



КОШЫК ЗА 20 РУБЛЁЎ

Што праўда, то праўда — цэны на кірмашах сёлета сапраўды значна ніжэйшыя, чым на пастаянных рынках: на 20 рублёў можна запоўніць свежымі вітамінамі і прысмакамі дастаткова аб'ёмную сумку. Асартымент сельгаскірмашоў сёлета таксама багаты: ад гародніны і садавіны да мёду, сала, мясных разнасолаў, салёных агурочкаў, ягад і грыбоў, свежых і ўжо закатаных у слоікі. Год ураджайны, гавораць прадаўцы, а значыць, восень шчодрая, як і спяваецца ў песні. Яшчэ адзін плюс — шырокая геаграфія. Больш за ўсё сельгаспрадукцыі прыхаля ў Мінск з Брэстчыны, але прадстаўлены і Віцебшчына, Гродзеншчына, Гомель, Магілёў, сталічная вобласць. Акрамя таго, «кірмашовы» фармат надае банальным пакупкам нейкую святочную нотку, цікавасць і азарт: знайсці што-небудзь таннейшае або цікавейшае. Дарэчы, у доўгім шэрагу бульбачкі, яблыкаў і памідораў часам можна адшукаць і зусім незвычайныя прадукты. Але пра гэта пазней. Усяго ў сталіцы ў гэтыя суботу і нядзелю пачалі працаваць 105 пляцовак, дзе да 26 лістапада кожныя выхадныя будзе рэалізоўвацца сезонная прадукцыя. Адзначым, што некаторыя пляцоўкі будуць працаваць аж да 4 снежня. Акрамя самых знакамітых мінскіх сезонных пляцовак (напрыклад, каля «Чыжоўка-Арэны»), у Заводскім раёне гандаль, у прыватнасці, разгорнецца на стаянцы ГЦ Simax (вул. Несцерава, 49), у Ленінскім — на пр. Ракошаўскага, 114, у Маскоўскім —

*(Заканчэнне.
Пачатак на 1-й стар.)*

на пр. Любімава, 17. У Кастрычніцкім раёне гандлёвыя рады арганізаваны побач з комплексам ЗАТ «Інвабуд» на вул. Асаналіева, 44. У Першамайскім раёне самы вялікі кірмаш будзе праходзіць на Русіянава, 1, у Савецкім — у парку Дружбы народаў, у Цэнтральным — каля кінатэатра «Кіеў», а ў Фрунзенскім — на пляцоўцы каля Лядовага палаца (Прытыцкага, 27). Менавіта да Лядовага палаца мы і накіраваліся, каб паглядзець, што пачым і акунуцца ў атмасферу багатага восенёскага кірмашу.

ПРЫЦЭНЬВАЕМСЯ ДА ГАРОДНІНЫ

Як сезонныя кірмашы — адна з беспамылковых прыкмет восені, так, паводле традыцыі, галоўная задача наведвання такіх кірмашоў — назапасіцца бульбай на доўгую халодную зіму. Узімку бульба, па-першае, даражэйшая, па-другое, у найбліжэйшых да дому крамах можа быць горшай па якасці. Ды і наогул з авоськамі бегаць кожны раз, калі захацца звярыць суп або зрабіць пюрэ — такі сабе варыянт. Прасцей замовіць пару мяшкоў бульбы ўвосень (асабліва калі ёсць дзе яе захоўваць) — і, што б ні здарылася, прынамсі пытанне з гарнірам будзе вырашанае надоўга. Ураджай бульбы сёлета выдатны, гэта адбываецца і на асартыменце, і на цэнах. — Ад дзвюх сетак дастаўка бясплатная, — заахочвае пакупнікоў малады чалавек. — Даставім да пад'езда або непасрэдна ў кватэру, па жаданні пакупніка. Суразмоўца прывёз у Мінск бульбу з Брэсцкай вобласці (Лунінецкі раён). Наогул на іншых кірмашах «другі хлеб» прадаюць па 80 капеек за кіло, але каля Лядовага палаца — па 70.

— У мінулым годзе пачатковая цана на кілаграм бульбы была рубель усяды па Мінску. На Чыжоўцы даходзіла да рубель дваццаць! Я фермер, сваю бульбу прыводжу кожную восень. У гэтым годзе ўраджай добры, і мне няма сэнсу па рублі бульбу ставіць — я яе не прадам проста. А па 70 капеек ужо ўжо разабралі. «Каралевы Ганны», «Галы» і «Вектара» па апошняй сетцы засталася, астатняе ўсё зарэзервавана, трэба людзям даставіць, — дадае ён.

