



«Святочныя»
немаўляткі

Чым
багаты
Ашмянскі край?

Офісная
операцыя
на венах



Выдаецца
з 9 жніўня 1917 г.

СТАР. 2

СТАР. 3-6

СТАР. 7

ГЭТА НЕ ПРОСТА ПАЛІТЫКА, ГЭТА — ЖЫЦЦЁ

Суверэнiтэт, незалежнасць і тэрытарыяльная
цэласнасць дзяржавы для нашага народа значаць многае

Учора Прэзiдэнт Аляксандр Лукашэнка прыняў удзел у
цэрымонiі ўшанавання выпускнiкоў вышэйшых ваенных
навучальных устаноў і вышэйшага афiцэрскага складу.

«Наш народ, як ніхто іншы, шануе мiр і спакой у краiне, дара-
жыць сваёй бяспекай, — заявіў Аляксандр Лукашэнка, высту-
паючы на цэрымонiі. — Для нас шмат значаць такія паняццi, як
суверэнiтэт, незалежнасць і тэрытарыяльная цэласнасць дзяржа-
вы. Гэта не проста палiтыка, гэта наша жыццё, гэта жыццё нашых
бацькоў сёння, гэта жыццё нашых дзяцей у будучыні».

Каб захаваць усё гэта, адзначыў беларускi лiдар, дзяржа-
ва праводзiць мiралюбную шматвектарную знешнюю палiтыку,
ажыццяўляе ваеннае будаўнiцтва, умацоўваючы абараназдоль-
насць краiны. Гэтыя падыходы арганiчна знаiшлi адлюстраванне
ў новай Ваеннай дактрыне.

Прэзiдэнт звярнуў увагу, што, выбраўшы для сябе шлях служ-
жэння Айчыне, афiцэры нясуць велiзарную адказнасць перад
краiнай і народам. Па словах кiраўнiка дзяржавы, iм неабходна
засяродзiцца на ўсмярненым павышэннi ўзроўню баявой і мабiлi-
зацыйнай гатоўнасцi, вывуччы і зладжанасцi органаў кiравання і
войскаў, вынiковасцi баявой падрыхтоўкi злучэннiў і вайсковых
часцей. Варта акцэнтаваць практычнае навуцанне войскаў на суч-
асных спосабах вядзення ўзброенай барацьбы, iх падрыхтоўцы
пад канкрэтныя задачы, вызначаныя планам абароны.

Найважнейшай задачай супрацоўнiкаў органаў унутраных
спраў, адзначыў Прэзiдэнт, застаецца падтрыманне грамадска-
га парадку ў краiне, калi кожны грамадзянiн можа быць упэўнены
ў сваёй бяспецы і бяспецы сваiх дзяцей.

Кiраўнiк дзяржавы таксама звярнуў увагу, што ў цяперашнi час
узраслае значнасць дзейнасцi пагранiчнага ведамства па адсочваннi
і прагназаваннi магчымых выклiкаў і пагроз пагранiчнай бяспецы.

Удасканальваць сваю дзейнасць, на думку Прэзiдэнта, павiнна
і Мiнiстэрства па надзвычайных сiтуацыях. «Патрэбныя свежыя,
узважаныя і разумныя iдэi і прапановы па развiццi, удасканаленнi
дзейнасцi МНС, аптiмiзацыi кантрольнай дзейнасцi», — адзначыў
кiраўнiк дзяржавы.

Беларускi лiдар таксама падкрэслiў, што краiна ўдзяляе знач-
ную увагу тэхнiчнаму перааснашчэннiу сiлавых ведамстваў, паве-
дамляе прэс-служба Прэзiдэнта. «Зусiм хутка ў дадатак да новых
самалётаў Як-130 ва Узброеныя Сiлы паступляць новыя сучасныя
верталёты Мi-8МТВ», — сказаў Прэзiдэнт.

Аляксандр Лукашэнка нагадаў, што беларускiя прадпрыемствы
абаронага сектара эканомiкi асвоiлi новы кiрунак — ракетабуд-
аванне, у краiне адкрыты цэнтр кiравання касмiчнай сувяззю,
выведзены на арбiту два спадарожнiкi. «Гэта сведчыць аб тым,
што мы можам многае рабiць сваiмi рукамі. Любая краiна, якая
думае пра бяспеку і абарону, асноўную зброю павiнна рабiць сва-
iмi рукамі», — упэўнены беларускi лiдар.

Ураўноўчы генеральскiя пагоны прадстаўнiкам сiлавых ведамстваў,
Прэзiдэнт выказаў упэўненасць, што такія высокiя званнi атрымлi-
ваюць самыя годныя афiцэры. Кiраўнiк дзяржавы таксама ўручыў
спецыяльныя лiсты аб аб'юленнi Падзякi Прэзiдэнта Рэспублiкi Бе-
ларусь 15 выпускнiкам вышэйшых ваенных навучальных устаноў за
выдатныя поспехi ў вучобе і ўзорнае выкананне воiнскага абавязку.

Парламенцкi дзённiк

З УДЗЕЛАМ БЕЛАРУСКАЙ ДЭЛЕГАЦЫI

У Грузiі завяршылася 25-я штогадовая сесiя Парламенц-
кай асамблеi Арганiзацыi па бяспецы і супрацоўнiцтве ў
Еўропе (ПА АБСЕ). У апошнi дзень мерапрыемства абралi
новага старшыню ПА АБСЕ. Iм стала Крысцiн МУТАНЕН
(Аўстрыйская Рэспублiка).

Па вынiках сесiі была прынята Тбiльская дэкларацыя, у якую
ўключаны дакументы трох агульных камiтэтаў і шаснаццаць да-
датковых рэзалюцый, iнiцыяваных членамi Асамблеi, прысве-
чаных распрацоўкi эфектыўных мер рэагавання на крызысы і
канфлiкты, мiграцыi і правам бежанцаў, барацьбе з насiлле-
м і дыскрымiнацыяй, супрацьдзеянню карупцыi, трыццятга гадавіне
чарнобыльскай катастрофы.

Парламенцкая дэлегацыя Беларусi на чале з намеснiкам стар-
шыні Палаты прадстаўнiкоў Вiктарам ГУМIНСКIМ прыняла
удзел у падрыхтоўцы дакументаў сесiі. Прапановы і папярукi бе-
ларускiх парламентарыяў увайшлi ў вынiковы тэкст дэкларацыi.
Iлья КРЫЖЭВIЧ. kryzhevich@zvzda.by

Купальскія кветкі



Настасся ПАШКАВЕЦ і Вольга АБЛАВУШКА — сяброўкi, жывуць у Столінскім раёне, вучацца ў Рамельскай школе і ўдзельнiчаюць
у самадзейных фальклорных гуртах. Настасся спявае абадавыя песнi, з'яўляецца ўдзельнiцай дзiццячага ўзорнага аб'яднання аматараў
фальклору «Згадка» ў вёсцы Мачуль, а Вольга танцуе ва ўзорным танцавальным ансамблi «Нiва» Рамельскага Дома культуры.

ЦЫТАТА ДНЯ



Валерый ЦАПАКАЛА,
дiрэктар
Парка высокiх тэхналогiй:
«Беларусь уваходзiць
у топ-10 найбуйнейшых
вытворцаў праграмага
забеспячэння ў Еўропе,
Афрыцы, і на Блiзкiм
Усходзе. У 2016 годзе
ПВТ разлiчвае зарабiць
\$1 млрд. Парк высокiх
тэхналогiй адбыўся
як праект, 10 гадоў
таму гэта быў толькi
стартап, iнiцыятыва.
Сёння нашы тэмпы
росту дзесцьці ў 10 разоў
перавышаюць
агульнасусветныя
тэмпы росту ў галiне
iнфармацыйных
тэхналогiй, таму
ў нас ёсць падставы
з аptyмiзмам глядзець
у будучыню».

Курсы замежных валют,
устаноўлены НБ РБ з 06.07.2016 г.

Долар ЗША	2,0048 ▲
Еўра	2,2354 ▲
Рас. руб.	0,0312 ▼
Укр. грыўня	0,0806 ▲

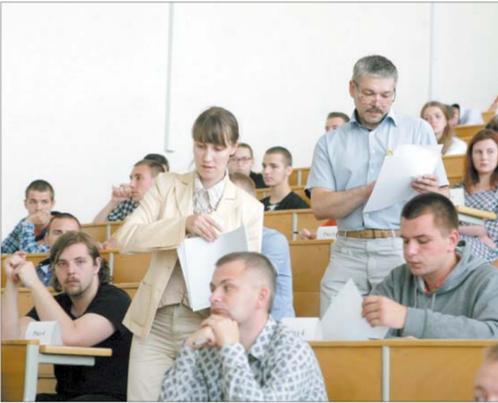
Абiтурыент-2016

У АПОШНI ВАГОН

Хто здаваў ЦТ у рэзервовы дзень?

«Мне трэба было
на экзамен ва ўнiверсiтэце,
таму ў апошнi дзень
на тэсцiраванне прыйсцi
не змагла». Прыгажуню
з Маладзечна Анастасiю
сустрэкаем ва ўнутраным
дворыку БДУ. У рэзервовы
дзень дзв'ючына здае хiмiю.
Студэнтка БДТУ вырашыла
змянiць спецыяльнасць,
таму сёлета зноў
апынулася ў шэрагах
абiтурыентаў. Балы ЦТ
па астатніх прадметах
Насця не агучвае,
але мяркую, што шанцы
паступiць на больш
прывабны кiрунак ёсць.
У любым выпадку,
нiчога не страчвае.

Выпускнiк сталiчнай школы
Генадзь спяшаецца на матэма-
тыку. Адаптацыя напісанне тэстаў
на апошнi дзень высокаму шы-
ракапалечаму хлопцу прыйшлося
праз спартыўныя спаборнiцтвы.



— Я ўдзельнiчаў у чэмпiянаце
Еўропы сярод моладзi па тры-
яноне, — тлумачыць ён. — Як
вынiкi? Калi шычра, так сабе вы-
ступiў. Сышоў з гонкi.

Гена думае паступаць у
БНТУ, на спартыўна-тэхнiчны
факультэт. Будзе iнжынерам
на спартыўных аб'-
ектах.

СТАР. 2

Твае правы

УСЁ

АБ АЛЬТЭРНАТЫЎНАЙ СЛУЖБЕ

Як вядома, з 1 лiпеня ўступiў у сiлу адпа-
ведны закон. У якiх арганiзацыях і сферах
дзейнасцi будучы працаваць альтэрнатыў-
нiцкi? Цi залiчваецца час праходжання
альтэрнатыўнай службы ў стаж працы? Цi
распаўсюджваецца на альтэрнатыўнiцкiх
вызваленне ад службы, калi яны — шмат-
дзетныя бацькi? На гэтыя і iншыя пытаннi
адказалi намеснiк мiнiстра працы і сацыяльнай
абароны Iгар СТАРАВОЙТАЎ, начальны
аддзела прававых пытаннiў сацыяльнай
абароны Вольга ЛIХТАРОВIЧ, iншыя супра-
цоўнiкi мiнiстэрства падчас анлайн-канфе-
рэнцыi «Арганiзацыя работы па альтэр-
натыўнай службе», якая прайшла на сайтах
Мiнпрацы і сацабароны і БЕЛТА.

Хто і як можа стаць альтэрнатыўнiцкiм?

— Які прынцып будзе прымяняцца ў да-
чыненнi да альтэрнатыўнiцкiх: заяўны або
выяўляльнiцкi?
— Законом прадугледжваецца права хада-
нiчаць аб замене вайскавой на альтэрнатыўную
службу па рэлігiйных перакананнях. Важны мо-
мант: чалавек павiнен не толькi заявiць пра сваё
жаданне праходзiць альтэрнатыўную службу ўза-
мен вайскавой, але і належным чынам абгрунта-
ваць хадаўнiцтва. Закон не прадугледжвае аўта-
матычнага прызнання права на замену вайскавой
службы альтэрнатыўнай.
У заяве павiнны быць выкладзены прычыны,
якiя заахвоцiлi заявiць пра замену вайскавой
службы на альтэрнатыўную. Да заявы прыклада-
ецца аўтабiяграфiя, а таксама iншыя матэрыялы,
якiя могуць служыць пацвярджэннем iнфармацыi,
выкладзенай у заяве.
На альтэрнатыўную службу могуць быць накі-
раваны грамадзяне, якiя падлягаюць прызыву на
тэрмiновую ваенную службу, службу ў рэзерве,
прыгодныя па стане здароўя і фiзiчным развiццi да
праходжання гэтай службы, якiя асабiста заявлi
аб тым, што прыняцце ваеннай прысягi, нашэнне,
прымяненне зброi або непасрэдна ўдзел у вытвор-
часцi і абслугоўваннi зброi, боепрыпасаў і баявой
тэхнiкi супярэчаць iх рэлігiйным перакананням.
— Які парадак разгляду заявы аб замене
вайскавой службы на альтэрнатыўную? Што
можа стаць прычынай адмовы?
— Заява грамадзянiна разглядаецца ў яго
прысутнасцi на пасяджэннi прызыўной камiсiі.
Прызыўная камiсiя мае права запрасiць на пася-
джэнне прадстаўнiкоў рэлігiйных і iншых арганi-
зацый, грамадзян, якiя могуць даць
дадатковыя тлумачэннi.

СТАР. 2

ХРОНІКА АПОШНІХ ПАДЗЕЙ

Польшча ўвяла кантроль на межах

Польскія ўлады ў мэтах бяспекi часова ўвялi кантроль на межах у сувязi з маючым адбыцца самiтам
НАТА, якi пройдзе ў сталiцы краiны 8-9 лiпеня, і суветнымi днямi моладзi 26-31 лiпеня ў Кракаве, паве-
дамляючы iнфармагенцтвы. Кантроль уведзены на межах з краiнамі ЕС — Чэхiяй, Германіяй, Славакiяй,
Лiтвой. Таксама прыпынена дзеянне нормаў мясцовага прыгранiчнага руху з Калiнiнградскай вобласцi ў
ўкраiнскiх прыгранiчных тэрыторыях. Гэтыя меры будуць ажыццяўляцца на працягу месяца да 2 жнiў-
ня. Паводле заявы польскiх уладаў, нiякi складанасцi ў сувязi з памежным кантролем не чакаецца.
Мiж тым польскi тэлеканал TVN24 ужо паведамуў аб чэргях на мяжы Расiі і Польшчы.

Колькасць ахвяр тэракта ў Багдадзе перавысiла 200 чалавек

Працягвае паступаць iнфармацыя аб павелiчэннi колькасцi
загiнулых падчас тэракта ў сталiцы Ірака. Паводле апошнiх
афiцыйных звестак, пасля серыі выбухаў у Багдадзе загiну-
лi 213 чалавек, звыш двух соцень чалавек былі параненыя.
Адзначаецца, што сярод загiнулых шмат дзяцей. Улады Ірака
абвясцiлi ў краiне трохдзённую жалобу. Адказнасць за выбухi
ўзялi на сябе баевiкi з «Ісламскай дзяржавы».

Юнона выйшла на арбiту Юпітэра

Амерыканская мiжпланетная станцыя «Юнона» (Juno), запушчаная
НАСА пяць гадоў таму з Зямлi да Юпітэра, дасягнула арбiты газавага
гiганта. Мяркуюцца, што касмiчны зонд больш як год будзе даследаваць
найбуйнейшую ў Сонечнай сiстэме планету. Навукоўцы спадзяюцца,
што вывучэнне Юпітэра дапаможа растлумачыць працэс узникнення Сонеч-
най сiстэмы ў цэлым. «Юнона» была
запушчана 5 жнiўня 2011 года і стала
другім штучным спадарожнiкам пасля
«Galileo» — той знаходзiўся на арбiце планеты з 1995 па 2003 год, і
дзвяцятым касмiчным апаратам, якi дасягнуў Юпітэра. Плануецца, што
зонд правядзе даследаваннi атмасферы Юпітэра, вывучыць яе граві-
тацыйнае і магнiтнае паля, а таксама правярць гипотэзу аб наяўнасцi
ў планеты цэвэрдага ядра.



ПАДРАБЯЗНАСЦІ

Навукоўцы стварылі вакцыну ад усiх хвароб?



Навукоўцы з ЗША ствара-
юць, што яны распраца-
валi новы тып вакцыны на
аснове рыбануклеiнавай кіс-
латы (РНК), якi за тыдзень да-
зваляе атрымаць антыгены да
любога віруса. Вакцына павiнна
уводзiцца ўнутрымiшачна,
што дазволiць прымяняць яе
нават у хатнiх умовах. Наву-
коўцы ўжо атрымалi антыгены
да такіх хвароб, як эбола, свi-
ны грып і таксапазма. Невер-
агодна, але спецыялісты зая-
ўляюць, што эфектыўнасць
вакцыны склала 100%. Да-
следчыкi запэўніваюць, што
пры дапамозе новых вакцын
можна будзе лячыць не толькi
iнфекцыi, але і рак.

КОРАТКА

Урад даручыў Мiнiстэр-
ству фiнансаў забяспечыць
фiнансаванне расходаў на
падрыхтоўку і правядзенне
выбару ў Палату прадстаў-
нiкоў і Савет Рэспублiкi На-
цыянальнага сходу Белару-
сi шостага склікання.

Рэактыўная сiстэма залпа-
вага агню (РСЗА) «Паланэз»
ў лiпені паступiць на ўзбрае-
не беларускай армii.

Чыгунка назначыла на
9-10 лiпеня дадатковыя па-
язды рэгіянальных лiнii
эканомкласа для перавозкi
ўдзельнiкаў і гасцей свята
«Купалле» («Александрыя
збiрае сяброў»), якое прой-
дзе ў вёсцы Александрыя
Шклоўскага раёна Магілёў-
скай вобласцi.

