«Welcome to Niasvizh»!..

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)

Унутры ратушы, якую рэстаўравалі ў 1997—2004 гадах, размешчаны музей гарадскога самакіравання XVIII — першай паловы XIX ст. Тут можна набыць нясвіжскія сувеніры: карты і даведнікі, паштоўкі, магніты, торбы з сімволікай горада. Супрацоўнікі прапанавалі нам пакінуць цяжкія заплечнікі, а вось распранацца не параілі: у будынку холадна. Прагледзеўшы экспазіцыю, запытала ў наглядчыцы, ці праводзяцца тут экскурсіі на замежных мовах. Аказалася, што без перакладчыка іншаземнаму турысту сюды можна не прыходзіць: экскурсіі распрацаваны толькі на беларускай і рускай мовах. «На замежных мовах яны толькі плануюцца».

Тое, што ў ратушы з'явяцца іншамоўныя экскурсіі і будзе зменена экспазіцыя, пацвердзіў і дырэктар Нацыянальнага гісторыка-культурнага музея-запаведніка «Нясвіж» Сяргей Клімаў. Але здзяйсненне гэтых напалеонаўскіх планаў упіраецца ў недахоп бюджэту. У 2012 годзе завяршыліся рэстаўрацыйныя работы палацавага ансамбля (дарэчы, у год адкрыцця палац наведалі 430 тысяч чалавек, звычайна штогадовая лічба складае 380 тысяч наведнікаў). З 2011 года вядзецца рэстаўрацыя фарнага касцёла Божага Цела. Але, нягледзячы на рамонтныя работы, ён дзейнічае. Тут, пакінуўшы ахвяраванне, з дазволу суровай жанчыны-служкі можна паглядзець фамільную крыпту-пахавальню роду Радзівілаў. Але на гэты раз спускацца ў крыпту мы не рызыкнулі: холад у старажытным касцёле стаяў амаль такі ж самы, як на вуліцы — не лепшыя ўмовы, каб хадзіць па сутарэннях.

З ЧЫМ ЯДУЦЬ «ЧОРНУЮ ПАННУ»

Каб крыху сагрэцца, а заадно пазнаёміцца з асаблівасцямі тутэйшага грамадскага харчавання, вырашылі зайсці ў кавярню. На шляху іх трапілася на вочы некалькі: «Ля ратушы», «Чабарок», «Несцерка», «Нясвіжскі смак»... Пераважыў, вядома, мясцовы каларыт, і мы накіраваліся ў апошнюю ўстанову, якая аказалася піцэрыяй. Зрэшты, убачылі тут і абедзеннае меню, сярэдні чэк якога (з салатай, першай, другой стравай і гарнірам) складаў 31 тысячу рублёў. Такія ж кошты на комплексныя абеды перад гэтым падгледзелі ў суседняй кавярні «Несцерка». У Мінску ж паабедаць на такую суму можна хіба што ў сталовай.

Неаднаразова чула выказванні кшталту «ніякай аўтэнтыкі, суцэльны наватвор». Але як па мне, лепш «наватвор», чым занядбанне.

Парадавалі і назвы піцы: «Чорная панна», «Нясвіжскі смак», «Пане Каханку», «Радзівілаўская», «Княжна Нясвіжа»... Каштавалі яны ад 40 да 63 тысяч. Заінтрыгаваныя, спыніліся на «Чорнай панне» (з сырам, грыбамі, курыцай і чарнаслівам), якая каштавала 51 500 рублёў, а таксама замовілі гарбату. Праўда, у наяўнасці аказалася толькі чорная (а ў меню былі заяўлены фруктовая і зялёная), ды і тая — у пакеціках (нягледзячы на гэта, у выніковым рахунку афіцыянтка старанна вывела «горбата фр.» і «горбата

У Мінску такіх шакаладак не сустрэнеш.

зел.»). А цукар, які прынеслі насыпаным у крэманцы з чайнай лыжкай (гэтым «наборам», відавочна, карысталіся не мы першыя і не мы апошнія), прывёў мяне ў неймавернае замілаванне. Заказ выканалі даволі хутка: «Чорная панна» аказалася гатовай асновай для піцы, якую падагрэлі і пасыпалі на яе крыху пералічаных у меню інгрэдыентаў. Не магу сказаць, каб мы моцна наеліся, але палічылі, што для здзяйснення далейшых турыстычных подзвігаў гэтага цалкам дастаткова. Рахунак на дваіх (напісаны ад рукі на разлінаванай паперцы — у лепшых традыцыях раённага грамадскага харчавання) склаў 62 тысячы рублёў.

