Родная газета на роднай мове

ЗВЯЗДА

Выдаецца з 9 жніўня 1917 г.

18 КАСТРЫЧНІКА 2012 г. ЧАЦВЕР № 202 (27317) Кошт 1300 рублёў

БЕЛАРУСКАЯ ГАЗЕТА

Сёння на паліцах крам нас сустракаюць дзясяткі гатункаў хлеба, малака, тварагу і іншых прадуктаў — розных марак, відаў, цэнавых катэгорый. Як зрабіць правільны выбар? СТАР. 2

Цэнтральны раён — гэта візітная картка Мінска, яго гістарычны і культурны цэнтр, таму ўсё павінна быць на самым высокім, дастойным узроўні — чысцей, лепш, прыгажэй. СТАР. 3

Жаданне Георгія Кандрацьева гуляць у атакуючы футбол у матчы з камандай Грузіі спраўдзілася на ўсе сто! Падобнае тычыцца і абароны, якая згуляла гэтым разам досыць надзейна. СТАР 8

ДВА НАВУКОВА-ВЫТВОРЧЫЯ ЦЭНТРЫ З'ЯВЯЦЦА Ў БЕЛАРУСІ Ў 2013 ГОДЗЕ

Аб гэтым паведаміў учора журналістам прэм'ер-міністр Міхаіл Мясніковіч у час наведвання Беларускага дзяржаўнага тэхналагічнага ўніверсітэта, перадае БЕЛТА.

Паводле слоў Міхаіла Мясніковіча, вышэйшыя навучальныя ўстановы, а таксама сярэдне спецыяльныя сёння рыхтуюць своеасаблівых лідараў вытворчасці. Асабліва гэта датычыцца сферы матэрыяльнай вытворчасці. Таму, адзначыў ён, неабходна, каб адукацыйная сістэма развівалася хутчэй за эканоміку для таго, каб рыхтаваць высокакваліфікаваных кадры.

На думку Міхаіла Мясніковіча, цяпер крыху страчаны прэстыж работы інжынера, тэхнолага, тых людзей, якія працуюць на заводах. Гэта ўплывае на тэмпы навукова-тэхнічнага прагрэсу і інавацыйнага развіцця адпаведных прамысловых галіны.

«Таму, выконваючы даручэнне Прэзідэнта, урад выпрацаваў такі падыход, каб на базе дзвюх вышэйшых устаноў — Беларускай дзяржаўнай сельскагаспадарчай акадэміі і Беларускага дзяржаўнага тэхналагічнага ўніверсітэта — стварыць скразныя сістэмы падрыхтоўкі кадраў, пачынаючы ад ліцэя, прафесійна-тэхнічнай адукацыі і заканчваючы ўніверсітэцкай», — сказаў прэм'ер-міністр. Працэс падрыхтоўкі спецыяліста, дадаў ён, не павінен абмяжоўвацца толькі навучальнымі, лабараторнымі ўстановамі — неабходна спалучаць навукова-даследчую дзейнасць, а таксама непасрэдна знаёмства з прамысловымі прадпрыемствамі, што, на яго думку, значна зменшыць тэрміны адаптацыі спецыяліста на рабочым месцы.

«Гэта будзе сур'ёзны рывок у навукова-тэхнічным прагрэсе і, безумоўна, павышэнне канкурэнтаздольнасці эканомікі», — упэўнены Міхаіл Мясніковіч. Паводле яго слоў, не выключана, што на базе новых вучэбна-вытворчых цэнтраў з'явяцца таксама цэнтры перападрыхтоўкі кадраў. «Сёння вельмі папулярна давучванне або перапрафіляванне па паскораным метадзе», — адзначыў прэм'ер-міністр.

Ён звярнуў увагу, што ў Беларусі дастаткова актыўна развіваецца лясная, дрэваапрацоўчая прамысловасць. У той жа час назіраецца недахоп спецыялістаў у гэтых галінах. «Сёння ў ходзе сустрэчы мы дамовіліся, што будуць створаны адпаведныя факультэты паскоранай падрыхтоўкі на базе сярэдняй адукацыі або іншага профілю спецыялістаў, што дасць магчымасць на працягу трох гадоў атрымаць спецыялістаў з вышэйшай адукацыяй сучаснага ўзроўню, якія будуць валодаць неабходнымі ведамі, тэхналогіямі», — расказаў прэм'ер-міністр. Ён растлумачыў, што ў першую чаргу размова ідзе аб падрыхтоўцы кадраў для цэлюлозна-папяровай галіны.

САЛОДКІЯ ЭКСКЛЮЗІВЫ З МАГІЛЁЎШЧЫНЫ

Фота Анатоля КЛЕШЧУКА.

Два гады працуе кандытарам у Магілёўхлебпраме Андрэй ЦЕХАНАВЕЦ. Спалучаючы мастацкі густ і кулінарныя здольнасці, гэты спецыяліст паспеў заявіць пра сябе як пра сапраўды творчую асобу. Нават да вырабу тартоў Андрэй ставіцца як мастак: яго салодкія кампазіцыі, акрамя смачных спажыўных якасцяў, напоўнены цікавымі ідэямі і нагадваюць скульптуры. Нездарма калегі давяраюць Цеханаўцу ўдзельнічаць у прэстыжных конкурсах і на спецыялізаваных выставах. На апошнім з форумаў кандытарскай і хлебнай справы торт пад назваю «Карабель думкі» (на здымку), падрыхтаваны гэтым крэатыўным кандытарам, выклікаў непадробную цікавасць у аматараў салодкай экзотыкі.

ЦЫТАТА ДНЯ

Міністр працы і сацыяльнай абароны Мар'яна ШЧОТКІНА:

У Беларусі ў 2013 годзе памеры дапамогі па доглядзе дзіцяці ва ўзросце да трох гадоў павысяцца для ўсіх катэгорый сем'яў, у тым ліку і для маці-адзіночак. Пасля ўступлення ў сілу новага закона «Аб дзяржаўных дапамогах сем'ям, якія выхоўваюць дзяцей» жанчыны будуць атрымліваць аднолькавую дапамогу па доглядзе дзіцяці ва ўзросце да трох гадоў — незалежна ад таго, зарэгістраваны шлюб або не. Няпоўным сем'ям, якія па аб'ектыўных прычынах маюць патрэбу ў дадатковай дапамозе, падтрымка будзе аказвацца праз сістэму дзяржаўнай адраснай сацыяльнай дапамогі.

НАДВОР'Е СЁННЯ

Брэст	+ 14°
Віцебск	+ 10°
Гомель	+ 13°
Гродна	+ 14°
Магілёў	+ 14°
Мінск	+ 11°

Курсы замежных валют, устаноўленыя НБ РБ з 18.10.2012 г.

Долар ЗША	8570,00	▲
Еўра	11230,00	▲
Рас. руб.	278,50	▲
Укр. грыўня	1049,92	▼

■ Абітурыент-2013

У ПЕДАГАГІЧНЫЯ ВНУ — БЕЗ ІСПЫТАЎ?

...Такую магчымасць збіраюцца даць медалістам і пераможцам абласнога тура рэспубліканскіх алімпіяд

Адмовіцца ад асобнага конкурсу сярод выпускнікоў сельскіх і гарадскіх устаноў адукацыі, адмяніць залічэнне па-за конкурсам дзяцей-сірот і дзяцей, што засталіся без бацькоўскай апекі, павысіць мінімальнае значэнне тэставага бала для прэтэндэнтаў на студэнцкі білет, абмежаваць кола прэтэндэнтаў на завочную форму навучання — вось далёка не поўны пералік прапаноў Міністэрства адукацыі па ўдасканаленні парадку прыёму ў ВНУ на будучы год.

Нагадаем, што адразу пасля завяршэння сёлетняй прыёмнай кампаніі старшыня Дзяржаўнай камісіі па кантролі за ходам падрыхтоўкі і правядзення ўступных выпрабаванняў ва ўстановах вышэйшай і сярэдняй спецыяльнай адукацыі Анатоль Рубінаў паабяцаў правесці восенню грамадскае абмеркаванне новых правіл прыёму, дапрацаваць іх і да 1 лістапада падаць на разгляд кіраўніку дзяржавы. Міністэрства адукацыі ўзгадніла сваю пазіцыю з Прэзідыумам Савета рэктараў і накіравала свае прапановы па змяненні правіл прыёму ва ўсе зацікаўленыя ведамствы. Дакумент улічвае як прапановы дзяржаўнай камісіі, так і прапановы міністэрстваў і ведамстваў, якія маюць у сваім падпарадкаванні ВНУ.

ПРЭФЕРЭНЦЫІ І СПРАВЯДЛІВАСЦЬ

Як патлумачылі журналісту «Звязды» ў Міністэрстве адукацыі, сітуацыя, якая складваецца ўжо не першы год падчас прыёмнай кампаніі, даказвае, што пытанні прадастаўлення пры паступленні льгот і далейшага захавання асобнага конкурсу для абітурыентаў з горада і сельскай мясцовасці патрабуюць перагляду. Калі ў 2006 годзе прахадны бал выпускнікоў сельскіх устаноў адукацыі ў 28% выпадкаў аказваўся роўным або перавышаў прахадны бал выпускнікоў гарадскіх школ, то ў апошнія два гады ўжо на кожнай другой спецыяльнасці залічэнне адбывалася па агульным конкурсе.

У Беларускім дзяржаўным універсітэце доля спецыяльнасцяў, пры паступленні на якія выпускнікі сельскіх школ мелі больш высокія балы, чым гараджане, дасягнула сёлета 67% (у 2011 годзе гэты паказчык склаў 51%). СТАР. 2

ЦЭНТРАЛЬНЫ АПАРАТ БЕЛАРУСБАНКА ПЕРАЕХАЎ У НОВЫ ОФІС

Урачыстая цырымонія адкрыцця новага будынка цэнтральнага апарату ААТ «ААБ Беларусбанк» адбылася 17 кастрычніка ў Мінску, паведамляе БЕЛТА.

Удзел у мерапрыемстве прынялі прэм'ер-міністр Беларусі Міхаіл Мясніковіч, старшыня праўлення Нацыянальнага банка Надзея Ермакова, старшыня праўлення ААТ «ААБ Беларусбанк» Сяргей Пісарык, міністр эканомікі, намеснік старшыні наглядальнага савета ААТ «ААБ Беларусбанк» Мікалай Снапкоў, кіраўніцтва горада і Маскоўскага раёна Мінска.

Міхаіл Мясніковіч павіншаваў кіраўніцтва і калектыў Беларусбанка з новым здабыткам і 90-гадовым юбілеем банка. «Беларусбанк — гэта адзін са стаўпоў нашай дзяржавы. Банк умела апіраецца на магчымасці нацыянальнай эканомікі і патэнцыял, які сканцэнтраваны ў дамашніх гаспадарках, гэта значыць у нашых сем'ях», — падкрэсліў ён. Прэм'ер-міністр адзначыў, што, нягледзячы на цяжкасці, якія ёсць у эканоміцы, Беларусбанк знаходзіць эфектыўныя механізмы вырашэння задач, і падзякаваў калектыву і кіраўніцтву банка за зладжаную работу з урадам.

«У бліжэйшыя дзесяць — максімум дваццаць гадоў свет прынцыпова зменіцца, зменіцца і эканоміка Беларусі, таму што тыя традыцыйныя тавары і паслугі, якія мы з вамі вырабляем і якіх сёння перавытворчасць у свеце, ужо не даюць магчымасці забяспечваць той бурны эканамічны рост, якога патрабуе ад нас грамадства і кожная сям'я. І я лічу, што Беларусбанк, маючы вялікі інтэлектуальны патэнцыял, вялікія фінансавыя магчымасці, дастаткова сказаць, што амаль палавіна ўсіх банкаўскіх актываў — гэта Беларусбанк, зможа паспяхова вырашаць задачы будучага», — сказаў Міхаіл Мясніковіч. Прэм'ер-міністр асабліва падкрэсліў, што залаты фонд, самы лепшы здабытак — гэта людзі, якія працуюць у сістэме Беларусбанка. «І я лічу, што новыя кадры, новыя ініцыятывы, новыя банкаўскія тэхналогіі, якія, безумоўна, ужо ўкараняюцца, будуць прыярытэтнымі ў вашай рабоце», — адзначыў ён. Беларусбанк сёння не толькі ведаюць у Беларусі, але і паважаюць ва ўсім свеце.

Надзея Ермакова расказала аб этапах развіцця Беларусбанка і будаўніцтва новага офіса. Яна адзначыла, што Беларусбанк удзельнічаў і ўдзельнічае ў вырашэнні важнейшых дзяржаўных пытанняў. «Завяршэнне будаўніцтва офіса стала завяршэннем фарміравання Беларусбанка», — сказала Надзея Ермакова, пажадаўшы калектыву банка і далей працаваць гэтак жа зладжана і паспяхова.

Сяргей Пісарык адзначыў, што галоўнай мэтай пры праектаванні і будаўніцтве новага будынка цэнтральнага апарату Беларусбанка было не паляпшэнне жыццёвых умоў, а ў першую чаргу жаданне рэалізаваць лепшыя практыкі банкаўскага абслугоўвання. Новы будынак дасць магчымасць банку больш паўнацэнна кіраваць сеткай структурных падраздзяленняў, цэнтралізаваць бізнэс-функцыі, актыўней развіваць IT-тэхналогіі. «Таму новы будынак цэнтральнага апарату я сёння разглядаў бы не як новы офіс, а як новую фабрыку сучасных банкаўскіх тэхналогій і прадуктаў, як гучна гэта ні гучала б. Напрыклад, наш новы цэнтр апрацоўкі даных не будзе мець аналагаў у Беларусі па тэхнічных і тэхналагічных характарыстыках», — сказаў ён.

У гэтым годзе Беларусбанк святкуе 90-гадовы юбілей.

Сусветны банк і МВФ адзначылі станоўчы ўплыў пераўтварэнняў у Беларусі на развіццё краіны

Аб гэтым паведамілі БЕЛТА ў аддзеле сувязяў з грамадскасцю Міністэрства эканомікі, каментуючы вынікі ўдзелу беларускай дэлегацыі на чале з міністрам эканомікі Мікалаем Снапковым у мерапрыемствах штогадовага пасяджэння Саветаў кіраўнікоў Сусветнага банка і МВФ у Токіа.

«У ходзе гэтых сустрэч прадстаўнікам міжнародных фінансавых інстытутаў была прадстаўлена інфармацыя аб сацыяльна-эканамічнай сітуацыі ў Беларусі і праводзімых пераўтварэннях. Прадстаўнікі СБ і МВФ адзначылі станоўчы ўплыў гэтых пераўтварэнняў на доўгатэрміновае эканамічнае развіццё краіны і выказалі надзею, што вынікі работы кастрычніцкай місіі МВФ у Беларусі стануць асновай для далейшых кансультацый па аказанні тэхнічнай дапамогі рэспубліцы», — адзначылі ў Мінэканомікі.

Беларуская дэлегацыя знаходзілася на штогадовых асенніх пасяджэннях, якія праходзілі ў гэтым годзе ў Токіа. Дэлегацыі краін — членаў МВФ і Групы Сусветнага банка, па існуючай практыцы, абмеркавалі работу адпаведных устаноў, а таксама абмяняліся меркаваннямі па шырокім коле эканамічных і фінансавых пытанняў з кіраўніцтвам міжнародных арганізацый і прадстаўнікамі замежных дзяржаў.

Падчас гэтых мерапрыемстваў беларускі бок правёў двухбаковыя сустрэчы з кіраўніцтвам міжнародных фінансавых арганізацый. У прыватнасці, адбыліся сустрэчы з намеснікам дырэктара-распарадчыка МВФ Н. Шафік, дырэктарам Еўрапейскага дэпартамента МВФ Р. Махадамам, віцэ-прэзідэнтам Сусветнага банка па рэгіёне Еўропы і Цэнтральнай Азіі Ф. Ле Уэру, віцэ-прэзідэнтам па рэгіёнах Усходняй і Паўднёвай Еўропы, Цэнтральнай Азіі, Сярэдняга Усходу і Паўночнай Афрыкі Міжнароднай фінансавай карпарацыі Д. Цыцырагосам і кіруючым дырэктарам па Турцыі, Усходняй Еўропе, Закаўказзі і Сярэдняй Азіі ЕБРР Аліўе Дэкампам.

У складзе беларускай дэлегацыі таксама былі першы намеснік старшыні праўлення Нацыянальнага банка Юрый Алымаў і намеснік міністра фінансаў Максім Ермаловіч.

КОРАТКА

Брытанская ВНУ Magna Carta College Oxford уручыла гранты на навучанне ў Оксфардзе па праграме MBA вядомым беларускім персонам. Уладальнікам першага з іх стала двойчы сярэбраны прызёр лонданскай Алімпіяды Аляксандра Герасіменя. Другі грант уручаны тэлевядучаму, лаўрэату Дзяржаўнай прэміі Рэспублікі Беларусь Аляксандру Аверкаву.

Мінгарвыканкам аб'явіў міжнародны конкурс па выбары архітэктурнай канцэпцыі забудовы дзелавога цэнтра «Мінск-Сіці». Работа праводзіцца ў ходзе заключанага з расійскай кампаніяй «Інтэка» мемарандума. Вынікі конкурсу плануецца падвесці ў пачатку наступнага года. Інвестыцыйны праект таксама будзе прадстаўлены на Мінскім інвестыцыйным дні 15 лістапада.

Кніга ўспамінаў пра Якуба Коласа «Якуб Колас у думках, у сэрцах, у песнях» выйдзе да 130-годдзя з дня нараджэння народнага пісьменніка Беларусі, класіка і заснавальніка новай беларускай літаратуры.

ХРОНІКА АПОШНІХ ПАДЗЕЙ

КУБІНЦЫ АТРЫМАЮЦЬ ПРАВА НА ВОЛЬНЫ ВЫЕЗД ЗА МЯЖУ

Улады Кубы вырашылі адмяніць патрабаванне аб атрыманні грамадзянамі дазволу для выезду за мяжу. Як піша Gaceta de Cuba, у адпаведнасці з папраўкамі ў міграцыйнае заканадаўства, цяпер кубінцам будзе дастаткова мець на руках дзейны пашпарт і візу. Акрамя таго, новаўвядзенні адмяняюць неабходнасць атрымання запрашэння ад боку, які прымае. Да двух гадоў працягваецца тэрмін дазволенага знаходжання кубінцаў за мяжой. Пакуль што, удакладняе BBC News, грамадзянам Кубы дазваляюць выязджаць за мяжу не даўжэй чым на 11 месяцаў.

У МАЛДОВЕ ЗАБАРАНІЛІ ПРАДАВАЦЬ БЕЗ РЭЦЭПТА КАЛЯ 80% ЛЕКАЎ

У Малдове забаронены свабодны продаж у аптэках каля 80% лекаў. Іх набыццё з гэтага часу магчымае толькі на падставе рэцэпта ўрача. Па словах міністра аховы здароўя Малдовы Андрэя Усатага, забарона на продаж у аптэках без рэцэпта ўсіх антыбіётыкаў і шэрагу іншых прэпаратаў выклікана тым, што ў апошні час у краіне павялічылася колькасць выпадкаў захворванняў і шпіталізацыі пацыентаў з-за самалячэння, няправільнага прыёму лекаў або пабочных рэакцый. Паводле звестак Міністэрства аховы здароўя Малдовы, каля 30% выпадкаў шпіталізацыі адбываецца з-за няправільнага прыёму лекаў.

ЗВЫЧКА ГЛЯДЗЕЦЬ ТЭЛЕВІЗАР СКАРАЧАЕ ЖЫЦЦЁ?

Людзі, якія любяць паваляцца на канапе перад тэлевізарам, павінны ведаць: кожная гадзіна, праведзеная ў такім становішчы, адымае 22 хвіліны жыцця, піша Business Line са спасылкай на працу аўстралійскіх навукоўцаў. Усяго прагляд тэлевізара пазбаўляе да 4,8 года жыцця людзей, старэйшых за 25 гадоў. Гэтая выснова зроблена, зыходзячы з таго, што ў сярэднім за дзень чалавек глядзіць тэлевізар па шэсць гадзін. У якасці кантрольнай групы выбіраліся людзі, якія наогул не глядзяць тэлеперадачы. Выкарыстоўваючы звесткі Нацыянальнага бюро статыстыкі і інфармацыі, атрыманыя ў рамках Аўстралійскага даследавання дыябету, атлусцення і ладу жыцця, навукоўцы пабудавалі табліцы працягласці жыцця сярэднестатыстычных аўстралійцаў, якія глядзяць тэлевізар. Атрымлівалася, прагляд перадач можна было параўнаць па эфекце з іншымі фактарамі хранічных хвароб накшталт адсутнасці фізічнай актыўнасці, курэння і атлусцення.

ISSN 1990 - 763X

ПАДРАБЯЗНАСЦІ

КОЛЬКАСЦЬ АХВЯР КАНФЛІКТУ Ў СІРЫІ ДАСЯГНУЛА 30 ТЫСЯЧ ЧАЛАВЕК

Колькасць ахвяр унутранага супрацьстаяння ў Сірыі дасягнула 30 тыс. чалавек, заявіў прадстаўнік ААН Марцін Несіркі, паведамляюць інфармагенцтвы. Унутраны канфлікт у Сірыі працягваецца ўжо 20 месяцаў. Першыя сутыкненні паміж войскамі ўрада і мяцежнікамі пачаліся 15 сакавіка 2011 года. У сувязі з гэтай датай намеснік генеральнага сакратара ААН Дэфры Фрэтман выступіў у Савеце Бяспекі арганізацыі з прамовай, дзе заўважыў, што ААН па-ранейшаму з'яўляецца прыхільніцай думкі, што сірыйскі канфлікт не можа вырашыцца баявымі дзеяннямі.

На прапанову перапыніць ваенныя дзеянні ў Дамаску адказваюць адмовай, прычым абодва бакі, паколькі лічаць гэтую меру неэфектыўнай. Прадстаўнікі прэзідэнта Башара Асада нагадалі, што двойчы ўжо заключалі пагадненне з мяцежнікамі аб спыненні агню, але не дамагліся поспеху.

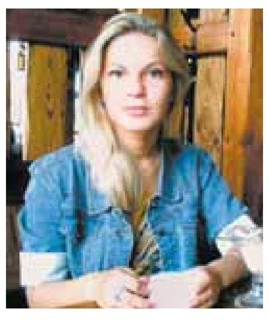
КАГО СА СВАІХ НАСТАЎНІКАЎ ВЫ ЎСПАМІНАЕЦЕ НАЙБОЛЬШ?

Дзіна ГРЫЦКЕВІЧ, сакратар-рэферэнт бюро перакладаў «Усё зразумела»:

— Вельмі многіх сваіх настаўнікаў успамінаю часта. Як школьных, так і ўніверсітэцкіх. Мне сапраўды ёсць за што быць ім удзячнай. Рыхтавацца да паступлення ў лінгвістычны ўніверсітэт мне дапамагала настаўніца нямецкай мовы Зінаіда Аляксандраўна. Мы і цяпер з ёй падтрымліваем стасункі. Таксама са школьных часоў успамінаецца Ірына Мікалаеўна. Яна выкладала беларускую мову і літаратуру і рабіла гэта так, што дзеці пачыналі без прымусу цягнуцца да роднай культуры. Ва ўніверсітэце мне з выкладчыкамі таксама пашанцавала. Не магу назваць кагосьці аднаго, давядзецца доўга расказваць. Акцябрына Міхайлаўна, Галіна Аляксееўна, Ларыса Яўгенаўна, Юрый Львовіч, Святлана Валянцінаўна... Як для мяне, дык пра кожнага можна зрабіць асобнае апытанне. Я цяпер ужо не студэнтка, але з гэтымі выкладчыкамі мне заўжды прыемна сустракацца і радасна ведаць, што ў іх жыцці ўсё добра.

