



Турызм

NATIONAL GEOGRAPHIC ISRAEL НАЗВАЎ БЕЛАРУСЬ «КРАІНАЙ УРАЖАННЯЎ»

На працягу пяці дзён эксперты і журналісты прэстыжнага выдання National Geographic Israel падарожнічалі па Беларусі. І нават за такі невялікі час наша краіна паспела ўразаць гасцей.

Здавалася б, люты — не самы лепшы месяц для падарожжаў па Сінявокай. Але сумненні замежных журналістаў хутка развеяліся. Як прызналася галоўны рэдактар National Geographic Israel Дафна Шломіт Раз, для яе Беларусь — гэта краіна ўражанняў. Падчас прэс-туру гасці наведалі розныя музеі, аграсядзібы, паўдзельнічалі ў майстар-класах. Напрыклад, у Моталі яны навучыліся ўпрыгожваць каравай, даведаліся пра традыцыі беларусаў, адзязваліся ў народныя строі...

І эксперты ўпэўнены, што этнаграфічны турызм трэба развіваць і рэкламаваць. На гасціннасці, эмоцыях можна падаваць зусім іншы прадукт. Тут трэба гаварыць не столькі пра турызм паміж краінамі, колькі пра турызм паміж людзьмі.

Адна з апошніх тэндэнцый у гэтай галіне — пошук лакальных адметнасцяў. Так, сёння падарожнікаў можна запрашаць наведаць не проста краіну, а нейкія асобныя яе рэгіёны. І чаму б не стварыць для кожнай вобласці Беларусі ўласныя прэзентацыі, прадумаць, як пераканаць замежнага гасця, што кожны рэгіён заслугоўвае ўвагі? Такую думку выказаў прафесар **Ёэль Мансфельд з універсітэта Хайфы (Ізраіль)**, эксперт па планаванні і даследаванні турызму. Ён ужо не першы раз наведвае Беларусь і вельмі ўражаны тымі зменамі

ў турыстычнай галіне, якія адбыліся ў нас за апошнія дзесяць гадоў. І тым не менш прафесар бачыць адну з праблем, над якой у Беларусі яшчэ трэба папрацаваць, — адыход ад работы толькі з рускамоўнымі групамі. Госці з далёкага замежжа не змогуць вывучыць рускую ці беларускую мову, і гэта трэба ўлічваць. І вельмі добра, што ў Беларусі з'явіліся паказальнікі з перакладамі пананглійску. З тым, што яшчэ многа давядзецца зрабіць, каб перабудаваць інфраструктуру пад замежнага падарожніка, пагадзіўся **дырэктар Дэпартаменту па турызме Міністэрства спорту і турызму Андрэй Молчан**. На сёння мы яшчэ моцна залежым ад рынку Расіі, і кіраўніцтва санаторыяў і баз адпачынку не заўсёды спяшаецца нешта мяняць, калі ведае, што кліенты (а асноўныя спа-

жыўцы тут — расіяне) усё роўна да іх прыедуць. Але задача па дыверсіфікацыі рынку паслуг ужо пастаўлена, і бяззавы рэжым садзейнічае таму, што паступова ў нас павялічваецца колькасць гасцей з розных краін.

Дарэчы, адзін з кірункаў, які плануецца развіваць, — так званы настальгічны турызм. Многім выхадцам з Беларусі, чые сем'і сёння пражываюць у Ізраілі і іншых дзяржавах, было б цікава наведаць нашу краіну. Ёэль Мансфельд упэўнены, што тут не трэба ствараць асобныя маршруты для яўрэйскага насельніцтва, куды важней расказаць пра ўсе культуры, традыцыі, якія звязаны з пэўнай тэрыторыяй. Таксама, на яго думку, трэба рабіць больш сумесных тураў з іншымі краінамі, якія маглі б прывабліваць турыстаў з суседніх дзяржаў.

Алена ДЗЯДЗЮЛЯ.

Смачна есці!

Мне — грачанікі з грыбамі. А на дэсерт — дзьмухаўцы

XIX Тыдзень беларускай кухні пройдзе ў Мінску з 25 лютага да 3 сакавіка, паведамлі ў галоўным упраўленні спіжывецкага рынку Мінгарвыканкама.

У гэты перыяд у 60 рэстаранах і кавярнях сталіцы наведвальнікам прапануюць пяць страў нацыянальнай кухні. Прынцып гастронамічнага тыдня заўсёды — адзіная рэцэптура і цана незалежна ад тыпу і класа аб'екта. Гэта робіцца для прыцягнення ўвагі гараджан і гасцей Мінска да страў беларускай кухні, прасоўвання і папулярнага нацыянальна-кулінарных традыцый. Сёлета гасцям прапануюць жур з мясам па цане 3,5 рубля, салату «Журавіны» за 6,5 рубля, фаршыраваную свініну па-беларуску з бульбянымі долькамі за 10,5 рубля, грачанікі з грыбамі за 8,5 рубля, дзьмухаўцы з мядова-журавінавай поліўкай за 4,5 рубля.

Сяргей РАСОЛЬКА.