І КВАТЭРА, І МЫЛА З ШАКАЛАДАМ...

На шляху да палаца нам сустрэлася яшчэ адна кавярня і некалькі шапікаў з сувенірамі побач з ёй. Тут жа размясціўся інфармацыйна-касавы цэнтр, у які неабходна было завітаць і атрымаць квіткі для агляду матэрыяльнай культурнай спадчыны Радзівілаў. Ветлівыя супрацоўнікі, пачуўшы нашу размову, з радасцю адказалі на пытанні па-беларуску. І тут жа прапанавалі нам... кватэру на суткі. Мы падзякавалі, але адмовіліся і накіраваліся да таго, дзеля чаго сюды едуць усе, — радзівілаўскага замка. На падыходзе зноў пабачылі кавярню, шапікі з блінамі і сувенірамі (апошні чамусьці не працаваў). Побач — дзіцячая пляцоўка, праўда, неактуальная ўзімку. На месце цераз замкавы роў замацаваны вялікі QR-код: пры яго дапамозе ўладальнікі смартфонаў могуць спампаваць на свае мабільныя прылады інфармацыю пра культурны аб'ект. Высокія тэхналогіі сустрэлі і пры ўваходзе на тэрыторыю палаца: каб прайсці, атрыманы ў касавым цэнтры квіток неабходна прыкласці штрых-кодам да экрана на турнікеце. Пасля таго, як мы прайшлі гэтую працэдуру, адзінокі міліцыянер папрасіў нас раскрыць свае заплечнікі, агледзеў іх і прапусціў у музей.

Не стану казаць пра ўсе экспазіцыі палаца і яго 23 новыя залы. Гэта лепей сапраўды адзін раз убачыць. Неаднаразова чула выказванні скептыкаў кшталту «ніякай аўтэнтыкі, суцэльны наватвор». Вядома, цалкам захаваць палац у тым выглядзе, у якім яго пакінулі апошнія гаспадары, было немагчыма. Але як па мне, лепш «наватвор», чым занядбанне. А яшчэ прыемна, што на тэрыторыі палаца ёсць пункт продажу сувеніраў, дзе, акрамя надакучлівых магнітаў і паштовак, я ўбачыла камунаркаўскую шакаладку «Чорная панна Нясвіжа» з партрэтам Барбары Радзівіл на абгортцы за 30 тысяч рублёў , а таксама набыла нетрывіяльны падарунак — мыла ручной работы з надпісам «Нясвіж» (самае таннае — 32 тысячы рублёў). Апроч таго — страўня, паштовае аддзяленне (прыйшлося дарэчы маёй спадарожніцы — аматарцы слаць вестачкі дадому з тэрыторыі культурнага аб'екта) і пункт абмену валют. Што важна, паказальнікі прадубляваныя на англійскай, беларускай і рускай мовах.

КАБ БРЭНД НЕ АБРЫД...

Нацыянальны гісторыка-культурны музей-запаведнік «Нясвіж» — безумоўна, візітная картка Беларусі. Але і такі брэнд павінен пастаянна развівацца, каб не адстаць ад сусветных тэндэнцый і не надакучыць наведнікам. Сяргей Клімаў распавёў пра цікавінкі, якімі сёлета збіраюцца здзіўляць наведнікаў. Так, адновіцца сезонная работа Слуцкай брамы, дзе, апроч капліцы з алтаром, можна будзе ўбачыць і дзве экспазіцыі. Першая распавядзе пра гісторыю гарадской фартыфікацыі (як-ніяк, брама мела і абарончае значэнне), а на другім паверсе можна будзе пазнаёміцца з канфесійнай гісторыяй Нясвіжа, не адлюстраванай дагэтуль ні ў адным музеі.

Навігацыя: падобныя паказальнікі ў Нясвіжы паўсюль.

Як кажа дырэктар комплекса, інфраструктура вакол аб'екта працягвае пашырацца. Вось і сёлета плануецца адкрыць у музеі свой рэстаран хуткага харчавання недалёка ад замка. А глабальнай сваёй місіяй супрацоўнікі лічаць стварэнне горада-сатэліта, незалежнага культурнага цэнтра. У перспектыве тут з'явіцца некалькі новых музеяў, у бліжэйшых планах — стварыць дзіцячы

У цэлым турыстычную інфраструктуру Нясвіжа можна назваць неназойлівай. Тут ёсць усё неабходнае, і пры гэтым галава не ідзе кругам ад вялікай колькасці кавярняў, гатэляў і крам.

музей і музей прыватных калекцый. Паводле слоў Сяргея Клімава, прадметы для іх ужо ёсць, але бракуе памяшканняў, дзе іх можна было б выставіць.