У нашай краiне плануец-
ца абмежаваць рэалiзацыю
алкагольных напiткаў у куль-
турна-паркавых зонах.

Беларусь вырабляе вы-
саканасную жывёлагадоў-
чую прадукцыю. Такое мер-
каванне выказаў кiраўнiк
Мiжнароднага эпізаацыйна-
га бюро па Усходняй Еўропе
Казiмiрас Лукаўскас.



МІЛЬЁН КВЕТАК ДА ФЭСТУ

Завяршаецца падрыхтоўка
да XXV Мiжнароднага фестывалю
«Славянскi базар у Вiцебску».
Да яго пачатку засталася каля тыдня.
Першыя канцэртны, прэзентацыйны вы-
ступы і некаторыя iншыя мерапрыемствы
адбудуцца ўжо 12 лiпеня.
Афiцыйнае адкрыццё юбiлейнага
фестывалю — 14 лiпеня.

Сёлета на «базары» рэкордная колькасць
краiн-удзельнiц — 44. Упершыню — Калумбiя.
Сцягi краiн можна будзе убачыць на флагшто-
ках вышынi 12 метраў — у эпіцэнтры фестыв-
альных падзей. А на 18-метровую вышыню
ўстаноўваць фестывальны сцяг. Сёлета «Алея
зорак» ля галоўнай канцэртнай пляцоўкi —
Летняга амфiтэатра — стане плошчай. Там
змацоўваюцца плiты з iмёнамі лаўрэатаў спе-
цыяльнай прэміі Прэзiдэнта Рэспублiкi Бе-
ларусь «Праз мастацтва — да мiру і ўзаема-
разумення». На момант падрыхтоўкi публiкацыi
ў дырэкцыi не агучылі, у гонар каго з'явiцца
новая зорка.

У гарвыканкаме абяцаюць, што да юбiлей-
нага фестывалю Вiцебск, якi і без таго мае
еўрапейскi глянец, стане яшчэ больш прываб-
ным. Старажытны і адначасова малады горад
упрыгожваюць больш за 1 мiльён кветак,
мастацкiх кветкавых кампазiцый. Дзякуючы абноў-
ленай падсветцы, вулiцы і плошчы
заззяюць усiмi фарбамi вясёлкi.

СТАР. 2



ISSN 1990 - 763X 1 6 1 2 8 > 9 771990 763008

«СВЯТОЧНЫЯ» НЕМАЎЛЯТКІ

«Белая Русь» — з любоўю да дзяцей»

Традыцыйная акцыя «Белая Русь» — з любоўю да дзяцей» праходзіць па ўсёй Беларусі. Дпутаты, кіраўнікі адміністрацый раёнаў, прадстаўнікі грамадскага аб'яднання «Белая Русь» вітаюць жанчын, якія ў Дзень Незалежнасці сталі матулямі. З 2009 года за нараджэнне новых грамадзян такім чынам падзякавалі ўжо 2300 прадстаўніцам прыгожай паловы чалавецтва.



Фота: Навіны БУЖАН.

52 дзіцяці нарадзіліся ў Мінску ў Дзень Незалежнасці Беларусі. Два хлопчыкі і дзве дзяўчынкі з'явіліся на свет 3 ліпеня ў 6-й клінічнай бальніцы Мінска, якую наведвала міністр інфармацыі Лілія АНАНІЧ. Яна адзначыла, што ў Беларусі шмат зроблена для таго, каб быць 25-й у ліку краін, прызнаных камфортнымі для матуль і дзяцей, і першай — сярод краін СНД. Дзякуючы сацыяльна арыентаванай палітыцы дзяржавы кожнае немаўля ў краіне нараджаецца жаданым, дадала міністр.

Ажно 15 немаўлят папоўнілі спіс нашых грамадзян у РНПЦ «Маці і дзіця». З віншаваннямі сюды завіталі прадстаўнікі «Белай Русі» і Мінскага Савета дэпутатаў.

— Сімвалічна, што судна нараджэння адбываецца ў Дзень

Незалежнасці Беларусі — гадоўны дзень дзяржаўнасці нашай краіны, таму наша асабістае свята мае дзяржаўны прысмак, — адзначыў, вітаючы мам, Васіль ПАНАСЮК, старшыня Мінскага гарадскога Савета дэпутатаў. — Хоцця і нават краіна, каб праз 18 гадоў вашымі дзецьмі ганарыліся не толькі вы як бацькі, але і ўся сталіца і нават краіна. Каб мы з вамі змаглі сустрэцца яшчэ не адзін раз. Напрыклад, калі будзем уручаць вамым дзецям ганаровую граматы Мінгарвыканкама і Савета дэпутатаў або прысудзіць статус ганаровага грамадзяніна сталіцы.

Ён дадаў, што дзяржава не застаецца ўбога ад клопатаў сям'і, і напярэдадні 3 ліпеня ў мікрараёне Каменная Горка ад-

крылася шматпрофільная дзіцячая паліклініка №4. У планавы дабудаваць установы аховы здароўя ў мікрараёнах Дружба-1 і Усходні.

Намеснік кіраўніка адміністрацыі Цэнтральнага раёна сталіцы Эдуард ТАМІЛЬЧЫК выказаў спадзяванне, што дзетка не толькі сама вырастуе здаровай і прыгожай, а і скіроўць свае думкі на

тое, каб зрабіць нашу краіну такой жа. Адна з маці, якія атрымалі віншаванні і падарункі ад аб'яднання, Волга Зышкова, нарадзіла 3 ліпеня сына Леаніда, а дома і чакаюць яшчэ Каця і Міша. Жанчына шчыра падзякавала персаналу цэнтра за чалавечы стаўленне і добрасумленны адносіны да працы.

Ірына СІДАРОК.

УСЁ

АБ АЛЬТЭРНАТЫўНАЙ СЛУЖБЕ

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)

Прызыўная камісія таксама мае права папрасіць характарыстыку з месца працы (вучобы), а таксама іншую інфармацыю, якая мае адносіны да пытання і на пасяджэнні абавязана праінфармаваць аб гэтых документах і інфармацыі. Што датычыцца прычыны адмовы ў замяне вайсковай службы на альтэрнатыўную, то яны вызначаны арт. 17 Закона «Аб альтэрнатыўнай службе». У прыватнасці, гэта адсутнасць прадугледжаных законам падстаў для накіравання на альтэрнатыўную службу, няяку грамадзяніна без важных прычын на пасяджэнні прызыўнай камісіі, выяўленне камісіяй недакладнасці звестак, якія маюць істотнае значэнне для прыняцця рашэння.

— Калі ў працэсе альтэрнатыўнай службы чалавек перадумаў і хоча пайсці на тэрміновую службу, ці ёсць у яго такія магчымасці? І як у такім выпадку будучы пералічвацца дні службы?

— Законам прадастаўлена права да дня пераезду да месца праходжання альтэрнатыўнай службы заявіць пра сваё жаданне прайсці ваенную службу. Такія грамадзяне прызваюцца на тэрміновую ваенную службу на агупных падставах і не могуць быць пайторна накіраваны для праходжання альтэрнатыўнай службы. У перыяд праходжання альтэрнатыўнай службы перавод на тэрміновую службу законам не прадугледжаны.

— Законам вызначаны тэрміны альтэрнатыўнай службы для тых, хто не мае вышэйшай адукацыі, — 36 месяцаў, тым, хто мае вышэйшую адукацыю, — 24 месяцы. А якія перыяды не будуць залічвацца ў тэрмін службы? Як наконт бальнічнага, водпуску і г.д.?

— У адпаведнасці з арт. 19 закона не залічвацца дні адпачынку ў сувязі з наступленнем ва ўстаноў адукацыі або арганізацыю паслявузаўскай адукацыі і атрыманнем адукацыі. Не залічваюцца і перыяды, якія прыпадаюць на тэрмін адбыцця пакарэння ў выглядзе арышту, а таксама час, на працягу якога грамадзянін не выконвае абавязкаў альтэрнатыўнай службы ў сувязі з узыманнем да яго адміністрацыйна-прававых адказнасцей.

Дні, на працягу якіх альтэрнатыўшычы адсутнічаюць без уважлівых прычын больш за 3 гадзіны падчас выканання абавязкаў

альтэрнатыўнай службы альбо знаходзіўся ў гэты перыяд часу ў стане алкагольнага, наркатычнага, таксічнага ап'янення або распаўсюджвання спіртных напояў, спажываў наркатычныя сродкі, псіхатропныя рэчывы, таксама не ўваходзіць у тэрмін альтэрнатыўнай службы.

— Ці распаўсюджваецца на альтэрнатыўшычы вызваленне ад службы, калі яны — шматдзетныя бацькі?

— Законам прадугледжана адтэрміноўка ад прызыву на тэрміновую ваенную службу ў рэзерве па сямейным становішчы, у тым ліку калі маецца двое дзяцей. Аднаводна, гэтыя грамадзяне не накіроўваюцца на альтэрнатыўную службу.

Час праходжання грамадзяніна альтэрнатыўнай службы залічваецца ў стаж працы. — Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці прадугледжана нейкая рэфэрэнцыйная прадастаўленні першага працоўнага месца грамадзянам, звольненым з альтэрнатыўнай службы? — Згодна з арт. 35 Закона аб альтэрнатыўнай службе і новай рэдакцыі арт. 281 Працоўнага кодэкса, грамадзянам, звольненым з альтэрнатыўнай службы, гарантуецца прадастаўленне першага працоўнага месца.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці прадугледжана нейкая рэфэрэнцыйная прадастаўленні першага працоўнага месца грамадзянам, звольненым з альтэрнатыўнай службы? — Згодна з арт. 35 Закона аб альтэрнатыўнай службе і новай рэдакцыі арт. 281 Працоўнага кодэкса, грамадзянам, звольненым з альтэрнатыўнай службы, гарантуецца прадастаўленне першага працоўнага месца.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

За грамадзяніна, які працаваў да накіравання на альтэрнатыўную службу ў дзяржаўных арганізацыях, заўважваецца права наступлення на працу да таго ж наймальніка на пасадку, раўназначную змайманай да накіравання на альтэрнатыўную службу, на працягу трох месяцаў з дня, наступнага за днём звальнення з альтэрнатыўнай службы, а ў выпадку захворвання ў перыяд праходжання альтэрнатыўнай службы — на працягу трох месяцаў з дня аднаўлення працаздольнасці або ўстаноўлення інваліднасці.

Грамадзянам, прынятым на ранейшае месца працы, законам прадугледжана прадастаўленне аднарадовай матэрыяльнай дапамогі ў памеры не менш як адной мінімальнай заробатнай платы.

Час праходжання грамадзяніна альтэрнатыўнай службы залічваецца ў стаж працы.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці прадугледжана нейкая рэфэрэнцыйная прадастаўленні першага працоўнага месца грамадзянам, звольненым з альтэрнатыўнай службы? — Згодна з арт. 35 Закона аб альтэрнатыўнай службе і новай рэдакцыі арт. 281 Працоўнага кодэкса, грамадзянам, звольненым з альтэрнатыўнай службы, гарантуецца прадастаўленне першага працоўнага месца.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

— Ці можа альтэрнатыўшычы навуца за вачэйнае або на вачэйнае аддзяленні? — Так, можна атрымаць адукацыю ў вачэйнае форме і ў форме саіскальніцтва.

МІЛЬЁН КВЕТАК ДА ФЭСТУ

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)

Па традыцыі да пачатку «базару» здаюць «пад ключ» новыя аб'екты або завяршаюць рамонт. Сёлетня такім падарункам грамадзянам стануць адрамантаваны падземны пераход, праведзеныя ў парадак двары і траатры. Што важна — не толькі ў цэнтры. Завяршаюцца работы па мадэрнізацыі нумароў у гатэлях.

На нядаўнім пасяджэнні аркамітэта фестываля намеснік прэм'ер-міністра Беларусі Наталія КАЧАНОВА канстатвала, што гэты культурны праект стаў брэндам, які прываблівае ўсё больш удзельнікаў.

На 25-м Міжнародным конкурсе выканаўцаў эстраднай песні «Віцебск-2016» Беларусь прадставіць 26-гадовай Аляксей Грос. Хлопец нарадзіўся ў Салігорску, выступаў у джазавым аркестры. У 2012 годзе выйшаў у фінал адборачнага тура Міжнароднага конкурсу папулярнай музыкі «Новая хваля». Аж тры разы — фіналіст нацыянальнага адборачнага тура конкурсу «Еўрабачанне». Цікава, што ён кандыдат у майстры спорту па вольнай барацьбе.

Гран-пры гэтай конкурсу — 20 тысяч долараў. Старшыня журы — народны артыст Расіі Валерый Лявончыў. А 10-гадовага мінчанка Насця Жабко — беларуская удзельніца XIV Міжнароднага дзіцячага музычнага конкурсу. Выступае з пяці гадоў. У сем яе педагогам стаў Пётр Ялфімаў. Маленькая «зорка» — пераможца і лаўрэатка конкурсу і фестываля. Яна піша для газеты «Зорька». Захалляецца танцамі і тэатрам, добра малюе.

Гран-пры дзіцячага конкурсу — 5 тысяч долараў. Журы ўзначальвае Віктар Бабарыкін, заслужаны артыст, мастацкі кіраўнік і гаалоўны дырэктар Прэзідэнцкага аркестра Рэспублікі Беларусі. Дарчы, дзіцячый «алімпіядзец талентаў» на «базары» — 20 гадоў. У 1936-м прайшоў першы Міжнародны конкурс дзіцячых шоу-праграм. І толькі з 2003 года праходзіць цяперашняя спаборніцтва юных выканаўцаў...

У тым, што 25-ы «базар» пройдзе на самым высокім узроўні, сумненняў няма. Адзінае, што складана дакладна спырацца, — якім будзе надвор'е. Яно цяпер «як артыстка, якая выступае ва ўсіх ролях». На сёння прагнозы — слабая дажджы ў дні неафіцыйнага і афіцыйнага стартаў фестываля. А, як вядома, нешта пачынаць у дождж — на удачу. Прынамсі, у Віцебску на «базары» — гэта добрая прыкмета. Спяхота, ліўні не сапсуюць добры настрой тым, хто выступіць, убацьчы канцэрты, ды і проста пакадае праісціся па фестывальных вуліцах...

Аляксандр ПУКШАНСКІ. pukshanski@zviazda.by

Геапалітыка

Гарадская гаспадарка

ЗА ЦЕПЛЕННЯЯ ПЛАЦІЦЬ НЕ ТРЭБА

Савет Міністраў удакладніў парадак пераразліку за няякасныя жыллёва-камунальныя паслугі

Згодна з адпаведнай пастановай ад 30 чэрвеня, калі асноўныя камунальныя паслугі аказаны з недахопамі ці зусім не былі аказаныя спажыўцу, пераразлік ажыццяўляецца з дня наступлення вуснага ці пісьмовага звароту апошняга да выканаўцы. Пералік асноўных жыллёва-камунальных паслуг дапоўнены паслугамі па санітарным утрыманні дапаможных памяшканняў жыллага дома, тэхнічным абслугоўванні ліфта, абыходжанні з цвёрдымі камунальнымі адходамі.

Перазлік за няякасныя паслугі па тэхнічным абслугоўванні і санітарным утрыманні дапаможных памяшканняў жыллага дома (весьцібялю, калідоры, лесвічных маршаў і пляцовак, ліфтавых холаў і да т.п.) у дадзеным да групы спажыўцоў робіцца з дня наступлення вуснага ці пісьмовага звароту аднаго з іх.

Калі паслугі па водазабеспячэнні, водаадвядзенні (каналізацыі), газа-, электра-, цеплазабеспячэнні, тэхнічным абслугоўванні ліфта, абыходжанні з цвёрдымі камунальнымі адходамі не былі аказаныя або іх выкананне мела перапынак больш за 24 гадзіны, пераразлік пры адсутнасці прыбору ўліку ажыццяўляецца на суму, якая роўная кошту аб'ёму паслугі, якая не была аказана. Аб'ём паслугі ў такім выпадку разлічваецца зыходзячы з нарматыўнага спажывання, колькасці спажыўцоў ці агупнай плошчы жылых памяшканняў, а таксама тэрміну адсутнасці камунальных паслугі. Перазлік платы за абслугоўванне і утрыманне дапаможных памяшканняў робіцца зыходзячы з удзельнай вагі іх кошту ў складзе штомесячнай платы і тэрміну парашуэння.

Пастановай Саўміна таксама зацверджаны пералік дадатковых жыллёва-камунальных паслуг: устаноўка і абслугоўванне дамафонаў, сістэм відэаназірання, арганізацыя работ і утрымання вахцёркаў, арэнда і замена дыянавых пакрыццяў, добраўпарадкаванне і азеляненне прыдамавых тэрыторый.

Акрамя таго, гарантыя на работы, якія былі выкананы падчас капітальнага рамонтна, павялічваецца з двух да пяці гадоў.

Сяргей КУРКАЧ. kurkach@zviazda.by

ПРАЦЯГВАЛА

Галоўны падзей апошніх дзён, несумненна, можна назваць распачатае прымерэнне Расіі і Турцыі. 27 чэрвеня Уладзімір Пуцін атрымаў пісьмо ад Прэзідэнта Турцыі Рэджэпа Эрдагана, змест якога дазволіў яму зрабіць крок у адказ — патэлефанаваць туркаў кіраўніку. 1 ліпеня ў рамках пасяджэння кіраўнікоў МЗС краін — удзельніц Арганізацыі Чарнаморскага эканамічнага супрацоўніцтва прайшла сустрэча міністраў замежных спраў Расіі і Турцыі. Меўлоў Чавушаглу па выніках перамоў паведаміў, што яны «прайшлі ў спартоўскай і цёплай атмасферы. Турецкі лідэр Рэджэп Таіп Эрдаган гатовы сустрэцца ў Расіі з прэзідэнтам Уладзімірам Пуціным гэту да саміту G20, які пройдзе ў Кітаі».

