

ЛЕТНІ ЭКСКЛЮЗІЎ НА РЫНКАХ

(Заканчанне. Пачатак на 1-й стар.)

Не станем разважаць аб клубніцах: сезон пачаўся даўно, цана паспела ўпасці, падняцца, зноў ўпасці. Ды і попыт, мабыць, трохі схлынуў: наеліся, ужо купляюць на варэнне, кажуць прадаўцы. На чарэшнях таксама не спынімся: і яны паспелі патаннець, а некаторым самым нецярглівым ласунам або перакананым прыхільнікам жывых вітамінаў ужо нават трохі прыеліся. Пагаворым аб буйках (дурніцах): яны з'явіліся ў продажы адначасова з першымі клубніцамі, але цана — 75 рублёў за кілаграм — гэта вам не жартачка! — кусалася, прычым баячка. Рука не паднімалася выкласці такую суму! Проста яшчэ не сезон, тлумачылі прадаўцы. Хутка пойдучы буйкі беларускія, і цана адразу ўпадзе.

Нашага поля ягада

Дык вось, беларускія буйкі пайшлі. Яны драбнейшыя за іспанскія, затое і таннейшыя. Зрэшты, буйкі на беларускіх рынках і летас неўжыта было назваць недарагой пакупкай нават у сезон, нягледзячы на тое, што гэтыя ягады цяпер у модзе ў савадоў-аматараў і сельгасвытворцаў, што закладваюцца іх новымі плантацыямі і менавіта селекцыя буюкоў — у прырытцэ ў айчынных вучоных. Паглядзім, што будзе з цаной на іх гэтым летам. Пакуль што каштуюць буйкі на «Камароўцы» 45 рублёў за кіло.

Гэта ўжо нашы, беларускія, з Бярозы, — кажа прадавец Ірына Валер'еўна. — Думаю, гэтыя ягады будуць таннейшыя да ліпеня. Якраз праз месяц, недзе каля дзясцятага ліпеня, у Беларусі разгар сезона буюкоў. А пакуль што прадаём па такіх цэнах. Ёсць і імпартыя, іспанскія — яны па-ранейшаму ў раёне 70 рублёў за кіло, 30 рублёў — кантэйнер. — І купляюць?

— Купляць часцей беларускія, вядома. Па 100 грамаў бяруч, па 200 — дзясцям у асноўным, або пажылым, або «для імунітэту». Гэтыя ягады ж вельмі карысныя.

«Восеньскія лісічкі смачнейшыя, больш духмяныя і буйныя. Але летнія — першыя, таму карыстаюцца попытам, нават нягледзячы на кошт».

Карыць буюкоў галоўным чынам у высокім утрыманні вітамінаў С і К. Калі пра вітамін С усім усё ясна, то вітамін К неабходны для вытворчасці чалавечым арганізмам пратрабіну — бялку, які дапамагае крыві згусцаць. Калі вітаміну К вам бракуе, кроў можа згусаць павольней, і гэта вядзе да павышанай рызыкі крывацёку. Адказвае гэты вітамін і за здароўе касцей: дапамагае нашаму шкелету засвойваць кальцый і іншыя мінералы, спрыяе фарміраванню злучальнай тканкі (а значыць, спажыванне буюкоў — прафілактыка артрытаў і артрозаў). І калі дзякуючы вітаміну С у складзе буйкі медыкі рэкамендуюць як супрацьзапаленчы і імунамодуляцыйны сродка, то дзякуючы вітаміну К гэтыя ягады рэгулююць крывацворную функцыю і абмен рэчываў. Пры спажыванні ў ежу гэтыя ягады арганізм нармалізуе работу жоўцевага пазурка і печані.

— З чарніцамі буйкі наўрад ці хто пераблытае, — кажа суразмоўца. — Папершае, буйкі буйнейшыя (9—12 мм, а самыя буйныя чарніцы максімум 7 мм). Што вы ўсімхаецеся? Я раней была настаўніцай матэматыкі ў школе. Выйшла на пенсію — уладкавалася на рынак. І не шкадую: мне гэтая праца падабаецца. А пасля школьнай «загартоўкі» мець зносіны з пакупнікамі, нават самымі «складанымі» і прызірлівымі, мне няцяжка. Дык вось, другое адрозненне буюкоў ад чарніцы — празрысты сок. Чарніцы пацэкаюць рукі сваім яркім сокам, буйкі — не, і мяккаць у іх светлая.