СУСТРЭЦЬ БАЛЕЛЬШЧЫКАЎ І НЕ АСАРАМАЦІЦЦА

Рыхтуюцца ў Нясвіжы і да чэмпіянату свету па хакеі. Штогадовая акцыя «Ноч

Якое падабенства кулінарны шэдэўр «Чорная панна» мае з легендарнай Барбарай — загадка.

музеяў» сёлета будзе прымеркавана да гэтай падзеі і працягнецца цэлы тыдзень. Падчас яе ў замку будзе гучаць жывая музыка, але падрабязная праграма пакуль яшчэ абмяркоўваецца. Апроч таго, музей будзе працаваць па заяўках з сямі гадзін раніцы да дванаццаці ночы.

Ужо цяпер у палацы дзейнічае паслуга аўдыягіда — экскурсіі магчыма слухаць на беларускай, рускай, англійскай і польскай мовах. Увогуле ж праграма дазваляе запісаць экскурс на 28 мовах, але, паводле слоў Сяргея Клімава, такой патрэбы няма: самай вялікай папулярнасцю карыстаюцца экскурсіі па-руску і па-польску. І ўсё ж, нягледзячы на наяўнасць такой паслугі, 20 супрацоўнікаў музея наведваюць курсы англійскай і нямецкай моў.

У цэлым жа турыстычную інфраструктуру Нясвіжа можна назваць неназойлівай. Тут ёсць усё неабходнае, і пры гэтым галава не ідзе кругам ад вялікай колькасці кавярняў, гатэляў і крам, якія ўсімі спосабамі рэкламы імкнуцца завабіць да сябе кліентаў і выцягнуць з іх пабольш грошай. Дарэчы, уся паездка разам з дарогай, уваходным квіткам, купляй сувеніраў і ежай у кавярні абышлася мне прыкладна ў 200 тысяч рублёў. Зусім няшмат для атрыманых уражанняў, я лічу. Асаблівую ўвагу хочацца засяродзіць на мясцовых жыхарах, што здаліся прыязнымі і адкрытымі людзьмі. Ды і сам гарадок пакінуў вельмі прыемнае ўражанне. Вось толькі з мясцовым сэрвісам трэба нешта рабіць: баюся, цукар у крэманцы з лыжкай і туалетная папера, якая, даруйце, стаіць у прыбіральні кавярні проста на вядры для смецця, і пры гэтым ля ўмывальніка адсутнічае мыла, можа замілаваць толькі выхадцаў з былога СССР, выклікаўшы ў іх настальгію па мінулым.

Дзіяна СЕРАДЗЮК.
Фота аўтара.

г. Нясвіж.

ИЗВЕЩЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ АУКЦИОНА

РУП «БЕЛСПЕЦКОНТРАКТ» 13 марта 2014 года проводит 3-ий открытый аукцион по продаже имущества республиканской собственности

Номера лотов	Наименование техники	Местонахождение объекта	Начальная цена продажи (бел. руб.)	Сумма задатка (бел. руб.)
19	Грузовой Урал-43202 ш. 027989 дв. 985721 1984 г. 4 кат. 49170 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	45 000 000	4 500 000
20	Грузовой Урал-43202 ш. 104992 дв. 768490 1988 г. 4 кат. 34246 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	45 000 000	4 500 000
21	Грузовой Урал-43202-0011-01 ш. LO105035 дв. 309210 1988 г. 4 кат. 53005 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	45 000 000	4 500 000
22	Грузовой Урал-43202-0011-01 ш. 100286 дв. 273637 1988 г. 3 кат. 78906 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	40 000 000	4 000 000
23	Грузовой Урал-43202-0011-01 ш. LO105040 дв. 283535 1988 г. 4 кат. 45632 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	50 000 000	5 000 000
24	Грузовой Урал-43202-0011-01 ш. 133276 дв. 505058 1989 г. 4 кат. 47902 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	45 000 000	4 500 000
25	Грузовой Урал-4320 ш. 065459 дв. 991829 1982 г. 4 кат. 33112 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	45 000 000	4 500 000
26	Грузовой Урал-4320-0010-01 ш. 159079 дв. 681270 1990 г. 4 кат. 46001 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	50 000 000	5 000 000
27	Грузовой Урал-4320-0010-01 ш. 039301 дв. 756036 1985 г. 4 кат. 36103 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	45 000 000	4 500 000
28	Грузовой Урал-4320-0011-01 ш. 076117 дв. 082071 1987 г. 3 кат. 54281 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	45 000 000	4 500 000
29	Грузовой Урал-4320-0710-01 ш. 0153101 дв. 641250 1990 г. 4 кат. 57398 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	45 000 000	4 500 000
30	Грузовой КрАЗ-255Б1 ш. 456186 дв. 787469 1982 г. 4 кат. 1285 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	50 000 000	5 000 000
31	Грузовой КрАЗ-255Б1 ш. 456175 дв. 787187 1982 г. 4 кат. 1523 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	50 000 000	5 000 000
32	Грузовой КрАЗ-255Б1 ш. 456502 дв. 789929 1982 г. 4 кат. 15144 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	48 000 000	4 800 000
33	Грузовой КрАЗ-255Б1 ш. 456569 дв. 789757 1982 г. 4 кат. 2841 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	50 000 000	5 000 000
34	Грузовой КрАЗ-255Б1 ш. 456235 дв. 788447 1982 г. 4 кат. 1653 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	50 000 000	5 000 000
35	Грузовой КрАЗ-255Б1 ш. 481087 дв. 838369 1983 г. 4 кат. 1755 км	г. Старые Дороги, в/ч 48668	50 000 000	5 000 000