Яшчэ падзею, безумоўна, можна назваць пазітыўнай і для Расіі, і для Турцыі. Расійскі рынак шмат значыць для турцкіх экспартэраў, паколькі ў Турцыі, як і ў Беларусі, прыкладваюць вялікія намаганні для развіцця экспарту. Яго амаль поўная страта пасля ўвядзення расійскіх санкцый нанесла вялікі ўдар па гэтых панах. Што ўжо казаць пра значэнне расійскіх турыстаў для турыстычнай галіны Турцыі, якая і так моцна пакутае ад частых тэрактаў, што адпалохае ахвотных адпачыць на тэрыторыі краіны. 28 чэрвеня, дарчы, адбыўся яшчэ адзін у стабільным аэрапорце. Тры тэрарысты-смеротнікі забілі 43 чалавекі.

Для Расіі эканамічнай і палітычнай напружанасць у адносінах з Турцыяй таксама не карысная. І так хапае праблем з захаднымі санкцыямі, а праблемы з турцкімі інвестыцыямі аказвалі дадатковыя негатыўны ўплыў. Апроч таго, давалася адмовіцца ад плана дастаць газу ў ЕС па тэрыторыі Турцыі замест украінскага напрамку, што пры паліцыйнай адносін зноў можа будзе абмярковаць. Вельмі выгаднае развіццё падзей і для Беларусі, якой дрэнныя адносіны паміж

Расіяй і Турцыяй, двума сваімі важнымі саюзнікамі, стваралі пэўны дыскаморт.

На мінулым тыдні працяглае развіццё падзей і з нагоды Врэхіт. Паніка прайшла, пачалося асцвяненне магчымых варыянтаў развіцця падзей. Усё яшчэ заўважваецца магчымасць далейшай дэстабілізацыі ЕС. У якасці прыкладу можна прывесці зробленае 1 ліпеня заяву прэзідэнта Чэхіі аб неабходнасці правядзення аналагічнага рэфэрэндуму ў краіне па выхадзе з ЕС і НАТА, арганізаваны збор подпісаў за правядзенне падобных да брытанскага рэфэрэндуму ў Фінляндыі і Славакіі. У той жа час лідары ЕС, Германія і Францыя, поўныя рашучасці зрабіць усё, каб выхад Вялікабрытаніі з Еўрасаюза быў максімальна некаамфортым для краіны, тым самым даўшы паказальны ўрок іншым патэнцыйным ахвотнікам выйсці. Шкода, нанесеная прэстыжам Еўрасаюза вынікамі брытанскага рэфэрэндуму, такая вялікая, што іх абурэнне можна зразумець.

У якасці некаторага пазітыўнаго дадаць, што негатыўны ўрон для коштаў нафта, нанесены вынікамі рэфэрэндуму ў Вялікабрытаніі, быў рынкам пераадолены. Крыху адгярпаў да канца тыдня пазіцыі і еўра, хоць ён усё яшчэ на два працэнтныя пункты ніжэй за долар, чым да абвясчэння вынікаў.

30 чэрвеня Радыга Дутэртэ прыняў прысягу ў якасці новага прэзідэнта Філіпіна. Гэта краіна з'яўляецца важным гульцом у Паўднёва-Усходняй Азіі і перспектывным рынкам збыту беларускай прадукцыі, улічваючы памер насельніцтва ў больш чым сто мільёнаў жыхароў. Стаць прэзідэнтам новаму кіраўніку дапамагла рэпутацыя непрымырнага змагара з наркагандлем і арганізаванай злучэннасцю.

1 ліпеня Кітай адзначыў 95-годдзе з дня стварэння Камуністычнай партыі Кітая.

Яна сапраўды шмат зрабіла для павышэння ўзроўню жыцця кітайскага насельніцтва, забяспечыўшы феноменальны рост эканомікі ў апошнія чатыры дзесяцігоддзі. Выстаючы з прамавой, кіраўнік КНР Сі Цзіньпін назваў карупцыю галоўнай пагрозай для Камуністычнай партыі Кітая. Пры гэтым трыба адзначыць, што пасля яго прыходу да ўлады барацьба з карупцыяй набыла вельмі ўрэзаны маштабы. У турмы ўжо трапілі дзясяткі тысяч карупцыянераў. Нама ніякай увагі да рангаў і пасадак, за карупцыйным злачынствам прыцягваюцца да адказнасці чыноўнікі любога ўзроўню. Зробленыя захады дазваляюць спадзявацца, што Кітаю ўдасца справіцца з карупцыйнай пагрозай, паколькі дэстабілізацыя краіны можа нанесці сусветнай эканоміцы вялікія страты.

На мінулым тыдні кіраўнік Беларусі прывёў дзве важныя сустрэчы з высокапастаўленымі замежнымі чыноўнікамі. 27 чэрвеня прайшла сустрэча са старшынёй Нацыянальнага заканадаўчага савету Тайланда Панпечам Віччылчаем. Асноўная ўвага на сустрэчы была ўдзелена развіццю тавараабароту, з прычэпам на развіццё экспертных магчымасцяў для беларускіх прадпрыемстваў на 70-мільённым па насельніцтва рынку. Былі выказаны і прапановы беларускага боку па стварэнні сумесных зборачных прадпрыемстваў на тэрыторыі Тайланда. 30 чэрвеня прайшла сустрэча з міністрам замежных спраў Чэхіі Любімірам Зааралекам. Прэзідэнт Беларусі асабіла адзначыў, што ніколі не лічыў «ні Чэхаславакія» ні Чэхію, ні Славакію чужымі для нас дзяржавамі». Таксама ён зрабіў акцэнт на паліцыйны адносін Беларусі не толькі з Чэхіяй, але і з усім Еўрасаюзам.

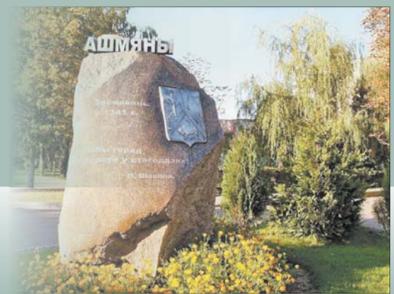
Сяргей КІЗІМА, доктар палітычных навук

ІЗВЕЩЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ АУКЦИОНА ПО ПРОДАЖЕ ИМУЩЕСТВА ОАО «РАДИОВОЛНА»

Лот №1 Изолированное помещение с инв. №40/0-89156 общей площадью 3461,1 кв.м находится в кирпичном капитальном строении 1983 г.п., расположенное на земельном участке с кадастровым номером 44010000002040442 по адресу: г. Гродно, ул. М. Горького, 89. Часть помещения сдается в аренду: S – 40,4 м² и 38,6 м² – по 14.03.2017 г.; S – 54,1 м² и 19,9 м² – по 14.03.2019 г.; S – 398,1 м² по 28.02.2021 г. — В случае отчуждения имущества на торгах арендатор обязуется расторгнуть договор аренды и освободить помещения в течение 10 календарных дней с момента заключения договора купли-продажи.			
Предмет торгов, краткая характеристика, местонахождение	1 102 244 рубля	Сумма задатка (5%)	55 112 рублей
Начальная цена	55 копеек с учетом НДС	ОАО «Радиоволна», г. Гродно, ул. М. Горького, 89, тел. 8(0152) 437272	
Сведения о продавце	Гродненское областное учреждение финансовой поддержки предпринимателей, г. Г		



Мы разам — Беларусь!



Краіна моцная рэгіёнамі: Ашмянскі раён

Ашмяны — горад для сямейнага бізнесу і захавання культурнай спадчыны

Памяць пра мінулае — унёсак у будучыню

Ашмяны, якім сёлета спаўняецца 675 гадоў, — месца з багатай гістарычнай і культурнай спадчынай. Пра гэты старажытны горад захавалася шмат цікавых звестак, фактаў. Багатая зямля Ашмяншчыны і на архітэктурныя помнікі. Нашчадкі не толькі ведаюць і шануюць гісторыю і традыцыі роднага краю, але імкнуча захаваць і ўзбагаціць іх праз сучасныя мерапрыемствы.



Вядомым у краіне і за яе межамі культурным брэндам стаў фестываль «Гальшанскі замак», які спалучае ў сабе гістарычны пачатак і сучаснае ярскае дзейства. Сёлета ён прыняў больш як 2000 гасцей.

Распачаты праект па мадэрнізацыі замка, які ўключаны ў праграму «Замкі Беларусі». Летась расчынілі падвалы, умацавалі сцены і закансервавалі паўночную вежу, дзе будзе створана музейная экспазіцыя. Наступны этап — уладкоўванне прылеглай тэрыторыі і аднаўленне паркава-сажалькавага ансамбля Сапегі. Для рэалізацыі задуму створаны дабрачынны фонд.

Раз на два гады на Ашмяншчыне сумесна з Акадэміяй навук праводзіцца Гальшанскія чытанні. Вучоныя-энтузіясты і мясцовыя дзеці выступаюць з грунтоўнымі навуковымі працамі па гісторыі раёна, пасля чаго абавязкова выдаюцца зборнікі гэтых работ.

Нашы дзеці бачаць, што прафесары і навукоўцы з імёнамі пішуць пра гісторыю іх роднага краю, знакамітых людзей — ураджэнцаў гэтых мясцін, пра тое, што побач. І малыя ршчэ больш захапляюцца, уражваюцца, натхняюцца, — заўважыў Міраслаў САРАСЕК, старшыня Ашмянскага райвыканкама. — На гэтых чытаннях гучыць скрупулёзна аналіз гісторыі нашай зямлі ад старадаўніх часоў да сучаснасці. На базе ўсіх матэрыялаў мы плануем, магчыма да наступных чытанняў, падрыхтаваць грунтоўную кнігу «Ашмяны ў стагоддзях». Яе гістарычную значнасць можна будзе ацэньваць, пэўна, у маштабах краіны, а не раёна. Дарэчы, мы ўжо маем сур'ёзных новых навукоўцаў і гісторыкаў, якіх выраслі на гэтых мерапрыемствах.

КАМЕРЦЫЙНАЕ ЖЫЛЛЁ — ПА ДЭМАКРАТЫЧНЫМ КОШЦЕ

Да нядаўняга часу Ашмяншчына лічылася рэгіёнам, які найбольш дынамічна забудоваецца. Пры колькасці насельніцтва ў 31 тысяччу цягам 3-4 гадоў тут штогод будавалася 25—26 тыс. м² жылля ў шматпавярховіках. А ў асобныя гады з'яўлялася яшчэ і 10-11 тыс. м² індывідуальных будынкаў. На вуліцы Барунскай за тры гады вырас цэлы мікрараён з сучаснымі кватэрамі, у якія штогод засяляліся па 30—40 шматдзетных сем'яў.

Вытворчыя, гандлёвыя, спартыўныя аб'екты, дарогі, жыллё, шматузрунневае развіццё — усё гэта выканана рукамі мясцовых будаўнікоў, у прыват-

насці спецыялістамі ААТ «Будаўнік». Яны таксама збудавалі вучэбна-трэнераваны цэнтр на Астравецкай атамнай электрастанцыі. Зараз у цэнтры, праз які пройдуць усе супрацоўнікі будучай станцыі, адпрацоўваецца абсталяванне і магчымыя пазаштатныя сітуацыі.

Цяпер тэмпы будаўніцтва крыху зменшыліся. Сёлета здаецца толькі адзін 40-кватэрны дом па дзяржаўнаму. Затое ААТ «Гроднажылбуд» упершыню збудавала ў Ашмянках камерцыйны дом на 130 кватэр з дэмакратычнымі цэнамі.

Тым не менш чарга тых, хто мае патрэбу ў паліпашэнні жыллёвых умоў (1200-1300 чалавек), амаль не знікаеца, — заснаваны старшыня. — Для такіх людзей мы бясплатна даём для будаўніцтва зямельны ўчастак у 10-15 сотак з падведзенымі да яго сеткамі: газам, водаправодам, каналізацыяй. Толькі дарогі там будуць пракладацца пазней. Кожны тыдзень мы выдаём некалькі такіх дазволаў. Участкі, дзе прысутнічае інфраструктура, мы прадаём пад жыллё па 100 мільёнаў рублёў.

ПРЫВАТНЫ І ЗАМЕЖНЫ КАПІТАЛ — НА АГУЛЬНУЮ КАРЫСЦЬ

Ашмяны афіцыйна адзначаны як найлепшы горад для бізнесу. Такую пачэсную характарыстыку гораду атрымаў па выніках штогадовага абласнога спаборніцтва Гродна і раёнаў вобласці за дасягненне высокіх паказчыкаў у розных сферах жыцця за 2015 год. У прамысловай галіне ён заняў першае месца.

— Аснова жыццядзейнасці Ашмянскага раёна — прамысловасць з яе знакавымі прадпрыемствамі. Дзякуючы ім ствараюцца працоўныя месцы, напаяўняецца бюджэт і фарміруецца база для развіцця сацыяльнай сферы і інфраструктуры, — упэўнены Міраслаў Сарасек.

Сапраўды, шмат тутэйшых прадпрыемстваў маюць багатую гісторыю. Крухмальнаму заводу ўвосень споўніцца 120 гадоў, дражджавому — 125, сыраробнаму — 50. Летась 115-годдзе адзначыў мясакамбінат, 50 гадоў споўнілася льнозаводу.

— Дзякуючы дзяржаўнай праграме развіцця малых гарадоў нашы прадпрыемствы мадэрнізаваліся. Цяпер большасць з іх — сучасныя арганізацыі, што сталі для раёна прамысловымі лакаматывамі, — адзначыла Галіна ЛЮТКОУСКАЯ, намеснік старшыні Ашмянскага райвыканкама. — Нават спецыялісты, якія прывязджаюць з Еўропы, здзіўляюцца, як сур'ёзна ў нас развіваецца прамысловасць.

Аднак для паспяховай работы прадпрыемстваў патрэбна аптымізацыя, якая дасягаецца ў тым ліку і праз скарачэнне колькасці працоўных.

— Мы стараемся, каб гэты працэс насіў плаўны характар. Кагосьці пераводзім у іншыя сферы, пераглядаем нагрузкі, каб не пакідаць людзей на вуліцы, — пракаменціраваў Міраслаў Эдмундавіч. —

Наша першасная задача — стварэнне працоўных месцаў і прадпрыемстваў, пашырэнне геаграфіі супрацоўніцтва.

Адметная асаблівасць прамысловасці Ашмян — практычна поўная адсутнасць дзяржаўнага гандлю. Нават магутны рэтайлер Белкаспасюз займае толькі 15% ад усяго аб'ёму тавараабароту. Асноўныя лічы забяспечваюць прыватныя прадпрыемствы. Гэта пераважна невялікія сямейныя крамы, а больш за 120 прыватнікаў працуюць у сферы аказання паслуг насельніцтву: ад будаўнічых да бытавых.

— Такі падыход выгадны ўсім. Гэта і працаўладкаванне, і падаткі, і заробак, і рэалізацыя аічыннага, таму што большай часткай у такіх крамах прадаецца беларуская прадукцыя, — адзначыў старшыня выканкама.



Зараз у раёне працуе 20 прадпрыемстваў з замежным капіталам. Гэта кампаніі, якія займаюцца прамысловай вытворчасцю. Напрыклад, ва «Унісон груп» напачатку працавалі 25 чалавек, зараз іх 100, а ў планах — расшырыцца да 150.

Рэалізаваны два інвестыцыйныя дагаворы. Ужо працуюць запраўка «Лукойл» і гандлёвы цэнтр у мікрараёне Заходні, пабудаваны мясцовым ААТ «Будаўнік». Зімою адкрыцця прыдаражне кафе 3-га ўзроўню ППП «Туалсан». Яшчэ сем інвестыцыйных праектаў у сферах гандлю, паслуг, вытворчасці, энергетыкі плануецца да рэалізацыі. Напрыклад, будзеца прыватны адміністрацыйны будынак з гасцініцай на 40 месцаў.

Існуе 10 пагадненняў аб гандлёва-эканамічным супрацоўніцтве з рэгіёнамі Польшчы, Літвы, Украіны, Італіі, Расіі, Азербайджана. Днямі плануецца да падпісання мемарандум з буйным польскім рэгіёнам.

— Замежныя прадпрыемствы зацікаўлены прыйсці на наш агульны рынак і размясціць тут сваю вытворчасць, — заўважыла намеснік старшыні. — Пры гэтым мы актыўна пашыраем геаграфію расійскага экспертнага рынку. Ёсць напрацоўкі па Яраслаўскай вобласці, дзе летам, думаю, мы таксама знойдзем свае нішы.



Ашмянская цэнтральная раённая бальніца.

УСЕ ДВОЙНІ — У НАС

Штогод ва ўсім Ашмянскім раёне нараджаецца прыкладна 400 немаўляў, а толькі ў адным перынальным цэнтры другога ўзроўню, якім з'яўляецца акушэрскае аддзяленне ашмянскай бальніцы, з'яўляецца на свет 600 дзетак. Дзіўная арыфметыка тлумачыцца проста. Цэнтр прымае не толькі мясцовых парадзіхаў, а і з суседніх рэгіёнаў: Сморгонскага і Астравецкага. Ходзяць жарты, што некаторыя цяжарныя спецыяльна падагваджаюць час, каб наведваць сяброў у горадзе прышлося на пачатак працэсу. Вельмі ж хочацца раджаць менавіта тут, у найлепшых умовах.

