. Именно на этой площадке проходили заседания первого Всебелорусского народного собрания. Александр Лукашенко тогда пошел на инициативу, которая не имела аналогов в мире.

Под одной крышей тогда собрались представители всего гражданского общества. Они поговорили с глазу на глаз не с номенклатурой, а с истинно народным собранием. Благодаря принятым во Дворце спорта решениям Беларусь удалось реально отвести от края пропасти.

И в 2024 году в зале собрались сторонники президентской власти. В работе форума приняли участие лидеры ведущих общественных организаций и партийных структур государства – прекрасно известные обществу люди.

– Белкоопсоюз всегда со своим Президентом, родной страной и белорусским народом, – отметила председатель Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич. – Все эти 30 лет Александр Лукашенко оказывает поддержку потребительской кооперации. И сегодня Белкоопсоюз является надежным партнером государства в решении социально-экономических задач. Кооператоры во всех уголках страны делают все необходимое для обеспечения качества торгового обслуживания сельчан и улучшения уровня жизни населения в целом.

# Работа на результат

**Экспортный потенциал Белкоопсоюза: увеличение продукции с высокой добавленной стоимостью**

**Короткевич Инесса Леонидовна**  
 председатель Правления Белорусского республиканского союза потребительских обществ

**Председатель Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич выступила перед слушателями Академии управления при Президенте Республики Беларусь. На базе учебного заведения прошел семинар для руководителей дипломатических представительств и консульских учреждений республики с участием главы Белкоопсоюза. В своей презентации Инесса Короткевич представила экспортный потенциал системы потребительской кооперации.**

За 1-е полугодие 2024 года экспорт товаров кооперативных организаций превысил 20 млн долларов. При этом удельный вес собственной продукции составил 93%. Отмечен рост по основным товарным группам, в том числе по мясу КРС и пушно-меховому сырью.

Поставки осуществлялись в 10 зарубежных стран и 25 российских регионов. Российская Федерация традиционно является ключевым торговым партнером (удельный вес в общем объеме экспорта – 62,2%). Кооператоры также активно развивают сотрудничество со странами ЕАЭС (14,2%) и Китаем (9,2%).



# Увидеть перспективы

**Председатель Правления Белкоопсоюза Инесса Короткевич встретилась с работниками Червенского производственно-пищевого завода.**

Главная тема разговора – 30-летие института президентства и поддержка потрeбкооперации Главой государства. Также обсудили перспективы развития белорусских предприятий, в частности, Червенского производственно-пищевого завода. Говорили о производственных мощностях предприятия: что можно модернизировать или какой новый вид производства освоить. На встрече также присутствовал председатель Минского областного союза потребительских обществ Андрей Халюта.

# Для людей и ради людей

**Заместитель председателя Совета Республики Национального собрания Республики Беларусь Сергей Хоменко в рамках единого дня информирования провел встречу с коллективом Дзержинского филиала Минского областного потребительского общества.**

Кроме работников филиала и их нового руководителя Игоря Ожога на мероприятии также присутствовали заместитель председателя Дзержинского райисполкома Алла Метлушко и первый заместитель председателя правления Минского областного потребительского общества Ольга Баринова.

Темой встречи стал недавний 30-летний юбилей института президентства в Беларуси. Сергей Хоменко рассказал об основных достижениях и выполненных обещаниях Александра Лукашенко на посту Президента Беларуси: реализации концепции социального государства, создании стабильно развивающейся экономики, сохранении исторической памяти, создании эффективной системы органов правопорядка для поддержания спокойствия и безопасности в стране и многом другом.

«У вашей организации есть конкретный пример вклада Президента», – заметил вице-спикер верхней палаты белорусского Парламента. «Его решением было назначить на место председателя Правления Белкоопсоюза Инессу Короткевич. И более грамотного профессионала,



который всей душой болеет за свое дело, за своих сотрудников, поверьте, найти очень трудно».

Но самым главным достижением политики действующего Президента Сергей Хоменко назвал обеспечение и



поддержание мира на белорусской земле. «Беларусь – одна из немногих стран, которые ни с кем не воюют со времен завершения Великой Отечественной войны. Времена были разные, но благодаря Президенту в нашем государстве сохраняется мирное небо».

Подытожил встречу сенатор словами, ставшими девизом недавнего Всебелорусского народного собрания: «Время выбрало нас».

«Наше государство стремится делать все ради людей и для людей. А от вас, обычных граждан, зависит только выбор правильного пути, которому мы будем следовать, чтобы противостоять внешним угрозам и сохранить стабильное плавное развитие», – сказал заместитель председателя Совета Республики.

# Важное назначение

Директором Волковысского филиала Гродненского облпотребобщества по согласованию с Белкоопсоюзом назначена Оксана Ивановна Шелест, работавшая до этого начальником планово-экономического отдела Волковысского филиала Гродненского облпотребобщества.

Напомним, что прежний руководитель филиала Виктор Станиславович Плескач был избран депутатом Палаты представителей Национального собрания Республики Беларусь.



## Доставят по адресу

Парк автомагазинов Пружанского районного потребительского общества пополнился сразу тремя новыми автомобилями для обслуживания сельского населения, а это на сегодняшний день 160 населенных пунктов и 4800 жителей. Новые автолавки разработаны белорусским производителем именно для обслуживания сельского населения и выпущены на базе шасси МАЗ.

Председатель правления Пружанского райпо Дмитрий КАРПЕЙ отметил:

– Это не автомобиль, а «космический корабль»! Автомагазин укомплектован холодильным оборудованием как низкотемпературного, так и среднетемпературного режимов, чтобы ассортимент товаров, которые доставляются в сельскую местность, максимально расширить: начиная от хлеба и заканчивая мороженым, полуфабрикатами и прочим.

# Знать лучших



Лучших продавцов определили в системе потребкооперации Столинщины. Конкурс «Лучший по профессии» среди продавцов продовольственных и непродовольственных товаров состоялся в Столинском районном потребительском обществе. Его участниками стали девять продавцов: Вера Толмачевец и Нина Лешкевич из Ольшанского филиала, Оксана Антонович и Татьяна Огиевич из Давид-Городокского, Ольга Язубец и Мария Кравец из филиала «Общепит», Надежда Бруцкая и Юлия Лемешевская из «Горкоопторга» и Александра Бабич из «Столинзаготпромторга».

Соревнование началось в зале заседаний «Горкоопторга» с исполнения Государственного гимна Республики Беларусь и гимна потребительской кооперации. К участницам с напутственным словом обратился председатель правления райпо Сергей Крыжик.

После представления жюри, куда вошли специалисты райпо и председатель профсоюзной организации Елена Раковец, и жеребьевки участницы приступили к выполнению заданий. И первое из них – «Визитная карточка». Рассказывая о себе, конкурсантки делали акцент на выборе профессии, своих интересах, профессиональных целях и задачах. Одни делали это в стихах, другие использовали презентации.

В «Деловой игре со зрителем» участницы предлагали

алгоритм действий в заданной ситуации. В этом задании жюри оценивало профессиональные знания, умение ориентироваться в нестандартных ситуациях и решать проблемные вопросы.

Следующим заданием был тест из десяти вопросов по знанию правил торговли, терминологии, Закона о защите прав потребителей, маркетинговой стратегии потребительской кооперации.