Аукцион состоится по адресу: г. Минск, ул. Казинца, д. 2, 6-й этаж **13 марта 2014 г. в 11.00.**

К участию в аукционе допускаются юридические лица, индивидуальные предприниматели и физические лица, оплатившие задаток и подавшие заявление на участие в аукционе, учредительские и другие необходимые документы до **17.00 10 марта 2014 года**.

Победитель аукциона обязан:

1. Заключить договор купли-продажи не позднее 3-х дней с момента проведения аукциона.

2. Произвести оплату стоимости движимого имущества разовым платежом в течение **5**-ти банковских дней для резидентов Республики Беларусь и **10**-ти банковских дней для нерезидентов Республики Беларусь со дня подписания договора купли-продажи.

Задаток и денежные средства победителем лота перечисляются на расчетный счет РУП «Белспецконтракт»: 3012244970018 в ОАО «Белинвестбанк», г. Минск, пр. Машерова, 29, код 153001739, УНП 101099370, БИК 153001369. **Без НДС**. **Справки по тел.: (017) 398 07 81, факс (017) 398 07 81.**

Наш адрес в интернете: www.bsk.by, mail@bsk.by.

ИЗВЕЩЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ ОТКРЫТОГО АУКЦИОНА

Аукцион состоится 10.03.2014 в 10.00 по адресу: 220030, г. Минск, просп. Независимости, 11/1, 2 этаж, конференц-зал.

Организатором аукциона является

республиканское унитарное предприятие «Отель «Минск»,

находящееся по адресу: г. Минск, просп. Независимости, 11.

НА АУКЦИОНЕ ВЫСТАВЛЯЕТСЯ ПРАВО ЗАКЛЮЧЕНИЯ ДОГОВОРА АРЕНДЫ НЕДВИЖИМОГО ИМУЩЕСТВА:

1. Помещение № 47, арендуемой площадью 24,1 кв.м, на шестом этаже в здании по ул. Кирова, 18 (литер А 12/бл), в г. Минске; с центральным отоплением, электроснабжением, телефонизацией; срок аренды – 3 года; начальная цена продажи – 518 150 рублей; размер задатка – 51 800 рублей; целевое использование – размещение офиса; ставка арендной платы за 1 кв.м – 258 000 рублей.

Документы на участие в аукционе принимаются с 06.02.2014 по 06.03.2014 с 8.30 до 12.00, с 13.00 до 16.00, по адресу: г. Минск, просп. Независимости, 11/2, каб. 229. Документы, поданные после 16.00 06.03.2014, не рассматриваются.

Порядок проведения аукциона определен Положением о порядке проведения аукционов по продаже права заключения договоров аренды капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений, машино-мест, их частей, находящихся в республиканской собственности, утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 08.08.2009 № 1049 «О мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 07 мая 2009 № 238».

Для участия в аукционе участник в срок, установленный для приема документов на участие аукционе:

- перечисляет задаток на р/с №3012000006014 в ОАО «АСБ Беларусбанк», код банка – 795, УНП 100973184, ОКПО 37372251, РУП «Отель «Минск»;

- подает заявление на участие в аукционе;

- заключает соглашение о правах и обязанностях сторон в процессе подготовки и проведения аукциона;

- предоставляет копию платежного документа о перечислении задатка.