Сетка ўмяшчае недзе 30—32 кілаграмы. Такім чынам дзве сеткі (мінімум, які даставяць бясплатна) вырашаюць пытанне мінімальнай харчовай бяспекі сям'і з трох чалавек аж да будучай вясны. Каштаваць гэтае задавальненне (усё тыя ж дзве сеткі, каля 65 кг) будзе менш за 45 рублёў. Таксама ў продажы ў фермера з Лунінца капуста па 80 капеек за кіло, гарбуз — рубель дваццаць за кілаграм: прыгожы, аранжавы, буйны. Што з яго прыгатаваць, мужчына гатовы падкацаць: і як гарбузовую кашу з пшонкай зварыць, і як супчык па канонах правільнага харчавання прыгатаваць.

Бульбы на сельгаскірмашах сёлета ўвогуле вельмі шмат. Ёсць салатная і разварыстая, на суп і на пюрэ. Прадаўцы ахвотна раскажуць пра кожны сорт і падзяляцца «біяграфіяй» сваёй бульбы: як расла, як перажыла чэрвеньскую засуху, што з яе гатаваць і як лепш захоўваць. Таргавацца ў прыныцы можна, але пакупнікі не таргуюцца: цэны і так цалкам прымальныя.

Наступны па папулярнасці пакупальніцкі запат на сельгаскірмашах гэтай восенню — памідоры і салодкі перац. Прапанова тут таксама вялізная. І калі з перцам усё ясна (2,20—2,50, танней не знойдзецца), то цэны на памідоры вагаюцца ў шырокім дыяпазоне. Ад 4,50 рубля за вялізныя, сакавітыя і мясістыя бурцы ці жоўтыя да рубля, 80 і нават 50 капеек за злёгку памятыя: іх бяруць на лека і іншыя закаткі. І раз ужо гаворка зайшла аб закатках, то сярэднія цэны на тое, без чаго не абыходзіцца ніводная з іх, такія: морква — 1,20, лук — у межах рубля-паўтара. Востры перац таксама ў шырокім асартыменце. Чырвона-аранжавы чылі (абяцалі, што вельмі пякучы) вырас у Асіповічах,

яшчэ буйнейшы — прывезлі з самага поўдня Брэсцкай вобласці. Сярэдняя цана на востры перац — 5 рублёў за кілаграм. Калі вы, як і я, дадаеце яго ў многія стравы, то заўважыце, што такая цана на дадзены прадукт у параўнанні з любым гіпермаркетам — гэта вельмі бюджэтна. Яшчэ адно прыемнае адкрыццё ў сэнсе эканоміі сямейнага бюджэту — цэны на зеляніну. Ліставую салату тут можна купіць па рублі за 100 г, важкі пучок кропу — таксама рубель. Базілік і рукала — 3 і 4 рублі адпаведна за 100 г (тут ужо цэны супастаўныя з рынкамі). Цана часнаку дастаткова высокая ў параўнанні з іншымі цэнамі сезоннага рынку, але сумленая — 10 рублёў за кіло (для параўнання: у «Еўраопце» — амаль 14). Працягваючы тэму запраў і смакавых акцэнтаў, на кірмашы можна набыць спрадвечныя беларускія справы: календра, кмен, сухая трава, карань хрэну. На ўсё цэны да чатырох рублёў не дацягваюць. Пакуль у асартыменце кірмашоў адносна мала буракоў, а таксама кабачкоў (2 рублі за кіло). На першыя яшчэ не сезон, на другія сезон ужо завяршаецца.

ДЛЯ РАДАСЦІ І ДЛЯ ЗДАРОЎЯ

Шмат гэтай восенню ў продажы і мёду. Каштуе ён, вядома, адчувальна, але ў параўнанні з іншымі месцамі продажаў — танней. Цана пачынаецца ад 13—15 рублёў за літр.

— Сёння нармальна нагандлявалі, — кажа пчаляр з Глыбокага. — У мяне мёд добры, мяне пчолы любяць. І пакупнікі, хто мой мёд адзін раз набыў, заўсёды вяртаюцца.

Мёд прапаноўваецца сёлета самы розны: і традыцыйныя віды (ліпавы, лясны, лугавы, грачышны), і нязвыклыя (напрыклад, глогавы — дапамагае пры захворваннях сардэчна-сасудзістай сістэмы, або фацэліевы — найлепшы сродак для лячэння і прафілактыкі хвароб вачэй). «А таксама падтрымлівае работу печані», — дадае ўладальнік пчалініка ў Віцебскай вобласці.