Еще два задания проходили на базе современных объектов торговли «Родны кут» и «Универмаг». Здесь оценивались подготовка рабочего места (форменная одежда, внешний вид, творческая индивидуальность и эстетичность) и работа с покупателями (характеристика товара, грамотность речи, эмоциональное убеждение).

Все задания оценивались по пятибалльной системе. Согласно условиям конкурса для определения победителей было установлено два первых, два вторых и два третьих места.

Среди продавцов продовольственных товаров первое место у Оксаны Антонович, второе – у Нины Лешкевич, третье – у Марии Кравец. Среди продавцов непродовольственных товаров на первом месте – Александра Бабич, на втором – Юлия Лемешевская, на третьем – Ольга Язубец.

Призеры конкурса награждены дипломами правления Столинского райпо и памятными подарками, а все участницы – благодарностями. Оксана Антонович и Александра Бабич, занявшие первые места в своих группах, представят Столинское райпо на областном конкурсе профессионального мастерства.

## Взаимовыручка и содействие



Председатель Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства Оксана Геращенко побывала с рабочим визитом в Гомельской области. Глава профцентра отрасли вместе с лидером областной организации Татьяной Волянец посетили ряд торговых предприятий в пострадавшем от непогоды Лельчицком районе, а также в Гомеле.

В целом за два дня рабочего визита профсоюзные лидеры ознакомились с работой 24 торговых объектов, хлебозавода и комбината школьного питания.

По итогам визита Оксана Геращенко отметила проявленные организациями торговли взаимовыручку и помощь. Как подчеркнула председатель отраслевого профсоюза, большинство руководителей торговых объектов отнеслись к ситуации с абсолютным пониманием. Принимались оперативные решения по передаче генераторов в те магазины, которые остались без света, чтобы обеспечить бесперебойную работу как самой торговой точки, так и холодильного оборудования с целью сохранения продукции.

«Не было никакого завышения цен ни на воду, ни на остальные продукты, наоборот, каждый старался прийти на помощь и оказать максимальное содействие. Рядом организаций осуществлялся подвоз питьевой воды в качестве спонсорской помощи. И это была нормальная взаимовыручка. Все службы сработали слаженно, что действительно очень порадовало», – подчеркнула профсоюзный лидер.

Материалы разворота подготовил Владислав СЫЧЕВИЧ

## Сладкий подарок



В рамках торжественных мероприятий, посвященных 100-летию образования органов торговли Республики Беларусь, в Бресте организовали выставку кондитерских и хлебобулочных изделий с тематическим оформлением и символикой юбилея.

Свои торты представили на конкурс мастерицы кондитерского искусства из Пружанского райпо. Кондитеры Ирина Леонтьева и Людмила Мисюля вложили все умения, старания и душу в свои работы, чтобы порадовать глаз и вкус участников выставки.

**СЕЗОННЫЙ РЕПОРТАЖ**

Потребкооператоры Гродненской области активно закупают дикоросы и другую плодоовощную продукцию у населения.

# Хороша лисичка, вкусна черничка

**З**аготовка сельскохозяйственной и дикорастущей продукции – одна из основных задач тружеников потребкооперации в летний период. В разгар сезона на заготовительных пунктах активно принимают огурцы, томаты, яблоки, ранний картофель и дары природы от населения. Насколько это взаимовыгодное сотрудничество и кто отвечает за качество товара?



если вычесть транспортные расходы, то все равно получается неплохо. Это дополнительная зарплата, который можно потратить на осуществление мечты.

Опытный заготовитель Степан Лясота – тот самый человек, который взвешивает, выписывает ведомости, рассчитывается с населением.

– Пришел сюда в далеком 1979 году экспедитором по развозу хлебобулочных изделий, – вспоминает работник филиала. – В то время с интересом наблюдал за работой заготовителей. Очень уж она мне нравилась. Думал-думал, а потом взял и поступил в Гомельское кооперативное училище, как оно тогда называлось. После службы в армии вернулся в родное райпо, так всю жизнь здесь тружусь. В нынешнем году исполняется 63 года, но на пенсию не собираюсь. Есть еще силы, и работу свою очень люблю.

Кладовщик овощного склада Алла Караневская – также старожил потребкооперации.

– Можно сказать, всю жизнь здесь, – рассказывает о себе улыбающаяся хозяйка солидных складских помещений. – Рабочий день начинается в 7 утра с приемки товара. Отгрузка, загрузка, отпуск продукции по магазинам, вся документация, забота о коллективе – вот круг моих ежедневных обязанностей. В настоящее время заготовительный сезон активизировался. Только с начала ме-

сяца заготовили более 6 тонн картофеля, 43 тонны овощей, 700 килограммов фруктов и 32 тонны черники. Начали привозить лисичку, но ее пока не очень много.

Алла Караневская обращает пристальное внимание к качеству заготавливаемой продукции:

– Вот на этом стенде каждый может ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к закупаемой продукции, включающими нормы содержания нитратов и других токсичных элементов. Все наши овощи, ягоды и фрукты имеют товарный вид и абсолютно безопасны для здоровья, поэтому на прилавках не залеживаются.

Начальник отдела по закупкам и производству Волковысского филиала Гродненского облпотребобщества Елена Гончар признается, что с началом сезона она сама и ее команда переходят на усиленный режим работы:

– Заготовительная деятельность начинается с ранних овощей еще в мае, когда и горожане, и сельчане начали сдавать капусту, томаты, огурцы, чуть позже пошли морковь, картофель, свекла. Работаем не только с населе-



нием, но и с сельхозпредприятиями, но у них, как правило, ранних овощей нет. За первое полугодие закупили 63 тонны картофеля, 170 тонн овощей, 34 тонны плодов и ягод, 3,9 тонны черники. Честно говоря, цифры радуют, так как в прошлом году ягоды созрели гораздо позже.

## Прибыльное дело

Насколько выгодно людям нести добытые дары природы на заготовительные пункты? Кооператоры отмечают, что овощных, ягодных и грибных «бизнесменов» из года в год меньше не становится.

– Год на год не приходится, – отмечает директор филиала Оксана Шелест. – Бывает, что черники или клюквы просто девать некуда, но последние годы объемы заготавливаем примерно одинаковые. Колебания цен бывают даже в рамках одного дня, поэтому таблички с ценами для наших сдатчиков обновляем ежедневно. В настоящий момент за один килограмм лисичек предлагаем 6 рублей, за кило черники – 5 рублей 90 копеек, голубики – 10 рублей. Капусту берем по рублю, репчатый лук – за рубль 30 копеек, морковь – рубль 10 копеек, картофель – по такой же цене. Самый дорогой из овощных культур – томат. За красный помидор можно получить по 2 рубля 80 копеек за килограмм, за розовый – 4 рубля 30 копеек. А вот за кило чеснока предлагаем 7 рублей 50 копеек. Сами понимаете, довольно выгодная тема.

Директор Волковысского филиала Гродненского облпотребобщества Оксана Шелест руководит коллективом, где насчитывается почти 400 человек.

– Всего в филиале оборудовано и действует 11 приемно-заготовительных пунктов, расположенных в Волковысском и Свислочском районах. Благодаря их работе у наших жителей появилась возможность приобрести отечественные ранние овощи и фрукты, которые мы закупаем, как правило, у фермерских хозяйств и индивидуальных предпринимателей. Крепкая материально-техническая база позволяет нам чувствовать себя уве-

ренно в завтрашнем дне, хотя ежегодно проводим текущие ремонты, закупаем новое оборудование.