Помимо указанных документов:

***- физическое лицо** предъявляет документ, удостоверяющий личность;*

***- индивидуальный предприниматель** – копию свидетельства о государственной регистрации;*

***- юридическое лицо** (резидент Республики Беларусь) – копию документа, подтверждающего государственную регистрацию; нерезидент – легализованные в установленном порядке копии учредительных документов и выписку из торгового реестра страны происхождения (выписка должна быть произведена не ранее чем за 6 месяцев до даты подачи заявления на участие в аукционе) или иное эквивалентное доказательство юридического статуса в соответствии с законодательством страны происхождения, в заявлении сообщает о нахождении на территории Республики Беларусь представительства с указанием даты выдачи Министерством иностранных дел Республики Беларусь разрешения на открытие представительства, номера и срока действия разрешения.*

Представитель физического лица, индивидуального предпринимателя, юридического лица предъявляет доверенность (документ, подтверждающий полномочия должностного лица) и документ, удостоверяющий личность данного представителя.

Копии документов предоставляются без нотариального засвидетельствования.

Порядок оформления участия в аукционе: лицу, допущенному к участию в аукционе, организатор аукциона выдает билет участника аукциона, в котором указывается порядковый номер, под которым данное лицо зарегистрировано.

При отсутствии у лица, желающего участвовать в аукционе, текущего (расчетного) счета в учреждении банка, он должен быть открыт до подачи заявления на участие в аукционе и указан в заявлении.

Порядок определения победителя аукциона:

- торги проходят в форме открытого аукциона на повышение начальной цены и проводятся аукционистом, определяемым организатором аукциона;

- аукцион продолжается до тех пор, пока по новой объявленной аукционистом цене аукционный номер поднимает только один участник аукциона или пока не останется только один участник, предложивший наиболее высокую цену. Аукционист трижды называет цену, по которой продан предмет аукциона, и объявляет о продаже данного предмета аукциона, а также сообщает номер участника аукциона, выигравшего аукцион по данному предмету аукциона (далее – победитель аукциона).

Размер штрафа, уплачиваемый участником аукциона и(или) его победителем (приравненным к нему лицом) в случаях, предусмотренных законодательством, составляет 10 000 000 рублей.

Победитель аукциона (лицо, приравненное к победителю аукциона) в течение 3 рабочих дней со дня его проведения обязан в установленном порядке перечислить на расчетный счет арендодателя сумму, за которую продан предмет аукциона, за вычетом внесенной им суммы задатка, а также возместить организатору аукциона затраты на его организацию и проведение, в том числе расходы, связанные с изготовлением и предоставлением участником документации, необходимой для его проведения. Информация о затратах на организацию и проведение аукциона, порядке и сроках их возмещения доводится до сведения участников перед началом аукциона под роспись.

Договор аренды по результатам аукциона заключается в течение 10 рабочих дней со дня проведения аукциона.

Телефоны для справок: (8-017) 209-92-78, (8-017) 229-70-39, (8-029) 117-56-22.

■ Ну і ну!

ЦЁЗКІ КРАЛІ Ў ХРАМАХ

Неверагодна, але факт: у Віцебску мужчына і жанчына — поўныя цёзкі па прозвішчы — кралі ў праваслаўных храмах.

— Напэўна, у гэта насамрэч цяжка паверыць, але так яно і было. Прозвішча ўжо асуджаных аднолькавае — Васюковы. Паколькі прысуд уступіў у сілу, па законе можна называць прозвішча. Асуджана пенсіянерка, 1957 года нараджэння, бяздомная, раней судзімая. Яна ў самым цэнтры Віцебска, недалёка ад будынка ратушы, у храме Уваскрэсення Хрыстовага скрала ў жанчыны сумку, у якой былі больш як 1,7 мільёна рублёў, мабільны тэлефон, кніга «Попел зорак» і гэтак далей. Судом ёй прызначана пакаранне ў выглядзе пазбаўлення волі на 2 гады і 6 месяцаў. У ізаляцыі ад грамадства яе будуць прымусова лячыць ад хранічнага алкагалізму, — паведаміла «Звяздзе» Ірына Навуменка, памочніца пракурора г. Віцебска.

А беспрацоўны цёзка жанчыны, 1954 года нараджэння, таксама ў Віцебску — у хрысцільні жаночага манастыра, які, дарэчы, знаходзіцца недалёка ад вышэйзгаданага храма, на беразе Заходняй Дзвіны, таксама скраў у жанчыны сумку. Цікава, што, акрамя 300 тысяч рублёў, мабільнага тэлефона і іншага там быў фанендаскоп — медыцынскі прыбор. Злодзея пазбавілі волі тэрмінам на 3 гады.

Аляксандр ПУКШАНСКІ.