Дзённай нормай на дарослага чалавека лічыцца 150 г буюкоў у суткі. З іх можна гатаваць выпечку і варыць варэнне. Але вядома, што пры такім кошце лепш спажываць іх у свежым выглядзе — тэрмічнае ўздзеянне разбурае вітамін С.

У залежнасці ад сорту садовых дурніцы бываюць салодкімі ці кіславатымі, з ноткамі асмістасці, расказвае Ірына Валер'еўна. Таму заўсёды прасіце пакаштаваць — ужо адну ягадку на рынку вам заўсёды дадуць на пробу.

— Выбіраць буйкі трэба вачыма, — раіць яна. — Ягада павінна быць цвёрдай, сухой і «напоўненай» (скажам так, пухлявай), скурка — гладкай. Зморшчаны бачок у ягад кажа, што тавар заляжалы, залёныя або чырванаватыя ягадкі ўказваюць, што буйкі не даспелі. Але цяпер усе буйкі прыгожыя і свежыя. Вельмі вялікая канкурэнцыя, а пакупнікі сталі пераборлівымі. І гэта зразумела, бо і цана не маленькая.

Чарніцы, дарэчы, таксама ўжо ў продажы. Каштуюць ад 8 да 10 рублёў за паўлітра. У асартыменце і лясныя суніцы, і іх можна проста нюхаць, як духі, — такія яны сёлета духмяныя. Лясныя (ды і садовыя) суніцы — проста «кузня здароўя»: утрымліваюць шырокі спектр вітамінаў (А, В1, В2, С, Е, РР) і мінералаў, а па ўтрыманні калію пераўзыходзяць нават маліны і чорныя парэчкі. А спіс карысных уласцівасцяў гэтых ягад надзвычай доўгі. Адназначна найважнейшы: паліпшыняе работу сэрца, павышае яго выносливасць, прафілактыка атэрасклерозу і нармалізацыя артрыяльнага ціску, барацьба з анеміяй і павышэнне ўзроўню гемоглабіну ў крыві (дзякуючы высокаму ўтрыманню жалеза), паскарэнне метабалізму і падтрымка правільнай работы ЖКТ. Дададзім да несумненнага ўзроўню гемоглабіну ў крыві (дзякуючы высокаму ўтрыманню жалеза), паскарэнне метабалізму і падтрымка правільнай работы ЖКТ. Дададзім да несумненнага плюсоў суніц яшчэ і нізкую каларыйнасць — усяго 35 калорый у 100 г. Мінус толькі адзін — цана. За 0,5 л суніц на «Камароўцы» прасяць 15 рублёў, літровы кантэйнер аб'ядзёцца пакупніку, адпаведна, у 30 руб.

— А гэта вядзецца каштуе 40, але аддам за 35. Тут тры паўлітровыя шклянкі. Суніцы свежыя, паспелыя, — расхвальвае прадавец лясныя суніцы (прыехалі ягады ў сталіцу з Асіповіч). Далей спускаючы суніцы гатовыя саступіць на 13 рублёў за паўлітра, калі пакупнік будзе браць літр. Як заўсёды, ёсць сэнс і пахадзіць па рынку, і патаргавацца...

І для даведкі: маліны пакуль у сярэднім каштуюць 12 рублёў за паўлітровую шклянку, як і брусніца, ажыны — 10 рублёў за той жа аб'ём.

Лісічкі як нагода для пазітыву

Калі вы падлісаныя ў сацсетках на рознага роду гуру пазітывага мыслення — вось вам яшчэ адна нагода для па-

зітыву: частыя дажджы ў чэрвені, вядома, не радуць людзей, затое радуць... грыбы. А тыя, у сваю чаргу, радуць нас на прылаўках рынкаў. Першыя лісічкі ўжо ў продажы. Каштуюць яны, праўда, 17-18 рублёў за літровы кантэйнер (і дзясцятку за паўлітровую шклянку), але, як гаварылася вышэй, част тут працуе на нас. Хаця летасе, дарэчы, моцна грыбы так і не патаннелі.

— Лісічак пакуль няшмат, але, думаю, гэты год будзе грыбыны, — кажа прадавец з Клецка.