Наталля АНЦУТА, загадчык дзяржаўнай установы адукацыі «Навасёлкаўскі дзіцячы яслі-сад» Кобрынскага раёна:

— У школе я вельмі любіла матэматыку, таму, відаць, самыя шматлікія ўспаміны пра настаўніцу, якая выкладала гэты прадмет. Яе звалі Вера Фёдараўна. Чаму назвала менавіта яе? Думаю, з-за таленту гэтага чалавека добра патлумачыць новую тэму і ўменне зрабіць так, каб вучням было цікава. Цяпер я не бачуся ні са сваімі школьнымі, ні з універсітэцкімі выкладчыкамі, не езджу на вечары сустрэч. Пабачыць пасля заканчэння вучобы кагосьці са сваіх настаўнікаў мне выпала толькі аднойчы. Выпадкова мы сустрэліся на вуліцы ў Кобрыне. Вера Навумаўна ўжо пенсіянерка. Вучыла мяне ў пачатковых класах, але ж праз столькі гадоў пазнала. Для мяне было нечакана, і для абедзвюх нас — вельмі прыемна, што праз шмат часу такая вось сустрэча адбылася.



Клаўдзія ЯСКЕВІЧ, студэнтка 2 курса Беларускага дзяржаўнага медыцынскага ўніверсітэта:

— Самую «запамінальную» маю настаўніцу звалі Лілія Віктараўна. У нас з ёй былі цудоўныя адносіны. Я ёй удзячная не толькі за веды, але і за тое, што здолела правільна паказаць сітуацыю, якая склалася, і нейкім чынам забяспечыць мне паступленне ў будучыні. Справа ў тым, што ў сваёй школе я не атрымала б тых ведаў, якія дазволілі б на належным узроўні падрыхтавацца да тэстаў і паступіць у медыцынскі ўніверсітэт. І як Ліліі Віктараўне не было сумна са мной развітвацца, яна настаяла, каб я ў апошнія гады вучобы перайшла ў ліцэй, дзе ўзровень ведаў вышэйшы. Яна была ўпэўненая, што ў ліцэі я атрымаю больш, што я здольная на большае. Ад таго, ці верыць у тваё здольнасці нехта іншы, думаю, поспех залежыць вельмі моцна.

Падрыхтавала Ганна ГАРУСТОВІЧ.

У ПЕДАГАГІЧНЫЯ ВНУ — БЕЗ ІСПЫТАЎ?

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)

З іншага боку, згодна з дзейнымі правіламі прыёму, асобны конкурс праводзіцца пры ўмове, калі прахадны бал сельскіх абітурыентаў ніжэйшы, чым прахадны бал сярод гараджан, нават калі ад сельскіх абітурыентаў пададзена ўсяго адна заява. Такім чынам, нярэдка гэтая прэферэнцыя пераўтваралася для абітурыентаў фактычна ў пазаконкурснае залічэнне. У шэрагу выпадкаў гараджане, якія мелі перавагу ў 100 балаў і больш, студэнтамі стаць так і не змаглі. Напрыклад, у БДУ прахадны бал на спецыяльнасць «мікрабіялогія» для гараджан склаў 243, а для вяскоўцаў — толькі 134, на спецыяльнасць «міжнароднае права» — адпаведна 374 і 287 балаў. Менавіта таму Міністэрства адукацыі і прапануе адмовіцца ад далейшага захавання асобнага конкурсу.

Прапануецца таксама адмяніць залічэнне па-за конкурсам дзяцей-сірот і дзяцей, што засталіся без бацькоўскай апекі. У Міністэрстве канстатуюць, што вельмі часта пры залічэнні абітурыентаў на асобныя прэстыжныя спецыяльнасці бюджэтныя месцы задоўга да заканчэння прыёму дакументаў запаўняюцца абітурыентамі, якія маюць права на пазаконкурснае залічэнне. Сёлета ў БДУ на спецыяльнасць «сацыяльныя камунікацыі» пры прахадным бале 364 па-за конкурсам былі залічаны 3 ільготнікі з дзяцей-сірот, якія набралі 156, 208 і 296 балаў. У БНТУ на спецыяльнасці «мытная справа» абітурыент, які набраў 318 балаў, быў выціснуты льготнікам, які меў толькі 170 балаў. Аналагічныя сітуацыі неаднаразова складваліся ў МДЛУ на перакладчыцкім факультэце і факультэце міжкультурных камунікацый, у БДЭУ і іншых універсітэтах.

На думку кіраўніцтва Міністэрства адукацыі, сацыяльныя льготы для гэтай катэгорыі грамадзян трэба перанесці на этап пасля іх залічэння. І тычыцца яны будуць выключна сацыяльнай падтрымкі маладых людзей: прадастаўлення ім гарантаванага месца ў студэнцкім інтэрнаце, забеспячэння сацыяльных выплат, вызвалення ад аплаты за навучанне, права на атрыманне льготнага крэдыту і гэтак далей. Логіка зразумелая — на першым плане павінны быць веды, а не права на льготы. Разам з тым **права на пазаконкурснае залічэнне для дзяцей-сірот і дзяцей, што засталіся без бацькоўскай апекі, застаецца пры іх паступленні ў ССНУ і ўстановы прафесійна-тэхнічнай адукацыі.**

Фота Марыны БЕГУНКОВАЙ.

Відэазапіс і апеляцыі

А вось абітурыентаў, якія плануюць паступаць на спецыяльнасці, дзе прадугледжаны экзамен па прадмеце «творчасць», прапанова галоўнага адукацыйнага ведамства, безумоўна, абрадуе. Методыку падліку агульнай сумы набраных балаў, якая ўжо не першы год дзейнічае ў Акадэміі мастацтваў і Акадэміі музыкі, плануецца распаўсюдзіць на ўсе ВНУ, дзе абітурыенты дэманструюць свае мастацкія, харэаграфічныя, музычныя і вакальныя здольнасці. Залічэнне ў дзве гэтыя ВНУ ажыццяўляецца на падставе агульнай сумы балаў, падлічанай па выніках правядзення трох этапаў экзамену па прадмеце «творчасць», сярэдняга бала сумы балаў, атрыманай на выніках ЦТ, і сярэдняга бала дакумента аб адукацыі. Іншым словам, «вага» творчых дысцыплін там з'яўляецца вырашальнай. Акрамя таго, прапануецца праводзіць абавязковы відэа- і аўдыязапіс усіх іспытаў па творчасці. Гэта робіцца для максімальна аб'ектыўнага разгляду апеляцый ад абітурыентаў, нязгодных з выстаўленай ім адзнакай пры здачы вакалу, танца, акцёрскага майстэрства і іншых творчых дысцыплін.

Калі прапановы Міністэрства адукацыі знойдуць падтрымку, то паступаць на завочную форму навучання ў ВНУ змогуць пераважна толькі асобы, занятыя працоўнай дзейнасцю. Прычым іх працоўны стаж павінен быць не менш як 10 месяцаў. Прапановы па ўвядзенні 10-месячнага стажу абумоўлены тым, што ў гэтым выпадку абітурыенты, якія не паступілі ў ВНУ у год заканчэння школы і прыступілі да працы з 1 верасня, змогуць на наступны год паступаць на завочную форму навучання ў ВНУ...

Мэтавы набор і «геаграфія» адбору ахвотных

Шмат прапаноў тычацца ўдасканалення мэтавага набору. У прыватнасці, прапануецца пры паступленні на педагагічныя спецыяльнасці на ўмовах мэтавай падрыхтоўкі спецыялістаў прадугледзець наяўнасць у абітурыентаў рэкамендацыі педсавета той установы, якую яны заканчвалі. Дзе, як не ва ўласнай школе, педагогі могуць ацаніць сур'ёзнасць прафесійных намераў свайго выпускніка? Такая рэкамендацыя будзе дзейнічаць толькі ў год выпуску. А калі абітурыент закончыў установу адукацыі больш як год назад, па рэкамендацыю давядзецца звяртацца ўжо ва ўпраўленне адукацыі. Прапануецца таксама залічваць увогуле без уступных іспытаў на педагагічныя спецыяльнасці пераможцаў трэцяга (абласнога і мінскага гарадскога) этапу рэспубліканскіх алімпіяд па вучэбных прадметах, для якіх прадмет вызначаны першым профільным выпрабаваннем, а таксама асоб, узнагароджаных залатым, сярэбраным медалём, і асоб, якія закончылі ўстановы сярэдняй спецыяльнай адукацыі з дыпломам з адзнакай. **Але такі пазаконкурсны прыём распаўсюдзіцца толькі на тых выдатнікаў і пераможцаў абласнога тура алімпіяд, якія будуць заключаць з наймальнікам дагавор на мэтавую падрыхтоўку.**

Па прапанове Міністэрства сельскай гаспадаркі і харчавання, мэтавы прыём на сельскагаспадарчыя спецыяльнасці можа быць павялічаны з 30 да 60% ад кантрольных лічбаў набору, а пры паступленні ў сельскагаспадарчыя ВНУ для атрымання адукацыі ў скарочаныя тэрміны абітурыенты будуць здаваць толькі два ўступныя іспыты па профільных прадметах.

Было вырашана таксама задаволіць прапановы міністэрстваў адукацыі, аховы здароўя і іншых ведамстваў. Да апошняга часу права на мэтавае накіраванне мелі толькі абітурыенты, якія пражывалі ў населеных пунктах з колькасцю да 20 тысяч чалавек, у сельскай мясцовасці або на забруджаных радыенуклідамі тэрыторыях. **Цяпер заказчыкі кадраў змогуць праводзіць адбор згодных падпісаць з імі дагавор аб мэтавай падрыхтоўцы спецыялістаў сярод усіх абітурыентаў, незалежна ад месца іх пражывання.** І кола спецыяльнасцяў, па якіх дазваляецца ажыццяўляць мэтавы набор, таксама ніхто абмяжоўваць не будзе. У Міністэрстве адукацыі падкрэсліваюць, што галоўная задача мэтавай падрыхтоўкі — не проста падтрымаць сельскую моладзь, а ў першую чаргу — забяспечыць кадрамі асобныя галіны эканомікі і асобныя рэгіёны.

Надзея НІКАЛАЕВА

Якія яшчэ прапановы Міністэрства адукацыі могуць знайсці адлюстраванне ў новай рэдакцыі Правіл прыёму ў ВНУ:

— Мінімальнае значэнне тэставага бала, якое дазволіць удзельнічаць у конкурсе, павысіцца з 7 да 10 балаў.

— Дакументы ў прыёмныя камісіі змогуць падаваць даверанныя асобы абітурыентаў. Аднак для гэтага павінны быць аб'ектыўныя прычыны, пацверджаныя дакументальна: гэта можа быць хвароба абітурыента або яго ўдзел у міжнародных конкурсах і спаборніцтвах.

— Беларусы, якія пастаянна пражываюць на тэрыторыі замежных дзяржаў, грамадзяне Расійскай Федэрацыі, Рэспублікі Казахстан, Кыргызскай Рэспублікі і Рэспублікі Таджыкістан змогуць паступаць у беларускія ВНУ і сярэднія спецыяльныя навучальныя ўстановы на бюджэтныя і платныя месцы як на конкурснай аснове (па выніках здачы іспытаў), так і на ўмовах, прадугледжаных для замежных грамадзян (па выніках гутаркі) — на платныя месцы з больш высокай аплатай. Колькасць месцаў для абітурыентаў, якія будуць залічвацца па выніках гутаркі, прапанавана кватаваць. Квота штогод будзе вызначацца навучальнай установай па ўзгадненні з заснавальнікам.

ПРЭЗІДЭНТ ПАВІНШАВАЎ МІКАЛАЯ ЧАРГІНЦА З 75-ГОДДЗЕМ

Прэзідэнт Беларусі Аляксандр Лукашэнка павіншаваў старшыню грамадскага аб'яднання «Саюз пісьменнікаў Беларусі» Мікалая Чаргінца з 75-годдзем. «Ваш жыццёвы шлях неразрыўна звязаны са службай Радзіме, — адзначаецца ў віншаванні. — Створаныя вамі на аснове багатага асабістага вопыту вострасюжэтныя літаратурныя творы карыстаюцца папулярнасцю ў чытачоў розных краін». «Узначаліўшы Саюз пісьменнікаў Беларусі, вы нямала зрабілі для аб'яднання мастакоў слова ў імя адраджэння лепшых традыцый айчыннай літаратуры, развіцця культурных сувязяў беларусаў і расіян, — лічыць Прэзідэнт. — Упэўнены, што вы і ў далейшым будзеце гэтак жа актыўна прадаўжаць сваю творчую і грамадскую дзейнасць». Аляксандр Лукашэнка пажадаў Мікалаю Чаргінцу здароўя, невычарпальнай энергіі, бадзёрасці духу і дабрабыту.

Прэс-служба Прэзідэнта Рэспублікі Беларусь.

ЗАЎСЁДЫ ЗВЯЗДОВЕЦ

Сёння святкуе свой юбілей Уладзімір Браніслававіч НАРКЕВІЧ — нядаўні і шматгадовы рэдактар «Звязды», чалавек, які аддаў нашай газеце 36 гадоў свайго працоўнага жыцця. У тым ліку — 22 гады рэдактарства.

Людзі неаддзельныя ад спраў, якім прысвячаюць жыццё. Справа Уладзіміра Браніслававіча — «Звязда». Была і, спадзяёмся, ёсць. Таму што, аддаўшы столькі гадоў працы газеце, ён наўрад ці можа быць староннім чалавекам. Наадварот, працягвае быць яе ўважлівым чытачом і можа ацэньваць тое, што з'яўляецца на старонках газеты сёння, адзначаць новыя імёны, радавацца нашым поспехам і добрым матэрыялам. І гэтыя матэрыялы хочацца пісаць — каб ён бачыў, што яго справа жывая, «Звязда» ззяе і працягвае саграваць цеплынёй беларускай мовы тых, хто даражыць ёю як адной з найвялікшых каштоўнасцяў. Журналісты газеты і зараз думаюць пра тое, якой сённяшняя «Звязда» бачыцца збоку яму як прафесіяналу. Таму што рэдактары былымі не бываюць. І гэта будзе назаўсёды так: Уладзімір Наркевіч, рэдактар газеты «Звязда» з 1989 па 2011 год. Заўсёды наш, звяздовец.

З днём нараджэння, Уладзімір Браніслававіч!

Звяздоўцы.

«ЗАЛАТОЕ» НАСЕННЕ

З пачатку года лясгасы краіны ў тры разы павялічылі даходы ад рэалізацыі прадукцыі гадавальніцкай гаспадаркі ў параўнанні з аналагічным леташнім перыядам. Выручка ад продажу пасадачнага матэрыялу склала 24,5 млрд рублёў, як паведамілі ў прэс-службе Міністэрства лясной гаспадаркі. Ад экспарту прадукцыі гадавальнікаў атрымана 9,6 млрд рублёў, у тым ліку ад экспарту насення хваёвых драўнінных парод — 246 млн. Зараз лясгасы працягваюць работу па рэалізацыі пасадачнага матэрыялу, у тым ліку і на экспарт. Плануецца яшчэ прадаць 5,7 млн штук аднагадовых і двухгадовых сеянцаў сасны звычайнай на 1,95 млрд рублёў.

Сяргей РАСОЛЬКА.

ГАЛОЎНАЯ ГАРАНТЫЯ ДЛЯ ІНВЕСТАРА — УЧАСТАК У ЦЭНТРЫ ГОРАДА

Пра гэта паведаміў журналістам намеснік старшыні камітэта эканомікі Мінгарвыканкама Дзяніс ЯРОМЕНКА падчас прэс-канферэнцыі, гаворачы пра пляцоўкі для вынасу буйных прамысловых прадпрыемстваў за межы Мінска. У спіс, які складаецца з 18 пунктаў, увайшлі, напрыклад, ААТ «Сукно», прадпрыемства «Беларускія шпалеры», Дом друку і некаторыя іншыя вытворчасці. Да інвестараў адно з патрабаванняў пры заключэнні дагавора па асваенні ўчастка ў горадзе, дзе раней размяшчалася прадпрыемства, — не толькі пабудаваць на ім свой аб'ект, а яшчэ і прафінансаваць будаўніцтва вынесенага завода ці фабрыкі ў вызначаным месцы.

У асноўным інвестары аддаюць перавагу ўкладанню грошай у пабудову шматфункцыянальных комплексаў, аб'ектаў гандлю, харчавання, а таксама гасцініц. Як адзначыў Дзяніс Яроменка, за 8 месяцаў гэтага года сума інвестыцый для Мінска склала каля 650 мільёнаў долараў. Гэта больш за 60 працэнтаў ад усяго аб'ёму інвестыцый па краіне. Падпісана і рэалізуецца 128 інвестыцыйных дагавораў. Таксама за ўвесь час працы з інвестарамі па розных прычынах скасавана 14 дагавораў.

Зразумела, кожны інвестар зацікаўлены ў максімальна празрыстай і зручнай схеме наладжвання супрацоўніцтва. Як расказаў **начальнік упраўлення інвестыцый камітэта эканомікі Мінгарвыканкама Мікалай АХРАМЕНКА,** зараз практычна ўзгоднены новы нарматыўны акт, у якім будзе прадугледжана строгая рэгламентацыя этапаў — ад падачы заявы інвестара да заключэння інвестыцыйнага дагавора. Далейшым крокам павінна стаць рэгламентацыя працэдур, якія інвестару неабходна прайсці непасрэдна перад атрыманнем дазволу на будаўніцтва.

— Сапраўды, іншаземны інвестар, які прыходзіць на наш рынак, каб зарыентавацца ў сітуацыі, вымушаны звяртацца да паслуг розных кампаній. Добра, калі ён у гэтым выпадку натрапіць на вартых і надзейных спецыялістаў. Мы таксама зацікаўлены, каб нядобрасумленныя пасярэднікі не ўдзельнічалі ў вядзенні спраў. У праекце дакумента ёсць некаторыя новыя моманты, якіх не было дагэтуль, — патлумачыў Мікалай Ахраменка.

Так, першае новаўвядзенне — з'яўленне Кансультацыйнай рады па інвестыцыйнай дзейнасці, які будзе кансультаваць інвестараў наконт этапаў работы над праектам. Другое — забеспячэнне на працягу адной гадзіны сканавання і размяшчэння ў спецыяльнай электроннай базе ўсяго неабходнага пакета дакументаў, што дазволіць выйграць каля дзесяці дзён, пазбавіўшы неабходнасці асобна рыхтаваць дакументы для ўсіх, хто павінен іх разгледзець і зацвердзіць. Трэцяе — інвестары і супрацоўнікі Мінгарвыканкама не будуць мець непасрэдных стасункаў, каб не дапусціць спакусы перавысіць службовыя паўнамоцтвы. Такія захады будуць дзейнічаць за выключэннем выпадкаў першапачатковага кансультавання, і калі інвестарам падаецца ўжо сфарміраваны пакет дакументаў, а таксама падчас нарад у кіраўніцтва.

Ганна ГАРУСТОВІЧ.

ГРУЗЧЫК УКРАЎ БОЛЬШ ЗА 70 МІЛЬЁНАЎ

Такую, мякка кажучы, непрыемнасць ён прычыніў краме ў гарадскім пасёлку Мір Карэліцкага раёна, дзе працаваў, паведамляе аддзяленне інфармацыі і грамадскіх сувязяў УУС Гродзенскага аблвыканкама. Сіламі мясцовага райаддзела міліцыі, аддзела аховы і сышчыкаў крымінальнага вышуку, якія прыехалі з абласнога цэнтра, крадзеж быў раскрыты менш чым за суткі. Аказалася, што грузчык, 29-гадовы раней судзімы мясцовы жыхар, увечары трохі прыадчыніў шклопакет крамы, а ноччу пранікнуў у памяшканне і забраў з сейфа больш за 70 мільёнаў рублёў. Ніякай праблемы тут не было, паколькі зламыснік ведаў, дзе прадаўцы пакідалі ключ. Добра яшчэ, што ўкрадзеныя грошы ў поўным аб'ёме ўдалося вярнуць. Заведзена крымінальная справа.

Барыс ПРАКОПЧЫК.

ВЫЙШЛІ СА ШКОЛЫ ДА ПРЫЕЗДУ ПАЖАРНЫХ

Падчас пажару ў капыльскай сярэдняй школе № 2 з будынка было эвакуявана больш за 400 чалавек: 351 вучань і 37 работнікаў навучальнай установы. Здарэнне адбылося пасля 11 гадзін: спрацавала пажарная сігналізацыя з адначасовым апавяшчэннем пра пажар. Апошні сігнал пачуў вахцёр школы. Навучэнцы і абслуговы персанал навучальнай установы пакінулі трохпавярховы будынак яшчэ да прыбыцця падраздзяленняў пажарных-выратавальнікаў, паведамілі ў цэнтры прапаганды і навучання пры Мінскім абласным упраўленні МНС. Ніхто не пацярпеў. У выніку пажару на першым паверсе будынка агнём была пашкоджана разетка, школьная маёмасць, закуродымлена сцяна. Па словах дырэктара, здарэнне на вучэбны працэс не паўплывала. Як мяркуецца, прычынай здарэння стала кароткае замыканне электраправодкі.

Сяргей РАСОЛЬКА.

Міністэрства інфармацыі Рэспублікі Беларусь глыбока смуткуе ў сувязі з заўчаснай смерцю ЧЫКІНА Віктара Валянцінавіча, былога старшыні Нацыянальнай дзяржаўнай тэлерадыёкампаніі Рэспублікі Беларусь, былога намесніка генеральнага дырэктара РУП «БелТА» — галоўнага рэдактара газеты «7 дней» і выказвае спачуванні родным і блізкім.

Калектыў Дзяржаўтаінспекцыі Мінскай вобласці смуткуе ў сувязі з заўчаснай смерцю намесніка начальніка Упраўлення ДАІ МУС Рэспублікі Беларусь падпалкоўніка міліцыі Максіма Міхайлавіча ПАДБЯРОЗКІНА. Нечакана пакінуўшы нас, ён назаўсёды застанецца ў нашай памяці.

Выказваем самыя глыбокія і шчырыя спачуванні маці нябожчыка — Святлане Пракоф'еўне, а таксама ўсім яго родным і блізкім.

Смуткуем разам з Вамі ад незаменнай страты.

Спажывецкі кошык

ІДЗЁМ ПА ПРАДУКТЫ

Сёння на паліцах крам нас сустракаюць дзясяткі гатункаў хлеба, малака, тварагу і іншых прадуктаў — розных марак, відаў, цэнавых катэгорый. Як зрабіць правільны выбар? У кожнага свой крытэрый. Хтосьці ўпарта купляе толькі тыя прадукты, да якіх прывык, і не збіраецца ім «здраджваць», а хтосьці імкнецца паспрабаваць усе навінкі. Адзін кіруецца, у першую чаргу, карысцю для здароўя, другі выбірае тое, што смачнейшае, трэці глядзіць на кошт...

Закупляемся ў малочным аддзеле

Якіх толькі малочных прадуктаў не сустрэнеш зараз у крамах! Ад розных упаковак вочы разбягаюцца. Як жа выбраць той, што будзе і смачны, і карысны? Перш за ўсё, як раяць эксперты, глядзім на назву і чытаем этыкетку. Тым больш што сёння вытворцы абавязаны прадастаўляць аб тавары наступную інфармацыю: поўны састаў прадукту, тэрмін выпуску і тэрмін прыдатнасці, каларыйнасць, харчовую каштоўнасць, а таксама звесткі пра тое, ці ўтрымлівае прадукт кансерванты.

Розныя вытворцы, розныя тэрміны захоўвання... О, вось значок «Н», што азначае «малако нармалізаванае». Што гэта такое і чым адрозніваецца ад «В» — «восстановленного» (адноўленага)?

«Малако нармалізуецца па колькасці тлушчу, — тлумачыць **загадчык лабараторыі вывучэння статусу харчавання насельніцтва аддзела гігіены харчавання Рэспубліканскага навукова-практычнага цэнтра гігіены Кацярына ФЕДАРЭНКА.** — Ад розных жывёл атрымліваецца малако рознай тлустасці. Нармалізацыя дазваляе дасягнуць пэўнага стандарту — напрыклад, 3,6% тлустасці. Яна заключаецца ў тым, што, калі зыходнае малако з'яўляецца менш тлустым, у яго дадаюцца вяршкі. Калі малако, наадварот, больш тлустае, чым патрабуецца вытворцам, яго разводзяць абястлушчаным малакомі».