Віктар Віктаравіч прывёз з Іўеўскага раёна, акрамя іншага, яшчэ і крэм-мёд з рознымі дабаўкамі — брусніцы, чарніцы, чорныя парэчкі, мята,

лімон, пярэга... Просіць 18 рублёў за паўлітра. На заўвагу, маўляў, дорага, тлумачыць:

— Гэта ж не проста ўжыць і намяшаў. Для вытворчасці такога мёду неабходна спецыяльнае абсталяванне. У мяне крэмавалка, яна даволі дарагая, з праграмным кіраваннем. Загружаеш свежы вадкі мёд, задаеш праграму. На другія суткі дадаеш 10 % мёду з дробнымі крышталямі, на пятую — напрыклад, сухія ягады.

Словам, працэс доўгі. Затое такі мёд увесць час будзе крэмавай тэкстуры, не засохне і не закрышталізуецца. А смак!.. Плюс вялізная карысць для імунітэту.

З салодкіх і карысных прысмакаў на кірмашы — у першую чаргу ягады. Журавіны, напрыклад, па восем рублёў за кіло (на бачнае месца прадаўцы выкладваюць сертыфікат аб бяспецы), маліна — сем. Можна знайсці нават клубніцы з Брэсцкай вобласці — 7,5 рубля за кілаграм. З костачкавых-сечмакавых вельмі шмат сёлета сліў (у сярэднім 4-4,5 за кіло) і яблыкаў. Каштуюць яблыкі 2-2,5 рубля за кілаграм, самая распаўсюджаная цана — 2,20. Купляюць іх вельмі актыўна: на сокі, варэнне і проста паесці.

СМАК ВЯСЁЛКІ

Тут жа паблізу гандлююць мяснымі прысмакамі. У асартыменце — сала салёнае і не салёнае, запечаныя ў печцы рулеты і, вядома, пальцам пханая каўбаска, вэнджаная, вяленая і сырая.

— Пакаштаваць можна? — цікавіцца пакупнік.

— Трэба! — запэўнівае жанчына-прадавец і тут жа адмахвае нажом лусту калбасы. — Ешце на здароўечка.

— Мы са Столінскага раёна, ужо шэсць гадоў кожную восень у вас у Мінску гандлюем, — распавядае яна. — У нас свае парасяты. Вось глядзіце: вэнджаная рулька — 10 рублёў за кілаграм, рэбры — таксама 10, каўбаска — 16 сырая, 20-22 вэнджаная.

Дададзім, што паўлітровы слоік хатняй тушонкі на кірмашы каштуе ад 5 рублёў (хоць, магчыма, лепш выкласці 10 — тут усё залежыць ад складу).

У прыкрытце ў пакупнікоў — у першую чаргу салёнае сала. Каштуе яно ў гаспадыні са Століна 23 рублі за кіло. Задаўшыся мэтай і прайшоўшы па сталічных кірмашах, можна знайсці «такое ж» і па

18. Зрэшты, асабліва тоўстае, высокае сала («як сметанковае масла, пакаштуйце!») прадаюць па 25 рублёў.

Да сала лагічна выбраць што-небудзь рэзкае і салёнае. Салёнага, квашанага і марынаванага на сезонных кірмашах гэтай восенню таксама ў дастатку. Ад бочкавых салёных агуркоў да марынаваных грыбоў. Каштаваць, зноў жа, не толькі дазваляецца, але і вітаецца.

— Я агуркі салёныя па ўсім кірмашы каштавала, у вас самыя смачныя, — кажа пакупніца. — Вашы мне спадабаліся, вось я да вас і вярнулася.

— А позна! Скончыліся! — разводзіць рукамі дзядзечка за прылаўкам. — Пачакайце, пайду да жонкі схаджу. Калі ў яе яшчэ не раскупілі, прынясу вам.

Свежая рыба таксама ёсць на сезонных рынках. Жывога карпа прадаюць па 8 рублёў за кіло.

З нечаканых знаходак майго паходу на кірмаш каля Лядовага палаца — «вясёлка». Гэта, аказваецца, грыб: ён жа смарчок падагрычны, ён жа «яйка ведзьмаў», ён жа «земляное масла». Не ведаеце, што гэта такое? Я таксама была не ў курсе...