«З чарніцамі буйкі наўрад ці хто пераблытае. Па-першае, буйкі буйнейшыя (9—12 мм, а самыя буйныя чарніцы максімум 7 мм)... Другое адрозненне буюкоў ад чарніцы — празрысты сок. Чарніцы пацэкаюць рукі сваім яркім сокам, дурніцы — не, і мяккаць у іх светлая».

Папярэднія два гады не былі моцна грыбынымі.

— А вось у 2018-м, здаецца, або 19-м, памтаю, вёдрамі з лесу лісічкі насілі. Потым чэрвеньская засуха увесць час здаралася, вось грыбоў і было мала, лісічак асабліва. У іх жа два сезоны: першы — з чэрвеня да пачатку жніўня, другі — у верасні-кастрычніку.

Суразмоўніца кажа, што восеньскія лісічкі смачнейшыя, больш духмяныя і буйныя. Але летнія — першыя, таму карыстаюцца попытам, нават нягледзячы на кошт.

Вядома, грыбы — ежа цяжкая, і наогул аб іх карысці дыеталогі спрачаюцца. Зрэшты, менавіта лісічкі сярод іншых грыбоў вылучаюцца карыснасцю для здароўя: утрымліваюць цынк, селен, калій і медзь, поўны спектр вітамінаў групы В, а таксама вітамін D. Аднавядна, яны падтрымліваюць імунітэт і робяць вастрыжні зрок, умацоўваюць косякі і выводзяць таксіны.

У нашых шыротах для многіх — асабліва старэйшага пакалення — лета з дзясцінаста асацыіруецца менавіта са смачнымі лісічкамі, якія першымі з'яўляюцца ў нашых лясках і на нашых прылаўках, а значыць, прыносяць найбольшую радасць. Іх плюс — эксклюзіўнасць, бо свежыя лісічкі купіць (ці сабраць) можна толькі ў сезон. Не, вядома, замарожаныя прадаюцца цэлы год, але гэта, пагадзіцеся, не тое. Не кажучы ўжо аб «пластыкавым» шампін'явым, вешанках і шытаке. Ды і модныя сёння энкі пакінем гурманам.

Раз ужо загаварылі аб «модных суперфудах», ненадоўга затрымаемся на грыбах энкі, хоць гэта і не тэма нашай сённяшняй гутаркі. Дзясці прыкладна паўгода таму яны раптам сталі папулярныя ў людзей, якія «затлумляюцца» правільным харчаваннем або проста лю-

бяць шукаць новыя смакі. Доўгія, тонкія, беляя і ніткападобныя, гэтыя грыбы (правільная назва — энкітэма, яны ж зімовыя апенкі) у азіяцкай кухні лічацца вытанчаным далікатэсам: з імі варыць супы, іх смажаць на патэльных з круглым дном (вок) і тушаць у збанках. Каштуюць такія грыбы, праўда, таксама як далікатэс — 12 рублёў за 150 г, а задавальненне, калі шчыра, сумнеўнае: смак саладкавы і нявядулыны, грыбы водар таксама слабы. Зусім іншая справа — свежыя лісічкі: яркія, сонечныя, з хваёвай іглайцай, што прыстала да калялюшкіка.

Выбіраючы лісічкі, пачынаць трэба з дакументаў аб лабараторных даследаваннях і кантролі на бяспеку, гавораць прадаўцы (і медыкі з імі ў гэтым салідарныя). Грыбы ўтрымліваюць солі цяжкіх металаў, іншыя небяспечныя рэчывы, калі іх, напрыклад, збіралі недалёка ад трасы. Калі дакументаў аб лабараторным кантролі няма, ад пакупкі лепш устрымацца. Але на цэнтралізаваных рынках звычайна дакументаў на грыбы ў прадаўцоў у парадку.

У астатнім выбіраем, ізноў жа, візуальна: калі грыбы выглядаюць прыгожымі, то будуць смачнымі. Ні мятыя, ні млявыя, зразумела, не бярэм.

— Буйныя лісічкі могуць злёгка гарчыць, — папярэджаюць прадаўцы. — Лепш выбіраць грыбы невялікага памеру.

Свежыя лісічкі маюць выяўлены лясны водар, навомамак пругкія і па колеры яркія. Чарывымі лісічкамі, як вядома, не бываюць. Гэтыя грыбы ўтрымліваюць поліпшучы хімаанолы, пагібляльны для ўсіх відаў паразітаў. У народнай медыцыне яны шаноўваюцца яшчэ і як антыгельмінтны сродка.

