ПРАЎДА І МІФЫ АБ ПАЎФАБРЫКАТАХ

ФОРМА І ЗМЕСТ

Чым прынцыпова адрозніваюцца па складзе, скажам, катлеты прамысловай вытворчасці ад катлет хатніх? Якое мяса выкарыстоўваецца ў гатовых пельменях або блінцах? Існуе спажывецкі міф, што туды ідзе мяса, якое цяжка прадаць асобна, — сухажыллі, абрэзкі: танная сыравіна, бедная мікраэлементамі і бялкамі, але багатая тлушчамі і халестэрынам. Ці так гэта?

— Тое, што для вытворчасці мясных паўфабрыкатаў выкарыстоўваецца мяса, якое не пайшло ў продаж, безумоўна, памылка. Сёння на рынку нашай краіны велізарны асартымент мясных паўфабрыкатаў — і проста мяса для смажання і запякання (выразаныя часткі туш), і розныя кулінарныя вырабы. Пры такой канкурэнцыі вытворцу неразумна і нявыгадна эканоміць на якасці. Тым больш што патрабаванні да якасці такой прадукцыі жорстка рэгулююцца Дзяржстандартамі Рэспублікі Беларусь, Тэхнічнымі рэгламентамі Еўразійскага эканамічнага саюза, санітарнымі правіламі і нормамі Рэспублікі Беларусь і іншымі заканадаўчымі актамі.

Пельмені ў Беларусі выпускаюцца па Дзяржстандарце СТБ 974. Могуць выпускацца яны таксама па тэхнічных умовах — але пра гэта пагаворым пазней.

— Стандартам для вырабу пельменяў не дапускаецца, у прыватнасці, выкарыстанне мяса і субпрадуктаў, замарожаных больш за адзін раз, мяса быкоў і кныроў, замарожанай сыравіны з пратэрмінаваным тэрмінам захоўвання, тлушчу-сырцу, за выключэннем таго, што атрыманы пры раздзелцы мяса (то-бок свежага сала). Таксама не дапускаецца выкарыстанне круп і агародніны, за выключэннем

рускай вытворчасці — цалкам вартая прадукцыя, гаворыць Святлана Анатольеўна, і ў іх таксама ёсць свае прыхільнікі сярод пакупнікоў.

— Лішак солі і тлушчу ў паўфабрыкатах — таксама спажывецкі міф? Напрыклад, у тых жа пельменях — самым «народным», праверaным часам паўфабрыкаце...

— Масавая доля солі ў пельменях не павінна перавышаць 1,8 % — гэта значыць, 1,8 г солі на 100 г прадукту. Гэта няшмат. Што датычыцца тлушчу, то яго масавая доля ў фаршы, згодна з СТБ 974, — не больш за 28 %.

— Атрымліваецца, што пельмені, прыгатаваныя па Дзяржстандарце, — дастаткова здаровая ежа?

— Мы хочам абараніць гэты папулярны прадукт ад фальсіфікацый. Бо пельмені беларускай вытворчасці — свайго роду брэнд яшчэ з савецкіх часоў.

Але, як бы там ні было, чытаць этыкетку трэба абавязкова. Напрыклад, прачытаўшы этыкетку на пельменях, вы будзеце ведаць, выраблены паўфабрыкат па стандарце або па тэхнічных умовах.

АД А ДА В

І выбар, верагодна, лепш рабіць на карысць стандарту. Зрэшты, і паўфабрыкаты, створаныя па тэхнічных умовах, сёння ў Беларусі трымаюць высокую планку якасці, падкрэслівае суразмоўніца.

— Стандарт распрацаваны навукоўцамі і гарантуе жорсткія патрабаванні па сыравіне і іншых параметрах прадукту. Але прадпрыемствы распрацоўваюць і ўласныя рэцэптуры. І часам прадукт, створаны па тэхнічных умовах, валодае эксклюзіўнасцю і заваёўвае прыхільнасць пакупнікоў. Тэхнічныя ўмовы, па якіх выпускаюцца паўфабрыкаты на прадпрыемствах, праходзяць узгадненне ў Міністэрстве аховы здароўя, правяраюцца на адпаведнасць патрабаванням стандартызацыі і бяспекі. Ну, а што датычыцца смакавых якасцяў — перш чым выпусціць новы прадукт у гандаль, прадпрыемства звычайна праводзіць дэгустацыі. Такая практыка ёсць у Беларусі не толькі на буйных, але і на невялікіх вытворчасцях.