— Гэта лячэбны грыб, — тлумачыць прадавец. — Яго яйка ўнутры як жэле, таму і называюць земляным маслам. У народнай медыцыне выкарыстоўваюць настойку гэтага грыба, водную ці спіртавую. Настойка вясёлкі дапамагае пры захворваннях стрававальнай сістэмы, лечыць падагру, рэўматызм, здымае нырачныя болі. А яшчэ паскарае загойванне ран. Увечары ранку памазалі кавалачкам вясёлкі, раніцай яна практычна загіяла.

Суразмоўца запэўнівае, што, акрамя ўсяго іншага, цудадзейная настойка падаўляе анкалеткі. А яшчэ, распавядае ён, у старажытнасці гэты грыб лічыўся найлепшым сродкам, каб выклікаць пачуццё кахання да вас, скажам так, у вызначанага аб'екта. Што для гэтага з грыбам трэба зрабіць практычна і які абрад правесці, прадавец не ведае — сказаў, маўляў, хлусіць не стану, не ў курсе. Затое распавёў, як зрабіць гаючую настойку: на літровы слоік дастаткова ўсяго тры вясёлкі. Грыбы мужчына прадае паштучна, штучку за 2 рублі.

Аляксандра АНЦЭЛЕВІЧ

ШТО Ў СВЕЦЕ РОБІЦЦА

Сусветны доўг дасягнуў рэкордных \$307 трлн

Узровень агульнага доўгу ўсіх краін дасягнуў найвышэйшага значэння ў гісторыі і склаў \$307 трлн, паведаміла ТАСС са спасылкай на даклад Інстытута міжнародных фінансаў (IIF). У дакладзе адзначаецца, што ў першай палове бягучага года глабальны доўг павялічыўся на \$10 трлн. У выніку гэты паказчык на \$100 трлн перавышае ўзровень дзесяцігадовай даўнасці, што з'яўляецца «ашаламляльным» фактам. Раней дырэктар дэпартаменту па бюджэтных пытаннях Міжнароднага валютнага фонду Вітор Гаспар заявіў, што ўзровень агульнага доўгу ўсіх краін можа зноў пачаць расці, так і не апусціўшыся да паказчыкаў, якія фіксаваліся да пандэміі каранавіруса.



Прэм'ер Італіі заявіла, што не дазволіць зрабіць з краіны «лагер для бежанцаў»

Джорджа Мелоні заявіла, што яе краіна не павінна стаць пастаянным прытулкам для бежанцаў. «Я не дазволю, каб Італія стала лагерам для бежанцаў у Еўропе», — прыводзіць агенцтва АНСА яе словы. Прэм'ер адзначыла, што сітуацыя з наплывам нелегальных мігрантаў на востраве Лампедуза аказала «невыносны ціск» на Італію. На выхадных Мелоні наведвала Лампедузу. Яна заявіла, што «будучыня Еўропы будзе пад пагрозай», калі краіны ЕС не знойдуць разам «сур'ёзнае рашэнне» дадзенай праблемы. За апошнія некалькі дзён на Лампедузу высаджалася каля 9 тысяч нелегалаў. Гэты італьянскі востраў знаходзіцца недалёка ад узбярэжжа Туніса. Менавіта таму нелегальныя мігранты з Афрыкі, якія жадаюць трапіць у ЕС, нярэдка імкнуцца дабрацца менавіта да Лампедузы. У сувязі з наплывам мігрантаў на востраве абвешчана надзвычайнае становішча.

Кіраўнік МУС Францыі папярэдзіў аб сур'ёзнай тэрарыстычнай пагрозе

Міністр унутраных спраў Францыі Жэральд Дарманен лічыць сур'ёзнай для краіны тэрарыстычную пагрозу, якая выходзіць ад групы «Аль-Каіда на Аравійскім паўвостраве». Пра гэта ён заявіў у эфіры тэлеканала BFMTV, паведаміла ТАСС. Раней газета Le Figaro са спасылкай на выданне тэрарыстаў паведаміла, што згаданая група прыстрашыла «атакаваць міністэрства ў Парыжы і знішчыць шведскае пасольства». Аб якім менавіта ведамстве ідзе гаворка, не ўдакладняецца. «Гэты так званы часопіс не выдаваўся ўжо 12 гадоў. Той факт, што ён выйшаў цяпер, — сур'ёзная пагроза для нас, Швецыі і ўсіх заходніх краін. Наша міністэрства пад прыцэлам, але гаворка можа ісці і аб іншых месцах, — адзначыў Дарманен. — Мы прадухілілі 47 тэрактаў з моманту ўступлення прэзідэнта рэспублікі на пасаду, 15, на жаль, былі здзейснены. Тэрарыстычная пагроза застаецца цалкам рэальнай».