Як выбраць «правільны» гарох?

І, нарэшце, зялёны гарошак у стручках — яго на старце сезона прадаюць у такіх жа пластыкавых шклянках і скрыначках, як і ягады. Пакуль каштуе «малочны» гарошак 15 рублёў за літровы кантэйнер. Але ўжо ён сапраўды патаннее. Праўда, есці яго лепш за ўсё менавіта цяпер.

— Дорага? Але ж гарошак у пачатку сезона, пакуль малады, «малочны» — самы карысны! — кажа прадавец Таццяна.

Яна расказвае, што сярэд яе пакупнікоў шмат кітайцаў (яны наогул любуюць зялёнаму гароху не як беларусы, па няшмат, а кілаграмамі), а таксама нашы беларускія вегетарыянцы і веганы. Нядзіна: менавіта гарох — чэмпіён сярод гароднін па ўтрыманні расліннага бялку. Наогул, калі верыць дыеталагам, менавіта малады гарошак (есці яго рэкамендуецца са стручкамі) — усім суперфудам суперфуд. Змяшчае вялікую колькасць вітаміна А, а таксама вітаміны К, С і групы В, багаты на калій і магній, марганец, жалеза і медзь. Утрымлівае лізін, якога звычайна ў раслінных прадуктах проста не бывае, толькі ў жывёльных (таму гарошак настолькі важны ў харчаванні вегану). Уключэнне ў меню зялёнага гарошку палепшае работу мозгу, нарочтавае мышачную тканку, паскарае выпрацоўку антыцел для барацьбы з прастуднымі захворваннямі. Акрамя таго, ён багаты на амінакіслоты — тыя «цаглічкі», з якіх будуецца бялка нашага арганізма.

— Выбіраючы гарошак, глядзіце на стручкі, — раіць суразмоўніца. — Яны павінны быць гладкімі, не сухімі, яркага колеру, без плям або ўвагнутасцяў.

А можна папрасіць на пробу адзін струк і зламаць яго напалам, кажа яна. Пры гэтым «правільны» — свежы і сакаваты — стручок трэсне яшчэ і па даўжыні. Калі гэтага не адбылося, і струк, і з вліччай доляй верагоднасці, зярняты ўнутры страцілі сакаватысць.

Аляксандра АНЦЭЛВІЧ, фота аўтара.

Усходні гараскоп на наступны тыдзень



АВЕН. У вас з'явіцца магчымасць бліснуць сваёй вынаходлівацю, можаце паказаць прыклад працаздольнасці. Начальства ацэніць вашы заслугі. Магчыма ўмацаванне прафесійных і сяброўскіх сувязяў. Блізкія будуць гатовы пры неабходнасці прыйсці на дапамогу. Не сумнявайцеся ў сваіх сілах і магчымасцях. У асабістым жыцці усё не так гладка, магчымы расчараванні.



ЦЯЛЕЦ. Давядзецца спраўляцца са справай, якая пад сілу толькі вам, так што няма ні найменшага шанцу сплавіць гэту работу на каго-небудзь іншага. Усе непрыемнасці ў набліжэйшыя дні могуць адбыцца ад выпадковых знаёмых і вашай нястрыманасці на язык. Будзьце асцярожны. Усё таемнае пагражае выплыць вонкі з разбуранымі для вашага асабістага жыцця або кар'еры наступствамі.



БЛІЗНЯТЫ. На гэтым тыдні шмат што даведзецца пачынаць спачатку, з чыстага ліста. Лепш разлічваць толькі на свае сілы і магчымасці, але пры гэтым каханы чалавек нечакана вырашыцца шматлікія вашы праблемы. Праца, пабудаваная па індывідуальным плане, будзе паспяховай і прынесе адчувальны прыбытак. Калі вышы дзённая будучь спалучаць адначасова напор і смеласць, тады можна дасягнуць добрых вынікаў.



РАК. У пачатку тыдня да вас могуць падступна падкрэсіць трывогі і сумневы. Але аб'ектыўна усё добра. Варта верыць у гэта і ў сябе. Працы будзе шмат, але яна прынесе даход. Не ўважвайцеся ў інтрыгі, гэта не дадасць душэўнай раўнавагі. У сярэдзі наладзіцца сямейныя адносіны, з'явіцца новыя сябры. У выхадны адлучніце ад мітусні і шуму.