«Адноўленае малако атрымліваецца шляхам развядзення сухога малака, — працягвае адукоўваць мяне Кацярына Валер'еўна. — Пры гэтым абавязкова наносіцца адпаведная маркіроўка. Прынцыповых адрозненняў паміж звычайным малаком і адноўленым няма».

Тым не менш у Расіі адноўленае малако маркіруецца не як малако, а як малочны напой. Дарэчы, некаторыя эксперты не раяць купляць малочныя прадукты, на якіх напісана 0% тлустасці. У малацэ натуральным чынам ёсць тлушч. Калі яго адтуль дасталі, што стварае смак? Можа, дабаўленыя вугляводы? Таму лепш браць прадукты з нізкім, але не нулявым утрыманнем.

На этыкетцы хлебабулачнага вырабу павінны быць указаны вытворца і тэрмін рэалізацыі прадукцыі. У большасці вырабаў гэта 24 гадзіны, ва упакоўцы — ад 48 да 72 гадзін.

Памятаеце, раней мы куплялі малако ў шкляных бутэльках? Гэта, дарэчы, самая аптымальная тара. «Хаця ўся ўпакоўка, якую мы сустракаем у краме, прайшла даследаванні і дазволена да ўжывання», — супакойвае мяне **старшы навуковы супрацоўнік лабараторыі вывучэння статусу харчавання насельніцтва аддзела гігіены харчавання Рэспубліканскага навукова-практычнага цэнтра гігіены Наталля ГУСАРЭВІЧ.**

— Чаму на кефіры, твярагу, смятане ад розных вытворцаў — розныя тэрміны прыдатнасці?

— Вытворца мае права павялічваць тэрмін прыдатнасці, калі прадпрыемства можа гэта гарантаваць. Для гэтага праводзіцца даследаванне трох партый заяўленай прадукцыі, — тлумачыць Наталля Гусарэвіч. — Калі заяўленыя тэрміны пацвярджаюцца, прычым з запасам, то гэтае канкрэтнае прадпрыемства атрымлівае права на павелічэнне тэрміну прыдатнасці свайго прадукту. Многія прадпрыемствы ідуць на такое, таму што гандлёвая сетка зацікаўлена ў атрыманні прадукцыі з больш доўгімі тэрмінамі захоўвання. Да таго ж шмат прадукцыі зараз імпартуецца. Але вы маеце права купляць той прадукт, які задавальняе вас.

— За кошт чаго павялічваецца тэрмін прыдатнасці? Можа, за кошт прымянення кансервантаў?

Фота Анатоля КЛЕШЧУКА.

— Сёння значна змянілася тэхналогія вытворчасці, выкарыстоўваюцца новыя ўпаковачныя матэрыялы. Усё гэта гарантуе нізкую мікрабіялагічную абсяменёнасць выробленай прадукцыі. А тэрмін прыдатнасці якраз ад гэтага і залежыць. Што тычыцца кансервантаў, то ў малочную прадукцыю ніякія кансерванты не ўносяцца — гэта забаронена.

— Што вы скажаце наконт «жывых» і «мёртвых» ёгуртаў?

— «Мёртвых» ёгуртаў не існуе — ёсць «прадукты ёгуртныя тэрмізаваныя». У адрозненне ад іх, ёгурты (яны ўсе «жывыя») павінны ўтрымліваць у кожным граме не менш за 100 000 000 малочнакіслых мікраарганізмаў, або «107 КОА на канец тэрміну прыдатнасці». Гэты надпіс вы можаце ўбачыць на ўпакоўках ёгуртаў, кефірных прадуктаў і кефіру, якія ўтрымліваюць малочнакіслыя мікраарганізмы. Калі яго няма, перад вамі не ёгурт, а ёгуртны прадукт. (КОА — гэта «калоніеўтваральныя адзінкі» — кожная бактэрыя, размнажаючыся ў пажыўным асяроддзі ў лабараторыі, дае пачатак новай калоніі мікраарганізмаў).

Ва ўсіх нетэрмізіраваных кісламалочных прадуктах утрымліваюцца карысныя мікраарганізмы, якія нармалізуюць страваванне, фарміруюць слізістую абалонку кішэчніка і ахоўную сістэму арганізма, спрыяюць вываду таксічных рэчываў. (Дарэчы, у кішэчніку кожнага чалавека жыве вялікая колькасць розных відаў бактэрый (і карысных, і шкодных), якія могуць важыць да 2 кг). І ўмацаваць здароўе можна з дапамогай самых даступных кісламалочных прадуктаў. Няма сэнсу гнацца за тымі, што настойліва рэкламуюцца і дорага каштуюць.

МАЙЦЕ НА ЎВАЗЕ

Ёсць шмат ёгуртаў з нібыта натуральнымі ягадамі, садавінай. Калі ў складзе так і пазначана: клубніцы, маліна, яблык і т.п. — гэта добра. Калі садавіны ў складзе няма, значыць, на самой справе замест іх унутры могуць быць кавалачкі бульбянога крухмалу з загушчальнікамі і падсалоджвальнікамі. Калі хочаце перастрахавацца — выбірайце ёгурты зусім без напаўняльнікаў. Самым карысным лічыцца прадукт, у якім ёсць толькі ёгурт і нічога, акрамя яго: ні цукру, ні падсалоджвальнікаў, ні араматызатараў.

НАША ПАРАДА

Шукайце свежыя малочныя прадукты глыбей на паліцы. Практыка выкладваць прадукты з тэрмінам прыдатнасці, які заканчваецца, наперад, а больш свежыя — далей ад краю паліцы, ёсць практычна ва ўсіх буйных крамах.

Хлеб — усяму галава

Нам здаецца, што пра хлеб мы ведаем практычна ўсё, па меншай меры больш, чым пра іншыя прадукты. Але ці так гэта на самой справе? І як абраць самы карысны, смачны і «правільны» хлеб?

— Вытворчасць мукі — шматстадыйны працэс, у якім ад збожжа аддзяляюць абалонку і зародак, а потым здрабняюць іх у муку рознай якасці, — распавядае **вядучы навуковы супрацоўнік лабараторыі вывучэння статусу харчавання насельніцтва аддзела гігіены харчавання Рэспубліканскага навукова-практычнага цэнтра гігіены Ірына КЕДРАВА.** — Так, пшанічную муку вышэйшага гатунку робяць толькі з эндасперму. Карыснага ў ёй не так шмат. Прадукт ніжэйшага гатунку — абіўная мука з нераўнамернымі часцінкамі рознага колеру — больш карысны. Яе робяць з суцэльнага збожжа, і ў ёй ёсць перамолатае вотруб'е і зародак. Невялікія прымешкі абалонкі і зародка ёсць у муцэ 1-га і 2-га гатункаў, яны надаюць ім ледзь шараватае адценне. Так што, выбіраючы хлеб, зноў жа, звяртайце ўвагу на яго састаў. Лепш, калі ў ім будзе абіўная мука ці хаця б мука 1-га ці 2-га гатунку. Наяўнасць мукі вышэйшага гатунку дапускаецца, яна патрэбна для лёгкасці хлеба. Але чым ніжэй гатунак хлеба, тым больш утрымліваецца ў ім карысных рэчываў. Таму перавагу варта аддаваць прадукцыі, якая змяшчае суцэльнае збожжа, муку з захаваннем вотруб'я (2-га гатунку і абіўную).

Калі вы сціснеце хлеб двума пальцамі і яго вышыня паменшыцца ў некалькі разоў, значыць, хлеб выпечаны не па нацыянальных стандартах, а па тэхнічных умовах (ТУ).

— Я ўважліва вывучала састаў і ў многіх гатунках хлеба бачу наяўнасць нейкіх таямнічых паляпшальнікаў. Што гэта такое?

— Паляпшальнікі цеста паскараюць працэс яго падрыхтоўкі, «выпраўляюць» муку нізкай якасці: цеста выспявае інтэнсіўна, да пышнасці, а мякіш гатовага хлеба робіцца эластычным і порыстым. Яны могуць уключаць клейкавіну, розныя ферменты, якія спрыяюць расшчапленню крухмалу (у мэтах палягчэння тэхналагічнага працэсу). Тая ж клейкавіна здольная памяншаць глікемічны індэкс, гэта значыць менш павышаць узровень цукру ў крыві.

Нашы людзі вельмі любяць розныя гатункі белага хлеба. Але варта ўлічваць, што пшанічны хлеб змяшчае вялікую колькасць калорый і мала карысных рэчываў. Каб пазбегнуць лішкаў тлушчу, старайцеся абмяжоўваць ужыванне хлеба, у састаў якога ён уваходзіць. У тым ліку гэта тычыцца часткова гідрагенізаванага масла, маргарыну або тлушчу кулінарнага.

А аматары здобных вырабаў павінны разумець, што ў здобе шмат каларыйных дабавак (цукар, яйкі, алей, маргарын) і значна менш харчовых валокнаў, вітамінаў, мікраэлементаў, поліненасычаных тлушчавых кіслот. Асноўнае адрозненне харчовай каштоўнасці кандытарскіх вырабаў ад хлеба заключаецца ў тым, што каларыйнасць хлеба вызначаецца крухмалам, тады як у здобных і крэмавых вырабах — цукрам і тлушчам. Таму ўжыванне здобных кандытарскіх вырабаў павінна быць па прынцыпе: «Чым менш — тым лепш».

— Прачытала састаў любімых вафель, у якім сярод іншых інгрэдыентаў указаны тлушч кандытарскі. Дарэчы, а што гэта такое?

— У асноўным гэта спалучэнне розных тлушчаў. Так, туды ўваходзяць гідрагенізаваныя расліннія алеі. Іх гідрагенізуюць, каб перавесці з вадкай формы ў цвёрдую, што робіцца з тэхналагічнай мэтай. Кандытарскія тлушчы блізкія да маргарыну, пры гэтым расліннi алей губляе свае карысныя ўласцівасці. Што тычыцца іх шкоды, то кандытарскія вырабы варта абмяжоўваць у першую чаргу не з-за транстлушчаў, а з-за вялікай колькасці цукру і ў цэлым высокую тлустасць. Гэта прыносіць здароўю куды большую шкоду.

— А ці ёсць больш ці менш карысныя прысмакі? Напрыклад, можа, лепш піць гарбату з малінавым варэннем замест цукру?

— Варэнне, па сутнасці, тое ж самае, што і цукар. Справа ў тым, што ў той колькасці варэння, якая эквівалентна сутачнаму спажыванню цукру, колькасць клятчаткі і мінеральных рэчываў вельмі нязначная. Лепш замяніць прысмакі садавінай і сухафруктамі.

Святлана БУСЬКО.

(У наступны раз будзем вучыцца выбіраць мясныя вырабы і рыбу.)

Мы разам — Беларусь!

Краіна моцная рэгіёнамі: Цэнтральны раён г. Мінска

Алег ПАСКРОБКА:

«У ЦЭНТРАЛЬНЫМ РАЁНЕ ШТО НІ КУТОК — ТО МОЖНА ВАДЗІЦЬ ЭКСКУРСІІ»

1 кастрычніка 2012 года ў адміністрацыю Цэнтральнага раёна быў прызначаны новы кіраўнік — Алег ПАСКРОБКА, які раней працаваў намеснікам кіраўніка адміністрацыі Фрунзенскага раёна. Алег Рыгоравіч у інтэрв'ю «Звяздзе» расказаў пра сваё бачанне перспектыў развіцця Цэнтральнага раёна Мінска.

— Цэнтральны раён — гэта плошча Перамогі з Вечным агнём, аднаўленае Траецкае прадмесце на беразе Свіслачы, «Мінск-Арэна», тэатр оперы і балета, Кастрычніцкая плошча і Палац Рэспублікі. Па плошчы Цэнтральны раён сталіцы займае столькі ж гектараў, колькі і, скажам, Фрунзенскі, але насельніцтва тут не 440 тысяч чалавек, а толькі 109,3. Здавалася б, працаваць лягчэй — але гэта толькі на першы погляд. Бо Цэнтральны раён — гэта візітная картка Мінска, яго гістарычны і культурны цэнтр, таму ўсё павінна быць на самым высокім, дастойным узроўні — чысцей, лепш, прыгажэй і культурней.

Цэнтральны раён з'яўляецца адным з самых зялёных у горадзе: на балансе УП «Зелянбуд Цэнтральнага раёна Мінска» знаходзіцца 668,7 га зялёных зон. І наогул, сёння Цэнтральны раён — сувязнае адміністрацыйнае звяно сталіцы: тут знаходзяцца многія міністэрствы, пасольствы, іншыя важныя дзяржаўныя ўстановы, культурныя цэнтры рэспубліканскага значэння, праводзяцца буйныя гарадскія і рэспубліканскія форумы і святкаванні. А калі зрабіць гістарычны экскурс, то можна адзначыць, што на тэрыторыі сённяшняга Цэнтральнага раёна ў свой час з'явіліся першы тэлефон, водаправод, яго перасеклі рэйкі першай конкі і першага трамвая, з яго пачалося электрычнае асвятленне горада.

Наш раён таксама робіць значны ўнёсак у эканоміку горада: больш за 15% інвестыцый у асноўны капітал, рознічны тавараабарот горада забяспечваецца суб'ектамі гаспадарання раёна. У Цэнтральным раёне вырабляецца 13,7% прамысловай прадукцыі горада, 20% экспартуемых Мінскам тавараў. Усяго ў раёне зарэгістравана больш за 11 тысяч суб'ектаў гаспадарання, сярод якіх 16 буйных прамысловых прадпрыемстваў — «Атлант», «Мілавіца», «Мінскхлебпрам», «Піўзавод Аліварыя», «Трайпл» і г. д. Адзначу, што рацыянальнае спалучэнне бюджэтнага фінансавання і прыватнага капіталу, прадпрымальніцкай ініцыятывы і прагназуемай эканомікі дазволілі Цэнтральнаму раёну неаднаразова станавіцца пераможцам сярод раёнаў у эканамічным спаборніцтве. У прыватнасці, па выніках 2011 года наш раён заняў ганаровае другое месца па горадзе.

Упрыгожваюць аблічча Цэнтральнага раёна і маляўнічыя вітрыны крам. Рознічны гандаль ажыццяўляюць 494 крамы, з іх 390 крам па продажы нехарчовай групы тавараў, 104 харчовыя, 4 гандлёвыя цэнтры. Тон у развіцці культуры гандлёвага абслугоўвання насельніцтва задаюць лепшыя прадпрыемствы ганлю — ААТ «ГУМ», ТАА «Гандлёвы дом «На Нямізе», ЗАТ «Універсам «Цэнтральны» і іншыя.

— А як у раёне сітуацыя з жыллёвым будаўніцтвам? Яго аб'ёмы меншыя, чым у «спальных» раёнах?

— Сапраўды, можа, у Цэнтральным раёне не так шмат будуецца жылля (каля 90 тысяч квадратных метраў за 2012 год — невялікая лічба), але давайце паглядзім, якія тут узводзяцца знакавыя аб'екты культурна-масавага адпачынку, адміністрацыйныя збудаванні, гасцініцы і г. д. Калі палічыць гэта разам, то ў Цэнтральным раёне аб'ём будаўніцтва будзе не меншым, чым у астатніх!

У 2011-2012 гадах была завершана рэканструкцыя зоны адпачынку Камсамольскага возера (парк Перамогі), будаўніцтва 1-га і 2-га пускавых комплексаў шматфункцыянальнага комплексу ў межах вул. Камсамольская — Гарадскі Вал, шматузроўневай гараж-стаянкі з аб'ектамі грамадска-гандлёвага прызначэння па вул. Няміга, адміністрацыйнага будынка каля Кастрычніцкай плошчы ў складзе шматфункцыянальнага гасцінічнага комплексу па вул. Інтэрнацыянальнай. Шэраг аб'ектаў будуецца і зараз: напрыклад, у раёне вядзецца праектаванне і будаўніцтва 17 атэляў, працягваецца фарміраванне праспекта Пераможцаў — адной з галоўных магістраляў Мінска. Будуецца і новы будынак Беларускага дзяржаўнага музея гісторыі Вялікай Айчыннай вайны, і аквапарк, і жылы раён Лебядзіны, і іншыя аб'екты. Усяго на тэрыторыі Цэнтральнага раёна вядзецца будаўніцтва больш за 100 аб'ектаў.

Ну і, безумоўна, трэба адзначыць, што ў нашым раёне знаходзяцца і асноўныя аб'екты да чэмпіянату свету па хакеі 2014 года: спартыўныя пляцоўкі, месцы пражывання і адпачынку гасцей. І гэта таксама вельмі важна, бо ў Беларусь прыедуць госці з усяго свету, для якіх трэба стварыць такі ўзровень абслугоўвання, каб людзі і пасля чэмпіянату захацелі яшчэ раз вярнуцца ў Беларусь.

— Мы кажам, што да чэмпіянату свету зробім тое, пабудуем гэта... Але ці не падаецца вам, што, можа, гэта трохі няправільна — рабіць усё для некага і да нейкай даты? Можа, трэба проста ўсё рабіць перш за ўсё для сябе, а потым ужо для тых жа замежных гасцей ды турыстаў?

— Адкажу так: калісьці, у 2009 годзе я прыехаў на свята двара. Выйшаў адзін чалавек, які там жыве, і пачаў абурацца: маўляў, навошта гэтую паказуху для камісіі рабіць? А я яму і кажу: «Якая ж гэта паказуха, гэта ж вам застанецца! Вам падабаецца?» «Так, падабаецца», — кажа ён... Так і тут: мы не робім для кагосьці, мы не стараемся некаму дагадзіць. Проста мы, як добрая гаспадыня, наводзім парадак у сябе дома. Той жа чэмпіянат свету — гэта проста стымул, бо і аб'екты, і інфраструктура застануцца ў нас, мы самі ж будзем імі карыстацца.

Сёння, да прыкладу, ужо дзейнічае «Мінск-Арэна» — адна з самых буйных хакейных арэн Еўропы. Яна складаецца з трох аб'ектаў: шматфункцыянальнай спартыўна-відовішчнай арэны на 15 тысяч месцаў, канькабежнага стадыёна на 3 тысячы месцаў і веладрома на 2 тысячы месцаў. З сезона 2009/2010 тут праводзіць свае хатнія матчы каманда «Дынама» (Мінск). Ёсць і іншыя спартыўныя аб'екты ў раёне — два стадыёны, два манежы (лёгкаатлетычны і футбольны), веладром, лыжаролерная траса, тры спартыўныя збудаванні са штучным ільдом, шэсць стралковых цiраў, 100 спартыўных залаў, 20 басейнаў, 150 спартыўна-гульнявых пляцовак. Па тэрыторыі раёна праходзіць веладарожка. Зразумела, што дзейнічаюць і спартыўныя клубы, і трэнажорныя залы, і вялікая колькасць секцый.

— На тэрыторыі Цэнтральнага раёна знаходзіцца вялікая колькасць гісторыка-культурных аб'ектаў сталіцы. Як вы лічыце, наколькі турыстычны патэнцыял Мінска сёння выкарыстоўваецца?

Фотаздымкі Марыны БЕГУНКОВАЙ.

— Мне падаецца, што гэты патэнцыял мы недаацэньваем. Бо ў нас у Цэнтральным раёне што ні куток — то можна вадзіць экскурсіі: я маю на ўвазе Верхні горад, Ніжні горад, Замчышча, Траецкае прадмесце, Ракаўскае прадмесце, Камсамольскае возера і г.д. Усяго на тэрыторыі раёна знаходзіцца 249 аб'ектаў, якія ўключаны ў Дзяржаўны спіс гісторыка-культурных каштоўнасцяў Рэспублікі Беларусь: акрамя агучаных раней, гэта 185 помнікаў архітэктуры, 5 культавых будынкаў, 2 абеліскі, 7 помнікаў дзеячам культуры і героям войнаў і г.д. Таксама ў раёне ёсць дзве брацкія магілы, 80 мемарыяльных дошак, 30 пахаванняў воінаў-інтэрнацыяналістаў, працуе дзевяць музеяў, 30 устаноў культуры, сярод якіх — тэатр оперы і балета, моладзевы тэатр і тэатр беларускай драматургіі.

У раёне створаны ўмовы для прыёму і размяшчэння турыстаў як з далёкага, так і блізкага замежжа. На тэрыторыі раёна размяшчаецца 5 атэляў на 2073 месцы. Распрацаваны турысцка-экскурсійны аўтобусны маршрут ахоплівае практычна ўсе турыстычныя зоны і гісторыка-культурныя каштоўнасці раёна. У раёне ёсць восем інфармацыйна-турыстычных шчытоў з картай Мінска, дзе пазначаны асноўныя славутасці. З мая па верасень у Верхнім горадзе наступае час летняга музычна-турыстычнага сезона. У гэты перыяд кожную суботу з 12 да 13 гадзін з балкона гарадской Ратушы на плошчы Свабоды для мінчан і гасцей сталіцы музыканты ладзяць канцэрты духавой музыкі. Як бачыце — турыстычны патэнцыял вялікі, і гасцям горада, якія прыедуць да нас на чэмпіянат свету па хакеі, будзе што паглядзець.

— Калі ўжо гаворка зайшла пра гісторыка-культурныя каштоўнасці, то тут заўсёды ўзнікае праблема рэстаўрацыі. Мне падаецца, што часта мы ставім на першае месца інтарэсы інвестара (які, магчыма, у старым будынку хоча адкрыць атэль ці офіс), а гістарычную адпаведнасць і захаванасць — на другое... Як у такой сітуацыі знайсці баланс?

— Насамрэч гэта вядомая праблема — як зрабіць і смачна, і прыгожа, і танна. Я мяркую, што гісторыю трэба паважаць. А значыць, трэба захоўваць, адраджаць, рабіць рэстаўрацыю. Безумоўна, горад расце, і можна ўзвесці сучасны будынак ды забыць пра тое, што было пару соцень гадоў таму. Але так рабіць нельга: можа, з прымяненнем новых сучасных матэрыялаў, але ў стылі менавіта той аўтэнтычнай архітэктуры трэба праводзіць рэстаўрацыю, каб нашы ўнукі маглі паглядзець, як гэта ўсё калісьці выглядала. Трэба шукаць залатую сярэдзіну — стыль захоўваць, а прымяняць сучасныя матэрыялы.

— Устаноў адукацыі і аховы здароўя таксама дастаткова ў раёне?

— Сістэма адукацыі аб'ект асаблівай увагі і клопату з боку кіраўніцтва раёна. Рашэнне задачы павышэння якасці дашкольнай і агульнай сярэдняй адукацыі шмат у чым залежыць ад стварэння рацыянальнай па структуры сістэмы ўстаноў, якая б забяспечвала ўмовы для навучання і выхавання школьнікаў. Калі казаць пра сістэму адукацыі нашага раёна, неабходна адзначыць, што 50% ад колькасці сярэдніх устаноў адукацыі складаюць гімназіі. І сёння мы маем пэўныя вынікі: 93% выпускнікоў па выніках мінулага навучальнага года сталі студэнтамі вышэйшых навучальных устаноў; вучні раёна з года ў год дабіваюцца найбольш высокіх вынікаў на рэспубліканскіх і гарадскіх прадметных алімпіядах рознага ўзроўню, у міжнародных конкурсах. Па выніках выканання базавых паказчыкаў на 2011 год упраўленню адукацыі раёна прысуджана 1 месца.

Дзейнасць устаноў аховы здароўя раёна накіравана на прафілактыку захворванняў і фарміраванне ў насельніцтва здаровага ладу жыцця. Мы імкнёмся ўдасканальваць медыцынскае абслугоўванне асоб пажылога ўзросту, больш увагі надаваць маці з дзецьмі. У цэлым працуем на паляпшэнне дэмаграфічнай сітуацыі ў раёне. Медыцынскую дапамогу насельніцтву раёна аказваюць сем паліклінік і 2-я дзіцячая клінічная бальніца. Паліклінікі раёна абслугоўваюць 114,2 тысячы дарослага насельніцтва і 17,2 тысячы дзяцей. Па выніках 2011 года 1-я паліклініка заняла 1-е месца ў Мінску.