Минский городской центр недвижимости

УНП 190398583

УП «МИНСКИЙ ГОРОДСКОЙ ЦЕНТР НЕДВИЖИМОСТИ» СООБЩАЕТ О ВНЕСЕНИИ В ИЗВЕЩЕНИЕ
о проведении 4 марта 2014 г. аукционных торгов по продаже права заключения договоров аренды имущества, принадлежащего на праве оперативного управления ГУ «Главное управление по обслуживанию дипломатического корпуса и официальных делегаций «Дипсервис», в рамках 148-го открытого аукциона по продаже права заключения договоров аренды капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений, машино-мест, их частей, находящихся в государственной собственности,
опубликованное в газете «Звязда» от 31.01.2014,
СЛЕДУЮЩЕГО ИЗМЕНЕНИЯ:
- по предмету аукциона № 70 во второй графе слова: «ул. Парниковая, 50/25» заменить словами: «ул. Парниковая, 50/13».

Телефон для справок **327 40 22.** Адрес в сети интернет: **www.mgcn.by.**

Утерянные квитанции о приеме наличных денежных средств (страховых взносов ОГО ВТС РБ серии ВС 7161153 и ВС 7161154 и «Зеленая карта» серии BY 6183433, BY 6183434, BY 6183435, BY 6183436, BY 6183437 страховой компании ЗАСО «Промтрансинвест» **считать недействительными.**

ОАО «Гранд Фэшен Хаус» 07 марта 2014 года в 10.00 проводит очередное общее собрание акционеров по адресу: г. Брест, ул. Куйбышева, 13

Повестка дня:

1. Итоги финансово-хозяйственной деятельности общества за 2013 год и основные направления деятельности общества в 2014 году.
2. Отчет Совета директоров общества.
3. Отчет ревизионной комиссии общества.
4. Утверждение годовой бухгалтерской отчетности общества за 2013 год.
5. О выплате дивидендов и утверждение распределения прибыли общества за 2013 год.
6. Утверждение основных направлений использования чистой прибыли общества в 2014 году и 1 квартале 2015 года.
7. Избрание членов Совета директоров общества.
8. Избрание членов ревизионной комиссии общества.
9. О размере вознаграждения членам Совета директоров и ревизионной комиссии общества.

С материалами, подготовленными к собранию, можно ознакомиться по адресу: г. Брест, ул. Куйбышева, 13 с 03 по 06 марта 2014 года с 9.00 до 16.00 либо 07 марта 2014 года по месту проведения собрания.

Регистрация участников собрания проводится с 9.30 до 9.50 в день и по месту проведения собрания.

Список акционеров для участия в собрании будет составлен по состоянию реестра на 05 марта 2014 года.

Для регистрации при себе иметь следующие документы: акционеру общества – паспорт, представителю акционера – паспорт и доверенность.

УНП 290671335 Совет директоров общества.

Крынічка

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

Рубрыку вядзе Ірына ТАМКОВІЧ

КАВУН І ДЫНЯ. САКРЭТЫ ВЫРОШЧВАННЯ

Рэдакцыя атрымала ліст ад Ульяна Іпалітавіча Дзяльца з Гомеля. Ён расказаў, што спрабаваў вырошчваць кавуны і дыні, але вынік быў не вельмі паспяховым, і папрасіў дапамагчы разабрацца, чаму не атрымаў добрага ўраджаю.

Яшчэ да нядаўняга часу лічылася, што Беларусь — не самае прыдатнае месца для вырошчвання кавуноў і дынь, але некалькі гадоў таму нашы навукоўцы завяршылі выпрабаванні тэхналогіі вырошчвання кавуноў і рэкамендавалі яе для шырокага ўкаранення. Найбольш спрыяльнымі для бахчавых аказаліся землі Гомельскай, Брэсцкай, Мінскай і Гродзенскай абласцей.

Найбольш падыходзячая глеба — супясчаная. Яна лепш прапускае паветра, хутчэй прагараецца, валодае выдатнай водапранікальнасцю, лёгка ўскопваецца. Акрамя таго, арганічныя ўгнаенні, якія ўносяцца ў пясчаную зямлю, хутчэй мінералізуюцца, а значыць, і хутчэй паступаюць да раслін. Цяжкія, гліністыя, моцна пераўвільготненыя глебы не прыдатныя для гэтых расліны.