Калі пельмені выраблены па стандарце, яны маюць катэгорыю — А, Б або В (не лянуемся чытаць этыкетку, дзе гэтая катэгорыя абавязкова ўказваецца). Катэгорыя расказа пра начынне: калі гэта А, то ў фаршы звыш 80 % мышачнай тканкі (мясной мякаці без тлушчу), калі Б — 60-80 %, калі В — 40-60 %. Магчыма, нават 80 % «чыстага мяса» камусьці здасца недастаткова: чаму ж не 100 %? Але без тлушчу начынне будзе сухое, тлумачыць Святлана Анатольеўна, а акрамя таго, тлушчы неабходны для засваення бялкоў і мікраэлементаў. Такім чынам, катэгорыя А — самы дарагі від пельменяў.

І тут узнікае пытанне: як дасягаецца прымальны кошт паўфабрыкатаў — тых жа пельменяў, якія маюць, як высветлілася, даволі дарагі састаў? За кошт высокіх аб'ёмаў вытворчасці, тлумачыць суразмоўніца. А таксама хуткай абарачальнасці прадукта: пельмені ж увесь час, што называецца, «разбіраюць» у крамах. І тут галоўнае для вытворцы — стабільнасць якасці. Бо пры такім шырокім асартыменце, калі хоць бы адна партыя атрымаецца «не надта ўдалай» і пакупніку не спадабаецца, ён больш за гэтымі пельмешкамі проста не прыйдзе. А ва ўмовах найвышэйшай канкурэнцыі (тыя ж пельмені сёння выпускае ў Беларусі каля 20 буйных прадпрыемстваў і дзясяткі невялікіх) ідзе барацьба за кожнага пакупніка.

КЛАСІКА І НОВЫЯ ПАВЕВЫ

Зрэшты, пельмені — гэта класіка жанру. Фаварыты сённяшняга дня — напрыклад, сырыя каўбаскі.

— Раней яны прадаваліся на развес у кулінарыях, цяпер — у парцыённых упакоўках. У цэлым сёння прадпрыемствы прапануюць пакупніку паўфабрыкаты ў самых розных сучасных упакоўках.

Напрыклад, запатрабаваны гаспадынямі так званыя натуральныя паўфабрыкаты ва ўпакоўцы су-від: па сутнасці, кавалак мяса са спецыямі ў вакуумным пакаванні, які не трэба нават распакоўваць. Проста «як ёсць» засоўваем у духоўку ці мікрахвалеўку, і праз сорак хвілін-гадзіну атрымліваем практычна рэстаранную страву.

— А вось чаго сёння відавочна не хапае спажыўцу, дык гэта паўфабрыкатаў высокай ступені гатоўнасці, — тых, што ўжо прайшлі тэрмічную апрацоўку і якія дастаткова проста разагрэць. Я кажу не аб прадукцыі

кулінарый, а менавіта аб асартыменце ад мясакамбінатаў. З кулінарыямі тут канкурэнцыі не будзе: гэта зусім іншы від прадукцыі з высокімі тэрмінамі прыдатнасці — не 12—24 гадзіны, як у кулінарый, а значна большым.

— Пагаворым аб высокіх тэрмінах прыдатнасці паўфабрыкатаў ад буйных прадпрыемстваў: за кошт чаго яны дасягаюцца? Ці ёсць у іх складзе кансерванты, і якія?