— Я ведаю, што вы раней шчыльна займаліся тэматыкай жыллёва-камунальнай гаспадаркі. Скажыце, на ваш погляд, ці разумеюць уладальнікі кватэр, што парадак у пад'ездзе і ў двары залежыць не толькі ад дворніка, але і ад паводзін саміх жыльцоў?

— Жылы фонд раёна складае 574 дамы агульнай плошчай 1944 тысячы квадратных метраў, з якіх 565 дамоў камунальнай уласнасці, 25 дамоў ЖБК, 18 ведамасных, 72 дамы таварыстваў уласнікаў. Сапраўды, чамусьці так склалася, што людзі лічаць сваёй уласнасцю толькі тое, што знаходзіцца ў межах сцен іх кватэры. А астатняе — нібыта чужое. Недакурак за акно выкінуць — лёгка. І нават у галаву не прыходзіць думка, што ты сам плаціш за збор смецця, і дворнік, замест таго, каб збіраць твае недакуркі, мог бы кветкі пасадзіць... Таксіст выкідвае пачак ад печыва ў акно: маўляў, калі ён падаткі плаціць, то няхай прыбіраюць. І не разумее, што падаткі маглі пайсці не на прыбіранне, а на рамонт дарогі...

Вяртаючыся да тэмы ЖКГ: жыльцы чамусьці па-ранейшаму лічаць, што за ўсё адказвае ЖЭС. Але ЖЭС — гэта толькі падрадчык. А хто будзе кіраваць домам? Калі мы з гэтым разбяромся і будзем дакладна ведаць, хто кіруе домам, тады і адказнасць будзе. Ухіліліся ад кіравання і аддаяцё ўсе на водкуп ЖЭСам — тады не скардзьцеся, што гэта не так і тое не гэтак робіцца. Самі вінаваты.

Што тычыцца таварыстваў уласнікаў, то я згодны: іх трэба развіваць. Але вопыт паказвае, што ўсё залежыць ад канкрэтнага чалавека: калі старшыня таварыства ўласнікаў талковы кіраўнік — то таварыства будзе добра працаваць. Але ў той жа час, калі начальнік ЖЭСа — талковы кіраўнік, то і ЖЭС будзе добра выконваць сваю працу! Усё суб'ектыўна і залежыць толькі ад людзей.

Дарэчы, у кастрычніку праводзіцца месячнік па добраўпарадкаванні тэрыторыі, і , карыстаючыся выпадкам, хацеў бы запрасіць жыхароў раёна прыняць удзел у мерапрыемствах па навядзенні парадку.

— Мне падаецца, што людзі аднáчасова быццам бы і ўласнікі свайго жылля, але ў пэўных сітуацыях паўплываць ні на што не могуць. У прыватнасці, я маю на ўвазе канфлікт на вуліцы Рэвалюцыйнай, калі жылы будынак ставяць на рэстаўрацыю, а пасля яго памяшканні аддадуць пад атэль і крамы. А жыльцы не хочуць перасяляцца ў іншае месца...

— Ведаеце, такая пазіцыя трошкі ўтрыманцкая: маўляў, пакуль кватэра мая — я тут гаспадар і ёй распараджаюся. А калі кажаш, што ты заплаці мільярд рублёў, каб зрабіць рэканструкцыю дома, то адразу адказ: а я што, вінаваты, што ён разваліўся? Вы, маўляў, як-небудзь тут зрабіце рэканструкцыю, але мяне не высяляйце — я буду тут далей жыць.

Гэта, я лічу, няправільна. Калі я жыву ў кватэры ў цэнтры горада, але не магу ўтрымліваць гэтае жыллё (рабіць рамонт, плаціць падаткі на зямлю і на нерухомасць і г.д.), то трэба задумацца над пераездам у іншае месца. Бо гэта цэнтр горада, тут павінна быць прыгожа і акуратна.

Да таго ж мы не проста высяляем людзей на вуліцу, а прапануем іншае жыллё, кампенсацыю — там прыстойныя грошы... Мы ж і так усе на ўтрыманні ў дзяржавы: толькі 28% плацім за жыллёва-камунальныя паслугі. А адлічэнні грамадзян на капітальны рамонт складаюць не больш за 35% ад агульнай сумы выдаткаў на іх выкананне. Астатняе — зноў сродкі дзяржбюджэту. На жаль, людзі часам не ведаюць або забываюць, што, акрамя правоў, ёсць яшчэ і абавязкі.

Гутарыў Іван СТУЖКА.

«КНІЖНЫЯ РЭКОРДЫ» ДЗІЦЯЧАЙ БІБЛІЯТЭКІ

Адзіная ў Цэнтральным раёне Мінска дзіцячая бібліятэка № 8 знаходзіцца на вуліцы Пашкевіч, 9/2

Бібліятэка складаецца з абанемента для старэйшых і малодшых чытачоў, а кніжны фонд — больш за 40 000 экзэмпляраў як пазнавальнай літаратуры па ўсіх галінах, так і мастацкай.

— У асноўным мы працуем з абанементам, таму што чытальная зала ў апошні час зусім не запатрабаваная: амаль ва ўсіх дома ёсць камп'ютары, — распавядае **загадчык Галіна МАЎЧУН** і дадае, што часцей за ўсё у бібліятэку прыходзяць бацькі, каб узяць цікавыя і карысныя кніжкі сваім дзецям.

Штогод бібліятэка абслугоўвае больш за тры тысячы чытачоў. Акрамя таго, у бібліятэцы можна паслухаць аўдыякнігі з вершамі Купалы, а таксама скарыстацца камп'ютарам з доступам да сеткі інтэрнэт для самастойнай працы.

Да Года кнігі бібліятэка падрыхтавала цікавую экспазіцыю — «Кніжныя рэкорды». Наведвальнікі могуць убачыць самую цяжкую кнігу вагой 3,5 кілаграма («Хроніка чалавецтва»), пагартаць самую тоўстую кнігу («Савецкі энцыклапедычны слоўнік», каля 1600 старонак) і дакрануцца да самай старой кнігі ў бібліятэцы — гэта зборнік твораў Шэкспіра, выдадзены ў 1937 годзе.

Марына БЕГУНКОВА, фота аўтара.

Загадчык дзіцячай бібліятэкі № 8 Галіна МАЎЧУН і бібліятэкар Марына ПЕТРАШКЕВІЧ.

ТОП-7 будоўляў Цэнтральнага раёна ўздоўж праспекта Пераможцаў

Фота Марыны БЕГУНКОВАЙ.

1 **Новы будынак музея гісторыі Вялікай Айчыннай вайны** — будуецца на праспекце Пераможцаў за архітэктурна-скульптурным комплексам «Мінск — горад-герой». Побач — парк Перамогі, закладзены ў 1945 годзе мінчанамі, у тым ліку і супрацоўнікамі музея — ветэранамі Вялікай Айчыннай вайны. Недалёка знаходзіцца Камсамольскае возера, святочнаму адкрыццю якога 22 чэрвеня 1941 года перашкодзіла вайна. Увод аб'екта запланаваны ў маі 2013 года.

2 **Аквапарк** — будуецца на тэрыторыі каля вадасховішча «Дразды» і праспекта Пераможцаў. Стане па велічыні пятым у Еўропе. Акрамя аквазоны з горкамі і атракцыёнамі, тут таксама будзе СПА-комплекс, тэрмальны і сямейна-забаўляльны комплексы, рэстаран і фітнэс-цэнтр. Побач будзе паркоўка на 365 машына-месцаў і велапаркоўка на 44 месцы, а таксама атэль эканом-класа на 200 месцаў. Плануецца, што кошт наведвання аквазоны даросламу з дзіцем на 2 гадзіны складзе 150 тысяч рублёў. Пры такім кошце гадавая выручка плануецца ў памеры 15 млн еўра, з якіх чысты прыбытак — 1,5 млн еўра. За суткі аквапарк зможа прыняць у летні час 7,8 тысячы чалавек, у зімні — 6,7 тысячы. За адзін сеанс аквапарк здольны ўмясціць 1986 чалавек улетку, а 1618 — узімку. Увод аб'екта запланаваны ў I квартале 2013 года.

3 **Жылы раён «Лебядзіны»** — на тэрыторыі ў 212 гектараў плануецца стварыць жылы масіў на больш чым 600 тысяч квадратных метраў жылля, а таксама пабудаваць 2 сярэднія школы, тры дзіцячыя дашкольныя ўстановы і аб'екты інфраструктуры. Згодна з дэталёвым планам, зацверджаным рашэннем Мінгарвыканкама, завяршэнне забудовы гэтай тэрыторыі плануецца ў 2015-2016 гадах.

4 **Гандлёвы цэнтр «Замак»** — дабудоўваецца насупраць выставачнага комплексу «БелЭкспа». Агульная плошча — 93298 квадратных метраў, ёсць паркінг на 2052 машына-месцы. Адкрыццё гэтага вялізнага гандлёвага цэнтра запланавана на 2013 год.

5 **Атэль і спартыўны цэнтр** недалёка ад футбольнага манежа — гэты шматфункцыянальны комплекс будуецца за кошт інвестыцыйнага фонду Узброеных Сіл Дзяржавы Катар. Плануемы тэрмін здачы аб'екта — верасень 2014 года.

6 **Гандлёва-забаўляльны комплекс** на Пераможцаў, 9 (з атэлем і паркінгам) — будуецца на месцы былога 4-га інтэрната БДУ кампаніяй ААТ «Галерэя Канцэпт». Плануецца ўвесці ў эксплуатацыю ў маі 2014 года.

7 **Небаскроб на месцы былой кавярні «Рэчанька»** — гэты адміністрацыйна-гандлёвы цэнтр мусіць быць здадзены сёлета.

MILAVITSA

Інвестыцыі ў чалавечы капітал — ПРЫЯРЫТЭТ

Вытворчыя здабыткі «Мілавіцы» ўражваюць. Сёння мала якому прадпрыемству лёгкай прамысловасці на постсавецкай прасторы ўдаецца вытрымліваць жорсткую канкурэнцыю з вытворцамі аналагічнай прадукцыі з краін Паўднёва-Усходняй Азіі, трывала заняць сваю нішу, прасунуць прадукцыю на цяжкадасягальныя рынкі багатага Захаду.

Музей «Мілавіцы» змяшчае цікавыя экспанаты – дзе яшчэ можна пабачыць арыгінальную бялізну мінулага стагоддзя, выкрайкі, а таксама прасачыць усю гісторыю стварэння беларускай ніжняй бялізны.

Наша даведка

Чалавечы капітал як з'ява існуе з тых часоў, калі чалавек пачаў думаць і працаваць. Чалавечы капітал — гэта сукупнасць ведаў, уменняў, навыкаў. Пад чалавечым капіталам спачатку разумелі пэўныя інвестыцыі ў чалавека — напрыклад, у павышэнне яго кваліфікацыі шляхам адукацыі і росту прафесійных навыкаў. Сёння паняцце чалавечага капіталу істотна пашырылася. Апошнія разлікі, зробленыя экспертамі Сусветнага банка, уключаюць у яго і спажывецкія выдаткі — выдаткі сем'яў на жыллё, харчаванне, адзенне, адукацыю, ахову здароўя, культуру і г. д.

На «Мілавіцы» чалавечы капітал разумеюць у шырокім сэнсе як інтэнсіўны прадукцыйны фактар эканамічнай дзейнасці прадпрыемства. Чалавечы капітал — гэта здароўе, веды, гонар за вытворчую марку і многае іншае, што не заўсёды ляжыць на паверхні, ад чаго напрамую залежыць якасная і прадукцыйная праца ўсяго калектыву. Невыпадкова сёння чалавечы капітал лічыцца галоўным фактарам фарміравання і развіцця інавацыйнай эканомікі.

Каб памяталі...

Яшчэ два гады таму 9 мая свята Перамогі адзначалі ўсе разам — моладзь сумесна з ветэранамі Вялікай Айчыннай вайны. Звычайна выязджалі на «Лінію Сталіна», аглядалі экспазіцыю, частаваліся салдацкай кашай; каму здароўе дазваляла, то і бралі франтавыя 100 грамаў. Цяпер самы малады ветэран знаходзіцца ў салідным узросце, якому не заўсёды па сілах вандроўка нават на невялікую адлегласць.

А сярод маладых, каб не забывалі і памяталі, каму яны абавязаны сённяшнім днём, праводзіцца конкурс ваеннай песні ў мясцінах, якія пазначаны чорнай меткай ваеннага ліхалецця. Летась, напрыклад, выязджалі ў Хатынь. Экскурсію па мемарыяле зрабіла моцнае ўражанне на юнакоў і дзяўчат. Потым у кавярні «Партызанскі бор» адбыўся сам конкурс. Пераможцы, натуральна, былі ўзнагароджаны. Сёлета конкурс прайшоў у музеі Вялікай Айчыннай вайны ў Мінску.

Ветэранаў прадпрыемства моцна кранае такая ўвага. Для людзей вельмі важна, што іх не забываюць, запрашаюць на святочныя мерапрыемствы, маральна і матэрыяльна падтрымліваюць. Многія ветэраны ў размовах потым адзначалі нефармальны характар гэтых сустрэч.

Свята сярэбранага ўзросту

Увогуле на «Мілавіцы» інвестыцыі ў чалавечы капітал маюць розныя формы.

— Ведаеце, нам не вельмі падабаецца назва свята «Дзень пажылых людзей». Ёсць у гэтай назве нешта сухое і трохі сумнае. Таму мы ў «Мілавіцы» вырашылі «Дзень пажылых людзей» неафіцыйна назваць «Святам сярэбранага ўзросту», — гаворыць дырэктар па ідэалагічнай і прававой рабоце Ігар Бабок. Гэтую назву, не ўтойваюць на «Мілавіцы», яны перанялі ў японцаў, якія заўсёды шанавалі і шануюць людзей сталага ўзросту. 1 кастрычніка ў памяшканні Палаца прафсаюзаў адбылося традыцыйнае чарговае (22-е па ліку) такое свята. Запрасілі на яго ўсіх тых, хто некалі працаваў на «Мілавіцы». Іх чакаў двухгадзінны канцэрт майстроў мастацтваў сталіцы. Натуральна, кожнаму ветэрану яшчэ пералічылі пэўную суму грошай — неблагі дадатак да пенсіі.

Ёсць на «Мілавіцы» палажэнне аб завяршэнні працоўнай дзейнасці. Тут няма жорсткага правіла аб тым, што пасля дасягнення жанчынамі 55 і мужчынамі 60 гадоў трэба тэрмінова выходзіць на пенсію. Як мінімум год чалавек можа спакойна працаваць далей на тым жа месцы і на той жа пасадзе. Далей — па абставінах. Наймальнік можа прапанаваць застацца яшчэ на год-другі ці ветліва развітацца. Усё залежыць ад здароўя, кваліфікацыі, здольнасці чалавека працаваць у ранейшым інтэнсіўным рэжыме, аператыўна рэагаваць на новыя абставіны і ўмовы. Ёсць выпадкі, калі пасля дасягнення пенсійнага ўзросту людзі працавалі і тры, і чатыры гады. **Але пры выхадзе на заслужаны адпачынак кожнаму ветэрану выплачваецца ў залежнасці ад стажу, працоўнага ўкладу пэўная сума, якая можа дасягаць дзевяці сярэдніх зарплат.** Гэта салідная матэрыяльная падтрымка пенсіянеру. Акрамя таго, на прадпрыемстве ўведзены свае званні: «Ветэран працы «Мілавіцы» і «Пенсіянер «Мілавіцы». У чым розніца? На званне «Ветэран працы «Мілавіцы» можа прэтэндаваць чалавек, які адпрацаваў на прадпрыемстве больш за 20 гадоў. Яму, акрамя грашовай дапамогі па вышэйшай шкале, прадстаўляецца магчымасць за кошт прадпрыемства адпачыць, паправіць здароўе ў адным з санаторыяў Беларусі.

У 1991 годзе, калі прадпрыемства акцыяніравалася, быў улічаны і ўнёсак ветэранаў, якія раней тут працавалі. Ім таксама былі выдзелены акцыі закрытага акцыянернага таварыства «Мілавіца» — персанальна кожнаму зноў жа ў залежнасці ад стажу і працоўнага ўкладу. І дывідэнды па акцыях выплачваюць нармальныя.

Швейны цэх.

Лічбы і факты

Павышэнне якасці чалавечага капіталу напрамую ўплывае на якасць вытворчасці прадпрыемства, рост яго колькасных паказчыкаў. Дынаміка станоўчая. Сёлета плануецца выпусціць каля 20,5 млн вырабаў. Яшчэ ў 2009 годзе было 14 млн штук, у 2010 — 17,2 млн, у 2011 — больш за 20 млн. Прадукцыя пад гандлёвай маркай «Milavitsa» пастаўляецца больш чым у 20 краін свету, у тым ліку і на такіх, цяжкадасягальных для лёгкай прамысловасці рынках Германіі, Вялікабрытаніі, ЗША, Ізраіля і інш.

На прадпрыемстве на рэгулярнай аснове ідзе пастаянная мадэрнізацыя вытворчасці, укараняюцца новыя тэхналогіі. Так, у 2009 годзе выдаткі на набыццё новага абсталяванне склалі 1126 млн. бел. руб, у 2010 годзе — 5 170 млн бел. руб. У 2011 годзе аб'ём інвестыцый у асноўны капітал склаў 30 млрд бел. руб.

Я з «Мілавіцы»!

Дзень фірмы на «Мілавіцы» — асаблівы дзень. Яго адзначаюць яшчэ з 90-х гадоў мінулага стагоддзя. Святкавалі яго раней звычайна 25 снежня. Потым гэты дзень у календары стаў афіцыйным святам — каталіцкімі Калядамі. Таму свята фірмы перанеслі на трэцюю суботу снежня. Яго мэта — стварыць у гэты дзень атмасферу гонару за прыналежнасць да «Мілавіцы», за магчымасць працаваць пад яе дахам. Каб кожны гаварыў: «Я з «Мілавіцы»!

На прадпрыемстве ёсць свая працэдура ўваходжання ў калектыў. Навічкоў з першых дзён іх працы настройваюць на тое, што яны трапілі на прадпрыемства з багатай гісторыяй, славутымі традыцыямі, стабільным сённяшнім днём і надзейнай перспектывай у будучым. Пачынаецца знаёмства з калектывам з музея прадпрыемства, калегамі таго падраздзялення, участка, аддзела, куды ўзялі новага работніка. Прыкладна раз у паўгода з новым маладым папаўненнем за гэты перыяд сустракаецца генеральны дырэктар «Мілавіцы» Дзмітрый Дзічкоўскі. На сустрэчу прыходзяць усе тыя, хто нядаўна пачаў тут працаваць. Размова праходзіць у рэжыме дыялогу. Дзмітрый Анатольевіч інфармуе аб эканамічнай сітуацыі на прадпрыемстве, перспектывах развіцця і г. д. У сваю чаргу, у маладых супрацоўнікаў ёсць выдатная магчымасць спытаць напрамую ў генеральнага дырэктара аб тым, што яго больш за ўсё хвалюе ў гэты момант: зарплаце, інтэрнаце, магчымасці пабудаваць кватэру, перспектывах кар'ернага росту. Ды мала якія пытанні могуць узнікнуць да кіраўніка.

«Мілавіцкія» карпаратывы

Чалавечы капітал — гэта і сумесныя святкаванні памятных дат, падзей у жыцці калектыву. Напрыканцы лютага на «Мілавіцы» штогод адзначаецца свой дзень моладзі. Чаму менавіта ў гэтым месяцы? Ёсць важкія прычыны. 5 лютага была зарэгістравана пярвічная арганізацыя БРСМ. 14 лютага — Дзень святога Валянціна, які карыстаецца павагай сярод маладых работніц калектыву. 23 лютага — Дзень абаронцаў Айчыны і Узброеных Сіл Рэспублікі Беларусь. Гэта мужчынскае свята маладых работнікаў «Мілавіцы», няхай і не шматлікай часткі калектыву. А ад гэтага свята рукой падаць і да 8 Сакавіка. Так што люты — зручны з усіх пунктаў погляду месяц для святкавання ўласнага дня моладзі.

8 Сакавіка адзначаецца на «Мілавіцы» звычайна шырока і весела. Яно і зразумела: 90 працэнтаў складаюць жанчыны. А для іх нічога не шкада. За кошт прадпрыемства здымаецца прыгожая зала, запрашаюцца вядомыя спевакі. Кветкі, песні, усмешкі — якое свята без гэтага.

У маі Дзень сям'і таксама святкуецца калектывам «Мілавіцы». У гэты дзень маладыя сем'і, дзе маці, бацька і абавязкова двое дзетак, добраахвотна спаборнічаюць паміж сабой на стадыёне. І не толькі ў спартыўных дысцыплінах — чытаюцца вершы, гумарэскі. Карацей, на стадыёне ўладарыць добры настрой і добразычлівасць. Пераможцы, тым не менш, вызначаюцца. Яны атрымліваюць каштоўныя прызы.

Дзень работнікаў лёгкай прамысловасці — прафесійнае свята калектыву «Мілавіцы» — заўсёды адзначаецца па-асабліваму. Быў час, калі наймалася некалькі аўтобусаў для экскурсій па слынных мясцінах Беларусі (Брэст, Нясвіж, Гродна і г. д.). Потым вырашылі інакш святкаваць. Цяпер на ўвесь дзень здымаецца непадалёку ад футбольнага манежа забаўляльны комплекс «Дрэмлэнд». Кожны работнік атрымлівае запрашэнне на дзве персоны (можна мужа, жонку ці каго-небудзь з дзяцей узяць з сабой) і актыўна адпачывае разам з калегамі. І зразумела, кожнаму выплачваецца прэмія.

У здаровым целе здаровы дух

Чалавечы капітал — гэта ўкладанні ў здароўе, здаровае харчаванне. Спорт і фізкультура заўсёды былі ў пашане на «Мілавіцы». Ужо традыцыйна ў канцы верасня-пачатку кастрычніка праводзіцца спартыўна-забаўляльнае свята. Яго асноўныя ўдзельнікі — маладыя людзі. Каманды «Мілавіцы» рэгулярна ўдзельнічаюць ў спаборніцтвах у рамках турыстычных злётаў Цэнтральнага раёна, неаднойчы займалі прызавыя месцы. І гэта пры тым, што калектыў фірмы пераважна жаночы і нешматлікі ў параўнанні з тым жа «Атлантам», Беларускім дзяржаўным універсітэтам фізічнай культуры. Для падтрымання спартыўнай формы рэгулярна праводзяцца спаборніцтвы паміж сваімі камандамі — напрыклад, турнір па футболе.

На прадпрыемстве ёсць сталовая і кавярня, галоўная задача якіх абслугоўваць сваіх работнікаў. Стравы ў сталовай адпускаюцца з мінімальнай нацэнкай. У кавярні работніку «Мілавіцы» можна заказаць шыкоўны банкет па дэмакратычных цэнах. Адміністрацыя садзейнічае ў святкаванні вяселляў, юбілейных дат сваіх супрацоўнікаў. Комплекс грамадскага харчавання «Мілавіцы» ў пэўным сэнсе ўзор для іншых прадпрыемстваў і прыклад для пераймання. Невыпадкова сюды пасля 13.00 прыязджаюць паабедаць з іншых раёнаў сталіцы. Комплекс быў прызнаны лепшым у Мінску.