Лепшымі папярэднікамі для названых культур з'яўляюцца шматгадовая трава, аднагадовыя бабовыя (гарох, фасоля, віка), кукуруза, азімая пшаніца. Нельга вырошчваць кавуны і дыні пасля кабачкоў, гарбузоў, агуркоў. У сувязі з назапашваннем у глебе патагенных мікраарганізмаў і асабліва фузарыёзу варта абавязкова выконваць севазварот. Вяртаць кавун і дыню на ранейшае месца можна толькі праз 7 гадоў. Кавун і дыня добра перажываюць засушлівы клімат, а таксама спакойна рэагуюць на павышаную адносную вільготнасць паветра. Так, аптымальнай вільготнасцю лічыцца 60-70%.

Такім чынам, і дыня, і кавун патрабуюць пэўных тэмператур і ўмоў паветра і грунту. Сакрэт поспеху вырошчвання гэтых культур таіцца ў правільным выбары сорту пры належным забеспячэнні агратэхнікі.

Расада

Ва ўмовах Беларусі галоўным чынам варта вырошчваць ранняспелыя гібрыды. Неабходна звярнуць увагу на такі параметр, як колькасць дзён ад завязвання пладоў да паспявання. Чым менш дзён, тым лепш.

Для пасеву кавуна найбольш прыдатна насенне 2-3-гадовай даўнасці, бо са свежага фарміруюцца расліны пераважна з мужчынскімі кветкамі і вельмі малой колькасцю жаночых.

Гэтыя культуры лічацца цепла- і святлолюбівымі. Для прарастання насення неабходна тэмпература не менш за 17°С, а аптымальнай прынята лічыць 25-35°С.

Вырошчваюць кавуны і дыні ў нашых кліматычных умовах, выкарыстоўваючы расаду. Такая расада мае вельмі непрацяглы тэрмін росту, які можа вар'іравацца ў межах 30-35 дзён. Вырошчвайце яе толькі ў адмысловых ёмістасцях. Гэта неабходна для таго, каб пазбегнуць пашкоджанняў каранёў пры іх высадцы. Часцей за ўсё выкарыстоўваюць посуд дыяметрам 10 сантыметраў. Не забудзьцеся перад тым, як пасеяць насенне, замачыць яго ці прарасціць. Зрабіўшы гэты прамежкавы крок, вы паскорыце працэс росту расліны. Для таго, каб насенне расло добра, неабходна тэмпература ўдзень на ўзроўні да 30°С, а ўначы каля 18°С. Гэта абавязкова, калі вы жадаеце атрымаць якасныя ўсходы раслін. У пахмурны дзень варта зменшыць тэмпературу, каб расліны не выцягваліся. Паколькі насенне высейваецца даволі позна (сярэдзіна красавіка), дадатковае дасвечванне не спатрэбіцца. Аднак не грэбуйце месцам размяшчэння расады. Неабходна выбраць вельмі светлае і сонечнае месца. Падчас вырошчвання расады правядзіце 2 падкормкі рознымі ўгнаеннямі.

Сігналам да высадкі расліны лічыцца наяўнасць у яго ад 3 да 5 лістоў. За тыдзень да высадкі загартуйце расаду. Ажыццявіць гэта можна, паменшыўшы тэмпературу да 17 градусаў, а ўначы да 15 градусаў. Пры гэтым неабходна ўзмацніць праветрыванне памяшкання, у якім знаходзіцца расада.

Існуе некаторае адрозненне паміж вырошчваннем кавуна і дыні. Расліны кавуна ўтвораць кветкі жаночага полу, з якіх пазней развіваюцца плады, прычым не толькі на асноўным сцябле, але і на дадатковых (бакавых). А на раслінах дыні гэтыя кветкі ўтворацца спачатку на бакавых сцёблах, і толькі потым на галоўным. Для гэтага звяртаюцца да прышчыпвання верхавіны прыкладна над 3—5 лістком. Звычайна робяць гэта ў перыяд вырошчвання расады.

Тэхналогія высадкі расады

І дыня, і кавун — цеплалюбівыя культуры, а таму з высадкай расады спяшацца нельга. Улічваючы шматгадовую практыку, можна зрабіць выснову, што правільней за ўсё расаду высаджваць толькі пасля 15-20 мая.

Высаджваюць расаду дыні і кавуна ў цяпліцу па схеме 70х50 см. Калі вы карыстаецеся ўкрыццём, то высадзіце расаду ў рад пасярэдзіне яго. Адлегласць паміж раслінамі не павінна перавышаць 50 сантыметраў. Можаце саджаць некалькі раслін у адну лунку. Аднак не забудзьцеся іх накіраваць у розныя бакі.