— У першую чаргу тэрміны прыдатнасці дасягаюцца за кошт сучаснага ўпаковачнага абсталявання і тэхналогій вытворчасці, якія практычна выключаюць «чалавечы фактар». На тэрміны прыдатнасці ўплывае і якасць сыравіны. На кожнай стадыі мясной вытворчасці сёння ў нашай краіне строга кантралююцца санітарна-гігіенічныя патрабаванні. Кансерванты пры вытворчасці паўфабрыкатаў сапраўды выкарыстоўваюцца — тыя, што дазволены да прымянення ў Беларусі. Хачу падкрэсліць: не трэба баяцца «Е» на этыкетцы. Па-першае, не заўсёды за гэтым індэксам хаваецца нейкае складанае хімічнае рэчыва — гэта можа быць, напрыклад, усяго толькі аскарбінавая кіслата (Е 300), яблычны пекцін (Е 440) або лімонная кіслата (Е 330). А па-другое, любая дабаўка, якой прысвоены індэкс «Е», прайшла доўгі шлях — цэлую серыю выпрабаванняў на бяспеку, пасля якіх была дазволена.

Як правіла, кансерванты ў паўфабрыкатах на беларускіх вытворчасцях выкарыстоўваюцца натуральныя, як, напрыклад, экстракт зялёнага чаю або экстракт ядлоўцу, распавяла навуковец.

— А тэндэнцыя сённяшняга дня ў тым, што датычыцца араматычна-смакавых кампанентаў — мінімізацыя глутамату натрыю ў складзе любых прадуктаў і замена яго кампазіцыямі рэзка-араматычных раслін, — дадала яна.

І тут успамінаецца яшчэ адзін «спажывецкі міф»: паўфабрыкаты выклікаюць прывыканне, таму што ў іх складзе ўзмацняльнікі смаку (часцей за ўсё — вышэйзгаданы глутамат натрыю).

— Глутамат натрыю сёння шырока выкарыстоўваецца ў харчовай прамысловасці па ўсім свеце. Дарэчы, у прадуктах для дзіцячага харчавання ў Беларусі ён заканадаўча не дапускаецца. Жадаеце паўфабрыкаты без узмацняльніка смаку — выбірайце пельмені, хінкалі, манты, фрыкадэлькі, каўбаскі з пометкай на пакаванні «Для харчавання дзяцей». Што датычыцца «дарослых» прадуктаў, сёння Інстытут мяса-малочнай прамысловасці працуе над пытаннем зніжэння глутамату натрыю ў іх складзе. Так, сумесна з УП «Унітэхпрам БДУ» мы распрацавалі кампазіцыі араматычных раслін, якія даюць магчымасць знізіць колькасць солі ў мясной прадукцыі на 30 %, пры гэтым не зніжаючы смакавых якасцяў і так званага парога адчувальнасці. Спажыўцу не будзе здавацца, што ў прадукце «не хапае солі» за кошт уздзеяння на смакавыя рэцэптары спалучэння натуральных спецый.

Чым жа парадуюць навукоўцы гурманаў і што новенькага ўжо можна пашукаць на паліцах крам? Навінка, асабліва актуальная ў нашы дні, — паўфабрыкаты з паніжаным утрыманнем солі.

— У Беларусі адзначаецца высокае спажыванне солі: нашы суайчыннікі ў сярэднім спажываюць каля 7,5—12 г солі ў дзень пры рэкамендаванай медыкамі норме 5 г у суткі, — падкрэслівае Святлана Гардынец.

Паўфабрыкаты з індычкі з паніжаным утрыманнем солі, сумесны праект Інстытута мяса-малочнай прамысловасці з гаспадаркай «Астравецкае», ужо ёсць на прылаўках. Распрацаваны таксама паўфабрыкаты для герадыетычнага харчавання — маючы ў складзе поліненасычаныя тлустыя кіслоты, яны падаўжаюць актыўнае даўгалецце. Праект вучоных з Аршанскім мясакансервавым камбінатам — лінейка прадуктаў (у тым ліку паўфабрыкаты) з павышаным утрыманнем бялку — для спартсменаў. Лінія распрацаваных інстытутам сумесна са спецыялістамі агракамбіната «Колас» паўфабрыкатаў для дзіцячага харчавання (каўбаскі, біточкі, бішптэксы) «Коласам» жа і выпускаецца і ўжо палюбілася пакупнікам.