Сацыяльная падтрымка

На «Мілавіцы» інвестыцыі ў чалавечы капітал маюць розныя формы. Можна шмат паўтараць, што на нашым прадпрыемстве працуюць цудоўныя людзі, што яны — наша багацце, і пры гэтым мала чаго карыснага рабіць. На «Мілавіцы» мала гавораць на гэтую тэму і пастаянна шмат робяць для сваіх людзей. Асноўныя палажэнні сацыяльнай падтрымкі замацаваны ў калектыўным дагаворы. У ім утрымліваецца шэраг пазіцый, якія адрозніваюцца ад зместу агульнапрынятых дакументаў. Напрыклад, тут усе атрымліваюць матэрыяльную дапамогу да адпачынку ў памерах свайго нарматыву. І гэта даволі салідная сума.

Калектыў «Мілавіцы», як ужо адзначалася, у пераважнай большасці жаночы. Таму гэтая акалічнасць знайшла сваё адлюстраванне ў дагаворы. У ім для цяжарных прадугледжаны дародавы месячны адпачынак за кошт прадпрыемства ў памерах сярэдняй зарплаты.

Быў час, калі «Мілавіца» ўдзельнічала ў будаўніцтве жылля для сваіх супрацоўнікаў. Але потым па розных прычынах адмовіліся ад гэтай практыкі. У асноўным з-за таго, што на прадпрыемстве не было будаўнічага падраздзялення, кампетэнтных спецыялістаў, якія б маглі кваліфікавана весці справы з будаўнікамі, сачыць за працэсам узвядзення жылых дамоў. У выніку часта ўзнікалі спрэчкі, непаразуменні, што адмоўна ўплывала на тэрміны будаўніцтва. Таму было вырашана працягваць людзям дапамагаць займець уласную кватэру, але толькі фінансава. З гэтай нагоды ў калектыўным дагаворы ёсць такая норма: той, хто прапрацаваў на прадпрыемстве пяць і больш гадоў, мае права атрымаць матэрыяльную дапамогу на будаўніцтва жылля ў памеры 30 мільёнаў рублёў. На «Мілавіцы» працуе нямала сямейных пар. У гэтым выпадку памер дапамогі складае 45 мільёнаў рублёў. Тым самым якасная праца, бездакорнае выкананне сваіх абавязкаў матэрыяльна заахвочваецца.

Для бескватэрных пабудаваны два інтэрнаты «Мілавіцы», якія не толькі ўтрымліваюцца ў належным стане, але і працуюць з улікам спецыфікі іх насельнікаў. А спецыфіка ў тым, што ў інтэрнатах жыве шмат маладых сем'яў з малалетнімі дзецьмі, якіх даволі шмат — 110. Вось для іх тут імкнуцца стварыць адпаведныя ўмовы, каб адцягнуць іх ад уплыву вуліцы, з дзяцінства прывіць патрэбу да здаровага ладу жыцця.

Ганна НЕСЦЯРОВІЧ – не толькі адна з пераможцаў конкурсу прафесійнага майстэрства «Залатыя рукі» па выніках работы за 2011 год, а яшчэ і пераможца сталічнага конкурсу «Мінскі майстар-2012», па прафесіі швачка.

Высокі рэйтынг — заслужанае прызнанне

Агенцтва MPP Consulting у рамках праекта ацэнкі нацыянальных брэндаў «TOP National Brands» апублікавала рэйтынг «БелБрэнд-2012 — Топ 100 беларускіх брэндаў». У гэтым прэстыжным спісе «Мілавіца» пакуль займае другое месца пасля брэсцкай фірмы «Санта-Брэмар». У рэйтынгу, нагадаем, вызначаюцца 100 самых дарагіх брэндаў Беларусі, а таксама іх патэнцыйны рынкавы кошт. Гандлёвую марку «Мілавіца» ацанілі ў 71,5 млн дол. ЗША. Гэта без уліку цяперашняга кошту вытворчых магутнасцяў, інфраструктуры кампаніі, патэнтаў, вынаходстваў і іншых матэрыяльных або інтэлектуальных каштоўнасцяў. У рэйтынг увайшлі толькі брэнды, створаныя ў Беларусі або для беларускіх тавараў і паслуг. Геаграфічная прыналежнасць паходжання брэнда да Беларусі з'яўляецца галоўным крытэрыем для яго ўключэння ў рэйтынг. У «Мілавіцы» ёсць усе шанцы з часам перамясціцца на першае месца.

Даўно заўважана, што там, дзе клапоцяцца аб моладзі і не забываюць сталых людзей, прычым думаюць і пра людзей сярэдняга ўзросту, — і атмасфера ў калектыве здаровая, і эканоміка моцная і стабільная. На «Мілавіцы» менавіта так і ставяцца да людзей рознага ўзросту, якія, кажучы мовай эканамістаў, складаюць чалавечы капітал.

Быць у курсе спраў калектыву

На «Мілавіцы» імкнуцца своечасова інфармаваць людзей аб розных падзеях у калектыве. Аб многім можна даведацца з паведамленняў, якія вывешваюцца на цэнтральным стэндзе, інфармацыйных дошках, якія ёсць у кожнай структуры прадпрыемства. Аднак ужо многія, асабліва маладыя, перавагу аддаюць камп'ютару, дакладней, сайту ўнутранага карыстання, дзе аператыўна з'яўляюцца апошнія навіны з жыцця «Мілавіцы». Там таксама публікуюцца прапановы, каментарыі, заўвагі з той ці іншай нагоды. Асабліва «ўзрываецца» мясцовы байнэт (камп'ютарызацыя «Мілавіцы» амаль што татальная) пасля правядзення свят, спартыўна-забаўляльных мерапрыемстваў. Праўда, не заўсёды ўсім і ўсяму даюцца прыемныя ацэнкі, але яны заўжды шчырыя.

УНП 100055049

Фірменная крама па вуліцы В. Харужай, 36 у Мінску.

Фірменны гандаль — прыкмета часу

Яго бурнае развіццё на прадпрыемстве ў свой час падштурхнулі звесткі аб тым, што ў розных кутках неабсяжнай Расіі, і не толькі яе, з'яўляюцца ў продажы падробкі карсетных вырабаў, бялізна пад гандлёвай маркай «Мілавіцы». Праверка інфармацыі пацвердзіла гэтыя факты. З падробкамі (ці, як іх яшчэ называюць, кантрафактнай прадукцыяй) можна змагацца рознымі спосабамі: праз суды, паведамленні ў СМІ і г. д. Але вынік несуцяшальны: намаганняў шмат, а эфект мінімальны. Таму і было вырашана ісці па шляху развіцця сеткі фірменных магазінаў, секцый у вялікіх крамах і ўнівермагах. Паралельна пераконваць цяперашніх прыхільніц і патэнцыяльных пакупніц прадукцыі «Мілавіцы» ў тым, што сапраўдныя вырабы гэтага прадпрыемства лепш за ўсё набываць толькі ў фірменных магазінах. Першы такі магазін адкрыўся ў верасні 1992 года ў Мінску па вул. В. Харужай. За гэтыя 20 гадоў фірменны гандаль вырас у асобны бізнэс. Рэалізацыяй гатовай прадукцыі «Мілавіцы» займаецца самастойная гандлёвая кампанія, якая мае толькі ў Беларусі 47 сваіх магазінаў. А ўсяго ў свеце 524 крамы, якія гандлююць прадукцыяй «Мілавіцы». Даволі часта гэта так званы франчайзінг — дазвол, дакладней, прадастаўленне партнёру (часцей за ўсё дыстрыб'ютару) права дзейнічаць на рынку той ці іншай краіны ад яго імені і часта пад яго фірменным знакам.

Напрыклад, добра вядомая мінчанам і гасцям сталіцы секцыя мінскага ГУМа па вул. Леніна. Гэтую секцыю многія лічаць фірменным магазінам «Мілавіцы». І не без падстаў. Там дзяўчаты і жанчыны сустракаюць не толькі ветлівыя і ўважлівыя адносіны, магчымасць атрымаць кансультацыю, але і дазвол памераць карсетны выраб. У пераважнай большасці магазінаў гэта забаронена, а ў фірменных магазінах «Мілавіцы» — калі ласка! Галоўнае — каб пакупніцы засталіся задаволеныя набытай рэччу, каб тая добра сядзела, не стварала дыскамфорту.

Фірменныя магазіны «Мілавіцы» ёсць у Гамбургу, Кейптаўне (Паўднёва-Афрыканская Рэспубліка), у Тэгеране.

«Наш ГУМ — ваш выбар!»

У якую краму хочацца вяртацца яшчэ і яшчэ? Відавочна, як і любому пакупніку, туды, дзе ветліва абслугоўваюць, ненавязліва раяць, дзе вялікі выбар тавараў па ўмераных цэнах і камфортная атмасфера. Для многіх тысяч мінчан такім месцам з'яўляецца ГУМ, размешчаны на галоўным праспекце ў самым цэнтры горада. Пра ўнікальнасць любімага ўнівермага і прыемныя сюрпрызы, якія ён рыхтуе пакупнікам, карэспандэнтам «Звязды» расказаў дырэктар ААТ «ГУМ» Мікалай Мікалаевіч КАРАЧУН.

«Да чэмпіянату свету ГУМ пяройдзе на самаабслугоўванне»

— Дзень толькі пачаўся, а я ўжо аббег усе паверхі ўнівермага, — усміхаецца Мікалай Мікалаевіч і запрашае нас у свой кабінет. — Вось, заадно і лямпачкі дадому купіў. Любы дырэктар гандлёвага прадпрыемства павінен штодзень выходзіць, што называецца, «у народ», каб адчуваць настрой калектыву і пакупнікоў. Акрамя таго, кожнай секцыі штодзень даводзіцца заданне. Глядзіш, учора нагандлявалі 150 мільёнаў, сёння — толькі 100. Ідзеш і высвятляеш, у чым прычына. У склад ААТ «ГУМ» уваходзіць яшчэ і сетка з 10 харчовых крам «Щедрый» у Цэнтральным раёне, якія таксама трэба аб'ехаць. Гэта неад'емны элемент майго працоўнага дня.

— Як тэатр пачынаецца з вешалкі, так крама — з вітрыны... Вашы вітрыны заўсёды цікава разглядаць, таму час у чаканні знаёмых, з якімі каля ГУМа нярэдка прызначаю сустрэчы, пралятае незаўважна. Больш за ўсё мне прыйшлося даспадобы вонкавае аздабленне ўнівермага да 60-гадовага юбілею: сукенкі ў кветачку, малінавыя пінжакі, касетныя магнітафоны, фотаздымкі «Бітлз»...

— Згодны, юбілейныя вітрыны былі паспяховымі. Мы пастараліся паказаць эвалюцыю моды, пачынаючы ад 1950-х і да 2000-х гадоў. Ветэранаў падключалі: яны прыносілі, што ў каго было рарытэтнага. Ёсць у нас мастакі, афарміцелі, дызайнеры, якія займаюцца як унутранай рэкламай, так і вітрынамі. Паколькі мы знаходзімся ў цэнтры Мінска, то, зразумела, вонкаваму аздабленню надаём вялікае значэнне. Бо вітрыны ГУМа — гэта не толькі твар гандлёвага прадпрыемства, але і твар горада. Тым больш што будынак універмага з'яўляецца помнікам архітэктуры і горадабудаўніцтва XX стагоддзя. Мы ўкладаем грошы, падтрымліваем яго ў належным стане, хоць напрамую гэта на наш тавараабарот і не ўплывае. Што тычыцца сённяшніх вітрын, то выкарыстанне чучал жывёл неадназначна ўспрымаецца пакупнікамі. Гэта і зразумела, бо колькі людзей — столькі меркаванняў. У лістападзе прыступім да афармлення навагодніх вітрын, пасля ў нас будзе тэматыка 8 Сакавіка, затым — летняя тэматыка. Паўтарацца мы не збіраемся. Наша служба шукае ўсё новыя і новыя варыянты, каб прыемна здзівіць мінчан і гасцей горада.

Дырэктар ААТ «ГУМ» Мікалай КАРАЧУН са сваім намеснікам па ідэалагічнай, кадравай рабоце і сацыяльных пытаннях Наталляй УЛЬЯНЦАВАЙ.

— Мяняюцца не толькі вітрыны. Апошнім часам і асобныя секцыі ГУМа памянялі сваё традыцыйнае месца размяшчэння. З чым гэта звязана?

— Жыццё не стаіць на месцы, таму і мы стараемся пастаянна развівацца, удасканальвацца. Адсочваем усе новаўвядзенні сучаснага гандлю, у тым ліку тое, што тычыцца рамонту, замены абсталявання. Тое, што вы бачыце, — гэта толькі пачатак, частка той мадэрнізацыі, якую мы запланавалі. У нас ёсць праект новага заніравання секцый універмага. Ён зацверджаны і пачаў укараняцца ў жыццё сёлета. Пачалі мы з таго, што закрылі на рамонт секцыі на вуліцы Леніна, дзе прадаваліся фотарадыётавары. Туды неўзабаве будзе вынесена з асноўнага будынка ўнівермага ўся абутковая група. Практычна ўсе секцыі ўнівермага будуць абсталяваны металадэтэктарамі і пяройдуць на самаабслугоўванне. Усе работы разлічаны на два гады, але мы будзем старацца справіцца хутчэй і завершыць іх да чэмпіянату свету па хакеі. Мы не сумняваемся, што госці сталіцы завітаюць у ГУМ, таму ўжо сёння рыхтуемся да гэтай сустрэчы. На першым паверсе ў нас застанецца парфумерыя, з трэцяга паверха апусціцца ювелірная секцыя, а электратавары і тавары бытавой тэхнікі пераедуць на трэці паверх...

— А чаму менавіта абутак вырашылі перанесці на першы паверх?

— Гэта сусветная практыка буйных універмагаў такога фармату, як наш. Не сакрэт, што на першым паверсе ўсе групы тавараў прадаюцца лепш. Абутак жа ў структуры тавараабароту займае немалы працэнт, таму нам распрацоўшчыкі і прапанавалі гэтую схему. Мы ўспрынялі яе неадназначна. Але аргументы спецыялістаў былі вельмі пераканаўчыя.

— А што тычыцца асартыменту, ён моцна памяняецца ў сувязі з новым заніраваннем?

— ГУМ, хоць і размешчаны ў цэнтры горада, арыентаваны ў першую чаргу на пакупніка, які выходзіць з метро і аўтобуса «соткі». Таму ў нас у продажы каля 70% айчынных прамысловых тавараў. ГУМ сёння, на мой погляд, прапаноўвае дастаткова шырокі асартымент тавараў, які пастаянна абнаўляецца: швейныя і трыкатажныя вырабы, абутак, гаспадарчыя тавары, галантарэя, парфумерыя, культтавары, ювелірныя вырабы, тканіны, спартыўныя тавары... Таму ў асартыментнай палітыцы, я думаю, нямногае зменіцца. Мы застанемся асноўным пакупніком у нашай беларускай прамысловасці. Магчыма, расшырым нейкія групы тавараў — у прыватнасці, ювелірныя вырабы, бялізну. Мы вядзём 10-топ пастаўшчыкоў, якія ў нас маюць самыя вялікія аб'ёмы продажаў. Калі раней ГУМ прадаваў больш за ўсё халадзільнікаў, то сёлета ў лідарах стабільна «Мілавіца». Жанчыны сябе любяць, паважаюць і дай Бог, каб яны любілі сябе з кожным днём усё больш і больш. А мы, у сваю чаргу, будзем атрымліваць добры тавараабарот.

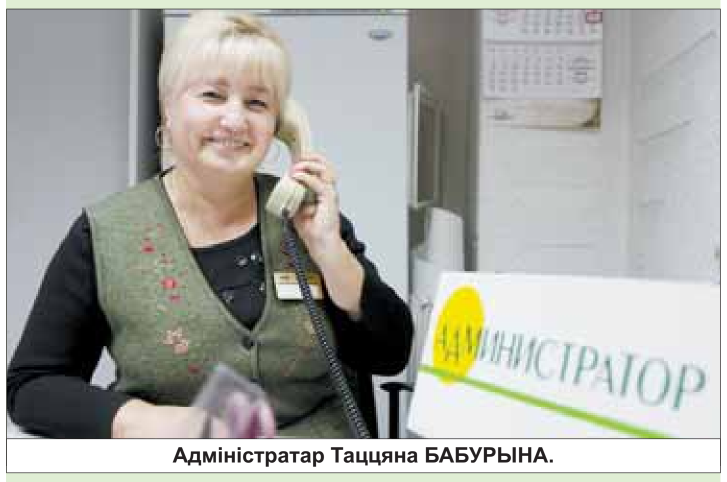
ГУМ — адзінае прадпрыемства гандлю Беларусі, што размяшчаецца ў будынку, які з'яўляецца помнікам архітэктуры і горадабудаўніцтва XX стагоддзя.

У межах агульнай дысконтнай праграмы дзейнічае праграма «Расцём разам».

«Замест чалавека са стужкай «Інфармацыя» — інфармацыйны экран»

— Не ў кожным універмагу ёсць чалавек, які можа кампетэнтна падказаць, як прайсці ў тую ці іншую секцыю...

— Вы маеце на ўвазе чалавека са стужкай «Інфармацыя», які стаіць на першым паверсе ўнівермага? Я гэтую ідэю прывёз з Лондана. Ёсць такі знакаміты ўнівермаг «Harrods». Англічане лічаць, што гэта самы лепшы ўнівермаг у Еўропе. Дык вось там практычна на кожным паверсе стаіць чалавек з надпісам на англійскай мове «Я дапамагаю». У нас такі надпіс не зусім прыжыўся, таму на стужцы напісалі больш звыклае «Інфармацыя». Людзі спачатку неадназначна аднесліся да гэтага новаўвядзення. Але я бачу, што асабліва цяпер, калі секцыі пастаянна пераязджаюць з паверха на паверх, яно вельмі актуальнае. У перспектыве, магчыма, знойдзем месца і сродкі, каб замест чалавека са стужкай усталяваць інфармацыйны экран. Бо наш універмаг папулярны не толькі сярод мінчан, якія ведаюць ГУМ ад «А» да «Я», — заходзяць сюды і госці сталіцы з іншых гарадоў і вёсак Беларусі, далёкага і блізкага замежжа.



Адміністратар Таццяна БАБУРЫНА.

— Мікалай Мікалаевіч, вы ўзначальваеце ГУМ з 1995 года. І ўвесь гэты час стараецеся прыўносіць нешта новае. Якой вы бачыце будучыню ўнівермага?

— ГУМ будзе ўдасканальвацца. Такія ўмовы дыктуе жыццё. Сёння канкурэнцыя вялікая: адкрываюцца новыя гандлёвыя цэнтры, гіпермаркеты. Усё імкліва развіваецца. І зразумела, калі мы не будзем развівацца — значыць, мы проста перастанем існаваць. Хацелася б, каб універмаг і праз 10, і праз 20 гадоў застаўся магазінам для ўсёй сям'і. Каб з кожным годам умовы для пакупніка рабіліся больш камфортнымі, пашыраўся асартымент тавараў у адпаведнасці з патрэбамі людзей. Сёння практычна кожны беларус пабываў за мяжой, пабачыў, як там жывуць людзі, і хоча таго ж — лепшага і перадавога.

— А што ў ГУМе робіцца для таго, каб заахвоціць тут працаваць гандлёвых работнікаў?

— У ГУМе вялікі сацыяльны пакет. Дзяцей работнікаў у аздараўленчыя летнікі адпраўляем, свой медпункт прывялі ў парадак, ёсць цырульня, масажны пакой. Возім работнікаў па экскурсіях. Дзе мы толькі не былі... Тут сёння вельмі цяжка з кадрамі, бо новыя прадпрыемствы адкрываюцца і заманьваюць людзей. Тыя людзі, якія прапрацавалі 5-7 гадоў, не здраджваюць ГУМу, а моладзь хоча новага. Што зробіш, «Макдональдс» дык «Макдональдс». Але нідзе проста так грошы не плацяць, іх трэба зарабляць.

— Вам уласцівы жорсткі стыль кіраўніцтва?

— 50 на 50. Нельга толькі біць папругай, нельга і карміць толькі салодкім. Галоўнае, калі з чалавекам размаўляеш, — не прынізіць яго, не абразіць, але даказаць, што ты маеш рацыю. Дакажа ён сваю праўду — не пытанне. У мяне ёсць сябар — дырэктар Брэсцкага ЦУМа. Ён любіць паўтараць, што «заўсёды можна дамовіцца». Вось і спрабуем дамаўляцца. Так склалася гадамі, што ў нас прыняты калегіяльныя рашэнні. У кожнага работніка ёсць сваё меркаванне, і мне гэта падабаецца.

«Сваім нявесткам ужо каторы год дару сертыфікаты»

— Беларускія ўнівермагі, як і ваш універмаг, арыентуюцца на айчынных вытворцаў і прапаноўваюць падобны асартымент тавараў. Як вытрымліваеце канкурэнцыю?

— У нас здаровая канкурэнцыя. Я ведаю, колькі прадаюць якіх груп тавараў мае калегі, а яны ведаюць, колькі я. І мы абменьваемся гэтай інфармацыяй. Мы падцягваемся па нейкіх пазіцыях да іх узроўню, яны — да нашага. Самі падумайце: навошта ехаць у ГУМ з Шабаноў, калі можна набыць той самы пральны парашок ва ўнівермагу «Беларусь»? У нас адрозніваецца структура тавараабароту. Так, як бы мы ні стараліся, ніколі не прададзім столькі мыйных сродкаў, колькі прадае «Беларусь», які знаходзіцца ў рабочым раёне. Мы знаходзімся ў цэнтры горада, таму больш прадаём парфумерыі, галантарэі, падарункаў.

Прадавец Тамара САМУЙЛІК.

— Што робіце, каб прыцягнуць ва ўнівермаг больш пакупнікоў?

— Да кожнага вялікага свята прымяркоўваем грандыёзныя падзеі. Паспяхова правялі Таццянін дзень, Дзень пажылых людзей, да свята горада рабілі «Ноч зніжак з ГУМам». З 20.00 да 24.00 зніжка на ўсе тавары, акрамя харчовых, была 15 %. Падобную акцыю думаем паўтарыць на дзень нараджэння ГУМа 5 лістапада. Змаглі б прыцягнуць яшчэ больш пакупнікоў, калі б у нас была свая аўтастаянка. А пакуль сітуацыя з пакупнікамі, асабліва ў выхадныя дні, няпростая: часцей сям'я едзе ў той магазін, дзе можна паставіць машыну і спакойна пайсці рабіць пакупкі.

— Але ж прастор у двары ГУМа, здаецца, дазваляе вам спадзявацца на з'яўленне паркінга, ці не так?

— Дазваляе. Нават ужо і канцэпцыя таго паркінга распрацавана, але пакуль усё ўпіраецца ў фінансы. Бо мы маем патрэбу не проста ў часовай стаянцы аўто: паставіў машыну, як на Камароўцы, і пайшоў гуляць па рынку... Хацелася б сумясціць паркінг з дадатковымі паслугамі: пральняй, хімчысткай, пакоем для дзяцей, магчыма, з кавярняй, бюро па ўпакоўцы і дастаўцы тавараў. Ідэальна было б, каб яшчэ на даху басейн *(смяецца)*.

— ГУМ адзін з першых пачаў самастойна, а не праз банкі, прадаваць тавары ў крэдыт і растэрміноўку на вельмі выгадных умовах. Чыя гэта ідэя?

— Прыйшлі да гэтага рашэння амаль аднагалосна, як толькі ўбачылі, што пачалі губляць пакупнікоў. Людзі з задавальненнем карыстаюцца нашымі крэдытамі, набываюць тавары ў растэрміноўку. Адны з першых мы ўвялі і дысконтныя карткі. Іх уладальнікаў, якіх лічым пастаяннымі кліентамі, ужо каля 11 тысяч. А яшчэ мы прыдумалі і ўкаранілі ў жыццё падарункавы сертыфікат рознага наміналу — ад 10 тысяч да 250 тысяч.

— Мікалай Мікалаевіч, а самі такім сертыфікатам карыстаецеся?