Заместитель председателя правления Гродненского облпотребобщества Елена Чикова отмечает неплохие темпы заготовок лесной ягоды, голубики.

– От населения в Гродненской области уже заготовлено более 74 тонн черники, 3 тонны голубики, что на порядок больше, чем в прошлом году, – пояснила собеседница. – Началась заготовка грибов от населения. Пока имеем только 400 килограммов лисичек, но грибной сезон только начался. Ожидается также неплохой урожай клюквы и брусники, к сбору которых приступят позже. Продукция от населения принимается заготовителями во всех районах области в более чем ста приемно-заготовительных пунктах, из которых 20 занимаются исключительно закупкой дикорастущих ягод и грибов. Всего в области около 200 кооператоров заняты в сфере заготовок.

В целом Гродненское облпотребобщество закупает от населения несколько десятков видов сельскохозяйственной продукции и сырья, ежегодно расширяя ассортимент.

– В условиях рыночной конкуренции потребкооперация не является монополистом, – резюмирует Елена Анатольевна. – Закупки сельхозпродукции, ягод и грибов ведут перерабатывающие предприятия, а также субъекты хозяйствования разных форм собственности. Таким образом, закупочная цена формируется исходя из предложения и спроса, урожайности в ресурсных районах Беларуси. В нынешнем сезоне кооператоры гродненского региона уже закупили более 200 тонн томатов, 350 тонн огурцов, в том числе 210 тонн капусты нового урожая, 24 тонны садовой земляники, почти 7 тонн кабачков и других овощей и фруктов. Жители активно несут на заготовительные пункты черную и красную смородину, черешню, сливу, крыжовник. В общем, кто серьезно заготавливает – тот сам ест и других кормит.

**Татьяна ВРУБЛЕВСКАЯ,**  
 vrublevskaya@sb.by,  
 фото Алексея БИБИКОВА

## С утра пораньше

В Волковысском филиале Гродненского облпотребобщества в жаркие июльские денки с самого утра кипит работа. На овощной склад люди приезжают на автомобилях и велосипедах, приходят пешком. Каждый хочет получить достойную оплату за свой нелегкий труд в лесу или на приусадебном участке. Житель Волковыска Виктор Пашкевич привез более 30 килограммов лисичек.

– Собираем всей семьей. Знаем грибные места возле деревни Порозово Свислочского района, поэтому ездим вместе с женой и двумя дочками на тихую охоту, как только выпадает возможность. Сколько заработал? Умножьте количество сданных лисичек на 6 рублей и получите 180 рублей прибыли. Даже



ПОБЫВАЛИ В КИРОВСКОМ РАЙПО И УЗНАЛИ СЕКРЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЕГЕНДАРНЫХ СМАЖЕНОК

Кировский район известен каждому, кто хотя бы раз проезжал по автотрассе Бобруйск – Могилев, ведь у дороги расположено кафе «Смаженка». То самое, которое на протяжении полувека выпускает легендарное угощение. Оно – гордость Кировского райпо. Побывали на производстве и узнали, в чем секрет приготовления пышного лакомства.

# ТОТ САМЫЙ СМАК

## Бренд города

Если вы на диете или следите за фигурой, то рекомендуем Кировск объезжать стороной. Ведь заехать сюда и не попробовать уже культовую смаженку местного производства просто непозволительно. Кстати, многие город посетают именно ради этого сдобного угощения. Найти фирменное кафе просто. Видите очередь возле центрального автовокзала, которая не уменьшается ни на минуту, – вам сюда. Вот уже более 50 лет местные кооператоры радуют покупателей неизменным качеством своей продукции. А это, на минуточку, 15 видов смаженок. Как говорится, на любой вкус. От традиционных с мясом до модных с креветками и моцареллой. Вы-

пекают их в цеху, который находится там же, в кафе. Поэтому фирменное блюдо кировчан всегда можно попробовать с пылу с жару. Продукция тут не залеживается. Покупают сразу по 10 и более штук. И поверьте, оно того стоит. Неизменно высокое качество и по доступной цене. В меню кафе самая дорогая позиция – всего 2 рубля 60 копеек.

– Секрет наших смаженок в том, что они вкусные, всегда свежие и горячие, – говорит повар кафе «Смаженка» Наталья Бородуленко, которая тут работает уже более 25 лет. – У нас никогда продукция не залеживается.

А главный ингредиент, благодаря которому смаженки получаются настолько вкусными, что за ними сюда специально приезжают со всей страны, – частичка души.

– Когда замешиваешь тесто, это надо делать с любовью. Я всегда готовлю как для себя. А для себя я всегда готовлю с душой. И когда ты вкладываешь частичку души в смаженки, то они получаются вкусными, – призналась Наталья Николаевна. – Свою работу надо любить. Частичкой своей души она поделилась и с нами. Повар лихо достала из печи противень с горячей и румяной сдобой.

– Угощайтесь. Это мои любимые. Раньше я предпочитала с творогом, а сейчас со сливками.



Признаюсь, более вкусного угощения не пробовал в жизни. И перед отъездом из Кировска зашел в кафе и купил несколько пакетов с фирменным лакомством для своих близких. Правда, пришлось отстоять большую очередь. Тут это норма. Местный деликатес пользуется колоссальным спросом.

– В сутки в этом кафе мы выпекаем от 3 до 5 тысяч смаженок, – рассказывает председатель правления Кировского райпо Светлана Сорока. – Кроме этого, у нас есть кафе «Смаженка» в Бобруйске. Мы работаем по рецептуре справочника общественного питания. Другой у нас нет. Наша «Смаженка» работает уже более 50 лет. Наверное, место намолненное. Поэтому

так популярна она. Ну и руки поваров, которые работают только на смаженках, – они уже и тесто чувствуют, и знают, сколько его надо выдерживать. Плюс кафе расположено на трассе Могилев – Бобруйск в районе автовокзала. Поэтому проходимость очень большая. И главное – продукция продается сразу из печи. Она всегда свежая. В этом основной секрет.

– Пять с курицей и пять с креветками, – бойко делает заказ молодой мужчина. В этот момент ему звонит телефон. – Хорошо, – отвечает он и потом говорит продавцу: – И еще пять с мясом. Жена попросила.

– Неужели вы это все за раз скушаете, – не удержавшись, спросил у него.



– И еще за добавкой приеду, – улыбнулся покупатель, который сюда приехал специально из Могилева. – Я по работе раз в неделю еду в Минск и специально еду по дороге через Кировск, хотя напрямую по трассе быстрее. Но оно того стоит. Мои домашние с нетерпением ждут, когда привезу им кировских гостинцев.

К слову, кировские кооператоры ежегодно радуют потребителей своими новинками. В этом году меню пополнилось двумя позициями. А вскоре посетители смогут попробовать и новые вкусы полюбившихся смазенок. Какой будет начинка – секрет не раскрывают. Но технолог заверяет: вкусовые рецепторы будут в восторге.

## Забота о каждом жителе

В мае 2020 года на основании решения Могилевского облпотребсоюза для оптимизации структур потребкооперации предприятия Бобруйского района, входящие в структуру Белкоопсоюза, присоединили к Кировскому райпо. Такая реорганизация пошла на пользу. И сегодня райпо – одно из ведущих в области.