— Яшчэ адзін кірунак нашай работы — распрацоўка прадуктаў з бараніны, у тым ліку — паўфабрыкатаў, — адзначае Святлана Гардынец. — У краіне актыўна развіваецца авечкагадоўля, і наша навінка — натуральныя паўфабрыкаты ва ўпакоўцы су-від, а таксама катлеты, шніцалі, сырыя каўбаскі з бараніны. Неўзабаве яны з'явяцца ў продажы. Пакуль што ў Беларусі да гэтага мяса спажыўцы не прывыклі, між тым мы даследавалі восем парод авечак, якія разводзяцца ў краіне, — і якасць, і карысныя для здароўя ўласцівасці гэтага мяса — вышэй за ўсялякія пахвалы. Паўфабрыкаты з бараніны — наш сумесны праект з буйной фермерскай гаспадаркай «Васілёк». Такую прадукцыю будуць выпускаць таксама Бярозаўскі мясакансервавы камбінат, Гродзенскі, Аршанскі і іншыя мясакамбінаты.

Аляксандра АНЦЭЛЕВІЧ.

❍ Кампетэнтна

Іван МАРКЕВІЧ, старшыня Пастаяннай камісіі Палаты прадстаўнікоў Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь па аграрнай палітыцы:

«У Беларусі зацверджана і працуе Дактрына нацыянальнай харчовай бяспекі да 2030 года. Адпаведнае рашэнне замацавана пастановай Савета Міністраў ад 15 снежня 2017 года № 962. Шэраг мерапрыемстваў у рамках Дактрыны садзейнічае забеспячэнню насельніцтва якаснымі прадуктамі харчавання і іх даступнасці для паўнацэннага харчавання і здаровага ладу жыцця грамадзян Рэспублікі Беларусь. Рэалізацыя палажэнняў гэтай усеабдымнай праграмы дае магчымасць павысіць узровень харчовай бяспекі па самых важных аспектах, і гэта, у прыватнасці, рост якасці харчавання насельніцтва за кошт удасканалення структуры спажывання і павелічэння ў рацыёне долі здаровых прадуктаў».

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)

Усходні гараскоп на наступны тыдзень

АВЕН. Вам пажадана паразважаць над зменай свайго іміджу, ды і жыццёвыя акалічнасці могуць памяняцца. Толькі не варта высвятляць адносіны з начальствам, не канфліктуйце з ім і па магчымасці радзей трапляйцеся на вочы. Сачыце за сваімі словамі, паспрабуйце абдумваць тое, аб чым гаворыце. Сітуацыя будзе садзейнічаць перагляду вашых прынцыпаў і стэрэатыпаў паводзін.

ЦЯЛЕЦ. На цяперашнім тыдні з'явіцца магчымасць завяршыць даўні праект і нават атрымаць ад гэтага не толькі маральнае, але і матэрыяльнае задавальненне. Панядзелак абяцае быць стомным і бязладным, але гэта не перашкодзіць вам працягнуць працоўныя подзвігі і многага дасягнуць. У сераду вам, падобна, давядзецца адстойваць свае інтарэсы без старонняй дапамогі, выкарыстоўвайце свае красамоўства і вопыт. У выхадныя вас могуць парадаваць новыя знаёмствы.

БЛІЗНЯТЫ. Надыходзіць тыдзень сур'ёзных змен у асабістым жыцці. Вы больш не будзеце самотныя. Не выключана, што вам зробяць прапанову ці пацешаць доўгачаканымі навінамі, звязанымі з найбліжэйшай будучыняй. У выхадныя дазвольце сабе адпачыць у камфортных умовах. Магчыма, вы якраз адправіцеся ў водпуск на мора і атрымаеце масу пазітыву.

РАК. На гэтым тыдні вы будзеце здольныя прыняць важнае і адказнае рашэнне, планамернае ўвасабленне якога ў жыццё вам дапаможа ажыццявіць нейкі таемны саюзнік. Не выключана, што вы зробіце камусьці неацэнную паслугу. У аўторак атрымаецца даказаць сваю надзейнасць і незаменнасць і ў калектыве, і ў сям'і. Калі нейкая ідэя захопіць вашу свядомасць у выхадныя, лепш пачакаць з яе рэалізацыяй.