— Карыстаюся, а як жа ж. Як правіла, вельмі цяжка выбіраць падарункі жанчынам. Таму сваім дзвюм нявесткам ужо каторы год дару сертыфікаты. А яны ўжо самі набываюць сабе тое, што захочуць. У мяне вельмі шмат знаёмых карыстаюцца імі. Многія кампаніі, фірмы набываюць гэтыя сертыфікаты для сваіх супрацоўнікаў. Нават англійская кампанія, якая мае ў Мінску філіял, штогод пералічвае нам на сертыфікаты 5-10 тысяч долараў.

Багаты ГУМ не толькі на пакупнікоў, але і на цудоўныя сямейныя дынастыі. З прыгожымі прадстаўніцамі адной з іх — **Тамарай ЛЫЦІНАЙ і яе дачкой Вольгай ХУДЗЯКОВАЙ** — нам пашчасціла пазнаёміцца.

— Лёс так распарадзіўся, што ва ўнівермагу я з трох гадоў, — распавядае Тамара Сяргееўна. — Бо мая мама працавала ў ГУМе з моманту яго адкрыцця. Кожныя выхадныя яна брала мяне з сабой на працу. Дагэтуль памятаю дубовыя прылаўкі, пах рулонаў тканіны, і сёння, калі заходжу ў секцыю з тканінай, настальгую па тых часах. Працаваць жа ў ГУМ я прыйшла пасля інстытута народнай гаспадаркі ў 1974 годзе 1 жніўня. Гэта быў дзень майго нараджэння. У мяне быў вольны дыплом. Пачынала прадаўцом, пасля працавала бухгалтарам, эканамістам, цяпер вось ужо 15 гадоў узначальваю эканамічны аддзел. Калі ГУМу спаўнялася 40 гадоў, у нас дома здымалі фільм пра дынастыі. Дачка тады паступіла на 1 курс інстытута. У яе пытаюцца: «А вы дзе хочаце працаваць?» Яна ў адказ: «Я не ведаю іншага шляху. Вельмі хачу ў ГУМ, калі мяне возьмуць». Цяпер працуе ў бухгалтэрыі начальнікам групы разліку з рабочымі і служачымі. Яна вельмі даражыць гэтай работай. Стараецца не падвесці. Пэўна, гэта правільна, і мацнейшы калектыў ад гэтага. У нас у ГУМе шмат дынастый. І, безумоўна, гэтыя людзі працуюць вельмі добра, яны берагуць ГУМ, яго традыцыі. Самая шматлікая і працяглая дынастыя ў нашага былога дырэктара Пятра Афанасьевіча Казлова. **Агульны ж стаж нашай дынастыі 104 гады.**

Тамара ЛЫЦІНА і Вольга ХУДЗЯКОВА — прадстаўніцы адной з сямейных дынастый ГУМа.

— ГУМ, калі я не памыляюся, адна з першых крам СССР, якая перайшла на самаабслугоўванне..

— Так. Мы паўсюдна былі першыя. У савецкі час да нас прыязджалі вучыцца навінам у гандлі і з Узбекістана, і з Украіны. І нават з Санкт-Пецярбурга дэлегацыя прыязджала, каб паглядзець, што і як мы ўкараняем. З кожным годам ГУМ мяняўся на вачах у лепшы бок. У 1976 годзе мы першыя з універмагаў перайшлі з гандлю па групах тавараў на комплекснае абслугоўванне. Гэтая сістэма захавалася і зараз. Сёння ўнівермаг мае тры комплексы: «Тавары для жанчын і для дома», «Тавары для мужчын і дзяцей», «Культгасптавары». Гэта вельмі зручна, бо не трэба бегаць з паверха на паверх. Каб, напрыклад, апрануцца з ног да галавы, дастаткова наведаць адну-дзве секцыі.

Калектыў спецыялістаў ГУМа знаходзіцца ў пошуку і сёння. Асноўная мэта — давесці ўзровень арганізацыі гандлю і абслугоўвання пакупнікоў да еўрапейскага. Галоўнымі эканамічнымі кірункамі ўзяты наступныя: рост эфектыўнасці працы і павышэнне даходаў. І ў выніку — стабільная, дастойная заработная плата.

Якасць тавараў у ГУМе — высокая, асартымент — багаты, цэны — прымальныя, абслугоўванне — бездакорнае.

А ў вас ужо ёсць назапашвальная дысконтная картка?

Калі не, то вы яе можаце набыць у інфацэнтры ГУМа ўсяго за 4500 рублёў!

— Сёння ў нас ужо каля 11 тысяч уладальнікаў дысконтнай карткі, — распавядае **маркетолаг Наталля КАНАШ.** — Усе іх сумы пакупак заносяцца на рахунак дысконтнай карткі. Чым больш пакупак, тым большы % зніжкі. У межах агульнай дысконтнай праграмы дзейнічае праграма «Расцём разам». Яна дае права бацькам, у якіх нарадзілася дзіця, на працягу 3 месяцаў з даты нараджэння прыйсці і атрымаць дысконтную карту бясплатна. На ёй ужо будзе баланс, які дае права атрымліваць зніжку 3%.

Будзь у курсе!

У першую і апошнюю гадзіну работы ГУМа на ўсе нехарчовыя тавары зніжка 3 %.

✓ Да 11 лістапада дзейнічае 10% зніжка на ювелірныя вырабы з золата ювелірнага завода «Зорка».

✓ Увесь кастрычнік зніжаны цэны на залатыя ювелірныя вырабы гомельскага завода «Крышталь»: 15% — пры пакупцы ланцужкоў і бранзалетаў, 20% — пры пакупцы вырабаў з брыльянтавымі ўстаўкамі.

Прадавец Вольга МАЦЮШКІНА.

УНП 100063737

ЧАРОЎНЫ ВОДАР МІНСКАГА ХЛЕБА

Камунальнае вытворчае ўнітарнае прадпрыемства «Мінскхлебпрам» з'яўляецца самай буйной структурай хлебапякарнай галіны ў Беларусі. Сёння гэтае прадпрыемства аб'ядноўвае шэсць сталічных хлебазаводаў. Хлебазаводы размешчаны ў розных кропках Мінска такім чынам, каб якасны свежы хлеб пастпаў да спажыўцоў непасрэдна па месцы іх жыхарства. «Так было, ёсць і будзе заўсёды», — упэўнены генеральны дырэктар КУП «Мінскхлебпрам» Уладзімір ТАЛАЙКА.

Асартымент на любы густ

Штодзённа хлебазаводы галоўнага мегаполіса краіны вырабляюць 300 тон хлеба і хлебабулачных вырабаў, у тым ліку каля 20 тон кандытарскіх вырабаў. Цяпер КУП «Мінскхлебпрам» пастаўляе ў гандлёвую сетку больш за 100 найменняў жытніх і жытнёва-пшанічных хлябоў, у тым ліку каля 80 заварных.

Тут выпрацоўваецца 300 відаў хлебабулачных вырабаў, дзясяткі гатункаў розных пернікаў, аўсянага і бісквітнага пячэння, вялікая разнастайнасць бісквітных рулетаў, больш як 200 пазіцый розных тартоў і піражкоў.

Добры хлеб не церпіць мітусні

— Сапраўдным гонарам прадпрыемства з'яўляецца жытні заварны хлеб, — расказвае **галоўны тэхнолаг КУП «Мінскхлебпрам» Ніна ЛУШЧЫК.** — Спачатку тэхналогія беларускага заварнога хлеба была ўзята ад майстроў краін Прыбалтыкі. Рэцэптуру ўзбагацілі сакрэтамі лепшых хлебапёкаў з беларускіх вёсак. Тэхналогія ўдакладнялася пад айчынныя спажыўца, калі, напрыклад, у рэцэптуру была дабаўлена бульбяная крупка. Пасля такой руплівай працы ў Мінску з'явіўся зараз ужо добра вядомы хлеб «Нарачанскі».

Трэба заўважыць, што тэхналогія заварных хлябоў была распрацавана на хлебазаводзе № 2. Тэхналогія працаглая: хлеб настойваецца на працягу 16 гадзін ад моманту прыгатавання рошчыны, выспявае і набірае духмянасць. Гэта энерга- і працаёмістыя працэс, які патрабуе прафесійнага тэхналагічнага суправаджэння. А ў выніку — якасны заварны хлеб з мінскай прапіскай мае тэрмін прыдатнасці пяць дзён.

Каб пераняць сакрэты беларускага хлеба, на КУП «Мінскхлебпрам» прыязджалі спецыялісты з Расіі і Украіны. Аднак наша тэхналогія ў іх не зусім прыжылася, бо яна вельмі складаная, а таму і дарагая. А вось у Мінску эканоміць на добрым хлебе пакуль не збіраюцца, таму і захоўваюцца ў нас старыя і праверяныя тэхналогіі. Менавіта апошнім часам на беларускі хлеб (асабліва заварны) назіраецца павышаны попыт з-за межаў краіны. Пакупнікам яго прадаюць у свежым і замарожаным стане. Да замарожанага хлеба сур'ёзную зацікаўленасць праяўляюць камерсанты з Расіі. Чаму так?

Сапраўды, у свеце выпечаны жытні хлеб звычайна не замарожваюць, але... На хлебазаводах Мінска такі хлеб выпякаюць на 95—97%, потым замарожваюць і паспяхова рэалізуюць. Справа ў тым, што на новым месцы яго хутка дапякаюць, пасля чаго гэты хлеб з'яўляецца сапраўды свежым.

Лепшы пекар, Ніна ВАСІЛЕЎСКАЯ.

— Мы заўсёды прыслухоўваемся да нашых спажыўцоў, — расказвае Ніна Лушчык. — Таму сёлета крыху змянілі сваю ўнутраную палітыку і сталі менш мяняць звыклы асартымент хлеба. Раней існавала праблема, калі назва і рэцэптура хлеба мянялася вельмі часта. А пакупнікі губляліся ў выбары. Цяпер на сталічных хлебазаводах замацоўваюць гандлёвыя маркі хлеба за кожным прадпрыемствам, развіваюць і ўдасканальваюць пад канкрэтнага пакупніка.

Вядомыя гатункі хлеба ёсць у кожнага мінскага хлебазавода, і яны не паўтараюцца. Так, напрыклад, на хлебазаводзе № 2 існуе шырокі асартымент знакамітых гандлёвых марак хлеба. Гэта ў першую чаргу «Нарачанскі», «Траецкі», «Радзівілаўскі», «Юбілейны» і «Старажоўскі». На хлебазаводзе № 3 — вядомы ўсім «Барадзінскі», вага якога змянілася ад 1 кг да 600 грамаў. На хлебазаводзе № 4 — «Балтыйскі», на хлебазаводзе № 5 — «Майскі», на хлебазаводзе «Аўтамат» — «Водар», а на хлебазаводзе № 6 — усім знаёмы «Сітны».

У сённяшні складаны для людзей час пры выбары прадуктаў адыгрывае ролю не толькі якасць хлеба, але і яго кошт. Таму выраб вялікіх аб'ёмаў аднатыпнага хлеба дазваляе зрабіць яго для пакупнікоў таннейшым.

Новыя распрацоўкі

Лінія экструзійнай тэхналогіі.

Прыгатаванне кукурузнага паўфабрыката. На здымку: пекар-майстар Сяргей СЯРБАЕЎ.

— Жорсткая канкурэнцыя на рынку прымушае нас, вытворцаў, ісці па шляху пашырэння асартыменту, стварэння прынцыпова новай прадукцыі, якая будзе адрозніваць нас ад канкурэнтаў, — упэўнена **намеснік генеральнага дырэктара па вытворчасці КУП «Мінскхлебпрам» Таццяна АКУЛАВА.**

— Сёлета ў старой пякарні філіяла хлебазавода № 3 была праведзена суцэльная рэканструкцыя. Гэтым часам там завершаны пусканаладачныя работы па асваенні сучаснай лініі для вытворчасці экструдаваных зерневых і мульцізерневых прадуктаў. Тут ужо вырабляюць кукурузныя палачкі, у далейшым плануюць — лёгкія і пышныя вырабы з рысу, пшаніцы, грэчкі і інш. Распрацавана і патэнтуецца гандлёвая марка мінскіх экструдаваных прадуктаў, зроблены сучасны дызайн упакоўкі. Сёння на айчынны рынак ужо трапіў новы якасны прадукт ад КУП «Мінскхлебпрам» — кукурузныя палачкі «КукаПа». Шукайце на прылаўках магазінаў горада Мінска навінку, вагой 80 грамаў.

У пачатку наступнага года плануецца ажыццявіць запуск новай аўтаматычнай лініі па вытворчасці абаранкавых вырабаў, якая дазволіць вырабляць і класічную сушку, і мяккія абаранкі.

У 2013 годзе КУП «МХП» плануе набыць новую лінію для стварэння эклераў з разнастайным начыненнем.

***

Спецыялісты КУП «Мінскхлебпрам» па праве ганарацца выдатнай распрацоўкай сушак маленькай вагі пад гандлёвай маркай «Кусарыкі». Гэтыя сушкі вырабляюцца на хлебазаводзе «Аўтамат», дзе для іх вытворчасці была ўкаранёна новая аўтаматычная лінія. Такі арыгінальны прадукт стаў абсалютным эксклюзівам для айчыннага рынку. Разам з тым, маленькія «Кусарыкі» заваявалі давер не толькі беларускага, але і замежнага пакупніка — галоўным чынам, расійскага і амерыканскага. Спажыўцам прапануецца шмат відаў «Кусарыкаў» традыцыйнага кірунку: «Арыгінальныя», «Простыя», «Ванільныя», «Пікантныя», «Салёныя», «З макам». А вось гурманы маюць магчымасць пакаштаваць міні-сушкі з незвычайным смакам: востра-часночным, востра-таматным і востра-цыбульным.

Адным з плюсоў «Кусарыкаў» з'яўляецца іх доўгі тэрмін прыдатнасці — 6 месяцаў. Гэтага тэрміну мінскія спецыялісты дабіліся выключна за кошт выкарыстання натуральных складнікаў, без ужывання кансервантаў.

Класічны святочны торт і міні-торцік на сняданак

На мінскіх хлебазаводах сёння вырабляюцца сотні відаў тартоў, піражных, рулетаў, пернікаў, рахат-лукуму і іншых мучных ласункаў. Тут сталічным кандытарам ёсць чым ганарыцца.

Напрыклад, на хлебазаводзе № 3 дзейнічае механізаваны комплекс па вырабе бісквітных рулетаў і міні-тартоў. Зараз тут пачалі выпякаць і міні-тарты. Сёння добра вядомы мінскім пакупнікам міні-торт «Мядовік». Ён зусім невялікі — вагой усяго 300

грамаў, таму і каштуе да 20 тысяч рублёў. Гэты міні-торцік можа стаць падарункам «студэнцкага варыянту» або дэсертам на сняданак для невялікай сям'і. Торцік быццам бы звычайны і без нейкіх мудрагелістых упрыгажэнняў, але вельмі смачны.

З апошніх распрацовак на хлебазаводзе № 2 трэба асобна адзначыць торт «Тварожны смакаўнік», які зроблены на пясочнай аснове з вялікай колькасцю цудоўна запечанага тварагу і з аздабленнем макавым начыненнем. Ад сябе адзначу, што гэты торт мае дзеці лічаць, бадай, лепшым прысмакам на святочным стале.

Яшчэ адзін цудоўны прадукт і для малых, і для дарослых вырабляецца на хлебазаводзе № 3. Гэта піражное — шакаладная бульба, якое прадаецца ў наборах па 5 штучак. Тут адна такая бульбачка важыць усяго 50 грамаў. Такі лёгкі для страўніка варыянт гастранамічнага свята, які можа дазволіць сабе амаль кожны дзень.

На сталічных хлебазаводах па дакладнай тэхналогіі вырабляюць і такія вядомыя брэнды, як «Кіеўскі торт», «Казка», «Напалеон» і іншыя. Увогуле, тарты класічных марак на працягу ўсяго года людзі купляюць з задавальненнем.

Аўтар матэрыялу на гэты конт заўважыў, што далёка не ўсе гэтыя пералічаныя фірменныя і класічныя тарты сёння магчыма знайсці нават у буйных крамах сталіцы...

— Гэта часткова так, — згаджаюцца на КУП «Мінскхлебпрам». — На сталічных заводах хапае магутнасці і адукаваных спецыялістаў, каб задаволіць попыт мінчан на любы густ, але... новыя гіпермаркеты звычайна самастойна пякуць тарты і ўжо не заказваюць масава гэтую прадукцыю ў прафесіяналаў. **Тут трэба асобна адзначыць, што на хлебазаводах Мінскхлебпрама выраб тартоў і іншых кандытарскіх вырабаў цалкам гарантуецца службамі высокакваліфікаваных мікрабіёлагаў і атэставанымі лабараторыямі якасці.**

Такія цудоўныя тарты мінскія кандытары робяць пад заказ.

***

Калектыўным дагаворам прадпрыемства прадугледжаны шэраг захадаў па сацыяльнай абароне работнікаў КУП «Мінскхлебпрам». Прапануюцца больш танныя пуцёўкі на аздараўленне супрацоўнікам і іх дзецям. Аказваецца матэрыяльная дапамога шматдзетным сем'ям, адзінокім маці і непрацуючым пенсіянерам. Часткова матэрыяльная дапамога прадугледжана пры аплаце за навучанне ў вышэйшых і сярэдніх спецыяльных навучальных установах. Пры вострай неабходнасці можна атрымаць пазыку пры будаўніцтве жылля і г.д.

На балансе прадпрыемства ёсць тры інтэрнаты на 1500 месцаў — гэта вышынныя будынкі, у якіх створаны дастойныя ўмовы для жыцця.

Работнікі сталічных хлебазаводаў маюць магчымасць адпачыць і паправіць сваё здароўе ва ўласным санаторыі «Жураўушка» на возеры Нарач.

У шэрагах моладзевай арганізацыі прадпрыемства грамадскага аб'яднання «БРСМ» налічваецца 160 чалавек.

Наладка тэхналагічнага працэсу, слесар Уладзімір ШКУРСКІ.

***

За 9 месяцаў 2012 года экспарт прадукцыі КУП «Мінскхлебпрам» склаў больш за 2710 тыс. дол. ЗША, або больш за 2340 тон.

Даведка. Паводле вынікаў 2012 года, плануецца ажыццявіць адгрузак на суму больш як 3000 тыс. дол. ЗША, у тым ліку па замарожанай прадукцыі каля 300 тыс. дол. ЗША.

Больш за 90 працэнтаў прадукцыі пастаўляецца ў рэгіёны Расіі (Масква, Курск, Санкт-Пецярбург, Чалябінск і інш.). Разам з тым, вядуцца адгрузкі ў ЗША, Германію, Арменію і іншыя краіны далёкага замежжа.

У цяперашні час спецыялістамі КУП «Мінскхлебпрам» вядзецца актыўная праца па пошуку кліентаў і заключэнні з імі кантрактаў па павелічэнні паставак прадукцыі. Вядуцца перамовы па пастаўку прадукцыі з кампаніямі з Расіі, Казахстана, Латвіі, Літвы, Чэхіі і інш.

Галоўная вартасць прадукцыі хлебазаводаў КУП «Мінскхлебпрам» у тым, што яна выраблена з натуральнай сыравіны без выкарыстання кансервантаў і стабілізатараў. Гэта сведчыць аб каштоўнасці і прывабнасці вырабаў аб'яднання для пакупнікоў.

Лепшым доказам майстэрства сталічных умельцаў з'яўляецца тое, што слава аб іх прафесійных талентах разышлася далёка за межы роднай Беларусі.

КУП «МІНСКХЛЕБПРАМ»
Рэспубліка Беларусь, 220600, г. Мінск, вул. Віцебская, 17.
Тэл./факс: 8 (017) 203 10 61.
E- mail: sbyt@minskhleb.by.
Афіцыйны сайт: www.minskhleb.by.
УНП 100056428

ААТ «Гасцініца Планета»: ТРАДЫЦЫІ ПЛЮС МАДЭРНІЗАЦЫЯ

Сталічны гасцінічны комплекс «Планета» вядомы гасцям Мінска не адзін год і нават не адно дзесяцігоддзе: адкрыты ў 1980 годзе, ён вось ужо больш за трыццаць гадоў паспяхова працуе на рынку гасцінічных і рэстаранных паслуг. Сёння гэта сучасны атэль з выдатным нумарным фондам ад стандартных да V.I.P.-апартаментаў. У гэтым упэўніліся карэспандэнты «Звязды», якія наведалі «Планету» і паразмаўлялі з яе дырэктарам Валерыем АГІРЭНКАМ. З размяшчэннем «Планеце» пашанцавала: яна не толькі знаходзіцца ў самым цэнтры горада на праспекце Пераможцаў, але яшчэ мае дастаткова тэрыторыі для паркоўкі і зручны пад'езд — сёння гэта немалаважны фактар для гасцей горада і турыстычных груп. Побач з атэлем — гістарычныя помнікі (Верхні і Ніжні горад, Траецкае прадмесце, стэла «Мінск — горад-герой», Кафедральны сабор), сучасныя збудаванні («Мінск-Арэна») і проста прыгожыя мясціны (Камсамольскае возера, парк Перамогі). Знаходзячыся ў такім выгадным месцы, трэба і выглядаць адпаведна. Таму сёлета якраз была завершана рэканструкцыя фасада «Планеты» — зараз атэль выглядае сучасна і прыгожа. Гэта вельмі важна. Бо нездарма ў народзе кажуць, што па адзенні сустракаюць. Але ў «Планеце» ў парадку не толькі адзенне, але і тое, па чым «праводзяць», — і нумары, і паслугі, і сэрвіс.

Валерый АГІРЭНКА: «Наша задача — павысіць узровень сэрвісу і наблізіць яго максімальна да 5-зоркавага»

Дырэктар гасцінічнага комплексу «Планета» Валерый АГІРЭНКА.

— Валерый Сцяпанавіч, як усё-такі «Планета» сябе пазіцыянуе? Гэта атэль для турыстаў? Для бізнэсменаў? Для «зорак» эстрады?..

— У нас універсальны атэль. І гэта добра. Бо разлічваць, скажам, толькі на турыстычныя групы нельга: імі атэль запаўняецца дастаткова актыўна ў выхадныя дні. А што тычыцца будных дзён, то ў нас спыняюцца ў асноўным бізнэсмены, а таксама людзі, якія прыязджаюць у камандзіроўкі.

Што тычыцца артыстаў і музыкантаў, то іх у нас спыняецца нямала. Безумоўна, у асноўным яны займаюць самыя лепшыя нумары. Цікавы выпадак адбыўся сёлета: так атрымалася, што аднаго артыста арганізатары пасялілі не ў наш атэль, дзе ён звычайна пражываў, а ў іншы. І ведаеце, быў скандал: яму там не спадабалася... Дарэчы, нашы V.I.P.-апартаменты ў свой час былі першым нумарам такога ўзроўню ва ўсёй рэспубліцы. І там спыняліся Біл Клінтан, Хулія Эглесіяс, Патрысія Каас.

— Да чэмпіянату свету па хакеі ў Мінску будуецца шмат атэляў — некаторыя ўжо пачалі працаваць, некаторыя ў хуткім часе адкрыюцца. Ці адчуваеце канкурэнцыю з іх боку?

— У гэтым годзе ўсё яшчэ добра. Але мы прадбачым тую сітуацыю, калі будзе адкрывацца вялікая колькасць атэляў і пойдзе адток і пераразмеркаванне кліентаў. Да гэтага трэба быць гатовым, таму мы стараемся, мадэрнізуемся, укладваем вялікія грошы ў рамонт, павышаем камфортнасць. Калі б мы не мадэрнізаваліся, то не мелі б сёння ніводнага госця. А ў нас сёлета загрузка — 70%. І нам вельмі прыемна, калі індывідуальныя госці і кампаніі, з якімі мы працуем, спрабуюць пераходзіць у іншыя атэлі, але потым усё роўна вяртаюцца. Гэта для нас самая вялікая пахвала і індыкатар працы.

— Дарэчы, калі казаць пра мадэрнізацыю — я бачу, што вы адрамантавалі фасад?