– Мы классическое райпо, которое представлено всеми отраслями, имеющимися в потребкооперации. Самая главная отрасль – торговля. Она занимает более 70 процентов в выручке. Также у нас есть заготовки, общественное питание, производство, транспорт и техническая служба, – вводит в курс дела председатель правления Кировского райпо Светлана Сорока. – Торговля – это 44 предприятия в Кировске, 66 в Бобруйске и Бобруйском районе. Из них 17 в самом городе, остальные на селе. Продукция востребована разная. У нас основной покупатель – жители села. И большинство населенных пунктов обслуживаем только мы.

Свою продукцию кировские кооператоры развозят на девяти автолавках. Пять работают в Бобруйском направлении, четыре – в Кировском. И что важно, доставляют продукцию в населенные пункты даже к одному жителю.

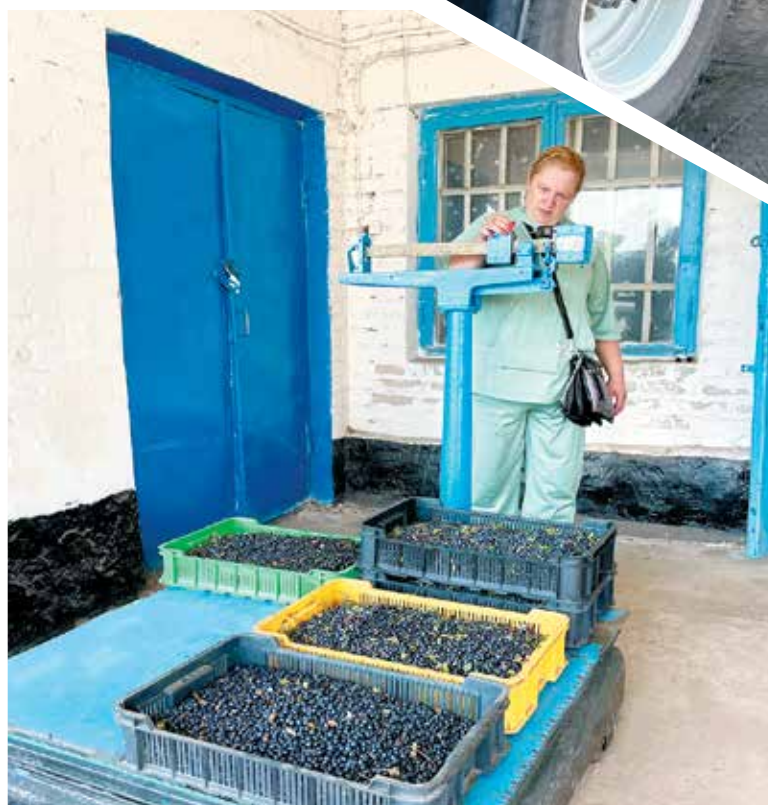
– Это деревня Игнацовка, – рассказывает водитель автолавки Василий Белоглазый, который уже 17 лет доставляет продукты по всему району. – Там живет один житель. Но он тоже человек. Поэтому два раза в неделю привозим туда продукты и все, что потребуются. В основном заказывают молоко и колбасные изделия, фрукты и овощи. Иногда и стройматериалы.

Савельевича, как его называют жители деревень, знают все. Он всегда найдет время пообщаться и поможет тем, кому это нужно. Раньше он работал на старом «газике». В прошлом году пересел за руль новенькой автолавки производства «МАЗ-Купава».

– Работается хорошо. Разница большая. Тут и морозильников больше, холодильники лучше, сама машина просторная. Можно больше товара загрузить за один раз. Так что машиной очень доволен.

Автолавки Кировского райпо развозят продукцию семь дней в неделю. В населенные пункты с малым количеством жителей – два раза в неделю, в крупные – три раза.

– В прошлом году приобрели две новые автолавки. Одна работает в Бобруйском регионе, а вторая – в Кировском, – рассказывает Светлана Сорока. – Это автолавки производства «МАЗ-Купава». В этом году планируем пополнить парк еще четырьмя новыми машинами. В эксплуата-



ции они гораздо лучше предшественников. Производитель учел все пожелания кооператоров, и машина получилась проходимой и комфортной. Большая витрина, достаточно холодильников. Комфортные условия для продавца. Есть кондиционер летом и обогреватель зимой. На селе заказывают разную продукцию. И стройматериалы, и бытовую технику, но в основном это продукты питания. Мы торгуем хлебом собственного производства. У нас есть свой хлебозавод. В месяц выпускаем 110 тонн хлеба, то есть не менее 3–4 тонн в сутки. Конечно, могли бы выпустить и больше, но потребность у населения в хлебе падает. Поэтому работаем под спрос. Автолавки выезжают по определенному маршруту ежедневно. Летний период для нас тяжелый. В последние годы очень выросли заказы. Люди стали больше времени проводить в селах – и наблюдаем большой приток населения. И нагрузка выросла.

## Вкус детства

Хрустящая капуста и огурчики, ароматные моченые яблоки, пряная морковь и свекла. Эти соленья и квашения всегда будут актуальны на любом столе. Все эти деликатесы производятся в цехе квашения и соления. Причем вкус получается как у бабушки в деревне. Настоящий, без химии. Квасильно-засоленный участок Бобруйского обособленного структурного подразделения Кировского райпо работает с 2014 года. Это единственное такое производство в регионе.

– За 2023 год засолили 84 тонны огурцов, томатов, капусты, чеснока, яблок. В прошлом году впервые сделали пряную морковь и пряную свеклу. Все реализовано в торговой сети Могилевской

области, собственной сети и других регионов, – говорит председатель правления Кировского райпо. – Раньше различные соленья были практически в каждом доме, а сегодня ситуация изменилась: не каждая хозяйка сможет сделать те же моченые яблоки даже в силу отсутствия времени. Выход – покупать продукцию в магазине. Радует, когда люди остаются ею довольны. Наши соленья и квашения – цельный и полностью натуральный продукт, без химии и вредных добавок. В те же огурцы идут только укроп, хрен, кориандр, тмин, соль. Стандартный набор приправ и естественный процесс брожения дают на выходе отменный вкус.

Сезон переработки для кооператоров начинается с середины июля – именно в этот период стартует засолка огурцов, потом в работу идут томаты и чеснок, яблоки и в течение всего года – капуста, свекла и морковь. Вся продукция не только вкусная, но и полезная.

А сейчас у кировских кооператоров насыщенная пора заготовок. Население активно сдает чернику и лисички.

– Мы закупает все, что есть у населения, – говорит Светлана Сорока. – Сейчас активно закупает дары леса. До этого закупали черную и красную смородину. Выезжаем в Брестскую область для закупки огурцов. Томаты берем у тепличных хозяйств – там, где дешевле. В ближайшее вре-

мя приступим к мочению и солению огурцов. Чернику закупает только для торговли. Продаем ее в чистом виде. Лисички – для последующей торговли и потребления в общественном питании. Уже заморозили более двух тонн и этим обеспечим свой общепит до следующего сезона. Из них мы варим супы, делаем закуски. Пользуется также спросом смазетка с лисичкой.

Популярна и продукция цеха полуфабрикатов.