ЛЕЎ. На гэтым тыдні вы нікому не абавязаныя даваць справаздачу. Калі ж хтосьці падумае, што валодае сітуацыяй лепш за вас, не варта яго пераконваць — лепей выкарыстаць гэтую памылку ў сваіх інтарэсах. У аўторак будзеце незаменным чалавекам у прамым сэнсе гэтага слова. У другой палове тыдня засяродзьцеся на асабістым і сямейным жыцці, на адпачынку і вандраваннях. Не пазбягайце гасцей у доме, бо ад іх наведвання застанецца не толькі нявымыты посуд, але і каштоўная інфармацыя.

ДЗЕВА. Ужо даўно ззаду хвалюючыя падзеі, вы крыху расслабіліся, але засталося яшчэ шмат незавершаных спраў. Збярыцеся і ў адзіным творчым парыве вырашыце ўсе пастаўленыя задачы. Як прыемна будзе пахваліць сябе за гэта. Паспрабуйце ўладжваць пытанні, якія ўзнікаюць, мірным шляхам. Вас могуць хваляваць дробязі, паспрабуйце не раздражняцца і ўсвядоміць, што часам з дробязяў пачынаюцца вялікія справы. Вам абавязкова ўсміхнецца спадарыня Фартуна, яна вас амаль ніколі не забывае.

ШАЛІ. На гэтым тыдні вы па-ранейшаму будзеце ганяцца за поспехам, і лёс дасць магчымасць яго злавіць. Павысяцца вашы аўтарытэт і творчы патэнцыял. Імкніцеся пашырыць кола зносін, і перад вамі адкрыюцца новыя магчымасці з вельмі прывабнымі далягляда мі. Толькі не дзейнічайце пад уплывам парыву, не прымайце паспешных рашэнняў, не дазваляйце эмоцыям атрымаць над вамі верх. У выхадныя пажадана не заставацца ў адзіноце, смела прымайце запрашэнні сяброў.

СКАРПІЁН. Старайцеся быць як мага больш актыўнымі. Збірайце інфармацыю аб тым, што адбываецца. На сваім рабочым месцы зможаце дасягнуць вяршынь прафесіяналізму. Ваш аўтарытэт узрасце, начальства будзе лічыцца з вашым меркаваннем. На службе вас чакаюць вялікія поспехі, калі не будзеце разменьвацца на дробязі. Тыдзень удалы таксама і для пераходу на іншую работу. Вы арганічна ўльяцеся ў новы калектыў. Прыліў энергіі і выдатнае самаадчуванне прымусяць рашуча дзейнічаць, атрымаецца ўвасобіць у жыццё самыя смелыя праекты і планы.

СТРАЛЕЦ. Тыдзень чакаецца надзвычай плённы, насычаны разнастайнымі падзеямі. Заплануйце на гэты час важныя сустрэчы і перагаворы, але не займайце важнымі справамі панядзелак і чацвер. Сябры і блізкія акажуцца нядрэннымі дарадцамі. Часткай работы можаце падзяліцца з таварышамі па службе, яны не пакрыўдзяцца. Не варта баяцца перамен, вы зможаце навучыцца новаму. Больш удзяляйце часу падрастаючаму пакаленню.

КАЗЯРОГ. У найбліжэйшыя дні зможаце здзівіць свежымі ідэямі сяброў і калег. На гэтым тыдні вам больш, чым калі-небудзь, важна быць самім сабой. Незалежна ад меркавання навакольных неабходна абараніць сваю праўду, тады ўчарашнія апаненты стануць саюзнікамі. Пастарайцеся заваяваць давер, не распавядайце пра чужыя таямніцы. Перш чым будаваць грандыёзныя планы, парайцеся з блізкімі людзьмі. Магчыма, вам трэба ісці зусім у іншы бок.

ВАДАЛІЙ. Дзелавыя адносіны, якія нядрэнна складваюцца, могуць нечакана перайсці ў іншую плоскасць. Пазбягайце спакус, сцеражыцеся службовых раманаў, яны могуць на корані загубіць вашу кар'еру. Пажадана перагледзець свой стыль паводзін, магчыма, змяніць імідж. Паспрабуйце быць адэкватным сітуацыі, не лунайце ў аблоках.