— Мы прымаем усе складаныя выпадкі родаў. Усе двойні з трох раёнаў нараджаюцца ў нас. Да з'яўлення тройні мы таксама гатовыя, аднак пасля такіх родаў немаўляў трэба выходжаць у рэанімацыі. А найлепшыя ўмовы для гэтага ўсё ж такі ў вобласці, таму такія цяжарныя накіроўваюцца туды. Пры гэтым мы клапацімся найперш пра дзяцей, якім можа спатрэбіцца дапамога рознага характару. Для мам у нас створаны аптымальныя ўмовы, — расказаў Уладзімір КУНЦ, галоўны ўрач Ашмянскай цэнтральнай раёнай бальніцы.

Сапраўды, тут капітальна адрамантаваны практычна ўсе аддзяленні. Цэнтр аснашчаны сістэмай падачы медыцынскіх газаў (кісларод, сіснунатага паветра, заксісу азоту). У чатырох радзільных залах усталявана



Медыстра акушэрскага аддзялення Жанна ТРАЦЦЯК у адным з пакояў для немаўлятак.

сістэма кандыцыянавання і пастаянна падтрымліваецца тэмпература 22-24 градусаў.

Адразу пры паступленні ў акушэрскае аддзяленне парадзіха падзяляюцца. Тыя, у каго маецца пэўная інфекцыя (нават звычайны рыніт), накіроўваюцца ў інфекцыйны блок. Астатнія — на звычайны фізіялагічны пост. Іх прымаюць праз розныя санпрапускі і пасля размяшчаюць на розных паверхках (2-м і 3-м).

На трэцім знаходзяцца дзве перадродавыя аднаменныя палаты са сваімі санвузламі і вялікай палатай

на шэсць месцаў для тых, хто прыязджае загадаць. У пасляродавых палатах (на адно і два месцы) прадугледжана сумеснае знаходжанне мамы і немаўляці. Ёсць і чатыры аднаменныя палаты павышанага камфорту з дэмакратычнымі коштам (20 рублёў у дзень на новыя грошы), дзе акрамя санвузла маюцца яшчэ душавая і тэлевізар.

Станоўчая дэмаграфічная сітуацыя на Ашмяншчыне назіраецца з 2014 года. Тады ўпершыню за многія гады колькасць народжаных перавысіла колькасць памёрлых. Узровень нараджальнасці тут цяпер — адзін з самых высокіх. Такія паказчыкі вывелі раён на трэцяе месца ў галіне аховы здароўя па ўсёй Гродзенскай вобласці. У 2000 годзе акушэрскае аддзяленне прызнана як установа, што адпавядае глабальным крытэрыям сучаснай сістэмы аховы здароўя і ЮНІСЕФ — «Бальніца, дружальная да дзіцяці».

Дзве радзільныя залы на кожным паверсе, рознічаныя на адначасовыя роды адной і дзвюх жанчын, працуюць паўнаценна. Тут усталяваны сучасныя аўтаматызаваныя крэслы для родаў з магчымасцю рэгулявання нахілу.

Кесаравы сячэнні праводзіцца ў асобнай, абсталяванай па апошнім слове тэхнікі аперацыйнай. Тут ёсць усё. Беларускае, польскае, нямецкае, скандынаўскае абсталяванне для працы анестэзіялагаў і акушэраў-гінеколагаў. Апарат для штучнай вентыляцыі лёгкіх. Электракаагулятар — электранож для разразання скуры і спынення крывацёку. Камп'ютарныя маніторы падчас аперацыі паказваюць звесткі пра пульс, ціск, насычанасць крыві кіслародам, колькасць выдыхаемага вуглякіслага газу.

— 92% кесаравых сячэнняў у нас робіцца пры спінальнай анестэзіі, каб жанчына ўсё бачыла і магла адразу сустрэцца з немаўлём. З моманту разрэзу да з'яўлення дзіцяці на руках у маці праходзіць пяць хвілін. Яшчэ 20—25 хвілін — каб скончыць аперацыю поўнацю, — адзначыў галоўны ўрач бальніцы. — У выпадках экстранага кесаравога сячэння, напрыклад, калі ў дзіцяці парушаецца сэрцабіцце, робім агульны наркос — на «спіналку» не застаецца часу, бо трэба чакаць, пакуль яна падзейнічае.

Аддзяленне для нованароджаных таксама мае ўсё неабходнае: спавільныя столік з падагрэвам, дыхальныя машыны і сродкі для рэанімацыі — усё на месцы і пад рукою.



З новым сучасным абсталяваннем знаёміць галоўны ўрач Уладзімір КУНЦ.

Варта наведцаць

Аўдыягід і віртуальныя падарожжы ў музеі Багушэвіча

Адно з самых выдатных гістарычных месцаў Ашмян — крэзнаўчы музей імя Францішка Багушэвіча, які змяшчаецца ў будынку, дзе некалькі стагоддзяў знаходзілася аптэка. Невялікі кіёск там працуе і цяпер — гэта была адна з умоў, каб дазволіць экспазіцыям размясціцца на гістарычных плошчах. Мясцовыя і прызвіжыя школьнікі знаёмяцца тут з гісторыяй роднага краю, а новыя супрацоўнікі Ашмянскай мытні даюць кліяту-пасвячэнне.

У 2014 годзе музей перамог у намінацыі «Лепшае мастацкае праектаванне экспазіцыі» на II Нацыянальным форуме «Музеі Беларусі» (за экспазіцыю «Ашмяншчына ад старажытнасці да сучаснасці», размешчаную ў трох залах). Усяго ў музеі налічваецца больш за 24 тысячы экспанатаў. Установа створана ў 1952-м, перажыла некалькі пераездаў. У 60-х існавала нават на грамадскіх пачатках.

— Наведвальнікам мы прапануем экскурсіі не толькі па музеі, а і па цэнтры горада ці яго гістарычнай ваколіцы. Спецыяльнае абсталяванне,

якое маецца ў нас, робіць падарожжа па залах яшчэ больш цікавым і рэалістычным, — расказала Настасся НАВІЦКАЯ, дырэктар музея. — Дапамога экскурсаводу можа аўдыягід — прылада, на якую запісваецца пэўная інфармацыя, што гучыць падчас экскурсіі. Маецца ў нас і акустычная сістэма з калонкамі, што размешчаны ва ўсіх залах і ў турысцка-інфармацыйным цэнтры. Дзякуючы віртуальнаму туры можна здзейсніць віртуальнае падарожжа па Ашмянскім узвышшы, пабачыць унутраныя віды касцёлаў у Журанах, Гальшанах, Барунах, капліцы ў Палянах і іншыя дзіўныя месцы, куды нават не ўсе тутэйшыя траплялі. Сам тур, які ў турысцка-інфармацыйным цэнтры, створаны ў 2013 годзе ў рамках рэалізацыі трансгранічнага праекта «Два бакі — адна гісторыя і культура».

На першым паверсе музея знаходзіцца зала прыроды. Экспанаты тут класічна размешчаны па месцах пражывання жывёл і птушак і порах года. Чучалам ласоў, дзіка, зуброў, выдры і іншых па 50—60 гадоў. Сталыя мясцовыя наведвальнікі памятаюць іх з тых часоў, калі самі былі яшчэ маленькімі.

У наступнай зале цяпер размешчана тэматычная выстаўка «Бела-

русь. Салдаты Вялікай Айчыннай». Тут прадэманстраваны экспанаты з асабістай калекцыі мінчаніна Гара Бабіцкага і фонду Ашмянскага края-

знаўчага музея. Усе прадметы — абасалютна арыгінальныя: формы пагранічнай, казакоў, салдат і іншых. Выставачная зала — універсальнае

месца, дзе праводзіцца ноч музеяў, калі наведвальнікі сустрэкаюць паст Францішка Багушэвіча і яго дачка Туна, прымаюць прысягу

мытнікі, праходзяць іншыя мерапрыемствы.

Тры залы на другім паверсе здзіўляюць арыгінальнасцю падачы гіста-

рычных звестак. У першай замест храналагічнага прынцыпу лабудовы экспазіцыі матэрыялы размешчаны суднасна з напрамкамі вуліц, якія існуюць у горадзе, а пэўныя экспанаты тэматычна звязаны з вітражамі. Пры гэтым скарыстана таксама і знешняя прастора па-за межамі музея. Калі выглядаць у акно за вітражом, на якім змешчаны гістарычны здымак пэўнага месца ў Ашмянках, убачыш яго сучасны выгляд.

У другой зале паказаны славутыя мясціны Ашмяншчыны: Мураваня Ашмянка, Баруны, Гальшаны, Жураны. Размешчаны прадметы сялянскага і шляхецкага побыту.

Трэцяя зала адлюстроўвае старонкі гісторыі краю ў XX стагоддзі. У гэтым пакоі ўжо тры гады запару ўосень праходзіць цікавае мерапрыемства — Гістарычная гасцёўня. Асвойваюць супрацоўнікі музея і батлечны жанр, што падаецца ў выглядзе музейных заняткаў, калі дзеці паказваюць інтэрмедзіі.

Мемарыяльны комплекс Багушэвіча, дзе ўтрымліваецца яго асабісты рэзэ з сядзібы ў Кушынах: два крэслы, кансоля, гадзіннік, люстэрка, вазачка і попельніца, завяршае экскурсію



У зале прыроды музея.

ДОЎГА РАСТУЦЬ ДЫ ХУТКА ЎЗДЫМАЮЦЦА

КАРЫСНЫЯ І ЗДОЛЬНЫЯ ШТАМЫ ДРАЖДЖАВОГА ЗАВОДА



Дрожжы здаўна атыасамліваюцца з хуткім ростам, імгненным вынікам ды духмяным хлебам. Між тым, каб атрымаць якасны «жывы» прадукт, прыдатны для ўжывання, патрэбна карпатлівая доўгая праца, строгая дазіроўка вады, паветра, цяпла і бактэрый, пастаянны кантроль за ўсімі этапамі «гадавання» будучых дражджэй. На Ашмянскім дражджавым заводзе з тонкасцямі і складанасцямі працэсу спраўляюцца з лёгкасцю, таму што працуюць з душой.



Дырэктар Міхаіл ЯЗВІЧ

Цікава ведаць
Дрожжы напалову складаюцца з лёгка засваляльнай бялкоў, якія па якасці вельмі блізкія да бялкоў мяса, рыбы, малака, і з'яўляюцца матэрыялам для будавання клетак, тканак і органаў, стварэння ферментаў і гармонаў, гемаглібіну і іншых важных злучэнняў.
Пад уздзеяннем ферментаў бялкі прадуктаў у цэле чалавека расщепляюцца на амінакіслоты, з якіх ствараюцца бялкі самога арганізма. А 8 амінакіслот, што ўтрымліваюцца ў дражджах, незвычайныя — яны не ўтвараюцца ў арганізме і могуць трапіць да чалавека толькі з ежай.
Акрамя таго, дрожжы — крыніца макроэлементаў: калію, кальцыю, магнезію, фосфару. Гэта ўнікальны, натуральны, экалагічна чысты прадукт.



Начальнік вытворчай лабараторыі Ірэна ПЯКАРСКАЯ.



Сепаратаршчыку Віктару АНІХОЎСКАМУ даверана складанае абсталяванне.

ПРАЦА Ў «ЖЫВЫМ РЭЖЫМЕ»

Многія працэсы на сучасных дражджавых прадпрыемствах поўнасцю аўтаматызаваныя — на розных стадыях у сумесь па секундах дадаецца пэўная колькасць пажыўных рэчываў, вады і іншых інгрэдыентаў. На ашмянскім заводзе спалучаюць традыцыі з сучаснымі поглядамі і кіруюцца перш за ўсё ведамі і вопытам, а абсталяванне ў іх у памочніках.
— Галоўны наш набытак за доўгія гады — працавіты, высокапрафесійны калектыў. Вырошчванне дражджэй —

гэта вельмі няпростая справа. Адзін з патэнцыйных інвестараў казаў, што ўжо чатыры гады не можа навучыць работнікаў свайго завода ў Сенегале якасна выконваць гэтую працу. А паглядзеўшы на ўзровень нашых людзей, ён быў у захапленні. Супрацоўнікі завода — падрыхтаваны спецыялісты: яны сапраўды ўмеюць вырошчыць «жывы рэжым», — хваліцца сваімі работнікамі Міхаіл ЯЗВІЧ, дырэктар Ашмянскага дражджавога завода — філіяла ААТ «Дражджавы камбінат».

Дырэктар нездарма ганарыцца сваім калектывам. Больш за 20% работнікаў працуюць на заводзе ад 20 да 40 гадоў, а ў працоўных кніжках многіх — адны запісы — «Ашмянскі дражджавы завод». Гэта яскравае сведчанне адносін людзей да свайго завода і любові да працы на ім. Сярод старажылаў прадпрыемства — Таццяна Бабруцкая, аператар вырошчвання дражджэй, Тамара Аляхавіч, майстар змены, Святлана Міцкевіч, інжынер па працы і іншыя.

Цёпла адываеца кіраўнік завода і пра заводскую моладзь: Алену Коўзун, лабаранта хіманалізу, Віталю Ката, электрамонтэра, Анастасію Скаквеч, юрыста-кансультанта, якія набіраюцца вопыту побач з ветэрамі працы.
У даўнія часы ў планах завода было выпускаць 650 тон дражджэй у год. Зараз толькі за месяц (за год набягае больш за 1700 тон). Увесь гэты аб'ём рэалізуецца, забяспечваючы сыравінай для выпечкі гандаль і хлебазаводы Гродзенскай і часткова Мінскай і Віцебскай абласцей. Пры гэтым магчымасці дазваляюць рабіць значна больш, аднак у гэтым на міжнародны рынак бед палярэзійнай мадэрнізацыі вытворчасці эканамічна немагчыма.

АД ВІНАКУРНІ ДА ПУХНАТАЙ ВЫПЕЧКІ

Як і 135 гадоў таму, на прадпрыемстве для вырошчвання дражджэй пананейшаму не карыстаюцца кансервантамі, фарбавальнікамі і штучнымі дабаўкамі. Таму прадукт атрымліваецца экалагічным і бяспечным для здароўя.

Першую прадукцыю дражджавы атрымаў у далёкім 1881 годзе. Тады ён належаў купцу 2-й гільдыі Лейбу Стругачу і называўся «Вінакурны завод з дражджавым аддзяленнем». У вытворчых цэхах прадпрыемства, збудаваных на беразе ракі Ашмянка, па ліцэнзіі Віленскай губерні выпускалі гарэлку і дрожжы. Энергію для працы вырабляла ўласная паравая машына. Ужо ў 1913-м прадпрыемства Стругача трапіла на сусветны рынак і уваходзіла ў трыццатку самых заможных прадпрыемстваў Беларусі.
Наступныя дзесяцігоддзі для завода бывалі рознымі, аднак значнасьці і неабходнасць працы прадпрыемства ніколі не аспрэчваліся. Нават у пасляваенныя часы

разбіты завод аднаўлялі адным з першых, бо разумелі, што краіне патрэбен хлеб, якога без дражджэй не атрымаеш. Цэлае дзесяцігоддзе — з 1964-га па 1975-ы — ашмянскае прадпрыемства аб'ядноўвалася з Мінскім дражджавым камбінатам у ААТ «Дражджавы камбінат». Гэта стала чарговым вітком для далейшага развіцця і павелічэння выпуску прадукцыі.
З тых часоў «кропкавая мадэрнізацыя» на прадпрыемстве рабілася ўласнымі сіламі. Старажытнасць тут сустрэкаецца на кожным кроку. Чыгуначная лясвіца, што вядзе на другі паверх, была ўсталявана, напрыклад, яшчэ першым уладальнікам Лейбам Стругачом.

Сёлетні 135-гадовы юбілей работнікі і кіраўнік сустрэкаюць з вялікай надзеяй даць заводу другое жыццё.
— Далёка не кожнае прадпрыемства ў Беларусі можа пахваліцца такой доўгай гісторыяй, — заўважыў дырэктар. — Каб выжыць у няпростых эканамічных умовах, трэба тэрмінова правесці мадэрнізацыю завода, што дазволіць зменшыць сабекошт прадукцыі і зрабіць яе канкурэнтаздольнай. Што тычыцца якасці — яна ў нас заўжды на ўзроўні. Зараз мы актыўна займаемся зніжэннем сабекошту і пошукам інвестара для мадэрнізацыі завода і спадзяемся, што адсвяткуем і 150-годдзе нашага агульнага завода.



На ўчастку, дзе працуе аператар Аксана ГАПАНЕНАК, вырошчваюць чыстую культуру дражджэй.

«ДРОЖДЖЫ — ЯК ДЗЕЦІ»

Так лічыць Алена БАЛУНДА, інжынер-мікрабіёлаг Ашмянскага дражджавога завода, калі праводзіць экскурсію для цікаўных наведвальнікаў прадпрыемства.
— Дрожжы — жывыя арганізмы. Каб прадукт атрымаў якасны і моц, змож хутка падняць хлеб, ён павінен расці ў добрых умовах. Яму патрэбна чысціна, цяпло (32-34 градусы) і паветра, — кажа яна.
Вырошчванне дражджэй — доўгі працэс, на які спатрэбіцца 7-8 дзён. Пачынаецца ўсё са штама, які штомесяц дасягаюць у Ашмянцы з Санкт-Пецярбурга. Невялікая пробірка са штамам дражджэй утрымлівае некалькі танціх белых ніццяў, якія «прыклеены» да асновы з агар-агару. З гэтай дробязі, ледзьве прыкметнай вочу, пасля доўгай і карпатлівай працы з мноствам розных стадыяў атрымаецца 140 тон дражджэй.