– Нам поставляют готовое мясо на кости. Его перерабатываем в полуфабрикаты, – рассказывает председатель райпо. – Обеспечиваем бюджетные учреждения закрытого типа – больницы, детские сады, школы, дома престарелых. Также продаем в собственной сети. Излишки через биржу – сторонним покупателям. Это не более 20 процентов. Хорошо продается тазобедренная часть говядины, лопаточная часть. Пользуются спросом наши домашние колбасы. А в районе хорошо идет свинина на разрубке. В месяц продаем около 3–4 тонн.

**Владислав СЫЧЕВИЧ,**  
фото автора



ВЛАДИСЛАВ  
СЫЧЕВИЧ

ТИШЕ ЕДЕШЬ –



СУШЕ БУДЕШЬ

КАК ПРАВИЛЬНО ВОДИТЬ МАШИНУ  
В ДОЖДЬ

Этим летом погода преподносит сюрпризы. И порой не самые приятные. Солнечный день в считанные минуты сгущается тучами – и с неба льет как из ведра. Для дачников эти сюрпризы небесной канцелярии только в радость. Чего не скажешь про водителей. Дождливая погода с почти тропическими ливнями требует повышенного внимания автолюбителей. Нужно переосмыслить стиль вождения в тяжелых погодных условиях, чтобы не подвергать опасности себя и других участников движения.

## СЛЕДИМ ЗА СКОРОСТЬЮ



Во время поездки по мокрой дороге необходимо ограничивать скорость. Нельзя разгонять машину выше 50 км/ч. Если дождь очень сильный, видимость может быть почти нулевой. В этом случае лучше отложить поездку, ливни обычно длятся недолго.

Некоторые круиз-контроли могут неверно оценивать мокрую дорогу. Если водителем были замечены такие ошибки, пользоваться им не рекомендуется. Программу на новой машине желательно проверить заранее. Если этого не сделать, при вождении во время дождя полагаться на нее нежелательно.

Мокрые тормозные колодки снижают эффективность тормозной системы. Желательно проехать небольшой участок на невысокой скорости, слегка надавливая педаль тормоза. Колодки быстро высохнут.

На трассе во время дождя вода попадает на автомобиль не только сверху, но и снизу и сбоку. На ровной дороге проезжающие машины разбрызгивают водяную пыль, которая попадает не только спереди, но и сбоку, ухудшая видимость. Переднее стекло очищают дворники, избавить от грязи боковые стекла и зеркала на ходу сложно.

## ДА БУДЕТ СВЕТ



Видимость в дождь сильно снижается. Включив фары, вы сделаете заметнее свой автомобиль, особенно если он черного или серого цвета. И лучше не ограничи-

ваться дневными ходовыми огнями, а включить ближний свет фар – чтобы работали и задние габаритные огни.

По правилам дорожного движения можно включить и передние противотуманки. Но заднюю противотуманную фару включать без тумана нельзя.

## ДЕРЖИМ ДИСТАНЦИЮ



Много раз говорится о необходимости соблюдения безопасной дистанции. А на мокрой дороге это основное правило. Ведь законы физики таковы, что им подчиняются даже премиальные шины и лучшие тормозные системы. Но почему-то эти законы все время пытаются оспорить заурядные водители. Последствия – значительный рост числа ДТП в дождь.

Прижиматься к другим машинам не стоит еще и из-за того, что от них поднимается водяная пыль, ухудшающая видимость.

Включайте дворники, как только начался дождь, а при разезде на узкой дороге, опережении или тем более обгоне грузовика заранее переводите в быстрый режим, чтобы водяное облако, поднимающееся от встречной или попутной машины, не смогло вас ослепить. Помните, что на 100 км/ч за одну секунду автомобиль проезжает 28 метров. Чтобы отреагировать на экстренную ситуацию, требуется еще от 0,2 секунды профессиональному водителю или спортсмену до 0,7 секунды – начинающему водителю. А чтобы остановить машину со 100 км/ч, потребуется 92 метра на сухом асфальте и 124 метра – на влажном. То есть даже в дождь вы должны видеть дорогу минимум на 150 метров!

## УШЛИ В ПЛАНИРОВАНИЕ



Частое явление в дождь – аквапланирование. Оно неприятно и для опытного водителя. Попав на водяную пленку, автомобиль скользит по воде, как шайба по льду или мыло по мокрому кафелю. Пытаться менять траекторию или тормозить в этот момент бессмысленно и опасно: сцепление шин с дорожным покрытием может резко восстановиться – и вы улетите с дороги. Почувствовав, что машина словно отрывается от полотна, надо не суесться и подождать, пока не восстановится сцепление. Аквапланирование обычно длится мгновения. А чтобы оно не повторялось, лучше немного сбросить скорость.

И еще раз. Суета в дождь – главный враг. Особенно для водителя. Часто менять скорость движения, ряд, дистанцию точно не следует, а в дождь – тем более. Коэффициент сцепления шин с влажным асфальтом ниже, чем с сухим. Из-за этого автомобиль выполняет ваши команды с запаздыванием – пусть даже и малозамет-

ным для вас. Конечно, современная автоэлектроника корректирует большинство ошибок водителя, но и она может сдаться – и тогда машина отправится в резкий и глубокий занос. А с заносом справится далеко не каждый водитель, даже бывалый. Этому нужно специально учиться.

Остановочный путь автомобиля на мокром асфальте на городских 60 км/ч составляет 77 метров, тормозной путь – 35 метров. Помните об этом, приближаясь к перекресткам с пешеходными переходами.

## НЕ ГОНИТЕ ВОЛНУ



Дожди у нас бывают такие, что на улицах образуются не просто лужи, а озера. Вспомнить хотя бы Минск на прошлой неделе. Конечно, в такую погоду лучше не ездить, но если уж пришлось, запомните несколько «нельзя». Нельзя заезжать в лужу, не зная ее глубины. В городе есть риск попасть колесом в открытый ливневый колодец, за городом – встретить в глубине все что угодно. Остановитесь перед лужей и посмотрите, как ее проезжают грузовики.

Нельзя пролетать лужу на скорости. Во-первых, вы можете окатить кого-то водой из-под колес, во-вторых – поймать неприятное аквапланирование, в-третьих – залить воздухозаборник и получить гидроудар, в-четвертых – «смыть» передний номер. Волна отрывает его с удивительной легкостью. Потом придется или искать в грязной луже жестянку, или восстанавливать ее в срочном порядке.

Наконец, всегда используйте возможность пустить одну пару колес посуху – шансы безопасно проехать лужу при этом возрастают вдвое.

## НЕ СТОЙТЕ НА КРАЮ



Если вы попали в дождь на загородной трассе, по возможности не съезжайте для остановок на грунтовые обочины. Выбирайте твердое покрытие либо асфальтированные площадки. А лучше всего – АЗС. Во-первых, на раскисшей обочине можно поскользнуться, особенно если шины на вашем автомобиле не первой и не второй свежести. И тогда – привет, кювет. Во-вторых, с такой обочины будет труднее стартовать, чтобы безопасно встроиться в поток. В-третьих, грязь с обочины вы потом потащите на дорожное полотно: у тех, кто поедет за вами, будет хуже сцепление – пока дождь не смоет глину с дороги. И, наконец, стоящий на обочине автомобиль – это помеха на дороге. А в дождь еще и малозаметная помеха. Если уж вам крайне необходимо встать именно так, включите аварийную сигнализацию. И постарайтесь не задерживаться на этом месте.