— Сапраўды, сёлета мы поўнасцю мадэрнізавалі наш фасад. Наш атэль стаў выглядаць больш сучасна, стаў адпавядаць цэнтру горада. Але мы папраўлілі не толькі знешні выгляд — у тым ліку мы і ўцяплілі будынак, што дазволіць павысіць энергазберажэнне і зменшыць спажыванне цяпла.

— Сучасныя тэхналогіі ў прыцягненні кліентаў выкарыстоўваеце?

— Безумоўна! Напрыклад, маем сістэму анлайн-бранiравання, калі любы чалавек з любой краіны свету можа забраніраваць нумар у нашым атэлі праз інтэрнэт. У сакавіку мы падключыліся да сістэмы Booking.com, і за гэты невялікі час працы ад іх было прынята больш за 3000 гасцей.

— «Планета» мае статус трохзоркавага атэля. Можа, плануеце павышаць яго і дадаць сабе яшчэ пару зорак?

— Не, павышаць не будзем. Для чаго? У горадзе дастаткова будуецца атэляў высокага ўзроўню. Наш атэль, як я ўжо казаў, універсальны: разлічаны і на турыстаў, і на «зорак», і на бізнэс-гасцей, і на камандзіровачных. А з пералічаных катэгорый не ўсе пойдуць у 4-5-зоркавы атэль — асноўная маса людзей спыняецца ўсё ж такі ў 3-зоркавых. Таму мы не імкнёмся да таго, каб атрымаць лішнюю зорку. Наша задача — павысіць узровень сэрвісу і наблізіць яго максімальна да 5-зоркавага. Але лішнюю зорку пры гэтым сабе вешаць не будзем.

V.I.P.-апартаменты.

У кожным нумары — інтэрнэт

З нумароў мы і пачнём — іх у атэлі 307 розных катэгорый: бізнэс-стандарт, бізнэс палепшаны, асобая катэгорыя — экзэк'ютыў (бізнэс, люкс, сюіт), люкс, апартаменты і V.I.P. Самыя танныя — катэгорыі «бізнэс-стандарт». Кошт такога нумара складае каля 95 долараў у суткі. Яны ж найбольш запатрабаваныя ў атэлі і амаль усе пастаянна заселены.

— Наш атэль быў адкрыты больш за 30 гадоў таму, і натуральна, што за гэты час яго трэба было нейкім чынам рэканструяваць і мадэрнізаваць. Капітальнага рамонту ў нас не было, падтрымліваць у добрым стане нумары — вялікая праца, але мы сваімі сіламі паціху робім рамонт і рэканструкцыю, — расказвае Валерый Агірэнка.

У пазамінулым годзе быў праведзены глабальны рамонт некаторых паверхаў, і адрамантаваныя нумары былі выдзелены ў катэгорыю «экзэк'ютыў».

— Такія нумары сярод пастаянных кліентаў і гасцей карыстаюцца вялікім попытам. Хаця яны і каштуюць трохі даражэй, але людзям вельмі падабаецца інтэр'ер і абслугоўванне, — кажа дырэктар і дадае, што ў кожным нумары гэтай катэгорыі выдаюцца халаты і тапачкі, ёсць тэлевізары з DVD-прайгравальнікам, міні-бары.

Увесь тэкстыль, які выкарыстоўваецца ў атэлі — фіранкі, бялізна, — зроблены па індывідуальным заказе на Дзяржаўным вытворча-гандлёвым аб'яднанні «Белмастацпромыслы».

Ва ўсіх памяшканнях атэля ёсць Wi-Fi: падключэнне да інтэрнэту для гасцей цалкам бясплатнае. Гэта патрабаванне часу: ледзьве не ў кожнага з нас сёння ёсць ноўтбук ці смартфон, і нават у камандзіроўцы ці на адпачынку людзі пастаянна падтрымліваюць сувязь з калегамі ці роднымі.

Цікава, што зараз у «Планеце» нумары раздзелены асобна для тых, хто курыць, і для тых, хто не курыць. Новае, адрамантаванае крыло — для апошніх:

— Да нас прыязджае вельмі шмат гасцей з Еўропы — і просяць менавіта нумары для тых, хто не курыць. Раней у нас было ўсяго чатыры такія нумары, а з мінулага года мы зрабілі такімі малыя крылы ўсіх паверхаў і чацвёрты паверх поўнасцю. Такія тэндэнцыі ў атэльным бізнэсе: ведаеце, зараз у Заходняй Еўропе вельмі рэдка можна сустрэць атэль, у якім можна курыць у нумарах, — тлумачыць дырэктар «Планеты».

Скрыня з пазітыўным смайлікам заўсёды поўная

На стойцы ў адміністратара атэля «Планета» стаяць дзве празрыстыя скрыні. На адной намаляваны вясёлы смайлік, а на другой — сумны. Там дзе вясёлы — шмат зялёных паперак унутры, а там дзе сумны — пуста. Мы пацікавіліся ў Валерыя Агірэнкі, для чаго зроблены гэтыя скрыні:

— Наш атэль у рэспубліцы адзіны мае не толькі беларускі сертыфікат на тры зоркі, але і сертыфікаты міжнароднай асацыяцыі сертыфікацыйных органаў IQNet і Nemko, а таксама — сістэму менеджменту якасці ICO 9001. У адпаведнасці з гэтымі стандартамі ў нашым атэлі існуе свой звод стандартаў паводзін і абслугоўвання. І каб выявіць пажаданні кліентаў, у кожным нумары ляжаць дзве анкеты — чырвоная і зялёная. Кожны госць мае права пакінуць свае пажаданні ў гэтых анкетах. У чырвонай — калі ёсць нейкая незадаволенасць, а ў зялёнай — калі ўсё падабаецца.

Як кажа дырэктар атэля, чырвоных паперак у скрынях амаль не бывае. А калі ёсць — супрацоўнікі «Планеты» своечасова рэагуюць на крытыку. Што тычыцца зялёных анкет, то тут адны падзякі, прычым на розных мовах: і «спасибо», і «thank you». Праўда, трапляюцца і пэўныя пажаданні — да іх таксама, па меры магчымасці, прыслухоўваюцца. Па-іншаму — ніяк. Бо кліент заўсёды мае рацыю, і галоўная задача калектыву «Планеты» — аказваць людзям якасны сэрвіс. А самая лепшая ўзнагарода — калі госці сталіцы, прыязджаючы ў наступны раз у Мінск, зноў выбіраюць «Планету».

У «Планеце» госця зразумеюць нават па-кітайску

У атэлі, па словах Валерыя Сцяпанавіча, вельмі добры калектыў, з якім лёгка і прыемна працаваць:

— Калектыў, які ў нас склаўся, — гэта сапраўдны касцяк. Людзі ў нас усе спагадлівыя, працуюць згуртавана. Калі на нейкім участку аўрал, то не трэба, скажам, доўга ўпрошваць пакаёўку з іншага паверха, каб яна дапамагла. Адзін званок адміністратара — і ўсё. Гэта, насамрэч, кажа пра многае.

Калі ж казаць пра прафесійныя якасці, то трэба адзначыць, што персанал праходзіць пастаяннае навучанне. Афіцыянты і пакаёўкі два разы на тыдзень на базе атэля наведваюць курсы англійскай мовы. Таму кожны з іх на базавым узроўні размаўляе на замежнай мове. Адміністратары, метрдатэлі, супрацоўнікі службы маркетынгу і бранiравання праходзяць стажыроўку не толькі ў Беларусі, але і за мяжой. У выніку ўсе адміністратары «Планеты» валодаюць як мінімум трыма замежнымі мовамі і могуць зразумець гасцей і пагаварыць з імі на англійскай, французскай, італьянскай, іспанскай, нямецкай і кітайскай мовах.

— Таксама мы пастаянна ўдзельнічаем у міжнародных выставах — і ў Лондане, і ў Берліне. Гэта дазваляе нам не толькі паказаць сябе, але і паглядзець, чым «дыхаюць» атэлі ў іншых краінах. Акрамя таго, ёсць і такая традыцыя: калі нехта з нас едзе ў іншую краіну і спыняецца там у атэлях, то абавязкова трэба якую добрую ідэю падгледзець і потым падзяліцца з намі.

V.I.P.-апартаменты: пяць пакояў і джакузі

Калі фінансавае становішча дазваляе — то можна пасяліцца і ў больш дарагія нумары. Напрыклад, са сваёй саўнай. Падобныя нумары таксама запатрабаваны: яны карыстаюцца папулярнасцю ў артыстаў, знакамітых людзей, палітыкаў, якія прыязджаюць у Мінск.

Асобнае месца ў нумарным фондзе «Планеты» займаюць V.I.P.-апартаменты. Там пяць пакояў, у тым ліку кухня, гасцёўня, сталовая. Начынка — уся індывідуальная і самага высокага разраду, бо да гасцей такога ўзроўню асаблівыя ўвага і стаўленне: напрыклад, на сценах — аўтарскія карціны, посуд прывезены спецыяльна з Англіі, у ваннай — джакузі. Побач з V.I.P.-апартаментамі — два люксы. Бо звычайна ў V.I.P.-нумары спыняюцца артысты ці высокапастаўленыя чыноўнікі, а ў люксах — іх «світа».

Нягледзячы на тое, што такі пяціпакаёвы шыкоўны нумар каштуе 724 долары ў суткі, ён не застаецца пустым і чатыры-пяць разоў за месяц стабільна заняты.

— Чым лепшы эканамічны клімат у краіне, чым лепш развіваецца бізнэс, тым лепш і для нас. Калі ідзе нейкі крызіс і спад, то мы гэта адразу адчуваем на загрузцы. Але ў апошні час тэндэнцыі такія, што ўзровень загрузкі нашага атэля ўсё большы і большы: напрыклад, за апошнія 2-3 гады расце папулярнасць і нашых V.I.P.-апартаментаў.

АДРАС: Мінск, пр. Пераможцаў, 31.
Тэлефон/факс: (+375 17) 203 85 87, 226 73 75, 226 77 80.
E-mail: booking@hotelplaneta.by. www.hotelplaneta.by

УНП 100135173

Вяселле на 450 гасцей? Лёгка!

Асобна трэба сказаць і пра рэстаран атэля «Планета»: ён вельмі вялікі — мае чатыры залы, у якіх адначасова могуць размясціцца 450 чалавек. Кухня — нацыянальная беларуская і еўрапейская. Але калі трэба, то майстры кулінарнай справы «Планеты» могуць прыгатаваць стравы з любой кухні. Гэта часта бывае запатрабавана, напрыклад, на пасольскіх банкетах, якія традыцыйна на працягу многіх гадоў ладзяцца менавіта ў «Планеце».

Наогул, рэстаран наведваюць не толькі госці — ён карыстаецца вялікай папулярнасцю для правядзення карпаратываў, банкетаў, вяселляў і іншых святочных мерапрыемстваў. Напрыклад, людзі ўжо сёння рэзервуюць месцы на Новы год. Прычым мерапрыемствы могуць быць самага рознага маштабу, бо, скажам, у самай вялікай белай зале — аж 250 пасадачных месцаў. Таму калі хочацца адзначыць вяселле з размахам — калі ласка, звяртайцеся ў «Планету». Тут жа можна заказаць і торт : у «Планеце» нядаўна была ўсталявана новая італьянская печ, таму тарты атрымліваюцца вельмі смачнымі і прыгожымі.

— У нас ёсць і вялікая зала, і V.I.P.-зала для невялікіх мерапрыемстваў. Карацей кажучы, на любы густ, кашалёк і колькасць людзей. Гэта адметная рыса нашых залаў, бо ў горадзе толькі адзінкавыя ўстановы грамадскага харчавання могуць прапанаваць такую вялікую колькасць пасадачных месцаў.

Пры гэтым, як адзначае дырэктар «Планеты», цэны тут не зашкальваюць — яны даволі даступныя і дэмакратычныя.

СПЕЦПРАПАНОВА «Планеты» для маладых!

У «Планеце» ёсць спецыяльная прапанова для маладажонаў: калі заказаны банкет у рэстаране атэля, то маладым даецца зніжка на пражыванне ў нумары ў памеры 30%, а сам нумар адпаведным чынам святочна ўпрыгожваецца.

А нядаўна ў «Планеце» зрабілі спецыяльны вясельны нумар — там ужо па дызайне відаць, што гэта нумар адмыслова для першай шлюбнай ночы!

— На гэты нумар мы зніжак не даём. Я думаю, што па афармленні вы і самі зразумелі чаму: тут хоць фотасесію праводзь! І гэты вясельны нумар карыстаецца вялікай папулярнасцю — на кожныя выхадныя ён распісаны, — расказвае Валерый Агірэнка.

У кошт уваходзіць і снядане, якое раніцай падаецца маладым прама ў нумар. Пасля яны могуць бясплатна наведаць рэлакс-цэнтр. Вядома ж, без староннiх наведвальнікаў! Ну, а калі праз год маладая сям'я вырашыць адзначыць гадавіну вяселля — то ў «Планеце» іх зноў будуць чакаць і прадаставяць зніжку на пражыванне ў вясельным нумары ў памеры 10%!

Рэлакс-цэнтр і бізнэс-цэнтр: усё для адпачынку і працы

Варта спыніцца і на рэлакс-цэнтры, які дапамагае гасцям атэля адпачыць і аднавіць сілы пасля падарожжаў, экскурсій ці працы. Тут можна схадзіць у рускую лазню, турэцкую ці фінскую саўны, паплаваць у 12-метровым басейне з вадаспадам і гідрамасажнымі ўстаноўкамі. Таксама можна замовіць масаж, наведаць салон прыгажосці або адпачыць у спецыяльным пакойчыку. Масаж, дарэчы, карыстаецца добрым попытам у спартсменаў, якія прыязджаюць у Мінск на спаборніцтвы і спыняюцца ў «Планеце».

Скарыстацца паслугамі рэлакс-цэнтра можна як аднаразова, так і набыць абанемент. А калі ёсць жаданне — то і арандаваць, скажам, увесь басейн ці саўну для добрага баўлення часу з сябрамі. Рэлакс-цэнтр адкрыты не толькі для пастаяльцаў атэля — сюды могуць завітаць і жыхары горада ці госці з іншых атэляў.

Працуе ў «Планеце» і крама — там можна купіць абсалютна ўсё, што можа спатрэбіцца госцю: пачынаючы ад нейкіх бытавых дробязяў і заканчваючы сувенірамі. Цікава, што асноўны ўпор у гандлі робіцца на прадукцыю беларускай вытворчасці — і пастаяльцы, асабліва замежнікі, з задавальненнем купляюць беларускія цукеркі, касметыку, вырабы са шкла і тэкстылю і інш.

Натуральна, што ў атэлі ёсць і кругласутачны абменнік, і банкамат. Тут таксама можна аформіць страхоўку і скарыстацца пакоем для перамоў. Ёсць і бізнэс-цэнтр для тых, хто прыехаў без уласнага ноўтбука: тут можна папрацаваць на камп'ютары, скарыстацца доступам да інтэрнэту, зрабіць патрэбныя званкі, адправіць ці прыняць факс, адсканіраваць або адксеракапіраваць дакументы. Калі мы ўжо загаварылі пра дзелавую частку, то варта адзначыць, што на базе «Планеты» часта праходзяць семінары і канферэнцыі: для гэтага тут ёсць і спецыяльныя памяшканні, і адпаведнае абсталяванне — канферэнц-сувязь, праектар, прылады для сінхроннага перакладу і г. д.

Матэрыялы падрыхтавалі: Леанід ТУГАРЫН, Павел БЕРАСНЕЎ, Надзея ДРЫЛА, Сяргей КУРКАЧ, Аляксандр ФУРСАЎ, Вольга ГЕЦЭВІЧ.
Фота: Марыны БЕГУНКОВАЙ, Надзеі БУЖАН і з архіваў прадпрыемстваў.

Крынічка

«Цякла тут з лесу невялічка
Травой заросшая крынічка».
Якуб КОЛАС.

Вядучая рубрыкі Ірына ТАМКОВІЧ, тэл. 287 18 27. № 30 (452)

ЯК АТРЫМАЦЬ УРАДЖАЙ РАДЫСКІ РАНЕЙ ЗА ЎСІХ

КАБ радыска вырасла сакавітая і вялікая, трэба выканаць некаторыя агратэхнічныя правілы. Для адной сям'і досыць невялікай градкі ў 1-2 кв.м. Такая плошча не запатрабуе вялікіх працавыдаткаў. Толькі крыху ўвагі.

Радыска цэніцца як самая ранняя культура з караняплодных раслін. У караняплодах утрымліваюцца лёгказасваяльныя вугляводы, бялкі, вітаміны, тыямін, рыбафлавін, клятчатка, мінеральныя солі. Спецыфічны водар ёй надаюць гарчычныя, эфірныя алеі і арганічна злучаная сера.

Радыска любіць лёгкія, урадлівыя, добра ўвільготненыя глебы, не пераносіць зацянення і засухі. Лішак вільгаці і арганікі ў глебе выклікае інтэнсіўны рост лістоты і ўтварэнне дробных караняплодаў, таму пад радыску выкарыстоўваюць глебу на наступны год пасля ўнясення гною. Можна непасрэдна перад пасадкай пад перакопку ўносіць кампост з разліку вядро і 300—500 г драўнянага попелу на 1-2 кв.м.

КАБ ПАСЕЯЦЬ РАДЫСКУ ВЕЛЬМІ РАНА, З ВОСЕНІ НЕАБХОДНА ПАДРЫХТАВАЦЬ ГРАДКІ, на якіх глеба ўвесну прагрэецца лепш і хутчэй, чым на роўнай паверхні. Грады робяць шырынёй 1 м і вышынёй 15—18 см. Увесну, як толькі растане снег, глебу рыхляць і праводзяць пасеў (красавік — пачатак мая, у залежнасці ад надвор'я). Для захавання вільгаці ў глебе да з'яўлення ўсходаў граду лепш накрыць поліэтыленавай плёнкай. Праз тыдзень насенне прарасце.

Догляд радыскі — гэта своечасовае прарэджванне, рыхленне, праполка, паліванне і барацьба са шкоднікамі. Радыска — вільгацелюбівая культура, і, каб атрымаць плады добрай якасці, яе трэба сістэматычна паліваць, асабліва ў перыяд утварэння караняплода. Радыска вельмі моцна пашкоджваецца крыжакветнымі блошкамі. Самы эфектыўны сродак барацьбы — апырскванне раслін настоем тытунёвага пылу ці прасеянага драўнянага попелу ў вадзе ў суадносінах 1:1. Эфектыўныя падкормкі слабым растворам сумесі мінеральных угнаенняў — 30 г агароднай мінеральнай сумесі на 10 л вады. На бедных глебах у першую падкормку даюць раствор каравяку 1:10 адразу пасля прарэджвання. Праз 7-8 дзён падкормку паўтараюць ужо сумессю мінеральных угнаенняў.

РАДЫСКА ПА-ХУТКАМУ

Заўсёды хочацца атрымаць ураджай радыскі яшчэ крыху раней. І ў гэтым дапаможа плёнка. У плёначныя цяпліцы радыску сеюць у сакавіку — пачатку красавіка. Найлепшая схема 6х6 см. Глыбіня пасадкі насення — 2-3 см.

Да з'яўлення ўсходаў тэмпературу ў цяпліцы падтрымліваюць на ўзроўні 15-20 градусаў.

У перыяд фарміравання караняплодаў рэкамендуецца правесці падкормку: на 10 л вады 20 г мачавіны і 30 г хлорыстага калію.

Для сяўбы пад плёнку прыдатныя толькі раннія і ўльтраранніяя гатункі, якія хутка растуць. Вось некаторыя з іх: «Ружова-чырвоны з белым кончыкам», «Радос».

РАДЫСКА ПА-БУЙНОМУ

Шырокая душа патрабуе радыску калі не з галаву, дык хоць бы з кулак. Каб выгадаваць радыскавы гігант, трэба выканаць 5 правілаў:

1. Падыдуць познія гатункі: «Чырвоны волат», «Чэмпіён», гібрыд «Рускі памер». Можна абысціся і сярэдняспелымі гатункамі, здольнымі сфарміраваць буйныя караняплоды, — «Геліёс», «Сакса».

2. Больш прасторна пасеяць, павялічыўшы адлегласць да 10 см з міжраддзямі 15 см. Страцім трохі ва ўраджайнасці, затое набудзем у памеры.

3. Рэгулярна паліваць, не дапускаючы перасыхання глебы. Варта перасушыць — і расці радыска далей не будзе. Двойчы падкарміць мачавінай: першы раз пры ўтварэнні першых сапраўдных лісточкаў (дэсертная лыжка мачавіны на 10 л воды), другі раз — праз тыдзень (запалкавы карабок азафоскі на 10 л). Пры такой схеме нітратаў у карэньчыках не назапасіцца.

4. У канцы росту (праз 15—20 дзён), каб радыска-гігант не пайшла ў ствол (іншымі словамі, не ўтварыла кветканоса), можна ўжыць вельмі просты агратэхнічны прыём. З 19 гадзін вечара і да 7 гадзін раніцы закрываць пасевы радыскі чорнай плёнкай, тым самым штучна памяншаючы даўжыню дня і ствараючы аптымальныя ўмовы для росту караняплодаў.

5. Выкарыстоўвайце самае буйнае насенне. З буйнага насення і вырастаюць гіганцкія караняплоды радыскі.

РАДЫСКА ПА-ПРОСТАМУ

Для занятых ці проста ў меру гультаяватых людзей важней прастата, лёгкасць догляду і пры гэтым добры вынік. Таму і існуе простая схема. Каб зэканоміць каштоўныя сілы і час, сейце, проста раскідаўшы насенне па градцы. Галоўнае ў гэтай справе — без фанатызму. Трэба памятаць, што неглыбокае знаходжанне каранёвай сістэмы пагібельнае для радыскі. У такіх выпадках караняплод не ўтвараецца, пасевы валяцца і ідуць у стрэлку. Таму іх трэба старанна засыпаць глебай граблямі, на глыбіню 2-3 см.

ШМАТГАДОВЫ ДОСВЕД

Дасведчаныя агароднікі сцвярджаюць, што поспех гарантаваны, калі пры пасеве радыскі карыстацца так званай сістэмай «трох запалак». Гэта значыць, што на адлегласці даўжыні запалкі (5 см) у радках і на такой жа адлегласці паміж радкамі трэба зрабіць (таксама на даўжыню запалкі) паглыбленне, у якое варта апусціць насенне. Як выканаць норму высеву? Лёгка: раскідвайце 2 г насення на 1 кв.м.

ЯШЧЭ АДНА ЎМОВА

У радыскі на глыбіні залягання насення і над ім глеба заўсёды павінна быць сырой і рыхлай. Пры недастаткова рыхлай зямлі яе поры пры паліванні закаркоўваюцца, вада стаіць на паверхні, утвараючы скарынку, якая перашкаджае доступу паветра да каранёў. Пазбегнуць страт ураджаю можна без працы граблямі, проста замульчыраваўшы глебу пасля пасеву тонкім слоем гною, пілавіння, пацярухай сена, торфам. Калі нічога няма, то пасыпце пяском. Толькі тонкім слоем, інакш глеба будзе дрэнна праграявацца, а ўсходы атрымаюцца рэдкімі.

Гол для Георгія Пятровіча

БЕЛАРУСКАЯ зборная па футболе літаральна ажыла. Пасля трох балючых паражэнняў у кваліфікацыі чэмпіянату свету хлопцы Георгія Кандрацьева ў Мінску перамаглі Грузію — 2:0. Безумоўна, стратэгічна на сітуацыю ў групе, якую ўзначальваюць Іспанія і Францыя, гэта не паўплывае. Аднак прэтэндаваць на сімвалічнае трэцяе месца зборная можа.

Але галоўным у матчы з каўказцамі было сапраўды іншае. Пасля няўдачы з Іспаніяй крытыкавалі зборную паўсюдна: і на аўтобусных прыпынках, і ў крамах, і нават Прэзідэнт падчас сустрэчы з расійскімі журналістамі. Жаданне рэабілітавацца перад балельшчыкамі, упэўнены, рушыла гульцамі, таму і паядынак атрымаўся цікавым і багатым на небяспечныя моманты.