Вясна хутка

СТРАВЫ З ПЕЧЫ, ПАРАННЕ Ў ЛАЗНІ

і іншыя цікавінкі прапануюць у сакавіку будаўнічыя выстаўкі

Драўляныя зрубы і альтанкі, ландшафтныя адметнасці і нечаканыя рашэнні ў інтэр'ерах і дызайне дамоў. Новыя матэрыялы для будаўніцтва і аздаблення, нечаканыя зоны для адпачынку і майстар-класы муляраў разам са стравамі з печы. Усё гэта чакае наведвальнікаў выставак «Беларускі дом» і «Драўлянае і каркаснае домабудаўніцтва. Лазня», якія адбудуцца ў канцы сакавіка ў Футбольным манежы.

Спецыялізаваныя мерапрыемствы адкрыюць сёлетні будаўнічы сезон і, як абяцаюць арганізатары, будуць насычаны цікавымі акцыямі. Напрыклад, дзесяць майстроў з «Гільдыі печнікоў» на працягу трох выставачных дзён, з 28 да 30 сакавіка, пакажуць і падкажуць, як рабіць і эксплуатаваць печы. А яшчэ... пачастуюць стравамі з сапраўднай рускай печы на «гарачай дэгустацыі».

Наведвальнікі змогуць не толькі ўбачыць, «памацаць» і вывучыць навінкі ў сферы будаўні-

тва, рамонт, архітэктуру, добраўпарадкавання і аздаблення, але і ўступіць у «Клуб будаўнічых кампаній Беларусі», а таксама паўдзельнічаць у народным чэмпіянаце па паранні. Можна будзе не толькі паспытаць парку проста на выстаўцы і даведацца пра асаблівасці будаўніцтва лазні, але і адчуць уласнай спінай прафесійны майстар-клас лазеншыкаў.

Ірына СІДАРОК.

Пластыкавая «вопратка» для прадуктаў

НЕ ГАРЫЦЬ, НЕ ТОНЕ, НЕ ГНІЕ

Упакоўка і перапрацоўка пераследуюць абсалютна супрацьлеглыя мэты. Вытворца і пакупнік хочучь мець тару, якая ў агні не гарыць і ў вадзе не раствараецца, не ламаецца, не камчыцца, не раскладаецца, не гніе... Аднак устаноўкі для апрацоўкі адходаў якраз разлічаны на тое, каб упакоўку можна было разбурыць, ушчыльніць, разабраць на складнікі. І хоць поўнасцю пазбавіцца ад выкарыстання пластыку немагчыма, неабходна скараціць яго колькасць, перастаўшы, напрыклад, прапаноўваць бяскарыяныя бяскарыяныя пакецікі. Так мяркуе **Ніна КУЛЬБЕДА, галоўны спецыяліст па інфармацыйнай рабоце дзяржаўнай установы «Аператар другасных матэрыяльных рэсурсаў»**, аднаго з органаў, якія па даручэнні Прэзідэнта павінны распрацаваць прапановы аб паступовым замяшчэнні ПЭТ-бутэлек шкляннай тарай:

— Мы не можам цалкам адмовіцца ад пластыкавай упакоўкі і замяніць яе, напрыклад, папяровай, якая поўнасцю раскладаецца за некалькі месяцаў. Каб вырабіць паперу, патрэбна прыродная сыравіна і шмат вады, а сам працэс вельмі энергазатратны. Калі паглядзець на ўвесь жыццёвы цыкл пластыкавай і папяровай тары ад стварэння і выкарыстання да моманту яе ўтылізацыі, то яшчэ невядома, хто «выиграе» па негатыўным уплыве на прыроду.

яе перавозку і менш забруджвання паветра выкідамі транспарту.

Разам з тым ва ўпаковачнай індустрыі ўсё часцей задумваюцца над экалагічнымі рашэннямі. Напрыклад, як вырабляць тару з прадукцыі ад перапрацаваных другасных матэрыяльных рэсурсаў (ДМР) або выкарыстоўваць упакоўку, якая цалкам магла б быць перапрацавана.

ЗАТРАТНАЯ ПЕРАПРАЦОЎКА

Шматслойная тара, або, як яе яшчэ называюць, упакоўка-торт, складаецца з некалькіх слаёў, аб'яднаных паміж сабой рознымі тэхналагічнымі спосабамі. Знешні слой звычайна выкарыстоўваецца для маляўнічага брэндзіравання, унутраныя — для захоўвання прыдатнасці прадукту і яго бяспекі. Іх немагчыма раздзяліць, а значыць — не выкарыстаць у якасці ДМР.

— Для другаснай перапрацоўкі неабходна атрымаць чысты матэрыял. Напрыклад, паперу без дамешкаў пластыку ці пластык без прымесяў металу або толькі дакладны тып пластыку. Аднак часцей за ўсё гэта немагчыма або настолькі тэхнічна складана і эканамічна затратна, што намаганні не апраўдаюцца, — кажа Ніна Кульбеда.