Фото носят иллюстративный характер

## ПАМЯТКА ВОДИТЕЛЮ

## Безопасное вождение в дождь:

- включать свет;
- увеличивать дистанцию;
- не обгонять;
- не забывать о пешеходах;
- не заезжать в лужу;
- остерегаться обочин.



**ФОРМУЛА БЕЗОПАСНОСТИ**

Такого разгула стихии, который произошел на прошлой неделе в Беларуси, даже старожилы не помнят. За два дня от бушующей стихии успели пострадать все области страны. И если где-то все прошло относительно мирно, то в некоторых районах ненастье разыгралось. Всего от него пострадали 594 населенных пункта. К сожалению, не обошлось без жертв. Из-за непогоды погибло четыре человека, в том числе двое детей. Еще пять травмированы. Ураган застал 90-летнего мужчину по пути домой. Сильные порывы ветра повалили дерево прямо на пенсионера. От полученных травм он скончался в больнице.

**Какие правила безопасности необходимо соблюдать в непогоду – сегодня расскажем.**

# УКРОТИТЬ СТИХИЮ

## КАК СЛЕДУЕТ ВЕСТИ СЕБЯ В ШТОРМ И ГРОЗУ



### Ветер, ты могуч

Во время сильного ветра рекомендуется ограничить выход из зданий и находиться в помещениях. Отойти от окон и занять безопасное место у стен внутренних помещений, в коридоре, у встроенных шкафов, в ваннных комнатах, туалете, кладовых, в прочных шкафах, под столами. Также необходимо погасить огонь в печи, отключить электроэнергию, закрыть краны на газовых сетях. В темное время суток следует использовать фонари, лампы, свечи, включить радиоприемник для получения дополнительной информации. В целях безопасности стекла окон оклейте бумажными лентами или полосками скотча, закройте ставнями или щитами. Важно взять под особый контроль детей и не оставлять их без присмотра.

Находясь на улице, в парковой зоне нельзя прятаться под высокорослыми деревьями, лучше удалиться от них метров на 30–40. Не стоит прятаться от сильного ветра около стен домов, так как с крыш возможно падение шифера и других кровельных материалов. Это же относится к остановкам общественного транспорта, рекламным щитам, недостроенным зданиям. Для защиты от летящих обломков и осколков стекла используйте листы фанеры, картонные и пластмассовые ящики, доски и другие подручные средства. При пыльной буре закройте лицо марлевой повязкой, платком, куском ткани, а глаза очками. Рекомендуется быстрее укрыться в подземных переходах или подъездах зданий. Если вы оказались в поле или на проселочной дороге, выходите на магистральные дороги, которые периодически расчищаются и где есть большая вероятность оказания вам помощи.



А также в такую погоду желательно ограничить езду на далекие расстояния за пределы населенных пунктов и не парковать автомобиль поблизости от старых деревьев.

### И грянет гром

Гроза – комплексное явление природы, при котором наблюдаются многократные электрические разряды-молнии, сопровождаемые резкими громовыми раскатами. Обычно грозе сопутствуют шквалистый ветер и ливневые осадки, иногда – град. Гроза скоротечна и редко продолжается более 1–2 часов, однако представляет собой одно из самых опасных явлений природы.

Основным поражающим фактором этой стихии является молния: прямое попадание разряда нарушает деятельность сердца и легких, что в свою очередь может привести к летальному исходу. Кроме того, силы природы могут спровоцировать и возгорание.

Гроза – явление достаточно непредсказуемое, и, чтобы не стать жертвой непогоды, достаточно усвоить ряд несложных правил поведения. Если ненастье застало вас врасплох, действовать нужно в зависимости от ситуации.

Если вы в закрытом помещении, то отключите все электроприборы и вытащите штекер наружной антенны из телевизора, прекратите телефонные разговоры. Ликвидируйте сквозняки: плотно закройте окна и дымоходы. Не стойте у окна, печи, камина, массивных металлических предметов, на крыше и на чердаке.

Если же ненастье застало вас на улице, то помните, что молния бьет в самую высокую точку на своем пути. Большое дерево, одинокий человек в поле и есть эта высокая точка, поэтому не



### На воде и под водой

Опасность в себе может нести и ливень. При интенсивности дождя 1,5–2 мм в минуту человеку, даже находящемуся под укрытием, становится трудно дышать. К тому же прибывающая вода не успевает впитываться в землю. Снижается видимость, затрудняется движение транспорта. Кроме того, стихия может повредить опоры линий электропередач и вывести из строя электростанции.

Крайне опасно при сильном ливне спускаться в подвалы и заглубленные помещения. Они могут быть в считанные минуты затоплены нахлынувшей водой. Опасно спускаться в подземные переходы. Не стоит пытаться укрыться вблизи оврагов: такая погода часто приводит к оползням.

А что делать при граде? По возможности не выходите из дома, в помещении держитесь как можно дальше от окон. Не пользуйтесь электроприборами, т.к. град обычно сопровождается грозой и деятельностью. Находясь на улице, постарайтесь выбрать укрытие. Если это невозможно, защитите голову от ударов градин (прикройте голову руками, сумкой, одеждой). Не пытайтесь найти укрытие под деревьями: велик риск не только попадания в них молний, но и того, что крупные градины и сильный ветер могут сломать ветви деревьев, что может нанести вам дополнительные повреждения. Если вы перемещаетесь на автомобиле, то прекратите движение, держитесь дальше от стекол. Желательно развернуться к ним спиной (лицом к центру салона) и прикройте глаза руками или одеждой. Если с вами оказались маленькие дети, то их необходимо закрыть своим телом, прикрыв им глаза либо одеждой, либо рукой. Если позволяют габариты салона – лучше всего лечь на пол. Ни в коем случае не покидайте во время града автомобиль. Помните, что средняя продолжительность града составляет примерно 6 минут, очень редко он продолжается дольше 15 минут.

**Владислав СЫЧЕВИЧ,**  
 фото носят  
 иллюстративный характер.  
 Автор благодарит  
 пресс-службу Министерства  
 по чрезвычайным ситуациям  
 за информационную  
 поддержку

# СТРАНИЧКА для сельчан и горожан



## Витаминный запас круглый год

### ХОЗЯЙКАМ НА ЗАМЕТКУ: КАК ПРАВИЛЬНО ЗАМОРАЖИВАТЬ ОВОЩИ

**В последнее время замораживание как способ сохранения продуктов на зиму приобретает все большую популярность. Лучше всего питательные вещества и витамины сохраняются не при консервировании и солении, а именно при замораживании.**

Современные бытовые холодильники имеют морозильные камеры с температурой заморозки минус 18 градусов, что позволяет осуществлять быструю заморозку и хранение замороженных продуктов до 1 года.

Общее требование к хранению всех замороженных продуктов в морозильной камере – тщательная их упаковка. Контакт с воздухом вреден из-за окисляющего действия кислорода, к тому же пары из открытых продуктов конденсируются на стенках морозильной камеры в виде инея и ухудшают условия хранения.