З Грузіяй беларусы ўжо сустракаліся ў верасні і саступілі ў Тбілісі. Гульня паказала, што каманда хуткая, тэхнічная, толькі ні ў якім разе не лепш за беларусаў. У аўторак госці знешне сапраўды выглядалі годна. Цімуры Кецбая, глаўкам «крыжакоў», па бегавой дарожцы прагульваўся ў элегантным паліто і лакіраваных туфлях, а самі футбалісты стадыён пакідалі ў стыльных кардыганах. Парадокс: менавіта гэтай годнасці Грузіі і не хапіла ў матчы з беларусамі. Гаспадары цалкам перайгралі саперніка, забілі два мячы (Рэнан Брэсан, Станіслаў Драгун) і загубілі яшчэ некалькі цудоўных магчымасцяў абыграць галкіпера Нукры Рэвешвілі. Жаданне Кандрацьева гуляць у атакуючы футбол у гэтым матчы спраўдзілася на ўсе сто! Падобнае тычыцца і абароны, якая згуляла гэтым разам досыць надзейна. З іншага боку, трэба разумець, што Грузія — гэта не Іспанія, не Францыя. У матчах з падобнымі камандамі мы павінны набіраць балы, калі імкнёмся развівацца, будаваць зборную, а ў будучыні — трапляць на адзін з топ-турніраў. Фантастыкі зборная не стварыла, а прадэманстравала ў гэтым матчы тое, чаго чакаюць ад яе балельшчыкі. Спадзяюся, яны засталіся задаволенымі.

За мяч з Джабай Канкава (№7) і Зурабам Хізанішвілі змагаецца Аляксандр Паўлаў.

Фота Надзеі БУЖАН.

У матчы з Грузіяй Станіслаў Драгун паставіў галявую кропку.

Фота Надзеі БУЖАН.

МАТЧ ВАЧАМІ ЎДЗЕЛЬНІКАЎ

Станіслаў ДРАГУН, паўабаронца зборнай Беларусі і мінскага «Дынама»:

— Зборныя Іспаніі і Грузіі — рознага ўзроўню. Таму з грузінамі было нашмат лягчэй. Мы добра кантралявалі мяч. Усё атрымалася, зарабілі першыя тры балы — гэта добра. Трэба ісці ад матча да матча. Мы перамаглі і далей павінна быць ужо прасцей. Добра, што ў апошнім матчы мы крыху згладзілі ўражанне ад старту зборнай у сёлетнім адборачным цыкле.

Тарніке АКРЫЯШВІЛІ, хаўбек зборнай Грузіі і ўкраінскага «Ільічоўца»:

— Беларусы ў гэтым матчы выглядалі лепш, чым у Тбілісі. У той сустрэчы за іх не гуляў Аляксандр Глеб, а гэта — вялікая сіла. І калі б не ён, мы бы перамаглі, але ён усё вырашаў. Зборная Грузіі дома і ў гасцях — дзве вялікія розніцы. Мы прайгралі, але нічога: у нас ёсць яшчэ шанцы пазмагацца за трэцяе месца. Чакалі іншага выніку, аднак гэта не наш матч.

Рэнан БРЭСАН, паўабаронца зборнай Беларусі і барысаўскага БАТЭ:

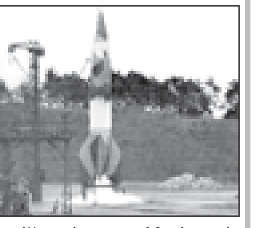
— Мы добра згулялі ў першай палове: стваралі моманты, забілі галы, а ў другім тайме гулялі, паглядаючы на вынік. Дзякуй Богу, што ўсё атрымалася. Націск перад гульнёй крыху паўплываў. Мы тры разы саступілі, у нас новая каманда, але ўсё роўна хочацца перамагчы. Хлопцы гулялі з ахвотай, і ўсё атрымалася. Забіты гол прысвячаю сваёй жонцы. Я заўжды гуляю дзеля яе. А яшчэ я ўдзячны Георгію Пятровічу Кандрацьеву і прысвячаю яму гол. Гэта вельмі добры трэнер. Пра яго шмат дрэннага пішуць, але заслугоўвае ён насамрэч іншага.

Тарас ШЧЫРЫ.

Даты | Падзеі | Людзі

1906 год — нарадзіўся (вёска Зарудзічы, зараз Смаргонскі раён) Алесь Салагуб, беларускі паэт, літаратуразнавец, публіцыст. Аўтар зборніка вершаў «Лукішкі», драмы «Вяселле». Збіраў фальклор, народную лексіку, выкарыстоўваў іх у сваіх творах. У 1933 годзе рэпрэсаваны, у 1934-м асуджаны да вышэйшай меры пакарання. Рэабілітаваны ў 1956 годзе.

1947 год — у Савецкім Саюзе на дзяржаўным палігоне Капусцін Яр быў ажыццёўлены першы ў СССР пуск эксперыментальнай аднаступенчатай балістычнай ракеты А-4. Гэта быў першы канкрэтны практычны крок СССР на шляху асваення космасу і стварэння ракетнага шчыта краіны.



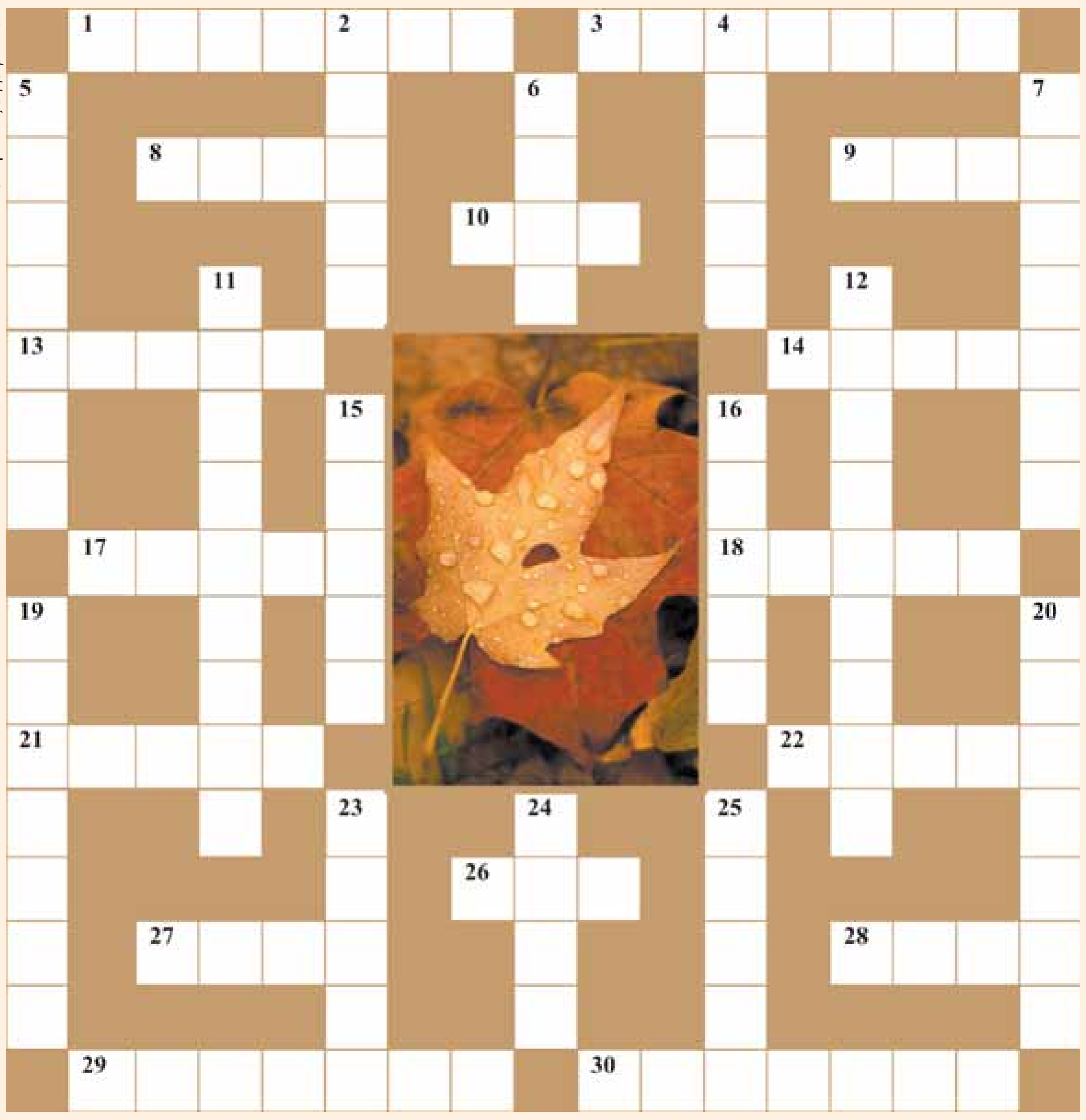
1947 год — нарадзіўся (горад Кобрын) Алег Анатольевіч Стральчонак, беларускі вучоны, акадэмік НАН Беларусі (1994). Аўтар больш за 180 навуковых прац, 35 вынаходніцтваў. Даследаванні ў галіне хіміі гармонаў і гарманальнай рэцэпцыі. За стварэнне і ўкараненне ў практыку аховы здароўя радыедыягнастычных набораў удастоены Дзяржаўнай прэміі Беларусі (1988).

Было сказана

Лявон МАМОНІЧ (?—пасля 1625), кнігадрукар, пісьменнік, паэт-эпіграматыст:

«Сорамна прыніжацца, каб перамагчы, больш сорамна перамагчы, каб прыніжацца».

«ВОСЕНЬСКІ ВЕРНІСАЖ»



Лявон ЦЕЛЕШ, г. Дзяржынск.

УСЕ СЛОВЫ Ў КРЫЖАВАНЦЫ ПАЧЫНАЮЦЦА З ЛІТАРЫ В

Па гарызанталі: 1. Адбітак святла, водбліск. **3.** Птушаняты або дзеці млекакормячых, якія жывуць яшчэ разам. **8.** Кароткі густы пушок на паверхні некаторых тканін. **9.** Каровы з поля — і пастуху ... (прык.). **10.** Тып, разнавіднасць. **13.** «А той ... ліст драсуе,\\Размятае, бы смяццё». З паэмы Я.Коласа «Сымон - музыка». **14.** Тое, з чаго можна выбраць. **17.** Бакавы брус у дзвярной асадзе. **18.** Восень — на дзень пагод ... (прык.). **21.** «Спіць ... нарачанская\\ пад месяца дугой». З паэмы М.Танка «Нарач». **22.** Імклівая кругавая плынь ветру. **26.** ... пражыць — не мора пераплыць (прык.). **27.** Тое, чым абмахваюцца ў духату. **28.** Чым за морам ... піць, лепш з Нёмана вадзіцу (прык.). **29.** «У беларускую восень\\Нат і ... багацее». З верша М.Танка «У беларускую восень». **30.** « Толькі плаваюць на волі\\ Кучы хмар, як ...». З верша Я.Коласа «Восень».

Па вертыкалі: 2. «Бо ж ... гучыць мне\\І ў пажоўклым лісці». З верша Я.Коласа «Восеньскае». **4.** «Злятаюцца буслы к адлёту ў ...». З верша Я.Купалы «Буслы». **5.** Той, хто займаецца выдавецкай справай. **6.** Ваеннаслужачы, баец. **7.** Даўні звычай вясковых дзяўчат збірацца асеннімі і зімовымі вечарамі ў адной хаце. **11.** ... або мачанка з каўбасой: адна са страў, якая на Беларусі гатавалася на восеньскія Дзяды, Асяніны. **12.** Навучэнец апошняга класа, курса. **15.** Элемент вясельнага абраду, які выконваецца па дарозе маладога да маладой. **16.** Зрушэнне косці ў суставе. **19.** Пушны звярок: у беларусаў лічылася, што забраць у ... назапашаныя на зіму арэхі — вялікі грэх. **20.** Той, хто дасканала валодае тэхнікай свайго мастацтва. **23.** Прадукт працы. **24.** У каго ..., у таго і сіла (прык.). **25.** Частка пакоя, які здаецца ў наём.

АДКАЗЫ НА КРЫЖАВАНКУ:

Па гарызанталі: 1. Водсвет. **3.** Вывадак. **8.** Ворс. **9.** Воля. **10.** Від. **13.** Вецер. **14.** Выбар. **17.** Вушак. **18.** Восем. **21.** Вёска. **22.** Віхор. **26.** Век. **27.** Веер. **28.** Віно. **29.** Верабей. **30.** Валакно.

Па вертыкалі: 2. Вясна. **4.** Вырай. **5.** Выдавец. **6.** Воін. **7.** Вячоркі. **11.** Верашчака. **12.** Выпускнік. **15.** Выкуп. **16.** Вывіх. **19.** Вавёрка. **20.** Віртуоз. **23.** Выраб. **24.** Веды. **25.** Вугал.

ШМАТГАДОВЫЯ РАСЛІНЫ ДЛЯ ГЛІНІСТЫХ, ПЯСЧАНЫХ І СЫРАВАТЫХ ГЛЕБ

На нашых участках бываюць зусім розныя глебы. У кагосьці чарназём, а ў кагосьці — суцэльная гліна. І, зразумела, расліны па-рознаму будуць рэагаваць на тыя ці іншыя глебы. Вядома, на рыхлых, угноеных участках большасць раслін будзе пачувацца выдатна. Але што ж рабіць, калі ў вас пясок ці гліна? Так, усе мы імкнёмся ў гэтым выпадку паляпшаць склад такой зямлі, уносячы ўгнаенні, кампост. Але для гэтага спатрэбіцца далёка не адзін год, а мы хочам мець прыгожыя кветкі, кусты не заўтра, а цяпер... І такая магчымасць ёсць, яна рэальная! Трэба знайсці такія расліны, якія будуць добра сябе адчуваць у тых умовах, што створаны ў вас на ўчастку. Своеасаблівая міні-шпаргалка дапаможа арыентавацца, калі ў вас глеба далёкая ад дасканаласці.

Такім чынам, на сонцы на цяжкай гліністай глебе будуць нармальна развівацца: вадазбор (аквілегія), лілейнікі, дэкаратыўная цыбуля, півоні, барвінак, аксаміткі, рудбекія, дэльфініумы.

У паўцені на цяжкай гліністай глебе можна пасадзіць: гарлянку, бадан, хосты, боцікі, валжанку, праleску, астыльбу, клапагон.

Ад сонца на пясчаных глебах не знікнуць: сінегаловік, качым, кермек, асліннік, мардоўнік, хацьма, крываўнік, аўсяніца шызая. Таму што ўсе гэтыя расліны непераборлівыя і засухаўстойлівыя, але ўсе ж такі паліваць іх трэба.

У паўцені на сыраватых глебах можна пасадзіць: большасць лясной папараці, ландышы, варанец каласісты, каменяломнікі, лазаніцу, астыльбу, вятроўнік.

Як відаць нават з гэтага невялікага пераліку, цалкам можна стварыць і кветнікі, і кампазіцыі нават на даволі праблемнай глебе. Было б жаданне!

ЧАМУ НАС ПАЛОХАЮЦЬ КІСЛАЙ ГЛЕБАЙ

Які дапаможнік па агародніцтве ні вазьмі, усюды страшылкі пра кіслую глебу. Чаму?

Аказваецца, на кіслых глебах шматлікія рэчывы пераходзяць у цяжкадаступныя для засваення раслінамі формы. А часам і ў атрутныя рэчывы. Мы ведаем, што мікраарганізмы ўплываюць на развіццё раслін. У кіслай глебе мікраарганізмы змяняюць сваю актыўнасць. Змяняецца і водна-паветраны баланс глебы. І ў выніку ўраджай большасці культур на кіслых глебах мізэрны.

Але часта, не ведаючы дакладнага ўзроўню кіслотнасці, агароднікі без разбору ўносяць вапну ці даламітавую муку. Не трэба спяшацца з унясеннем вапны. Справа ў тым, што пры залішнім вапнаванні глеба становіцца шчолачнай. І ўраджаі робяцца яшчэ меншымі, чым маглі б быць.

Першая справа на новым участку — зрабіць аграхімічны аналіз глебы ў лабараторыі. Не трэба шкадаваць на гэта грошай.

Калі ў вас усё ж такі кіслая глеба, то памятайце, што ўносіць вапну і гной адначасова нельга. І не вапнуйце глебу, калі ў наступным годзе вы збіраецеся пасадзіць бульбачку на гэтым участку. А вось пасля бульбачкі — калі ласка.

Самае бяспечнае раскісленне глебы — унясенне даламітавай мукі. Калі вы не рабілі аналіз, але падазраяце, што ў вас на ўчастку кіслая глеба, уносьце даламітавую муку раз у тры гады. І разлік павінен быць — 100—150 г на кв. метр. І глебу давядзецца глыбока паперакопваць.

Асобныя ўчасткі можна пасыпаць попелам, вапнай. Але ў любым выпадку лепш рабіць аналіз, а ўжо потым вырашаць, што сыпаць і колькі.

СЁННЯ

Сонца

	Усход	Захад	Даўжыня дня
Мінск	7.44	18.05	10.21
Віцебск	7.36	17.52	10.16
Магілёў	7.34	17.55	10.21
Гомель	7.28	17.55	10.27
Гродна	7.58	18.20	10.22
Брэст	7.56	18.24	10.28

Месяц

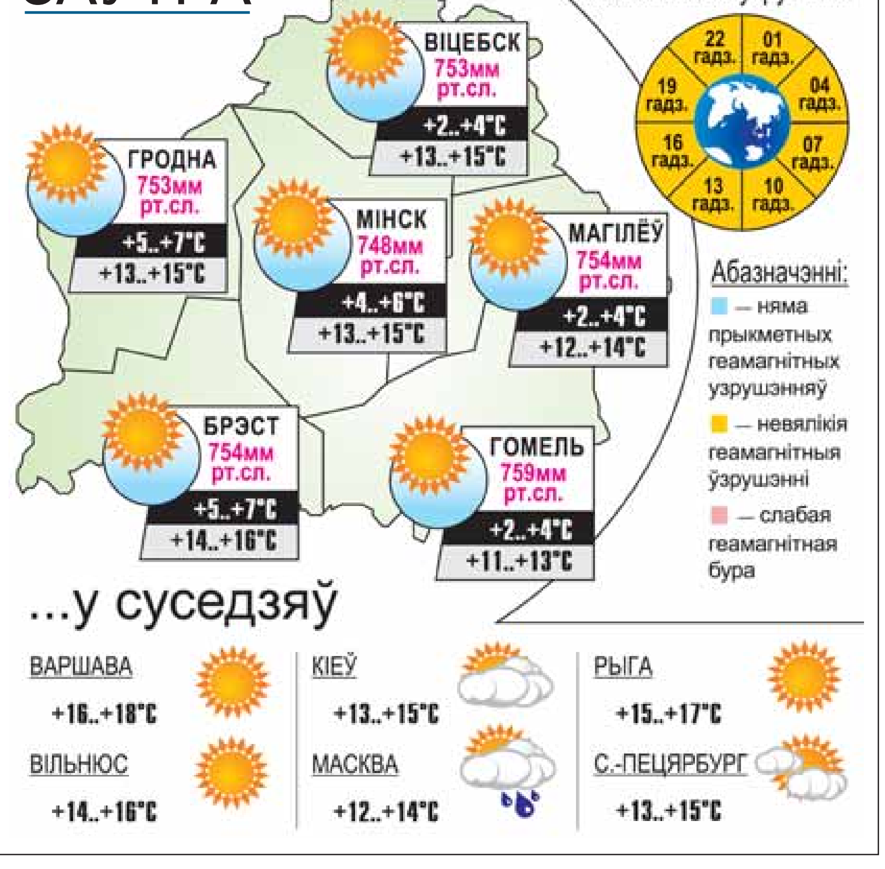
Маладзік 15 кастрычніка.
Месяц у сузор'і Стральца.

Імяніны

Пр. *Аляксея, Гаўрылы, Дзям'яна, Ерамея, Іоны, Мацвея, Піліпа, Пятра, Рыгора.*
К. *Ганны, Лукі, Пятра, Юльяна.*

Фота Анатоля КЛЕШЧУКА.

ЗАЎТРА



УСМІХНЕМСЯ

АБ'ЯВА. Прафесійна лаўлю букеты на вяселлях. І сама замуж не выходжу, і іншыя «абломваюцца»...

— Ты дзе працуеш?
— Ды ў аэрапорце, прыбіральні мыю.
— Дык навошта табе такая праца, кінь яе!
— Ты што? І сысці з авіяцыі?!

Надпіс на прадукце «Made in Velikobrytania» выклікае ў мяне пэўныя сумневы.

У аўтобусе:
— Вы выходзіце?
— Так, выходжу.
— Вы выходзіце?
— Я ж толькі што сказала.
— Ну, можа, вы перадумалі — хто вас ведае...

ЗВЯЗДА БЕЛАРУСКАЯ ГАЗЕТА

ЗАСНАВАЛЬНІКІ: Савет Рэспублікі Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, Палата прадстаўнікоў Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, Савет Міністраў Рэспублікі Беларусь

РЭГІСТРАЦЫЙНАЕ ПАСВЕДЧАННЕ НУМАР 2 АД 17 ЛЮТАГА 2009 ГОДА, ВЫДАДЗЕНАЕ МІНІСТЭРСТВАМ ІНФАРМАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ.

Галоўны рэдактар КАРЛЮКЕВІЧ Аляксандр Мікалаевіч.

РЭДАКЦЫЙНАЯ КАЛЕГІЯ: У.ЗДАНОВІЧ (намеснік галоўнага рэдактара), Н.КАРПЕНКА (намеснік галоўнага рэдактара), А. КЛЯШЧУК, Л.ЛАХМАНЕНКА, С. ПРОТАС (намеснік галоўнага рэдактара), Н. РАСОЛЬКА, С.РАСОЛЬКА, Л.РЫЖАНКОВА (першы намеснік галоўнага рэдактара), Л.СВІДРЫЦКАЯ, В. ЦЕЛЯШУК, Л. ЦІМОШЫК.

НАШ АДРАС: 220013 г. Мінск, вул. Б. Хмяльніцкага, 10-а.

ТЭЛЕФОНЫ: прыёмнай – 287 19 19 (тэл./факс); аддзелаў: пісьмаў — 287 18 64, падпіскі і распаўсюджвання — 287 18 36, 287 18 51, юрыдычнага — 287 19 68, сакратарыята — 292 05 82, адказных за выпуск дадаткаў: «Чырвоная змена» — 292 44 12; «Мясцовае самакіраванне»— 292 44 12, уласных карэспандэнтаў: у Брэсце: 20 37 98, Віцебску: 43 23 74, Гродне: 43 25 29, Гомелі: 40 91 92, Магілёве: 32 74 31; бухгалтэрыі: 287 18 81.

http://www.zviazda.by;

e-mail: info@zvyazda.minsk.by

ПРЫЁМ РЭКЛАМЫ тэл./факс: 287 17 79, e-mail: rek@zvyazda.minsk.by

Аўтары апублікаваных матэрыялаў нясуць адказнасць за падбор і дакладнасць фактаў. Іх меркаванні не заўсёды супадаюць з меркаваннем рэдакцыі. Рэдакцыя па сваім меркаванні адбірае і публікуе адрасаваныя ёй пісьмы. Передрук матэрыялаў, апублікаваных у «Звяздзе», толькі з дазволу рэдакцыі.

Матэрыялы, пазначаныя гэтым значком, носяць рэкламны характар. Адказнасць за змест рэкламы нясуць рэкламадаўцы.

Газета аддрукавана ў Рэспубліканскім унітарным прадпрыемстве «Выдавецтва «Беларускі Дом друку». ЛД № 02330/0494179 ад 03.04.2009.

220013, Мінск, пр. Незалежнасці, 79. Выходзіць 250 разоў на год.

Тыраж 26.911. Індэкс 63850. Зак. № 4687.

М 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
П 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Нумар падпісаны ў 19.30 17 кастрычніка 2012 года.