УНП 500057366

КРУХМАЛЬНЫЯ РЭКІ, КІСЕЛЬНЫЯ БЕРАГІ

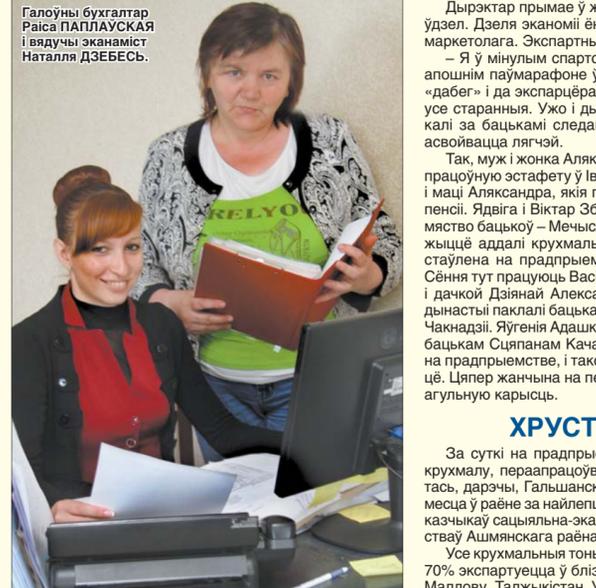
Сакрэты поспеху Гальшанскага крухмальнага завода

Гэтае прадпрыемства за апошнія чатыры гады здолела пасля амаль поўнага закрыцця і катастрафічна вялікіх даўгоў не толькі выйсці на заўважны прыбытак, а і дасягнуць значных паказчыкаў. Сакрэт падобнага «эканамічнага цуду» — у жаданні работнікаў захавашча сваё 120-гадовае прадпрыемства. Гэтыя добрыя намеры актыўна стымулююцца дырэктарам, які падыходзіць да справы як сапраўдны гаспадар.



Дырэктар завода Сяргей ЧУДЗІЛОЎСКІ.

САМІ З РУКАМІ
Каб зарабляць, трэба не толькі добра працаваць і рабіць якасны прадукт, але і ведаць, як сэканоміць, упуны Сяргей ЧУДЗІЛОЎСКІ, дырэктар Гальшанскага крухмальнага завода. Ён прыйшоў на прадпрыемства, калі тое знаходзілася ў цяжкім фінансавым становішчы. І новы кіраўнік пачаў наводзіць парадак. Работнікі добра памятаюць, што адбывалася некалькі гадоў таму, і стараюцца рэзав захавашча прадпрыемства, разумеючы, што адказнасць — не пусты гук.



Галоўны бухгалтар Раіса ПАПАЎСКАЯ і яе калегі эканаміст Наталія ДЗЕБЕСЬ.

Амаль усё, што можна мадэрнізаваць без прыцягнення спецыялістаў і буйных сродкаў, яны робяць самі. Знеслі стары будынак электрашчытавой. Новая — кампактная, з сучасным абсталяваннем. Замест такарнага цэха зрабілі раздзяляльнік для работнікаў. Разабралі і будынак хлебапаккарні, дзе ў даўнія часы выраблялі выпечку.
Дырэктар прымае ў жыцці завода самы непасрэдны ўдзел. Дзеля эканоміі ён і за шафэра, і за лагіста, і за маркетолога. Экспартныя сувязі таксама наладжвае.
— Я ў мінулым спартсмен і хутка бегаву. Дарэчы, на апошнім паймаўрафоне ў Мінску 546-м быў з 16 тысяч, «дабег» і да эксперцэраў, — смеецца ён. — І людзі ў нас усё старанія. Ужо і дынастыя працоўная з'яўляюцца, калі за бацькамі следам дзеці прыходзяць — так ім і асвойвацца лягчэй.
Так, муж і жонка Аляксандр і Дана Танковічы прынялі працоўную эстафету ў Івана і Амеліі Танковічаў — бацькі і маці Аляксандра, якія працавалі на заводзе да самай пенсіі. Ядвіга і Віктар Збароўскія таксама падхапілі рамясто бацькоў — Мечыслава і Ганны Завадзкіх, якія ўсё жыццё аддалі крухмальнаму. Сям'я Чакнадзіў прадстаўлена на прадпрыемстве ўжо ў трэцім пакаленні. Сёння тут працуюць Васіль Чакнадзіў з жонкай Марыяй і дачкай Дзянай Александровіч, а пачатак працоўнай дынастыі паклалі бацька і маці Васіля — Пятро і Людміла Чакнадзіі. Яўгенія Адашкевіч прыйшла на завод услед за бацькам Сцяпанам Качаном, які ўвесь час быў заняты на прадпрыемстве, і таксама засталася тут на ўсё жыццё. Цяпер жанчына на пенсіі, аднак працягвае працу на агульную карысць.

ХРУСТКІЯ ТОНЫ
За суткі на прадпрыемстве вырабляюць 18-20 тон крухмалу, перапрацоўваючы 250-300 тон бульбы. Лёгасць, дарэчы, Гальшанскія крухмальны атрымаў першае месца ў раёне за найлепшыя дасягненні па выкананні паказчыкаў савецка-эканамічнага развіцця прадпрыемстваў Ашмянскага раёна за першае паўгоддзе 2015-га.
Усе крухмальныя тоны поўнасцю рэалізуюцца. Амаль 70% экспартуецца ў блізкае і далёкае замежжа: Расію, Малдову, Таджыкістан. У мінулым месяцы адгрузілі тры кантэйнеры (63 тоны) у Вялікабрытанію, падпісваючы кантракт на пастаўку 500 тон. Ёсць пакупнікі на ўнутраным рынку. Мінск, Сморгонь, Валожын, Астравец, Навагрудак і Ашмян — асноўныя спажывальцы. Айчыныя чыслы «Анега», напрыклад, ужо год як амаль цалкам вырабляюцца толькі з гальшанскага крухмалу, якому аддалі перавагу перад нямецкай сыравінай. Пэўна ж, нездарма. Выпускаюцца на заводзе прадукцыя толькі вышэйшага гатунку з набліжэннем да экстракору.
Каб атрымаць белы і хрусткі крухмал, трэба не толькі несупынна сачыць за тэхналогіяй вытворчасці, а і паліпшаць якасць зыходнай сыравіны. Найлепшая бульба для атрымання прадукцыі завода — высокакрухмальны сарту. У мінулым годзе пры нарыхтоўцы на прадпрыемстве яе сярэдні паказчык быў 12,4%. Дарэчы, чым больш крухмалу ў бульбе, тым яна даражэйшая пры набыцці.
Сыравіну на крухмальны прывозіць з сельгаспрадпрыемстваў Дзяржынскага, Мінскага, Валожынскага раёнаў, пастаўляючы бульбу і фермеры.
— Мы думаем над пашырэннем супрацоўніцтва з фермерамі, каб яны спецыяльна для нас вырошчвалі сарту бульбу з павышанай крухмальнасцю, — падзяліўся Сяргей Чудзілоўскі. — СВК «Гальшанскі» зараз пастаўляе на завод прадукцыю з 15-17-працэнтнай крухмальнасцю, аднак бывае бульба з «хрусткасцю» і ў 22-24%, і нават 28%. Нам будзе выгадна атрымліваць сыравіну з большымі паказчыкамі крухмальнасці, бо пры гэтым мы атрымаем больш прадукцыі і менш адходаў. Калі лічыць умоўна, замест 15 тыс. тон бульбы, каб атрымаць 1,5 тony крухмалу, нам прыйдзецца перарабіць у 2 разы менш зыходнага прадукту. А гэта эканомія, якая складаецца з многіх паказчыкаў: ад энергазатрат да фасавачных сетак для транспартавання, у якіх няма патрэбы, калі атрымліваеш бульбу на месцы.

РУЧНАЯ ПРАЦА І ДЫЗАЙН З БУЛЬБАЧКАЙ
На прадпрыемстве шмат ручной і цяжкай працы і на самой тэхналагічнай лініі па выбаце крухмалу. Пачынаецца ўсё з завалачнай ямы, дзе можа змясціцца адразу 400 тон бульбы. Дарэчы, перад тым як накіраваць яе ў вытворчасць, сыравіну правяраюць на крухмальнасць і забруджанасць (навукасны сярэд клубняў пяску і камняў). Займаецца гэтым Таццяна МАКЕІ, начальнік лабараторыі завода. Непасрэдна ў самой лабараторыі вывучаецца вільготнасць, кіслотнасць і знешні выгляд бульбы. Пасля першай праверкі яна накіроўваецца на лінію мыцкі. Тут дзейнічае спецыяльная прылада — камнеўлоўнік. Бульба плыве па вадзе, а камні ўлоўліваюцца і адкідаюцца. Моцныя струмені пры гэтым так шмат, што нават цёмная падлога не вытрымлівае — трэскаецца. Яе прыходзіцца рамантаваць і заляваць кожны год.
Наступным этапам бульба накіроўваецца на таркі, пасля чаго падзяляецца на жамерыны (адходы) і крухмал. Апошні правальваецца праз спецыяльныя сита і адпраўляецца на далейшыя мыццы. Патрэбная сыравіна асаджаецца, а брудная вада зліваецца, зноў мыецца, і зноў зліваецца. Працэс паўтараецца 2-5 разоў, пакуль крухмал не стане дакладна чыстым.
Атрыманы састаў падсушваецца на вакуумным коле. Пры гэтым крухмальнае малачко (так называецца крухмал з вадою) наліпае на кола, а вада з сыравіны выцягваецца вакуумам. У такім стане крухмал мае ўжо прыкладна 45% вільгаці. Чарговая працэдура — непасрэдна сушыць.

Крухмальны завод быў збудаваны ў 1886 годзе памешчыкамі — братамі Сальмановічамі. Каб забяспечыць завод сыравінай, на 190 гектарах уласных зямель вырошчвалі бульбу. Выраблены крухмал пастаўлялі ў Варшаву. Завод працаваў з дапамогай паравой турбіны, што вырабляла пару пад ціскам 15 атмасфер. Палівам турбіну забяспечвалі з уласных тарфянік. На прадпрыемстве працавала каля 130 чалавек.
Пасля прыходу савецкай улады крухмальны перайменавалі ў Ашмянскі завод № 30, а пасля Вялікай Айчыннай вайны — у Гальшанскі крухмальны завод. У 1980-2000 гг. прадпрыемства перабудоўвалася і мадэрнізавалася. Магутнасці завода дазваляюць перапрацаваць 15 тысяч тон бульбы і вырабляць 1500 тон крухмалу за год.

Сушыльшчыца Галіна АДАШКЕВІЧ і ўпакоўшчыца Марыя ЧАКНАДЗІІ на адным з участкаў вытворчасці.



ка. Гарачым паветрам прадукт уздымаецца ўгору і трапляе ў бункер, па дарозе сохнуць. Атрыманы крухмал прасейваецца праз бурат (вільяныя сита, якія пастаянна круціцца). На ім застаюцца крупкі, якія не адпавядаюць неабходнаму памеру, а тое, што прайшло праз сита, і ёсць сапраўдны крухмал, які мы прывыклі бацьчы.
Расфасоўваецца прадукцыя ўручную: пад гарлавінай бункера стаіць 40-кілаграмовы мех, які напўнаецца за пару хвілін. Фасуюць крухмал і ў мёкі па 25 кіло, і ўсе яны зашытаваны ўручную. Такія аб'ёмы рознічаны на аптовыя пакупнікі.
Арыентуючыся на прыватных спажывальцоў, з нядаўніх часоў прадпрыемства стала фасавашча крухмал і ў кілаграмовыя пакеты. Пры запатрабаванні рынку завадчане гатовыя асоцы і аб'ём 0,5 кг. Навыквы вільгад упакоўкі таксама мадэрнізавалі — на поўнасцю белых папярковых пакцах з'явілася выва бульбы, побач з якімі ляжыць квітнечная галінка гэтай расліны. Па малюнку прадукцыю завода ўжо пачалі пазнаваць.

СВЯТЛЕЙ, ЧЫСЦЕЙ, КАМПАКТНЕЙ
Заступіўшы на пасаду, новы дырэктар адразу пачаў пошукі інвестараў, каб адрадыць завод. Самі пры гэтым таксама распрацавалі план па зніжэнні энергазатрат, частку з якога ўжо выканалі. Напрыклад, зрабілі ў цэху прарэзыты дах, каб больш сонечнага святла трапіла ўсярэдзіну — цяпер днём не патрэбна электрычнасць. Дарэчы, паветра для сушкі крухмалу награвецца дрывяной печу. Гэта і экалагічна чыста, і танней і абышчова.
Ужо знайшоўся ахвотнік, што жадае ўкласці каля \$ 5 млн у будаўніцтва на тэрыторыі завода цалкам новага будынка. Ён будзе значна меншых памераў — літаральна 50х60 метраў. Аднак нават калі ўсё атрымаецца, яшчэ галы тры завадчане будуць працаваць на старым абсталяванні.
У планах дырэктара — аднавіць на заводзе вытворчасць кісілю, якая тут таксама была раней. Рынак збытку гэтай прадукцыі шукаць не прыйдзецца. Кісіль актыўна спажываюць у Расіі, асабліва на ваенных базях.
Сяргей Чудзілоўскі атрымае, што са старога будынка завода кіраўніцтва цудоўны музей, дзе захавана і гістарычнае абсталяванне, і тэхналогіі мінулага. Магчыма, яго будучы наведваць і турысты, якія змогуць пры жаданні ўласна паўдзельнічаць у прыгатаванні крухмалу.
Як прыемны прэзент-падарунак да свята завода кіраўніцтва рыхтуе насценныя і навучныя гадзіннікі і гравіроўкі для работнікаў і ветэранаў прадпрыемства і спадзяецца на хуткае лепшае жыццё.

УНП 500173079

ПАЧАСТУНАК ДЛЯ ГУРМАНАУ



Каўбасы — самы папулярны мясны прадукт у свеце, з якога гатуюць бутэрброды і салаты, пякуць пірагі, яму ствараюць помнікі, будуюць музеі і нават ладзяць каўбасныя баі. У англійскай вёсцы Рамсботам, напрыклад, штогод праходзяць баі крывяной каўбасой. А ў нямецкім інтэр-актыўным Музеі карыраварства можна пасядзець на каўбаснай канале або зайсці ў няхальную камеру. Самы вялікі помнік каўбасе з'явіўся дзякуючы ўкраінскаму імігрантаму ў канадскім горадзе Мандэйр. А сасіска даўжынёй 59 кіламетраў створана ў 2000 годзе англічанамі — каб прайсці ўздоўж яе пешшу, спатрэбіцца каля 20 гадзін.

У Беларусі не ладзяць дзейных эксперымантаў з увасабленнем прадукту ў розных формах, а шукаюць новыя смакі і пашыраюць асартымент мясных вырабаў. Так, прынамсі, ужо больш за стагоддзе робяць на Ашмянскім мясакамбінате.

РАБРЫНКІ Ў МАРЫНАДЗЕ

Ашмянскія мясаробы несупынна здзіўляюць і радуць спажывцоў якасцю, водарам ды смакам прадукцыі. Прычым не толькі айчынных, а і замежных. Асабліва багаты асартымент, ад якога ў спажывацтва могуць проста разбегчыся вочы, сустракаецца ў фірменных крамах камбіната з брандавай назвай «Пачастунак». І не дзіва. Каўбасы, сасіскі, сардэлікі, салісоны, фаршы, вяндліны, паштэты... А калі перавесці позірк на вэнджаніну, то і слінічкі пачнеш глытаць ад аднаго толькі выгляду прадукту. А калі пакаштуеш...

Фірменных крам у прадпрыемстве каля 30: непазрэдна ў Ашмянах, Гродне, Шчучыне, Навагрудку, Астраўцы і Смаргоні. Ёсць нават тры фірменныя

Каўбаса, шашлычок і іншая смаката

каварні: «Стары горад» і «Галактыка» ў Ашмянах, «Вясна» ў Астраўцы.

— Такім чынам мы вывучаем спажывецкі попыт, назіраем, што людзям падабаецца, а што трэба было б ужо і дпрацаваць. Цяпер вось сезон шашлыкоў, таму іх выпускаем больш, а таксама рабрынак у марынадзе і для барбекю. Штомесця праводзім акцыі па вывучэнні пэўнага асартыменту прадукцыі. Каб палепшаць спажывецкія і арганалептычныя якасці прадукцыі, пашыраем яе асартымент, распрацоўваем нешта новае, працуем над павелічэннем экспарту і мадэрнізацыяй абсталявання, — расказваў аб працы і планах на будучыню Іван ЛУПІШ, дырэктар ААТ «Ашмянскі мясакамбінат». Узначальнае прадпрыемства ён другі год, а папярэднія шэсць адпрацаваў на Ваўкавыскім мясакамбінате галоўным тэхнолагам, так што мясную справу ведае дасканала.

Штомесця на камбінате вырабляюць каля 1000 тон мяса і субпрадуктаў, 500 тон каўбасы і 150 тон паўфабрыкатаў.



Апаратчык тэрмаапрацоўкі Міхаіл БІТЭЛЬ — адзін з самых вопытных на прадпрыемстве. Яго мы сфатаграфавалі побач з гатовай прадукцыяй.

На прадпрыемстве руліва выконваюць увесь спектр работ: забой жывёл, разбор, ахаладжванне, апрацоўка, гатаванне паўфабрыкатаў і каўбас, упакоўка. Усё, што не ідзе ў каўбасы, таксама спатрэбіцца. Завадчане топляць тлушч, соляць скуры, апрацоўваюць кішкі — нічога не прападае.