ЛЕУ. Ваша актыўнасць і падпрымальнасць прынесе поспех. У панядзелак, чацвер і пятніцу пажадана не рызыкаваць, а ў іншыя дні тыдня можна і вырашыцца на штось незвычайнае. Паспрабуеце спакойна ставіцца да змен, якія адбываюцца ў жыцці. Гэты тыдзень насычаны падзеямі і схіле да актыўных і рашучых дзеянняў. Пажадана не пракаваць адкрытага супрацьстаяння і канфліктныя сітуацыі.



ДЗЕВА. На гэтым тыдні магчыма далейшая камандзіроўка або экзатычнае падарожжа. Пастаўцеся з усёй увагай да новых знаёмых і да іх прапановаў. Серада — добры дзень для таго, каб даведацца штось новае ці пачаць вучыцца. У чацвер пастарайцеся стрымліваць эмоцыі, уважліва сачыце за сваімі словамі і вядомамі суразмоўцаў. Магчыма, такім чынам вы пазбегнеце буйных гасці.



ВАДАЛІУ. На гэтым тыдні рызыкуеце занадта позна ўспомніць адзін з жыццёвых урокаў, які мог бы вам дапамагчы. Сцеражыцеся неабдуманых учынкаў, нават калі для таго, каб усё зразумець і прааналізаваць, давядзецца не спаць ночамі. Нядрэнна было б паназіраць за вашым асродкам, каб пасля мець правільнае ўяўленне пра людзей, якія побач.



РЫБЫ. Вы маглі прыдумаць сабе занадта грандыёзныя планы, магчыма, лепш іх скараціць да рэальнага аб'ёму? Верагодна пазедкі, якія дазваляюць адцягнуцца ад некаторых праблем. Зносіны з начальствам па магчымасці скараціце да мінімуму, інакш вы не ў межу дасціпныя выказванні праграваюць справакаваць канфліктную сітуацыю. У выхадны да вас могуць завітаць нечаканыя гасці.

15 ЧЭРВЕНЯ Даты Падзеі Людзі



1831 год — нарадзіўся (в. Селішча, цяпер Карэліцкі раён) Вінцэс Каратынскі, беларускі пісьменнік і перакладчык. Адукацыю атрымаў у Вілені. Працаваў хатнім настаўнікам. У 1850—1862 гадах быў сакратаром У. Сыракомлі. За кароткі час зноў жа самавукам атрымаў выдатную адукацыю, апроч беларускай і польскай, валодаў рускай, чэшскай, французскай і нямецкай мовамі, ведаў латынь. З беларускамоўных твораў захаваліся вершы «Уставайма, братцы, за дзела, за дзела», «Далі бог-то, Арцём...», «Туга на чужой старане». Пакінуў шмат біяграфічных нататак пра Адама Міцкевіча, гістарычна-краязнаўчых нататак пра Навагрудак і Навагрудчыну.



1948 год — нарадзіўся (х. Язавец Нясвіжскага раёна) Анатоль Бутвіч, беларускі пісьменнік, дзяржаўны дзеяч і дыпламат. Працуе ў сферы дзіцячай літаратуры, гістарычнай, публіцыстыкі, крытыкі, у галіне перакладу. Друкавацца пачаў у 1969 годзе. Перакладае з польскай, рускай, украінскай моў на беларускую, з беларускай на рускую. Яго творы перакладаліся на польскую, румынскую, балгарскую мовы.

1977 год — пачалося будаўніцтва Мінскага метрапалітэна. Яго гісторыя пачынаецца ў канцы 1960-х гадоў. Менавіта тады ў сталічных дойлідзях з'явілася думка аб будаўніцтве новага віду транспарту сталіцы. У 1974 годзе было зроблена першае тэхнічна-эканамічнае абгрунтаванне будаўніцтва метрапалітэна, а ў 1976-м пачынаецца дэталёвае распрацоўка плана будаўніцтва васьмістанійнай

най лініі, якая будзе праходзіць пад галоўным праспектам горада. У канцы снежня 1976 года з Масквы першайшоў канчатковы дазвол на будаўніцтва метрапалітэна ў Мінску. Афіцыйнае рашэнне Савета Міністраў СССР аб будаўніцтве метрапалітэна было абвешчана 4 лютага 1977 года.