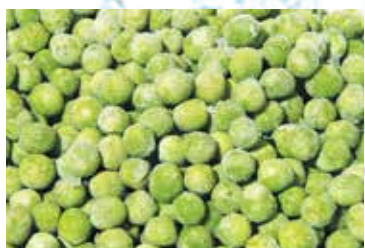
Следует учесть, что замораживание вызывает ряд физических и физико-химических изменений (потемнение продукта, большая потеря сока при оттаивании и т. д.), которые снижают качество продукта. Ни подготовка продуктов к замораживанию, ни сам процесс замораживания не делают их стерильными, поэтому после оттаивания они портятся быстрее, чем свежие, и их следует использовать сразу.

Тара для хранения плодов обязательно должна быть чистой, сухой и герметичной. Лучше всего использовать для заморозки специальные герметически закрывающиеся контейнеры или пакеты для замораживания, они продаются в магазинах. Если тара для замораживания негерметична, то влага уйдет, ягоды и зелень будут терять свой цвет, высушиваться и вымораживаться.

Для хранения замороженных продуктов можно использовать также фольгу, полиэтиленовую пленку, обычные полиэтиленовые пакеты, чисто вымытые пакеты из-под молока, пластиковые бутылки из-под воды. Но в такой таре продукты будут сохраняться хуже по вышеперечисленным причинам.

Фасовать замороженную продукцию лучше порционно, чтобы было удобно доставать и размораживать именно то количество, которое необходимо в данный момент.

**Зеленый горошек.** Сразу же после вылуцживания зерен из стручков их бланшируют в кипящей воде в течение 2–3 минут, после чего немедленно охлаждают в воде.



Охлажденные зерна горошка расфасовывают в картонные коробки и ставят в морозильник для замораживания и хранения.

**Зеленый лук (перо).** Лук нарезают кусочками длиной 5–10 мм и в течение 5 минут бланшируют. Охлажденный лук плотно укла-



дывают в формы и замораживают. При употреблении в пищу от общего брикета отрезают или откалывают необходимое количество лука для заправки супов или вторых блюд. Можно оттаивание осуществлять на сковороде с небольшим количеством жира.

**Огурцы.** Молодые огурцы с нежной кожицей и мелкими недоразвитыми семенами моют и, не подвергая бланшированию, нарезают на поперечные кружки толщиной не более 2–3 мм. Эти кружки плотно укладывают

в формы или картонные коробки и замораживают. У замороженных огурцов хорошо сохраняется аромат, они могут быть использованы для приготовления салатов, окрошки в любое время года.

**Пряные растения.** Зелень молодого укропа, петрушки и сельдерея тщательно моют несколько раз, бланшируют в кипящей воде 1 минуту, затем вынимают, дают стечь, охлаждают и замораживают. Тщательно вымытые и очищенные корнеплоды петрушки и сельдерея нарезают на мелкие кусочки длиной не более 1 см и бланшируют в кипящей воде 0,5 минуты. Бланшированную петрушку и сельдерея охлаждают и замораживают россыпью, чтобы корни не смерзлись в общий блок. Замороженные корнеплоды



высыпают в плотно закрываемую стеклянную банку или в полиэтиленовый пакет. При употреблении корни без размораживания кладут в кастрюлю с первым блюдом за 5–10 минут до конца варки.

**Спаржевая фасоль.** Зеленую или желтую спаржевую фасоль с нежными без волокон стручками



сначала моют, затем стручки нарезают на кусочки длиной 2–2,5 см и бланшируют так же, как и зеленый горошек. После охлаждения нарезанные стручки фасоли замораживают в коробках или россыпью с последующей расфасовкой в коробки или полиэтиленовые пакеты.

**Цветная капуста.** Свежую белую цветную капусту очищают от верхних покровных листьев, моют и разделяют на соцветия, которые бланшируют в кипящей воде с добавлением соли в тече-



ние 2–3 минут. Бланшированные соцветия можно сразу плотно (но не раздавливая) уложить в неглубокую картонную коробку, выстланную целлофаном или полиэтиленом, охладить и заморозить. При употреблении коробку вскрывают и погружают в кастрюлю с горячей водой. Как только брикет распадется на соцветия, их можно отварить или обжарить, как свежую цветную капусту.

**Щавель.** Вымытые крупные листья щавеля режут поперек на части размером 3–4 см. Мелкие листочки можно не резать. Затем



тщательно бланшируют в кипящей воде 1–2 минуты. Воды надо брать немного, чтобы только можно было покрыть весь щавель. Как только цвет щавеля изменится, его быстро вынимают шумовкой и перекладывают в дуршлаг. После стекания воды листья раскладывают в формочки, охлаждают в течение 1–2 часов и замораживают. Для приготовления зеленых щей брикетик замороженного щавеля опускают в кастрюлю, где уже находятся сваренные другие овощи и все, что необходимо для зеленых щей. Брикет быстро растает, и после закипания щи можно подавать на стол.

**Шпинат.** Замораживают так же, как и щавель. Зеленые щи готовят из шпината и щавеля, взятых в равных количествах. Если щавеля нет, то



можно варить щи из шпината, добавляя немного (по вкусу) лимонной кислоты или несколько ложек консервированного пюре из щавеля.

В заключение следует отметить, что бланширование является обязательным приемом подготовки овощей к заморозке.

**Александр ГОРНЫЙ,**  
кандидат  
сельскохозяйственных наук



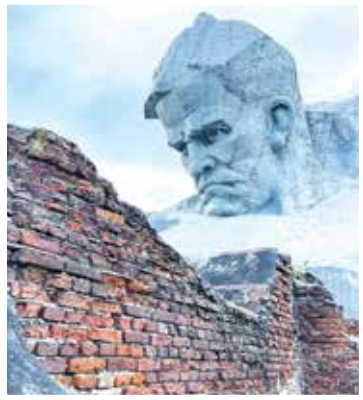


## ЗАМЕТКИ ПУТЕШЕСТВЕННИКА

## МЕСТО, ГДЕ СТОИТ ПОБЫВАТЬ КАЖДОМУ

## ЧТО ПОСМОТРЕТЬ В БРЕСТЕ ЗА ОДИН ДЕНЬ

Июль – жаркая пора во всех смыслах. Погода радуется небывалым теплом. У тружеников села время сбора урожая, у кооператоров – заготовок и начала переработки. Но надо давать себе и время для отдыха, чтобы после выходных с новыми силами приступить к работе. Мест, где с пользой для души и тела провести время на уик-энде, в Беларуси предостаточно. Но есть те, где каждый просто обязан хотя бы раз в жизни побывать. Одно из них – Брест. Один из красивейших и интереснейших городов страны, где можно посетить множество достопримечательностей или просто гулять по очаровательным центральным улочкам, заглядывать в милые дворчики, пить кофе в атмосферных кофейнях, смотреть, как фонарщик зажигает свет на улице Советской.



## Ворота города

Если вы планируете посетить Брест на один день, то, безусловно, рекомендуем ехать личным автотранспортом. Так будет удобнее передвигаться по городу и сможете объехать все достопримечательности. А если же прибыть на поезде, то знакомство с городом стоит начать с железнодорожного вокзала. Его здание отсылает к XIX веку и временам, когда железная дорога связала Брест с Варшавой, это произошло в 1869-м. Спустя два года поезда начали курсировать из Бреста в Москву. Сохранившееся до наших дней здание возведено в 1883–1886 годах по указу царя Александра III. На строительство выделено 2 млн рублей золотом – баснословные тогда деньги. Вокзал был суперсовременным – с водопроводом, отоплением, несколькими залами. Любопытный факт: в разное время в ресторане вокзала обедали Брежнев, Хрущев, французский премьер-министр и президент Жорж Помпиду, основатель КНДР Ким Ир Сен.