ДАЛІКАТЭСЫ І ПАРЦЫЁННАЯ НАРЭЗКА

Гісторыя развіцця прадпрыемства, пра якое ўпершыню згадваецца яшчэ ў 1900 годзе, даволі разнастайная. Рэканструявалася яно ў 1936-м. Праз дзесяцігоддзе пераўтварылася ў забойны пункт Маладзечанскага мясакамбіната, а ў 1954-м стала звацца птушкакамбінатом, пасля чаго тут распачалося актыўнае тэхнічнае пераўзбраенне пад новай кіруючай працай — апрацоўка птушкі. У 1967-м завод ішоў становіцца мясакамбінатом.

У 1995-м адкрываецца каўбасны цэх, а з 2000 года пачынаецца несупыннае пераабсталяванне цэхаў, накіраванае на павелічэнне выпуску прадукцыі. 2009-ты азнаменаваны стварэннем новай лабараторыі з сучасным абсталяваннем і халадзільнікам для

Пра вырабе каўбасы «Мядовай» на заводзе карыстаюцца мёдам з уласных пчальнікоў, які таксама можна набыць у фірменных крамах прадпрыемства.

Пры вырабе каўбасы «Мядовай» на заводзе карыстаюцца мёдам з уласных пчальнікоў, які таксама можна набыць у фірменных крамах прадпрыемства.

прадукцыі ёмістасцю 500 тон. Увосень 2010-га з'яўляецца новы цэх сыравэнджаных каўбас з магутнасцю вырабу 20-80 тон прадукцыі за змену.

Тут, у клімакамерах, каўбасы сохнуць, даходзячы да патрэбнай ступені вільгаці. Адначасова можа высыпаецца каля 8 духмяных тон, якім патрабуюцца 15-20 дзён, каб канчаткова стаць сапраўдным ласункам.

Гатовая прадукцыя мясакамбіната — гэта варанія, сыравэнджанія, сыравяленія, вэнджанія, варана-вэнджанія і паўвэнджанія каўбасы. А таксама паштэты, ліверная прадукцыя, салісоны, крывяныя каўбасы, рулеты.

Вэнджаная пачастуны вырабляюць з цэнных частак кароў і свіней — грудзінка, бекон, кумпячок. Аднак самы галоўны далікатэс — філейка — вы-



АХОУНЫЯ БАКТЭРЫ

— Стварыць нешта кардынальна новае складана і амаль немагчыма. Лепш удасканальваць тэя віды, што



У кавярні «Стары горад» рыхтуюцца да прыходу наведвальнікаў.

ёсць, — лічыць Аляксандр УЛАСІК, галоўны тэхнолаг прадпрыемства, які расказваў пра запланаваныя распрацоўкі мясакамбіната. — Мы стараемся скарыставацца ў сваёй прадукцыі класічнымі смакамі. Аднак, напрыклад, пармская каўбаса, што прыйшла да нас з Італіі, спадабалася нашым людзям сваім саладкаватым далікатым смакам і насычаным водарам. Выпускаючы новыя віды каўбас, мы арыентуемся на спажывацтва. Для аматараў квадратнай на зрэзе каўбасы мы падрацоўваем яе, надаючы крыху іншую форму — прадукт становіцца падобным да паралелепіпеда.

Сёння прадпрыемства робіць акцэнт на выроб прадукцыі, максімальна набліжанай да прыгатаванай у дамашніх умовах. «Бабулін пачасту-

На прадпрыемстве выпускаецца каля 200 найменняў каўбасных вырабаў і больш за 60 — паўфабрыкатаў.

нак» і «Закуска дваранская» вырабляюцца з сечанай свініны. У іх большыя тэрміны сушкі, пасля чаго яны становяцца падобнымі да той каўбасы, што вісіць у вясковых хатах над печчу. Гэтая прадукцыя «апрацаецца» ў так званыя ялавічныя кругі, перавязаныя шпатагам.

Дарэчы, уся прадукцыя камбіната упакоўваецца ў натуральную абалонку з ялавічных кругоў ці свіной чарквы, або ў бялковую «тару», што гатуецца з натуральнай калагенавай сыравіны. Высыпаюцца каўбасы з дапамогай цукроў і бактэрыяльных культур — гэта і дазваляе дасягнуць эфекту дамашняга гатавання.

Пакуль мы выкарыстоўваем спецыяльна выгадаваныя і адабраныя штамы бактэрый, якія скарачаюць працэс высыпавання прадукцыі, надаюць ёй прыемны пах і смак, прадхіляюць псаванне, — распаўвае спецыяліст. — Мы будзем распрацоўваць і, магчыма, уводзіць у вытворчасць каўбасы з так званымі ахоўнымі бактэрыямі. Яны дапамогуць мясу не толькі не псавацца, але і папярэдзіць з'яўленне шкодных хваробатворных бактэрый.

Салісоны з хатнімі кубікамі

На прадпрыемстве распрацоўваюць магчымае удасканаленне і якасць салісоны. Планаўця зрабіць выгляд іхначын дасканала дамашнім — нібыта сыравіна была накрышана на кубікі нажом уручную і ўпакаваная ў натуральную абалонку.

Не так даўно на Ашмянскім мясакамбінате закупаў спецыяльны прэс-формы і ўжо пачалі рабіць падпрэсаваныя варана-вэнджанія прадукты. Кавалкі мяса — шыйная, тазасцягнавая або лапатанная часткі — пасоленыя і пакрытыя вадкай налужым чынам закладваюцца ў форму. Зараз атрымліваецца куб памерам 10x10x10 см. Гэта вельмі зручна для нарэзкі, бо скрылікі будуць выходзіць аднолькавага памеру і прыгожа выглядаць на талерцы. Калі попыт на такіх прадуктах павялічыцца, прадпрыемства будзе надаваць далікатэсам і іншую форму, каб зрэз быў прамавугольным, круглым.

Брэндавы слоган Ашмянскага мясакамбіната «3 павягай да якасці» цалкам апраўдае сябе, бо на стол да беларусаў трапляе сапраўды бяспечная, якасная, экалагічная чыстая прадукцыя.

Традыцыі «Сырнага раю»



Яны вывераныя дзесяцігоддзямі дасканалай працы

Сыр — унікальны і ўніверсальны прадукт, які спалучае ў сабе смачныя і карысныя якасці. Хтосьці не ўяўляе сабе ні дня без яго, а хтосьці ўспрымае як святочны далікатэс. Яго можна есці так, без нічога, падаваць як закуску да вінаў, дабаўляць у салаты, супы і дэсерты. Усяго вядома больш за 700 розных відаў сыру, звыш 40 з іх гатуецца на Ашмянскім сырабробным заводзе. Больш не выпускае ніводнае прадпрыемства Беларусі.



У гэтым пашыраным сыры высыпаецца адкасны прэс-пад кантролем вядучага тэхнолага Станіслава ЧАЙКІ. Імайтэрапаглядзеце за сырам і рынкі ў ЛІСКОЎЦЫ.

Станіслава ЧАЙКА, вядучы тэхнолаг прадпрыемства, працуе на заводзе з 80-х гадоў. Станіслава Чаславаўна пачынала працоўную кар'еру з цэха выпрацоўкі вытворчай закускай: — Ад якасці закуска залежала ўся выпрацоўка сыру. Я прыходзіла ўвечары і правярала сыравіну. Калі бачыла, што яна не атрымалася, рабіла новую ноччу. Усё рабілася ўручную, і было настолькі цяжка, што мы маліліся, каб людзі не звальніліся, усё ім выбачалі. Зараз галоўкі сыру важаць па 7,5-8,5 кг, а даўней мы па некалькі разоў на дзень варочалі 12-13 кілаграмавыя.

Раней мы ганарыліся, калі рабілі 1000 тон сыру за год, а цяпер толькі ў мінулым месяцы зрабілі 644 тоны. Замест сыравярбальнікі стаялі ванны па 10 і 15 тон, і майстры здымалі і вешалі мяшкі, нацягвалі і скручвалі струны для рэзкі, адкачвалі сыраватку — усё рукамі. Калі пачалася мадэрнізацыя і трэба было прымаць ванны, мы выраблялі сыр у цэку лактозы і на клясах вазілі яго на засолку.

Вафельныя кубачкі, марожанае і лёд

Сёлета юбілей — 50 гадоў. Лімба вельмі пасуе да чырвона-залатога ўбору прыгажуні жар-птушкі — сімвала і чароўнай візіткі прадпрыемства. Без казначыя персанала ўжо нельга ўявіць прадукцыю «Сырны рай», якая стала не толькі маркай ашмянскіх сырабробаў, але і прыкметай якасці і смаку. Большая частка прадукцыі завода сёння экспартуецца, бо папулярнасць яна не толькі беларусам, але і спажывацтвам з далёкага замежжа.

Зараз цяжка паверыць, што на сучасным і магутным прадпрыемстве, дзе за суткі можна атрымаць 18 тон прадукцыі, даўней большасць працэсаў выконвалася ўручную ў драўляным будынку памерам 8x12 метраў.

Хоць афіцыйна завод і адзначае 50-годдзе, першы запіс пра старажытнае прадпрыемства датуецца 12 кастрычніка 1948 года, калі сырабробчы падпарадкаваўся Маладзечанскаму тэстсу АБЛ-маласлапрам і называўся «Ашмянскі маласлазавод». Будынак прадпрыемства тады знаходзіўся на месцы сучаснага райвыканкама. Тут выраблялі кліновы сыр з кміната (з гэтай прычыны прадпрыемства неафіцыйна называлі сыравадом), салодкую тварожную масу і тварожныя сыркі, фасаваныя вяршы.

Была наладжана таксама вытворчасць марожанага, якое фасавалі ў гільзы аб'ёмам 18 літраў і толькі пры продажы накладвалі ў вафельныя кубачкі. І гільзы, і вафельную тару рабілі на заводзе. Зімою вяду для работы падавалі парам, а летам астуджалі лёдам, які таксама рабілі на заводзе. Людзі працавалі без выхадных.

Шкляны трубаправод і штогадзінная мыйка

У 1963 годзе маслазавод падпарадкавалі Лідскаму малочна-кансерваваму камбінату, а 12 мая 1966-га запусцілі маласлазавод у Ашмянах. Яго праект быў распрацаваны ў Мінскім інстытуце «Белпрадпраект». Вытворчы корпус быў ужо значна большы — 84x84 метры, а заводскую плошчу агародзілі драўляным плотам.

«Першы сезон быў цяжкі. Калі запусцілі завод, усё ламалася



Якасць сыру шмат у чым залежыць ад майстэрства аператара Святланы СВІРСКАЙ.

і гарэла», — успамінае Мікалай КАНДРАЦЕНКА, галоўны механік кампрэсарнай у кнізе пра гісторыю завода. — Каб правесці работу абсталявання і правільна насць падключэння усіх малака-праводоў, устаноўку запусцілі перш на вадзе і толькі пасля — на малаце.

Пры запуску ўсталювалі чатыры сырабробныя ванны па 200 літраў агульнай ёмістасцю 8 тон. Магутнасць прадпрыемства вымяралася 25 тонамі сыру ў месяц. У гэты час наладзілі выпуск 12-14 кілаграмавых галолак сыру «Райскі».

Віктар КАВАЛЕЎСКІ, апошні дырэктар старога завода і першы — новага, успамінае, што цяжкасцю па-ранейшаму паўставала шмат:

«Мыйка трубаправодоў уяўляла сабой бак на 600 літраў вышыняй 2 метры. Ад яго па ўсім заводзе разыходзіліся дзве ніткі шкляных трубаправодоў, якія, зразуме-

ла, часта біліся. У трубчастым пастэрызатары, дзе гатавалі вяршы (пры тэмпературы 90-100 °C), сумесь пастаянна падгарала, і сепаратары разбіраліся на мыйку 1-2 разы ў гадзіну».

Пра соль, адгон і сыраватку

Схвоішча для солі было збудавана на заводзе ў канцы 70-х гадоў. Тут устанавілі рэзервуар для гатавання расолу і падачы яго ў накапальнік сырцаха. Раней соль проста насыпалі з меху.

У 1974-м завод працаваў у чатыры змены круглыя суткі. «Райскі» сыр для высыпавання пакры-



Летам наступнага года на тэрыторыі завода пабудавалі ангар, дзе адрылі цэх сухова абсталяванага малака. Трохпавярховы адміністрацыйны будынак, у якім размяшчаецца сучаснае кіраўніцтва прадпрыемства, збудавалі тады ж.

Плаўлены, цыліндрычны і сычужны

У 1998 годзе працаваў цэх па вырабе плаўленага сыру. Гатавалі шэсць відаў каўбаснага плаўленага сыру «Палаўнічы»: вэнджаны, з перцам, з аджыкай, з кмінатам, «Беларускі» і «Юбілейны». Летам 2002 года, каб пашырыць асартымент прадукцыі, рэканструявалі сырцэх. Польская фірма Obram зрабіла і ўсталювала на заводзе ўніверсальную лінію па выпуску цыліндрычных і блочных сыроў.

Участак па вырабе масла мадэрнізавалі ў 2007-м, наладзіўшы выпуск сычужных сыроў і масла. Дзеля гэтага на месцы цэха натуральна-малочнай прадукцыі зманціравалі лінію па вырабе масла метадам БТВ — пераўтварэння выскатлусты вяршкоў, што дазваляла вырабляць якаснае масла. Да гэтага яно гатавалася толь-

Першы святлафор і 300-грамовы сыр

Завадчане кажуць, што іх «сырны» — нібыта асобная маленькая дзяржава, якая ні ад каго не залежыць і дзе ёсць усё сваё, ну, акрамя хлеба што ачышчальна збудаванню. Тут уласныя артызанскія свідраванні, кампрэсарная, кацельная, нават першы ў Ашмянах святлафор з'явіўся на заводскай праходні.

Сучасны Ашмянскі сырабробны завод з'яўляецца філіялам ААА «Лідскі малочна-кансервавы камбінат». Вытворчасць на прадпрыемстве амаль поўнаасцю аўтаматызаваная. На кожнай змене працуюць толькі майстар і аператар сырнай лініі.

Амаль штогод завод здзіўляе прыхільнікаў сыру некалькімі новымі адбатоўкамі. Сярод апошніх — сыры «Oter Grand», «Пікарыно», «Тэмантэз», «Otercheese». Апошні, дарэчы, выпускаецца галоўкамі нестандартнага памеру — у ім прыкладна 310 грамаў і ён амаль увесь экспартуецца за мяжу.

Летас на прадпрыемстве адкрыўся новы цэх па вытворчасці сыру, дзе можна вырабляць да 20 тон смачнай прадукцыі за суткі. На лініі пры гэтым працуюць тры

Гучныя найменні з заслужаным даверам

Працэс гатавання сыру для непазрэчаных выглядае складана. Майстар варыць з тэрмізаванага малака зерне ў 11-тонным баку. З яго ўтвараецца густак — сыравіна тэпу кефіру. Пасля яго рэжучы нажамі — атрымліваюцца зерне, якое пачынаецца сушыць. Зліваюць сыраватку, дадаюць пастэрызаваную вяду і нагрэтую сумесь. Пасля зноў сушыць зерне.

З падрыхтаванай сыравіны аператар фармуе (спрасоўвае) галоўкі будучага сыру. Тут працуюць тры прэсы па чатыры рады. У спецыяльных формы засыпаецца зерне, якое зверху закрываецца накрывкай. Па канверсы формы накіроўваюцца на распрацоўку — там галоўкі сыру вымаюцца, узважваюцца і маркіруюцца.

Наступны этап — засолка. Сырасол апускае сыр у спецыяльны глыбокія ванны з расолам — робіцца гэта аўтаматычна. Саліцца такім чынам можа адначасова да 5 тон сыру. Амаль гатуючы прадукцыю пакоўку ў плёнкі, і сыр едзе высыпаецца ў спецыяльныя камеры, дзе строга падтрымліваюцца неабходныя паказчыкі тэмпературы і вільгаці. Першы чым сыр стане гатовым для ужывання, ён правядзе тут 10-15 сутак, а т і ўсё 30, у залежнасці ад гатунку.

— Нам вельмі хочацца, каб беларусы спажывалі сваю, айчынную, прадукцыю. Яна дакладна экалагічная і карысная, створана з натуральнага малака без укладання нейкіх кансервантаў, — заўважае Іван ГІНЬКО, дырэктар Ашмянскага сырабробнага завода.

— Хоць шмат сыроў завода экспартуецца, людзі ведаюць нашу марку і вераць ёй. А нашы работнікі даярваюць нам свой дабрабыт. На прадпрыемстве ўжо склаўся цэлы дынастыя, некаторыя нават у чатырох пакаленнях. Гэта адзін з самых натхняльных паказальнікаў для развіцця прадпрыемства, якія дзе ўпэўненысць у будучым.



Сыр «Otercheese» — навінка, якая карыстаецца асаблівым пошптам.

кі шляхам падбівання вяршкоў. Вясной 2009 года канчаткова мадэрнізавалі сучаснае салінае аддзяленне (тыпу «рака»), сырасховішчы і кампрэсарны ўчастак, пущаныя новы маслацэх. Холадгент аміяк замянілі на больш бяспечны фрэзон. У наступным (2010-м) годзе ўсталювалі ў сырцэху тры сыравярбальнікі і два рады тунельных прэсаў да яго, што павялічыла вытворчасць з 10 да 15 тон у суткі.

Узмацненне жорсткасці ў дачыненні другой частцы сыравіны прышло ў 2011-м да з'яўлення новага



Вядучы інжынер-мікрабіялаг Святлана ГАНЧАРЫК.