Нават тэтрапак, які многія лічаць кардонным і экалагічным, — насамрэч таксама упакоўка-торт, дзе можа быць і дзевяць слаёў паперы, поліэтылену, алюмінію. З такой тары таксама вельмі складана атрымаць чыстыя асобныя матэрыялы. Праўда, у арганізацыі спадзяюцца, што ўжо сёлета ў краіне з'явіцца аб'ект перапрацоўкі камбінаванай упакоўкі «тэтрапак» для атрымання цэлюлозы, якая складае аснову такой тары.

НА ПАЛІВА ЦІ НА ЗВАЛКУ

Гнуткая ўпакоўка — гэта тара для соусаў, кетчупаў, маянэзаў, кавы і іншых прадуктаў. У яе склад уваходзіць празрысты поліэтылен, клей, алюмініевая фольга і поліэтылентэрэфтат.

— Апошні сам па сабе вельмі каштоўны рэсурс, які лёгка перапрацаваць, аднак аддзяліць яго ад другіх частак без прымесяў немагчыма, — заўважае спецыяліст. — Таму перапрацоўваць такую кампартыментную тару ў прамысловых маштабах можна толькі шляхам спальвання, каб атрымаць з гэтых адходаў цеплавую і электрычную энергію. За мяжой, дарэчы, больш за 60 працэнтаў пластыкавай упакоўкі або любой іншай лёгкай упакоўкі (не шкляннай) ідзе якраз на паліва, у тым ліку і для цэментных заводаў.

Часткова шматслойную ўпакоўку выкарыстоўваюць для вытворчасці будаўнічых матэрыялаў і вулічнай мэблі. У Беларусі робяць невялікія партыі каналізацыйных люкаў і тратуарнай пліткі, але гэта толькі кропля ў моры, лічыць спецыяліст. Акрамя таго, гэта ўжо будзе апошняе жыццё прадукту. Калі ён сапусеца, яго шлях толькі на звалку.

— Нават яркія хрусткія ўпакоўкі з-пад макаронаў, круп, пачынення і цукерак — гэта не проста поліэтылен. Тут прысутнічае чатыры віды пластыку: поліпрапілен, поліэтылен, полівінілхларыд, поліэтылентэрэфтат, раздзяліць якія таксама складана. Замест яркай упакоўкі можна набыць пачыненне ў паперы, а цукеркі — браць на вагу ці класі ў папяровы кулёк, — раіць Ніна Кульбеда.

Для некаторых відаў гнуткай упакоўкі ўсё ж можна падабраць альтэрнатыву. Для пакецікаў з кавай гэта шклянкі, для кетчупу — ПЭТ-бутэлка,



якая цудоўна перапрацоўваецца, або шклянная тара.

Тэтрапак ад малака — кардон+пластык+метал — таксама не перапрацоўваецца і раскладаецца сотні гадоў. Як і малочныя пакеты, якія маюць тры слаі, і пластыкавая непразрачыстая тара для малака ў выглядзе збанка. Аднак усё гэта можна замяніць шклом або ПЭТ-бутэлькай. Праўда, тэрмін прыдатнасці напой паменшыцца.

ЗНІШЧЫЦЬ НЕЛЬГА АДМОВІЦА

Каб папярэдзіць утварэнне адходаў, трэба паменшыць часта неапраўданы аб'ём упакоўкі і адмовіцца ад яе там, дзе гэта можна зрабіць без пагаршэння стану тавару, або ўніфікаваць тару, каб цалкам перапрацоўваць яе. Яшчэ адзін варыянт — пэўны від тавараў упакоўваць толькі ў канкрэтны матэрыял. Тады яго будзе лёгка адсартаваць з адходаў, каб атрымаць чыстую сыравіну, перапрацаваць і вярнуць у вытворчасць, дзеліцца Ніна Кульбеда:

— Пакуль заканадаўча такі падыход па папярэджанні ўтварэння адходаў і прыняцці мер, якія б

паўплывалі на бізнес і абмежавалі яго ў выкарыстанні пэўных матэрыялаў, не ўдаецца замацаваць ні ў адной краіне. Усё гэта мае толькі рэкамендацыйны характар.

Думаючы пра неабходнасць змяншэння выкарыстання пластыку хоць бы там, дзе яго можна замяніць шклом, важна памятаць, што адмовіцца ад гэтага матэрыялу цалкам і забараніць яго ўсё роўна не атрымаецца, падкрэслівае Ніна Кульбеда:

— За мінулае стагоддзе колькасць насельніцтва вельмі ўзрасла, і пытанні забеспячэння харчавання людзей у свеце звязаны з упакоўкай ежы ў пластыкавую тару, вырабленую па новых тэхналогіях, што спрашчае перавозку і захоўванне прадукцыі. Нават пры наяўнасці альтэрнатывы трэба ўзважыць, ці будзе магчымасць забяспечыць адпаведную колькасць такой тары і ці бяспечная вытворчасць упакоўкі-аналага.

Можна зменшыць выкарыстанне пластыку хоць бы там, дзе яго магчыма замяніць шклом. Аднак пры гэтым лепш вярнуцца да шкляннай тары шматразовага выкарыстання, падкрэсліва спецыяліст.

Ірына СІДАРОК.

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)