Здание в нынешнем виде построено во время послевоенного восстановления – классический образец сталинского ампира. В разработке проекта и его возведении принимали участие лучшие архитекторы и инженеры Советского Союза, в том числе скульптор Евгений Вучетич – автор знаменитого монумента «Воин-освободитель» в Третьяков-парке в Берлине. Сегодня у брестского вокзала есть красивый вестибюль, комфортные залы ожидания, служебные и вспомогательные помещения, разделенные башней со шпилем.



## Приятная прогулка

Брест не зря называют городом контрастов. Он привлекает и очаровывает особым колоритом улиц, своеобразным стилем, уютом и динамичностью. Рядом с вокзалом начинается одна из главных улиц – Советская. Она полностью пешеходная, поэтому местные жители иногда именуют ее Арбатом. Тут объединяются исторический и современный облик города. Она тянется с севера на юг от улицы Орджоникидзе до реки Мухавец и проходит через преимущественно невысокую историческую



застройку, занятую кафе, магазинами, торговыми центрами. Пешеходную зону украшают цветники, беседки, изящные кованые фонари. В начале этой улицы можно увидеть дома, построенные еще до революции 1917 года.

Жизнь тут кипит во второй половине дня. Поэтому рекомендуем прийти сюда вечером. Все потому, что сможете стать свидетелем незабываемого зрелища. Каждый вечер тут можно встретить живую легенду – фонарщика. В любое время года за его работой наблюдают толпы туристов. Колоритный мужчина в форме петровских времен зажигает и гасит фонари с 2009-го. Для совершения ритуала он поднимается по лестнице и вручную зажигает керосиновые лампы. Всего на улице Советской 17 таких фонарей. Легенда гласит: если взяться за пуговицу на одежде фонарщика и загадать желание, оно непременно сбудется.

Обязательно сделайте фото на память рядом с уникальным памятником в честь тысячелетия Бреста. Он задуман как модель города, воплощенная в исторических образах. Пятнадцатиметровая колонна состоит из трех элементов. Наверху находится статуя ангела с крестом – хранителя города. Его лицо обращено к Брестской крепости. Ниже расположены фигуры исторических деятелей. На нижнем ярусе памятника установлено 12 плит, которые образуют символические часы.

Также на Советской рекомендуем посмотреть зимний сад Брестского государственного университета имени А. С. Пушкина. Среди зелени в нем живут попугаи. Кроме того, посетите здание Мужской гимназии имени Траугутта, построенное в начале XX века и расположенное за зимним садом, и уникальную по архитектуре церковь Святого Николая Чудотворца начала XX века.

Пересекает Советскую еще одна достопримечательность – улица Гоголя. В 2013 году здесь появилась Аллея кованых фонарей, где каждый из них представляет собой арт-объект: Маленький принц, скульптуры пожарного, торговца, кузнеца, чистильщика обуви и другие.

## День памяти

Но главная достопримечательность города – Брестская крепость. Она дважды вошла в историю: здесь в Белом дворце (его руины можно увидеть рядом с Музеем обороны) в 1918 году был заключен мир между Советской Россией и Германией и здесь держал героическую оборону легендарный гарнизон в первые дни Великой

Отечественной войны. Брестская крепость построена в 30-е – начале 40-х годов XIX века на четырех островах, образованных рукавами рек Мухавец и Западный Буг. Она была полностью военным объектом и не подчинялась городским властям. К началу Первой мировой войны крепость считалась одной из самых неприступных в Европе.

В наши дни архитектурно-скульптурный ансамбль мемориала «Брестская крепость-герой» включает в себя главный монумент «Мужество», штык-обелиск, скульптурную композицию «Жажда», площадь Церемониалов, три ряда мемориальных плит с захоронениями погибших, руины и уцелевшие сооружения крепости и музеев.

Здесь можно посетить несколько экскурсий. В оборонительной казарме, часть которой чудом уцелела, оборудован Музей обороны Брестской крепости. В десяти его залах представлено около 4 тысяч экспонатов. По экспозиции «Музей войны – территория мира» можно проследить жизнь Брестской крепости и связанных с ней людей накануне войны, в военный и послевоенный периоды. Также рекомендуем посетить художественный музей.

Посещая Брестскую крепость, каждому путешественнику стоит обязательно заглянуть и в археологический музей «Берестье». Он находится на месте городища древнего Берестья, основанного нашими дальними предками – дреговичами. Многочисленные археологические находки XI–XIV веков дают представление об экономической и культурной жизни древнего города. В основе экспозиции – археологический раскоп, на глубине четырех метров – часть ремесленного квартала. Это 28 деревянных жилых и хозяйственных построек XIII века, две уличные мостовые, частокол и остатки глинобитных печей.

**Владислав СЫЧЕВИЧ,**  
фото автора

Правление Белкоопсоюза, Президиум Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства выражают глубокие соболезнования директору Минского филиала учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» Олегу Федоровичу Левшунову в связи с постигшим его тяжелым горем и невозможной утратой – смертью ОТЦА.

Правление Белкоопсоюза, Президиум Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства скорбят по поводу безвременной смерти Ирины Николаевны СЕЗОНЮК – директора Лельчицкого филиала Гомельского облпотребобщества, и выражают глубокие соболезнования ее родным и близким.

Филиал учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» «Могилевский торговый колледж» выражает соболезнования директору Минского филиала учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» Олегу Федоровичу Левшунову в связи с постигшим его горем – смертью ОТЦА.

Администрация, профсоюзный комитет и коллектив сотрудников учреждения образования «Гродненский колледж экономики и управления» Белкоопсоюза выражают глубокие соболезнования директору Минского филиала УО «БТЭУ ПК» Олегу Федоровичу Левшунову в связи с постигшим его тяжелым горем и невозможной утратой – смертью ОТЦА.

Правление и коллектив Гомельского облпотребобщества глубоко скорбят по поводу смерти Ирины Николаевны СЕЗОНЮК, директора Лельчицкого филиала, и выражают искренние соболезнования ее родным и близким в связи с невозможной утратой.

Гомельский филиал Гомельского областного потребительского общества скорбит в связи со смертью директора Лельчицкого филиала Гомельского областного потребительского общества Ирины Николаевны СЕЗОНЮК и выражает искренние соболезнования ее родным и близким.

Администрация, трудовой коллектив и профсоюзный комитет Светлогорского филиала Гомельского облпотребобщества глубоко скорбят по поводу смерти Ирины Николаевны СЕЗОНЮК, директора Лельчицкого филиала Гомельского облпотребобщества, выражают глубокие соболезнования и слова искренней поддержки ее родным и близким в связи с тяжелой утратой.

Гомельская областная организация Белорусского профессионального союза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства выражает глубокие соболезнования в связи с безвременной кончиной директора Лельчицкого филиала Гомельского областного потребительского общества Ирины Николаевны СЕЗОНЮК ее коллегам, родным и близким. Память о ней навсегда останется в наших сердцах.

Коллектив учреждения образования «Молодеченский торгово-экономический колледж» Белкоопсоюза выражает искренние соболезнования директору Минского филиала учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации» Олегу Федоровичу Левшунову, его родным и близким в связи со смертью ОТЦА.