1215 год — кароль Англіі Іаан Беззямельны змацаваў уласную пачатковую вольнасцю хартоў вольнасцю, якая стала ў далейшым адным з асноватворных канстытуцыйных актаў Англіі. Большасць пунктаў Хартыі была адменена больш познімі актамі парламента; на сёння ў сіле застаюцца тры пункты з 37.

1851 год — у Балтымары (штат Мэрыленд, ЗША) заснавана першая ў свеце фабрыка па выrobe марожанага.

1911 год — у ЗША заснавана кампанія Computing-Tabulating-Recording Company, вядомая цяпер пад назвай IBM.

1954 год — утвораны Еўрапейскі саюз футбольных асацыяцый (УЕФА), арганізацыя, якая кіруе футболам у Еўропе. Яна аб'ядноўвае нацыянальныя футбольныя асацыяцыі еўрапейскіх краін, а таксама Ізраіля, Казахстана і Кіпра. Беларусь — член УЕФА з 1992 года. УЕФА з'яўляецца адной з шасці кантынентальных канфедэрацый, якія ўваходзяць у ФІФА.



ФЁДАР ДАСТАЕЎСКІ: «Для таго каб знішчыць чалавека, патрабуецца вельмі няшмат: варта пераканаць яго, што справа, якой ён займаецца, нікому непатрэбная».

СЁННЯ Месяц Першая квадра 14 чэрвеня. Месяц у сузор'і Шаляў. Сонца

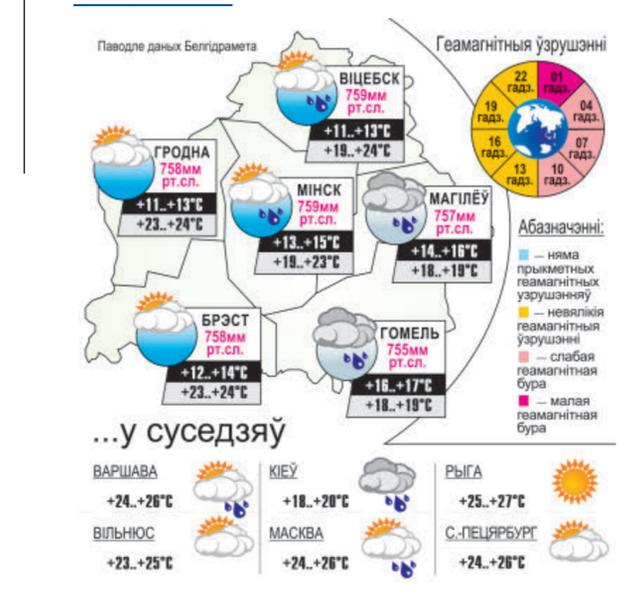
Мінула	Усход	Захад	Даўжыня дзя
Мінск	4.37	21.44	17.07
Віцебск	4.18	21.42	17.24
Магілёў	4.27	21.34	17.07
Гомель	4.33	21.21	16.48
Гродна	4.54	21.57	17.03
Брэст	5.04	21.48	16.44

Месяц
Першая квадра 14 чэрвеня.
Месяц у сузор'і Шаляў.

Імяніны
Пр. Ульяны, Івана, Нікіфара, К. Віельы, Іаланты, Яны, Віта, Вітольда, Лявона.



ЗАЎТРА



УСМІХНЕМСЯ

Кіроўца адмовіўся падаваць заяву на згончыка, калі даведаўся, што той прымураўся завісці яго «Жыгулі», якія сем гадоў стаялі ў двары мёртвым грузам.

Прыходзіць адзін мужык да другога і пытаецца:
— Як у цябе карова 100 літраў у дзень дае?
— Уся справа ў ласцы. Заходжу да яе і ласкава кажу: «Што ў нас сёння — малако ці ялавічына?»



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 МІНІСТАРСТВАМ 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 (г.п.факс); аддзелаў: лісьмаў — 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 адрававаныя ей лісьмы. Перадруку матэрыялаў, апублікаваных у «Звяздзе», толькі з дазволу рэдакцыі.

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

Газета адрукавана ў Рэспубліканскім вытворчым прадпрыемстве «Выдавецтва «Беларускі Дом Друку», ЛП № 3820000007667 ад 30.04.2004.

220013, Мінск, прасп. Незалежнасці, 79/1. Выходзіць 5 разоў на тыдзень. Тыраж 10.644. Індэкс 63850. Зак. № 1361.

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
14 чэрвеня 2024 года.