На думку вучоных, 1-2 кубачкі кавы ў дзень павышаюць устойлівасць да стрэсу і змяншаюць рызыку ўзнікнення дыябету і хваробы Паркінсона. Духмяны напой заўжды бадзёрыць і ўздзімае настрой. Пра гэта цудоўна ведаюць у ААТ «Белкава», дзе з кавы дзень пачынаецца, ёй заканчваецца і ёй жа поўніцца.

СМАЧНАЯ ЭНЕРГІЯ ад «Белкавы»

Кава молатая ці растваральная — аднолькава натуральная і натхняльная

Пакецік молатай на адзін кубачак

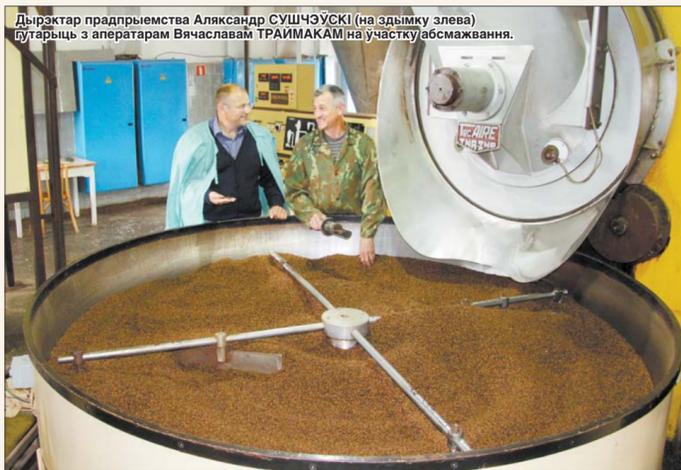
На прадпрыемстве штомесця абсмажваюць больш за тону зялёнага кававага зерня, якое ў працэсе мяняе свой колер на карычневы і павялічваецца ў памер. Пра «Белкаву» можна ўзгадаць прама на вуліцах Ашмян, над якімі лунае шчодры пах.

Тут гатуецца шмат відаў прадукцыі. Гэта звычайная растваральная кава, што фасуецца ў пакецік па 2 грамы, 18-грамовыя «тры ў адным» — з дабаўленнем вяршкоў і цукру, молатая кава і кава ў зернях у 100-грамовыя упакоўкі, разлічаная на прыватных спажаўцоў.

Сёлетняя вынаходка «Белкавы» — молатая кава на адзін кубачак, расфасаваная ў пакецік па 7 грамаў. Гэта натуральная кава, што цудоўна заварваецца кіпенем, не патрабуючы гатавання ў спецыяльных прыладах.

— Ёсць людзі, якія п'юць толькі молатую каву, і мы арыентаваліся на патрэбы спажаўца, каб яму было зручна, напрыклад, у дарозе, — расказаў **Аляксандр СУШЧЭУСКІ, дырэктар ААТ «Белкава»**. — Дастаткова пакаласці ў кішэню некалькі пакецікаў, каб у любы момант пасмажаваць напой з молатай кавы, а не везці з сабою цэлы пачак ці адсыпаць каву ў нейкую тару, дзе яна можа страціць свой пах і якасць. Невялічкія ўпакоўкі займаюць мала месца і лёгка гатуюцца. Цяпер у любой краме можна напасці кіпеню і без праблем згатаваць любімы напой.

Кава ў мяхах па 40 кілаграмаў таксама знаходзіць свайго спажаўца і робіцца пад заказ (трымаць такую прадукцыю пра запас нельга, каб яна не згубіла сваіх уласцівасцяў): як правіла, гэта ачыненыя вінаградныя прадпрыемствы канцэрна Белдзяржхарчпрам.



Чорная, як пекла, моцная, як смерць, і салодкая, як каханне

Так пра молатую каву кажуць у Турцыі, дзе яе любяць піць густой і моцнай. Для вырабы кавы прадпрыемства закупляе зерне арабікі (аравійская кава вышэйшага гатунку) і рабусты (кангалезская кава першага гатунку). Арабіка мае насынены пах, а рабуста змяшчае ў сабе больш кафеіну. Пры правільным і змешванні атрымаецца кава «праміум», «класік» або «медыум».

Кава «праміум» — сумесь элітных сарту арабікі Эфіопіі, Гватэмалы, Калумбіі — дае вытанчаны смак з духмянымі нотамі. Кава «класік» — класічны напой з прыемным пахам і крыху

гаркаватым смакам, што робіць яго ідэальным ранішнім напінкам. Кава «медыум» — моцны напой з насычаным смакам, які бадзёрыць.

Акрамя розных відаў кавы, у Ашмянах гатуюць мноства кавявых напояў. Яны — асноўная частка прадукцыі «Белкавы». Штомесця з прадпрыемства выходзіць 50 тон гэтай прадукцыі, якой забяспечваюцца аічыныя і расійскія бюджэтыя арганізацыі: астанова адукацыі, аховы здароўя, закрытыя арганізацыі са спецыяльным статусам, ваенныя часці.

Для гатавання кавявых напояў выкарыстоўваюцца натуральныя збожжавыя: жыта, ячмень, авёс з дабаўленнем кавы і без яе. Напінкі змяшчаюць цэлы комплекс вітамінаў, неабходных для здароўя чалавека, а таксама амінакіслоты, што дапамагаюць папоўніць сутачны рацыён. Людзям з паніжаным артарыяльным ціскам

цудоўна падыдуць «Бурштынавы», «Народны», «Раніца», у састаў якіх уваходзіць кава. Напой без кафеіну — «Залаты колас», «Ячна-аматарскі», «Асенні» — добры варыянт для дзяцей і старых людзей. Для тых, хто любіць розныя смакі, гатуецца кавявы напой з дабаўкамі імбіру і мелісы.

Напой «Вітамінізаваны» — адна з апошніх распрацовак прадпрыемства, створаная спецыяльна для дзяцей. У напой няма кафеіну, а зроблены ён са збожжавых праропорцыяў старых людзей. Для тых, хто любіць розныя смакі, гатуецца кавявы напой з дабаўкамі імбіру і мелісы.

Летась у кампаніі распрацавалі інвацыійны прадукт, які ў Беларусі раней не выраблялі, — начынны «Махаваю».

— Мы стварылі яе ў дапамогу гаспадыням для дробнай выпечкі, — расказвала **Ларыса ФАРМАГА, начальнік лабараторыі прадпрыемства**. — Паколькі чысты мак фасаванне забаронена, мы дадалі ў састаў начынны, цукар, муку, соль і араматызатар. Атрымаўся смачны прадукт.

Каб быць заўважаным, нельга ляжаць на паліцы — на ёй трэба стаяць

Прыпраў і спецыялісты — яшчэ адзін кірунак дзейнасці «Белкавы». Сёння асартымент складаецца з больш чым 40 найменняў духмянай прадукцыі, якая трапляе на прылавак пад уласнай гандлёвай маркай Veles.

— Нядаўна мы зноў вярнуліся да свайго гістарычнага назвы Veles і пакрысе аднаўляем рэцэптуры, па якіх прадпрыемства працавала даўней, — расказаў **Аляксандр Пятровіч**. — Новыя прадукты мы таксама ствараем. Восць усім «свежакія», гэтая года: «Для морквы па-карынку» і «Для плоўу».

Інгрэдыенты для стварэння прыпраў прадпрыемства закупляе ў беларускіх пастаўшчыках. У лінейцы «Белкавы» не толькі аднакампанентныя спецыялізаваныя розных перацў календры, але і «харчова-тэматычныя» назвы: «Для рыбы»,



За пакаваннем прадукцыі на аўтаматычнай лініі сочыць машыніст **Ганна АЛЯШКЕВІЧ**.

«Для свініны», «Для шашлыку», «Для засолкі сельдцы», «Для яечні і амлету» і іншая сматата. Такі багаты выбар ідэальна падкрэсліць смак любой стравы, напоўніць яе чароўным водарам і абавязкова раздразніць апетыт.

Каб павялічыць колькасць прыхільнікаў і вядомасць маркі, трэба несупыльна працаваць не толькі над якасцю і знешнім выглядкам, а нават над формай падачы прадукцыі.

— Каб быць заўважаным, нельга ляжаць на паліцы — на ёй трэба стаяць, — упузыніў дырэктар. — Пакуль наша кава ўпакавана ў так званыя «падушкі», якія на прылаўку цяжка заўважыць, бо яны не трываюць форму. Прадпрыемства неабходна мадэрнізацыя ў плане ўпакавання матэрыялу праз набыванне прычыпова іншага фасаванага апарата. Вакуумная ўпакоўка ў выглядзе «цагліны», якая, стаячы на паліцы, заўважна здалёк, — тое, што нам трэба.

З аднаго боку, кіраўніцтва марыць пра інвестара, згоднага ўкладзі сродкі ў фасавачнае абсталяванне, з другога — наладжвае экспарт паслуг у Расію. Расійскія прадпрыемствы зацікаўлены магчымасцю пастаўляць у Ашмяны сваю сыравіну для абсмажвання і фасуўкі. Маюцца пэўныя думкі і адносна супрацоўніцтва з Літвой. Ды і пра пашырэнне лінейкі прыпраў на «Белкаве» не забываюцца.

УНП 500057141

ТОЙ, ХТО ЎМЕЕ ЧАКАЦЬ, АТРЫМЛІВАЕ САМАЕ ЛЕПШАЕ

У гэтым упэўнена **Марына МЕЛЬНІКАВА**, загадчыца дзяржаўнай установы адукацыі «Яслі-сад №6 г. Ашмяны» — аднаго з чатырох пільных аб'ектаў з усёй Беларусі, уключаных у рэалізацыю праекта па Праграме развіцця ААН (ПРА-АН) «Энергаэфектыўнасць у школах», які фінансуецца Еўрапейскім саюзам. Садок, які не бачыў капітальнага рамонту з моманту стварэння ў 1989 годзе, стаў аб'ектам, што адпавядае ўсім запатрабаванням рэсурсаабарачэння і мае самае сучаснае тэхналагічнае абсталяванне для працы: геліякалектары на даху, мадэрнізаваны басейн, індукцыйную пліту і параканвектамат у харчавым блоку.

Усё пачалося з басейна

Каб атрымаць міжнародную дапамогу, дзеці з садка падрыхтавалі на конкурс праекта ЕС ініцыятыву «Эканомна мы жывём — свет, цяplo мы беражам» і сталі пераможцамі сярэд 12 устаноў адукацыі Гродзенскай вобласці. Пры гэтым важкай падставой для выбару садка стала наяўнасць у ім басейна. Менавіта для падагрэву вады ў ім і будучы выраб-

ляць энергію геліякалектары, усталяваныя на даху. — Напэўна, так распарадзіў лёс, што мы перамаглі ў гэтым праекце. Нашаму садку даўно была патрэбна рэканструкцыя, і яшчэ да ўздзелу ў праекце мы пачалі рамонт старэйшага басейна за сродкі бюджэту, якіх хапіла, каб памяняць плітку на сценах і падшыць столы, — расказвала **Марына Валер'ёўна**. — Цяпер гэта будзе цудоўны аб'ект з адпаведным тэхналагічным абсталяваннем.

Індукцыйная пліта і геліякалектар

Рэканструкцыя пачалася з канца студзеня 2015 года, і да лета дзеці працягвалі хадзіць у сад. Пакуль мадэрнізаваўся харчовы блок, малым падвозілі ежу з суседняй школы. Цяпер рамонт падыходзіць да канца, завяршаецца праца па перафарбаванні ўнутраных сценаў і замене драўлянай падлогі, абкладваецца пліткай чапа басейна. Ужо мадэрнізаваны і ўцэплены фасад, заменены вокны і сістэма вентыляцыі, усталяваны геліякалектары.

Ашмянскі садок, пэўна, адзіны, дзе будзе функцыяваць індукцыйная пліта. Пакуль з яе нават не знялі абгортку, але ўжо набылі спецыяльны посуд пад маркай «Кухар», выраблены аічыным смаргонскім прадпрыемствам. Гэтак абсталя-



Загадчыца дзіцячага садка **Марына МЕЛЬНІКАВА** каля геліякалектары, якія размешчаны на даху будынка.

У чэрвені ў рамках міжнароднага Тыдня ўстойлівай энергетыкі ў Ашмянах прайшоў семінар «Сістэма працы устаноў адукацыі ў галіне энерга- і рэсурсаабарачэння». У ім удзельнічалі прадстаўнікі трох з чатырох пільных праектаў ЕС у Беларусі: сярэдняй школы №4 Дзяржынска, яслі-сада №45 Гродна і яслі-сада №6 Ашмян (з Віцебскага машынабудаўнічага каледжа, які таксама ўваходзіць у праграму ЕС, нішто прысутнічаць не змог) і прадстаўнікі з Літвы. «Такія сустрэчы дапамагаюць лепш разумець, як працаваць у галіне энергаабарачэння, атрымаць найлепшы вынік ад складанага і разумнага абсталявання і абмяняцца практычным вопытам», — заўважыла гаспадыня мерапрыемства **Марына Мельнікава**.

ванне ўключаецца аўтаматычна, калі на пліту ставіш посуд, і выключыцца, калі яго здымаеш. Параканвектамат спалучае яго з печам, а таксама з тэўшчыц, так што ўласнымі прысмакамі рознага кшталту дзеці будуць забяспечаны.

Усім светам

Можна сказаць, што над праўтварэннем садка працавалі ўсім светам. Сюды ўкладзена 300 000 беларускіх рублёў (на новыя грошы) з боку Еўрасаюза, амаль столькі ж выдаткавалі мясцовыя ўлады. Далучыліся да мадэрнізацыі і спонсары: бацькі дзяцей і прадпрыемствы горада.

Загадчыца, са свайго боку, унесла некалькі тэхнічных змен у праект, каб зрабіць будынак больш трывалым і прывабным. Першапачаткова адмостка вакол сценаў садка павінна была быць асфальта-бетоннай, аднак тут яе выклалі з пліткі, што выглядае больш утульна. Па распараджэнні **Марыны Мельнікавай** змянілі таксама і памер некаторых вокнаў уваходнай групы.



Дзіцячы садок падчас завяршэння вонкавых будаўнічых работ.

Радзівіл прыехаў у Ашмяны. Гэй, народзе, князя сустракай! Загулі званы ў знак пашаны, Грамада паднесла каравай...

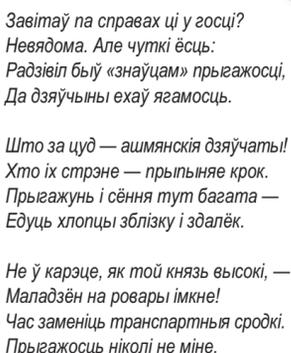
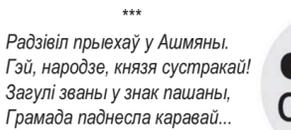
Завітай па справах ці у госці? Невядома. Але чуткі ёсць: Радзівіл быў «знаўцам» прыгажосці, Да дзяўчыны ехаў ягамосць.

Што за цуд — ашмянскія дзяўчаты! Хто іх стрэне — прыльняе крок. Прыгажунь і сёння тут багата — Едуць хлопцы зблізку і здалёк.

Не ў карэце, як той князь высокі, — Маладзён на ровары імкне! Час замяніць транспартныя сродкі. Прыгажосць ніколі не міне.

На цэнтральнай вуліцы горада Ашмяны вы маець магчымасць імгненна перанесціся ў XVI стагоддзе. На сцэне будынка вы убачыце, як са старадаўняй карэты выходзіць герой гэтага сучаснага жывапіснага роспісу — **Мікалай Радзівіл** па мянушцы **Руды**.

Ці так выглядаў яго прыезд у Ашмяны, ці не — няхай спрачаюцца гісторыкі. Даўно гэта было. Звестак амаль не засталася. Таму сам факт прыезду сюды вядомага дзяржаўнага і вайсковага дзеяча даўно агранілі маляўнічыя легенды. Але побач з легендамі заўжды ёсць месца простым жыццёвым высловам.



ЧОРНЫ, ЦЁПЛЫ, КАРЫСНЫ

Ашмянскія тарфянікі — сапраўдныя кландайкі

«Прырода тут цудоўная, паветра шыкоўнае. Бабры, ласі, зайцы. А палі сёлета падрыхтавалі акуратна — нібы лютэрскія выглядваюць!» Такімі маляўнічымі словамі апісваецца не паліўнічае ўгоддзе ці курорт, а тарфяныя гаспадарка. А дакладней — радовішча **Мікулішкі**, адкуль на забеспячэнне патрэб Ашмяншчыны штогод здабываецца да 50 тысяч тон торфу. Экскурсавод **звядоўцаў па прадпрыемстве — Віталій ХІНЕВІЧ**, начальнік вытворчасці ААТ «Торфабрыкетны завод Ашмянскі».



Начальнік вытворчасці ААТ «Торфабрыкетны завод Ашмянскі» **Віталій ХІНЕВІЧ**.

Торф хоць і прыродны выкапны, але патрабуе далікатнага адносінаў. Трэба пастаянна сачыць, каб тэмпература ў штабелях не перавышала 60 градусаў, інакш торф загарыцца сам па сабе. Аднак самае страшнае — вецер, бо ён раздзімае пажары, якія вельмі цяжка спыніць.

Уласная чыгунка

Эканамічна выгадней і танней заводу, што знаходзіцца ў вёсцы **Кальчын**, працаваць з торфам, не брыкетуючы яго.