Перад гэтым пакладзіце ў кожнае паглыбленне па 2 кг кампосту. Заменай кампосту можа паслужыць перагной, пасля чаго трэба ўсё добра паліць цёплай вадой і пасадзіць расаду. Падсыпайце сухую зямлю, каб не ўтваралася скарынка. Калі для вырошчвання расады выкарыстоўвалі адмысловыя торфаперагнойныя формы, то высаджваць можна разам з імі. Пры высадцы расады яе не варта моцна заглыбляць. Пакіньце 2 сантыметры над паверхняй зямлі.

Падбіраем правільны догляд

Звычайна пасля першага тыдня высадкі расліны не патрабуюць пастаяннай увагі, аднак гэта не датычыцца праветрывання памяшкання ў цёплыя дні.

Калі глеба стала досыць сухой, пачакайце яшчэ тыдзень і прыступайце да паліванняраслін цёплай вадой, сумясціўшы яе з падкормкай азотнымі ўгнаеннямі. Для гэтага спатрэбіцца 20 г салетры і 10 л вады (ліце па 2 літры гэтага раствору ў кожную лунку). Палівайце вельмі асцярожна, каб не заліць падсемядольнае калена і лісточкі. Пасля гэтага этапу догляд раслін, якія вырошчваюцца ў розных умовах, будзе трохі адрознівацца.

Парнік. У парніку праз 7-10 дзён пасля высадкі расады расліны трэба падвязаць. Сістэма падвязкі аналагічная сістэме падвязкі такіх раслін, як агуркі. Кавун вырошчваецца ў адно сцябло. Бакавыя парасткі без завязяў пры гэтым варта выдаліць, а парасткі, на якіх завязаліся плады, — прышчыпнуць, пакінуўшы над самай завяззю 3 лісточкі, затым трэба будзе прышчыпнуць верхавіну. Пры ўтварэнні двух ці трох пладоў, памер якіх дасягае памеру курынага яйка, усе іншыя плады трэба абавязкова выдаліць, бо расліна не зможа забяспечыць адначасовы рост такой колькасці пладоў, і ўсе яны загінуць. З дыняй справы ідуць трохі інакш. Пасля прышчыпвання верхавіны на расліне пачнуць утварацца бакавыя парасткі. Выберыце з іх адзін-два найбольш моцныя і зрабіце іх галоўнымі (прывяжыце асобна да шпалеры), астатнія ж выдаліце. Далей фарміроўка будзе адбывацца аналагічным кавуну чынам. Акрамя працэсу фарміравання раслін, раз на тыдзень палівайце расліны. У перыяд паспявання пладоў колькасць паліваў неабходна зменшыць. Акрамя азотнай падкормкі, прыкладна праз тыдзень пасля высадкі падкарміце расліны комплекснымі ўгнаеннямі, а праз 2-3 тыдні яшчэ раз. Вельмі важным момантам пры вырошчванні гэтых культур у цяплічных умовах, безумоўна, з'яўляецца падвязка іх пладоў. Часцей за ўсё завязі, памер якіх дасягае яблыка, змяшчаюць у цэнтр кавалка сеткі, краі якой злучаны і прывязаны з дапамогай шпагату да шпалеры. Аналагічным спосабам падвяжыце ўсе наяўныя плады.

Укрыццё. Прыкладна да пачатку ліпеня здымаць плёнку з укрыцця не дазваляецца. Да гэтага часу расліны пачнуць зацвітаць, і ім будзе неабходна паветра. Гэта трэба для апылення насякомымі. Пасля таго, як вы знялі плёнку, паліце і разрыхліце градку. Раўнамерна размяркуйце парасткі па ўсёй яе даўжыні. Гэтак жа, як і ў цяпліцы, пасля таго, як першыя плады паспелі ўтварыцца, усе астатнія завязі трэба неадкладна выдаліць, а верхавіны прышчыпнуць. Забяспечце расліны дастатковай колькасцю сонечнага святла, выразаўшы бакавыя парасткі без пладоў. Падкормкі пры гэтым праводзяцца гэтак жа, як і ў цяпліцы. Калі ж вы займаецеся вырошчваннем кавуноў і дынь у звычайным грунце, то пад расліну пажадана падкласці дошчачкі. Гэта неабходна, каб прадухіліць працэс гніення спелых пладоў.

Збор ураджаю

Не менш важны этап вырошчвання дыні ці кавуна — збор пладоў. З ім трэба быць вельмі ўважлівым і не спяшацца, бо часта плады, якія дасягнулі вялікіх памераў, могуць быць зеленаватымі. Каб вызначыць спеласць дыні, трэба звярнуць увагу на яе афарбоўку. Спеласць кавуноў вызначыць трохі складаней. Арыентуйцеся на малюнак яго плода. Ён павінен станавіцца больш выразным і яркім. Налёт воску пры гэтым будзе слабець.