РЫБЫ. Вам трэба засяродзіцца на бягучай рабоце, бо ад яе выканання будзе залежаць ваш далейшы поспех. І нават калі вам нешта не падабаецца, не спяшайцеся шукаць новую сферу прыкладання сіл. Адносіны са сваякамі будуць няпростымі, магчыма, лепш адпачыць адно ад аднаго. У асабістым жыцці таксама ўсё складана.

13 ЛІПЕНЯ — Даты — Падзеі — Людзі

У краіне

1410 год — Вялікая вайна 1409—1411 гадоў: саюзныя войскі Вітаўта і Ягайлы захапілі Дуброўна. Гэта была вайна паміж Вялікім Княствам Літоўскім і Польскім каралеўствам — з аднаго боку — і Тэўтонскім ордэнам — з другога. Назва «Вялікая» ўпершыню ўжыта польскім храністам Янам Длугашам. Вялікая вайна скончылася Торунскім мірам 1411 года, паводле якога ўсе гарады і замкі, захопленыя крыжакамі ў час вайны, вярталіся ўладальнікам, Жамойць перадавалася ВКЛ, Добжынская зямля заставалася за Польшчай. Тэўтонскі ордэн павінен быў выплачваць пераможцам вялізную кантрыбуцыю. Перамога саюзнікаў моцна падарвала магутнасць ордэна і спыніла яго агрэсію на ўсходзе.

1941 год — пачалася Рагачоўска-Жлобінская аперацыя, контрудар савецкіх войскаў на Бабруйскім напрамку. У аперацыі ўдзельнічалі Жлобінскі і Рагачоўскі знішчальныя батальёны. У ходзе Рагачоўска-Жлобінскай аперацыі савецкія часці змаглі больш чым на месяц скаваць сем нямецка-фашысцкіх дывізій.

1944 год — у ходзе аперацыі «Багратыён» вызвалены Ружанскі, Ленінскі, Мастоўскі, Казлоўшчынскі, Шчучынскі, Радунскі раёны.

1952 год — нарадзіўся Аляксандр Ціхановіч, беларускі спявак, прадзюсар, рэжысёр, народны артыст Беларусі.

У свеце

1265 год — нарадзіўся Дантэ Аліг'еры, адзін з самых славутых італьянскіх паэтаў. Дантэ зрабіў вялікі ўклад у развіццё італьянскай літаратурнай мовы. Лічыцца першым вялікім паэтам, які пісаў па-італьянску, таму атрымаў мянушку «найвышэйшы паэт», а таксама «вястун». За ўзнясце італьянскай мовы з узроўню «вульгарнай» («простай») яго называюць таксама бацькам італьянскай мовы.

1923 год — нарадзіўся Міхаіл Пугаўкін, савецкі і расійскі акцёр тэатра і кіно, народны артыст СССР. Зняўся ў фільмах «Дзяўчаты», «Іван Васільевіч мяняе прафесію», «Вяселле ў Малінаўцы», «Артыстка з Грыбава» і многіх іншых.

1930 год — распачаўся I чэмпіянат свету па футболе. Турнір прайшоў ва Уругваі з 13 да 30 ліпеня. Рашэнне аб правядзенні першага чэмпіянату свету было прынята ФІФА 26 мая 1928 года, а праз год менавіта Уругвай быў абраны ў якасці краіны-гаспадыні. На турнір былі запрошаны ўсе краіны — члены ФІФА, аднак ва Уругвай прыехалі ўсяго 13 зборных: сем з Паўднёвай Амерыкі, чатыры — з Еўропы і дзве — з Паўночнай Амерыкі. Такая малая колькасць еўрапейскіх каманд тлумачыцца цяжкасцямі падарожжа ў Паўднёвую Амерыку ў першай палове XX стагоддзя. Першым чэмпіёнам свету стала каманда Уругвая.

1940 год — у Маскве быў падпісаны мірны дагавор паміж Фінляндыяй і СССР.