За год работы заводу праклалі часовую чыгуначную «вузкалаўейку» да кожнага штабеля ў радовішча. Цяпер можна без клопату пад'ехаць да сыравіны. А вось на аўто, па бездарожжы ды сыпучым тарфяніку, да глыбокай залежы, што можа дасягаць трох метраў, не заўжды і пад'едзеш, асабліва летам. У васьмі вагонах, што цягнуць цэпавоз, можна прывезці за раз мінімум 90 тон сыравіны — ніякі колавы сродак на такое не здольны. Да таго ж працягласць чыгункі 17,5 кіламетра, а на аўто — больш чым 25 км ад радовішча. Так што выгада ад вузкакалейкі відавочная. Акрамя таго, калі адвозіцца ад брыкетавання, з заводу знікнуць самыя брудныя этапы вытворчасці.

Торфабрыкетны з'явіўся ў 1965 годзе, а распрацоўка залежы, якая рабілася ўручную, пачалася яшчэ ў 1940-я. Сучаснае прадпрыемства — вынік шматлікіх мадэрнізацый па аўтаматызацыі працы. Завод забяспечвае сваёй прадукцыяй дзве кацельні магутнасцю 8 мВт і 3 мВт. Замест апошняй плануецца збудваць новую — на 6 мВт, аднак гэта справа не сённяшняга дня.

У больш блізкай перспектыве — зацікаўленасць ашмянскім торфабрыкетным з боку Групы кампаній «Садружнасць». Ацаніўшы магчымасці заводу, вопыт яго прадаўнікоў і багатыя радовішчы, яны хочучы збудваць у Сморгоні новую кацельню магутнасцю 20 мВт, якую завадаюць будучы абслугоўваць сваёй прадукцыяй. Калі праект рэалізуецца, прадпрыемства зможа пастаўляць 400 тон торфу за суткі.

Вера Іосіфаўна ЯНУШКЕВІЧ 12 гадоў працуе ў лабараторыі заводу і практычна кожную гадзіну правярае брыкетнікі і торф на вільгаць, зольнасць, насыненнасць.



Больш за 40 гадоў працуе на заводзе **Рэгіна Станіславаўна БАРЫСЕВІЧ**, апаратчыца па сушы торфу. Цяпер яна самая старэйшая супрацоўніца, пачэсная пенсіянерка. «Наш гонар і професіянал, чалавек на якога можна палажыцца. Думаем кланіраваць яе, бо незаменная. Зможа і рэдактар разабраць, і любога мужчыну падменіць на працы», — з любоўю жартуе пра яе на прадпрыемстве.

— За час, пакуль я тут працую, каля дзясятка рэканструкцый ужо адбылося. Гэта адбылася і на чысціні, і на якасці, і на спрашчэнні працэсу, — адзначае жанчына, седзячы перад велізарным сталом з кнопкамі, пераклучальнікамі і нейкімі ручкамі, якія сваёй колькасцю нагадваюць кабінку пілота. — У маладосці было сорамна змяніць працоўнае месца. Думала, як гэта я кудысьці пайду праціса? Потым прывыкла, а потым і зраднілася з нашым заводам.



Матэрыялы спецыяльна падрыхтавалі **Ірына СІДАРОК**, **Алена ДАЎЖАНОК**, **Вераніка ХІЛЬКЕВІЧ**. Фота **Яўгена ПЯСЕЦКАГА**.

УНП 500088526

Тэхналогіі

ЛАЗЕРАМ ПА ВЕНАХ

Лячэнне варыкознай хваробы сёння — гэта мінімум умяшання і максімум эфекту, у чым карэспандэнты пераканаліся на свае вочы

Сучасны ўзровень

У вас будзе дзіця!

ПАКАЗЧЫКІ ДЗІЦЯЧАЙ І МАЦЯРЫНСКАЙ СМЯРОТНАСЦІ ІМКНУЦЦА ДА НУЛЯ

На Рэспубліканскую дошку гонару пераможцаў слаборніцтваў за 2011—2015 гады і 2015 год Рэспубліканскі навукова-практычны цэнтр «Маці і дзіця» трапіў дзякуючы сваім навуковым даследаванням і распрацоўкам. Летась цэнтру таксама была прысвоена прэмія Прэзідэнта Рэспублікі Беларусь «За духоўнае адраджэнне» — за ўмацаванне здароўя жанчын і дзяцей, зніжэнне дзіцячай і мацярынскай смяротнасці.



Сучасныя навуковыя тэхналогіі развіваюцца настолькі імкліва, што жанчыны, якія раней праз стан здароўя не маглі нават марыць пра нараджэнне дзіцяці, сёння цяжаруюць і нараджаюць. Спрыяе гэтаму не толькі эфектыўнае лячэнне бесплоднасці і выкарыстанне даламажных рэпрадуктыўных тэхналогій. Пры пэўнай падрыхтоўцы і рэгулярным назіранні ў спецыялістаў стаць маці ўдаецца жанчынам з сур'ёзнымі паталогіямі — цукровым дыябетам, цяжкімі формамі артарыяльнай гіпертэнзіі, парокам сэрца, некаторымі захворваннямі шчытападобнай залозы, што раней было адназначным проціпаказаннем. Сёння такія пацыенты з усёй краіны накіроўваюцца для назірання ў цэнтр «Маці і дзіця».

Пры пэўнай падрыхтоўцы і рэгулярным назіранні ў спецыялістаў стаць маці ўдаецца жанчынам з сур'ёзнымі паталогіямі — цукровым дыябетам, цяжкімі формамі артарыяльнай гіпертэнзіі, парокам сэрца.

Укараняюцца дыягнастычныя і лячэбныя тэхналогіі пры захворваннях немаўлят. Ужо некалькі гадоў ва ўстанове выкарыстоўваюць айчыны апарат для лячэння скурных інфекцый у немаўлят, для неінвазіўнага вымярэння білірубіну ў жаўтушных дзіцяці. Выканваюцца складаныя аперацыйныя ўмяшанні ў цяжарных — напрыклад, унутрывантробныя пераліванні крыві. Шэраг хірургічных умяшанняў немаўлятам робяць у першыя тры дні жыцця — тыя ж лазерныя аперацыі па лячэнні рэцінапатыі неадношаных. Пры выяўленні парокаў развіцця плода можа прапанавацца лячэнне ў Цэнтры дзіцячай хірургіі, дзе сёння апярыюць дыяфрагмальныя грыжы ў

дзяцей першых дзён жыцця. Для гэтага немаўля дастаўляецца ў хірургічны цэнтр, дзе яму робіцца даўжэйшая, гэтаксамі апярыюцца нованароджанцы з паталогіямі сэрца і лёгкіх.

— Нашы спецыялісты распрацоўваюць тэхналогіі для аказання медыцынскай дапамогі ў самых цяжкіх выпадках, — адзначае намеснік дырэктара па педыятрыі РНПЦ «Маці і дзіця» Алена УЛЕЗКА. — Пры гэтым мы выступаем у якасці каардынатора дзейнасці ўсёй родадапаможнай службы. Пастаянна

дзелімся вопытам з калегамі іншых клінік, у тым ліку абласнога ўзроўню. На базе ўстановы адбываецца навучнае ўрачова краіны па акушэрстве і гінекалогіі, неанаталогіі, дзіцячай рэанімацыі.

Усе заўчасныя роды — да 32 тыдняў — таксама адбываюцца тут. Глыбока неданашаныя дзеці выходжаюцца ў рэанімацыі з дапамогай сучаснага абсталявання. Такое магчыма сёння і ў абласных клініках, аднак самы багаты вопыт назапашаны ўсё ж такі ў гэтым цэнтры, дзе сёння выжываюць да 80 працэнтаў дзяцей з экстрэмальна нізкай вагой.

Адсюль і адзін з самых нізкіх у Еўропе паказчыкаў дзіцячай смяротнасці. Нізкі ўзровень мацярынскай смяротнасці дасягаецца дзякуючы цэлай сістэме адсочвання цяжарнасці, пачынаючы з самага першага ўзроўню — жаночых кансультацый. Тройчы падчас цяжарнасці праводзіцца ультрагукавое даследаванне. Такі падыход існуе далёка не ва ўсіх краінах. Як вядома, беларускія парадзікі не толькі добра інфармаваны аб неабходнасці падобнага нагляду, але і зацікаўлены матэрыяльна.

— Для правядзення абследаванняў у нас ёсць належнае дыягнастычнае абсталяванне — сучасны камп'ютарны тамаграф, апарат ультрагукавой дыягностыкі... Цэнтр аснашчаны на добрым еўрапейскім узроўню, а ў найбліжэйшы час мы працягнем павышаць якасць аказання меддапамогі. Для гэтага неабходна забяспечыць пастаянны прафесійны рост персаналу, узмацненне самадyscyпліны, — кажа Алена Альбертаўна. — Не менш важным з'яўляецца стварэнне дамашняй, давяральнай атмасферы паміж урачом і пацыентам. Лячэнне словам не менш важнае — таты і матулі будуць спакойнымі, і малако ў іх будзе, і з дзіцем будзе ўсё добра

дзелімся вопытам з калегамі іншых клінік, у тым ліку абласнога ўзроўню. На базе ўстановы адбываецца навучнае ўрачова краіны па акушэрстве і гінекалогіі, неанаталогіі, дзіцячай рэанімацыі.

Усе заўчасныя роды — да 32 тыдняў — таксама адбываюцца тут. Глыбока неданашаныя дзеці выходжаюцца ў рэанімацыі з дапамогай сучаснага абсталявання. Такое магчыма сёння і ў абласных клініках, аднак самы багаты вопыт назапашаны ўсё ж такі ў гэтым цэнтры, дзе сёння выжываюць да 80 працэнтаў дзяцей з экстрэмальна нізкай вагой.

Адсюль і адзін з самых нізкіх у Еўропе паказчыкаў дзіцячай смяротнасці. Нізкі ўзровень мацярынскай смяротнасці дасягаецца дзякуючы цэлай сістэме адсочвання цяжарнасці, пачынаючы з самага першага ўзроўню — жаночых кансультацый. Тройчы падчас цяжарнасці праводзіцца ультрагукавое даследаванне. Такі падыход існуе далёка не ва ўсіх краінах. Як вядома, беларускія парадзікі не толькі добра інфармаваны аб неабходнасці падобнага нагляду, але і зацікаўлены матэрыяльна.

— Для правядзення абследаванняў у нас ёсць належнае дыягнастычнае абсталяванне — сучасны камп'ютарны тамаграф, апарат ультрагукавой дыягностыкі... Цэнтр аснашчаны на добрым еўрапейскім узроўню, а ў найбліжэйшы час мы працягнем павышаць якасць аказання меддапамогі. Для гэтага неабходна забяспечыць пастаянны прафесійны рост персаналу, узмацненне самадyscyпліны, — кажа Алена Альбертаўна. — Не менш важным з'яўляецца стварэнне дамашняй, давяральнай атмасферы паміж урачом і пацыентам. Лячэнне словам не менш важнае — таты і матулі будуць спакойнымі, і малако ў іх будзе, і з дзіцем будзе ўсё добра

Асцярожна ў падарожжы

АДПАЧЫНАК ДЛЯ БУДУЧАЙ МАМАЧКІ

Для падарожжа трэба выбіраць краіны, клімат якіх падобны на родны. Гэта дазволіць пазбегнуць складанай акліматызацыі. Усё ж такі ніводзін урач не скажа дакладна, якім чынам менавіта на вас адаб'ецца рэзкае змена клімату. Паўна, з экзатычнымі і далёкімі краінамі лепей пачакаць. Экскурсіўныя вандрожкі — таксама не варыянт. Доўгія аўтобусныя пераезды і шматлікія пешыя прагулкі могуць не лепшым чынам адбіцца на самаадчуванні. Лепшы варыянт — пляжны.

Паводле слоў загадчыцы жаночай кансультацый 2-й цэнтральнай раённай паліклінікі г. Мінска Алены ЯРАШ, выбіраючы гатэль, трэба звяртаць увагу на наяўнасць кандыцыянера, басейна, добрыя бытавыя ўмовы і магчымасць ужываць самыя звычайныя стравы з невялікай колькасцю спецыяльнай адпачынак павінен быць спакойным і максімальна камфортным.

Аптимальным тэрмінам для адпачынку і падарожжа будзе другі трывестр (з 12-га да 26-га тыдня), калі радзей за ўсё ўзнікаюць ускладненні, арганізм ужо прыстасаваны да гарманальных змен. Адпачываць можна і да 12 тыдняў, аднак у гэтым выпадку неабходна спачатку абавязкова зрабіць ультрагукавое даследаванне, каб паглядзець, як змрыён замацаваўся і як ён развіваецца. Бо ў некаторых выпадках жанчынам рэкамендуецца наогул ляжаць усё 9 месяцаў.

Для падарожжаў можна выбіраць лубы від транспарту. Асабісты аўтамабіль дазваляе ў любы момант прыпыніцца, прагуляцца. Цягнік дазваляе свабодна мяняць становішча цела — ляжаць, хадзіць. Самалёт скарачае час у дарозе, хоць трэба мець на ўвазе рэзкі перапад ціску падчас узлёту і пасадкі. У кожнай авіякампаніі існуюць свае правілы адносна будучых мам, а таму варта пацікавацца загадзя. «Белавія» пе-



Цяжарнасць — не падстава адмаўляцца ад падарожжа.

Трэба толькі праявіць пэўную засцярогу і правільна выбраць месца для расслаблення

працоўваецца ў строга дазраванай колькасці. Купацца можна без абмежаванняў, галоўнае, каб не было вялікіх хваляў, здольных ударыць у жывот.

Абсалютным проціпаказаннем для любога пераезду і падарожжа будзе:

- пагроза перарывання цяжарнасці;
- цэнтральнае і нізкае становішча плацэнты;
- праблемы з ціскам (рэзка павышаны або паніжаны);
- захворванні, якія абастрыліся на фоне цяжарнасці.

У такіх выпадках лепей знаходзіцца пад строгім медыцынскім кантролем.

Тым, хто можа падарожнічаць, абавязкова патрэбна страхушка. Лепш афармляць страхавы дагавор з павышаным каэфіцыентам (у кожнай кампаніі ён свой) і абавязкова ўказаць у дагаворы наяўнасць цяжарнасці. Да дагавора таксама неабходна дадаць заяву з указаннем тэрміну цяжарнасці і хранічных захворванняў. Па такім дагавору страхавы выпадак можа прадугледжваць аказанне неадкладнай дапамогі дзіцяці, якое ў выніку нешчаслівага здарэння можа нарадзіцца да 38 тыдняў; аказанне неадкладнай дапамогі жанчыне пры выкідах з прычыны нешчаслівага выпадку і дапамога жанчыне пры наяўнасці пагрозы яе жыццю ў сувязі з нармальнай або паталагічнай цяжарнасцю або паталагічнымі родамі. Такая страхушка будзе даражэйшай за звычайную, а таму варта застрахавацца на максімальную суму, якую можаце сабе дазволіць.

І не забудзьце пакласці ў чамадан невялікую абменную карту і аптэчку з дротаварыянам (но-шпай), свечкамі з папаверынам для зняцця спазмаў і болю, расслабленай мышцаў маткі, а таксама з іншымі прэпаратамі, дазволенымі цяжарным

Агляд у стаматолага

У КАРЫЕСЕ АБВІНАВАЧВАЮЦА...

Дрэнная гігіена ротавай поласці і ўжыванне вялікай колькасці салодкага спрыяюць вельмі хуткаму развіццю карыеса. Калі гэты паталагічны працэс у цвёрдых тканках зубоў доўга ігнараваць, можна дачакацца запаленых ускладненняў пульпы і навакольных тканак.

— Узнікненне карыеса звязана са змяненнем рН на паверхні зуба пад зубным налетам у выніку браджэння вугляводаў, якое ажыццяўляюць мікраарганізмы, — тлумачыць стаматолаг-тэрапеўт 9-й стаматалагічнай паліклінікі г. Мінска Раіса ВАЛАСЬКОВА. — Значэнне маюць характар і рэжым харчавання, асабліва снінадзялення, зручкі ў функцыянальным стане арганізма, колькасць фтору, які паступае ў арганізм, і нават уплыў навакольнага асяроддзя. Задача кожнага з нас — забяспечыць рэгулярны догляд зубоў, знізіць спажыванне цукру, выкарыстоўваць зубныя пасты з фторам, з'яўляцца на прагляд да стаматолага двойчы на год. Праводзіцца і «запчатванні» фісур спецыяльнымі матэрыяламі, што абараняе найбольш верагодныя месцы ўтварэння карыеса.

Што да вугляводаў, то ў першую чаргу не варта ўжываць салодкае як апошнюю страву, не пажадана ўжываць салодкае паміж асноўнымі прыёмамі ежы і не трэба есці ласункі на ноч. Калі вы ўсё ж такі не стрымаліся, паўжуйце жуўку без цукру або пагрызіце штосці цвёрдае з садавіны або гародніны.

Што да гігіены, то тут дарэчы будуць усе сродкі: зубныя шчоткі, міжзубныя ёршыкі, зубачысткі, флосы (зубныя ніткі), зубныя пасты, гелі, парашкі, апаласкавальнікі. Аптимальнай з'яўляецца чыстка зубоў двойчы на дзень. Каб ачысціць зубную паверхню, неабходна зрабіць 300-400 рухаў, для чаго спатрэбіцца каля 3 хвілін.

Што да фтору, які валодае моцным супрацькарыёзным эфектам, то адным з эфектыўных метадаў лічыва фтарыраванне вады, прымяненне мясцовых аплікацый прэпаратаў фтору.

У апошні час вядуцца работы над выкарыстаннем гелій-неонавых лазераў для прафілактыкі карыеса, ствараюцца вакцыны супраць тых стрэптакокавых бактэрый, што абвінавачваюцца ў карыёзным працэсе