Так гаварыў...

РЫЧАРД БАХ:

«Ніколі не кажыце сабе: «Я не магу». Гэтым вы пазбаўляеце сябе магутнасці».

СЁННЯ

Сонца

	Усход	Захад	Даўжыня дня
Мінск —	4.55	21.35	16.40
Віцебск —	4.37	21.32	16.55
Магілёў —	4.45	21.25	16.40
Гомель —	4.50	21.13	16.23
Гродна —	5.12	21.49	16.37
Брэст —	5.21	21.41	16.20

Месяц

Маладзік 6 ліпеня.

Месяц у сузор'і Шаляў.

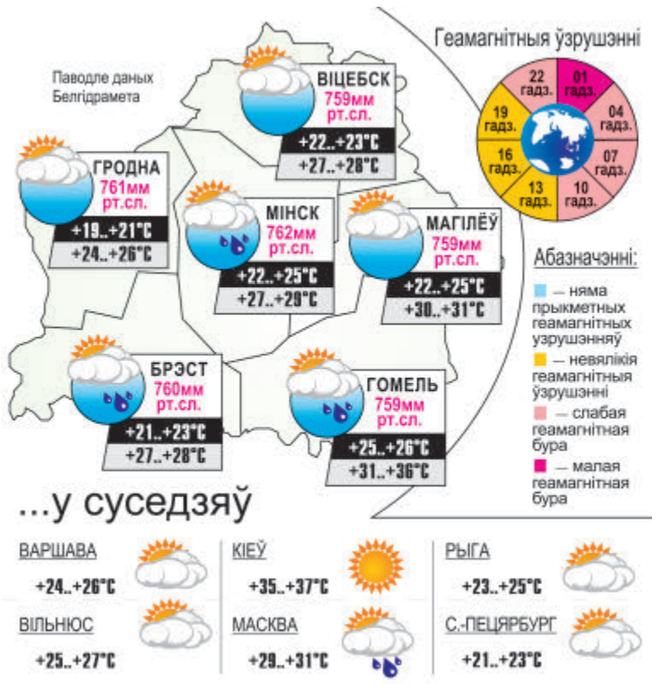
Імяніны

Пр. *Андрэя, Варфаламея, Івана, Мацвея, Піліпа, Пятра, Сафрона, Сімона, Якава.*

К. *Маргарыты, Сары, Андрэя.*

Фота Віктара ІВАНЧЫКАВА.

ЗАЎТРА



УСМІХНЕМСЯ

— Кім вы бачыце сябе ў нашай кампаніі праз пяць гадоў?
— Адпускніком.
— А праз дзесяць гадоў?
— Таксама адпускніком.
— Ён нам падыходзіць. Водпуск яму давайце раз на пяць гадоў.

Чым старэйшай становіцца жонка археолага, тым больш яна яму падабаецца.

ЗВЯЗДА БЕЛАРУСКАЯ ГАЗЕТА

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

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

Дырэктар — галоўны рэдактар КАРЛЮКЕВІЧ Аляксандр Мікалаевіч.

Выдавец — Рэдакцыйна-выдавецкая ўстанова «Выдавецкі дом «Звязда».

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

ТЭЛЕФОНЫ Ў МІНСКУ: прыёмнай – 311 17 13 (тэл./факс); аддзелаў: пісьмаў — 311 17 44, маркетынгу — 263 66 73, бухгалтэрыі — 311 17 16.

www.zviazda.by
e-mail: info@zviazda.by
для зваротаў: zvarot@zviazda.by

ПРЫЁМ РЭКЛАМЫ тэл./факс: 311 17 27, e-mail: reklama@zviazda.by

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

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

Газета аддрукавана ў Рэспубліканскім унітарным прадпрыемстве «Выдавецтва «Беларускі Дом друку». ЛП № 38200000007667 ад 30.04.2004.

220013, Мінск, прасп. Незалежнасці, 79/1. Выходзіць 5 разоў на тыдзень. Тыраж 12.118. Індэкс 63850. Зак. № 1637.

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

Нумар падпісаны ў 19.30 12 ліпеня 2024 года.