



ПЕРШЫЯ, СМАЧНЫЯ... НЯТАННЫЯ



*(Заканчэнне.
Пачатак на 1-й стар.)*

Лісічкі — самыя першыя летнія грыбы. «Сезонаў» у лісічак два — спачатку ў канцы ліпеня-пачатку жніўня, і потым — у верасні-кастрычніку. Летнія лісічкі не такія духмяныя і памерам меншыя, кажуць грыбнікі. Восеньскія смачнейшыя, ім аддаюць перавагу і прафесійныя кулінары. Ну а лісічкі першага «ўраджаю» каштоўныя тым, што яны — першыя, іх мала, і таму іх хочацца.

Звычайна лісічкі селяцца «сем'ямі». Знайшоў першую — і далей толькі збірай, на адной палянцы можна набраць паўвядзерца. Але сёлета, распаўядалі мне прадаўцы на міні-рынку каля вёскі Аляхновічы, дароў лесу наогул мала, і лісічкі даводзіцца шукаць літаральна па адной.

— Цэлюю раніцу збіралі, няма лісічак, — згодная з жыхарамі Аляхновіч Тамара Іванаўна з вёскі Краснае, што на Маладзечне. — У мінулыя гады вёдрамі прыносілі з лесу лісічкі. А ў гэтым збіралі сям'ёй, кожны добра калі па два літры з лесу прынёс — называецца, схадзіў у грыбы... Наогул, у лесе сёлета ўсяго мала — чарніц, напрыклад, таксама амаль няма. Можа, справа ў гарачыні і не хапае дажджоў. Таму і цэны такія. Лісічкі літр за 15 рублёў аддаём, лясныя чарніцы — па 5 рублёў за паўлітра.

У Аляхновічах, дарэчы, за літр лісічак прасілі 10 рублёў, а за опт (калі бераце два літровыя слоічкі) цану скінуць да васьмі.

— Яны па 10 прадаюць, мы па 15. І ў іх бяруць, і ў нас, хто багацейшы. Вы паглядзіце, якія ў нас лісічкі прыгожыя, чысценькія, свежыя. Мы іх шчыльна ўкладваем, са слоіка не высыпаць. Дорага, вядома, але ж іх амаль няма. І збіраць цяжка. Так што літр за 15 рублёў аддаю, вядзерца — за 40. Хоць калі будзеце браць два вядзерцы, за 35 кожнае аддам. Я звычайна пакупнікам саступаю ў цане.

Прадаўцы наракаюць на спякоту і распаўядаць пра тое, што ў мінулым годзе ў гэтую пару ўжо актыўна збіралі чырвонагаловікі, а ў гэтым — пакуль толькі лісічкі. Мінулыя некалькі гадоў былі грыбныя, казалі мне. Сёлета пакуль лес не асабліва песціць дарункамі прыроды.

Несумненны плюс лісічак — у тым, што яны не бываюць чарвівыя. Так што іх можна браць, што называецца, не гледзячы. Хоць не гледзячы ўсё ж не варта, таму што лісічкі бываюць ілжывыя — але пра гэта пазней. Гэтыя грыбы ўтрымліваюць адмысловыя рэчывы — поліцукрыд хінаманозу, згубны для ўсіх відаў паразітаў. Таму лісічкі — цудоўны сродак супраць гельмінтаў. Праўда, каб выкарыстоўваць гэтыя грыбы ў якасці сродку ад паразітаў, іх наогул нельга саліць, акрамя таго хінаманозу разбураецца пад уздзеяннем высокай тэмпературы. Таму ў народнай медыцыне выкарыстоўваецца парашок сушаных лісічак.

Але і звыклія стравы з лісічак прынясуць карысць здароўю. Гэтыя грыбы — адны з самых карысных: утрымліваюць цынк, селен, калій і медзь, поўны спектр вітамінаў групы В, а таксама неабходны ў нашым клімаце вітамін D. Так што стравы з лісічак падтрымаюць імунітэт і зрок, умацоўць косці і выведучь таксіны. Дзецам да сямі гадоў, праўда, лісічкі ёсці не рэкамендуецца — як і іншыя грыбы, яны — досыць цяжкая ежа.

СОНЕЙКА Ў ТАЛЕРЦЫ

Акрамя іншых вартасцяў лісічкі — прыгожыя: гэткае сонейка ў талерцы. У адрозненне ад іншых грыбоў, яны не страчваюць свайго яркага сонечнага колеру пры тэрмічнай апрацоўцы. Так што яны прывабна выглядаюць і ў закрутках, і ў юшцы, і на патэльні.

ИЗВЕЩЕНИЕ о проведении 03 августа 2021 года повторных торгов по продаже имущества, принадлежащего ИООО «ЦЕНТРОБЕТОН»

Предмет торгов
Капитальное строение с инвентарным номером в ЕГРНИ 500/С-60268 общей площадью 387,3 кв. м (наименование: административно-бытовое здание; назначение: здание административно-хозяйственное)
Имущество расположено на земельном участке с кадастровым номером 500000000005003385 площадью 1,9410 га (право постоянного пользования)
Местонахождение: г. Минск, ул. Железнодорожная, 35
Начальная цена: 650 000,00 бел. руб. с учетом НДС
Сумма задатка: 65 000,00 бел. руб.
Шаг аукциона: 65 000,00 бел. руб.

Продавец имущества: ИООО «ЦЕНТРОБЕТОН», ул. Железнодорожная, д. 35, 220089, г. Минск.

Организатор торгов: государственное предприятие «МГЦН», ул. К. Маркса, 39, к. 10, 220030, г. Минск.

Условие торгов: победитель торгов (покупатель) оплачивает вознаграждение за организацию и проведение торгов в размере 1 процента от цены продажи предмета торгов, указанной в протоколе о результатах торгов, а также возмещает затраты на организацию и проведение торгов в течение 5 дней со дня проведения торгов на расчетный счет организатора торгов.

Торги проводятся в порядке, установленном Положением о порядке продажи имущества ликвидиреуемого юридического лица с публичных торгов, утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 08.01.2013 № 16.

К участию в торгах допускаются юридические и физические лица, заключившие соглашение с организатором торгов о правах и обязанностях сторон в процессе подготовки и проведения аукциона (договор о задатке), внесшие в установленном порядке задаток, а также представившие организатору торгов следующие документы:

заявление на участие в аукционе (по форме, установленной организатором торгов); копию свидетельства о регистрации и подлинник для заверения (для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей); копию устава либо учредительного договора и их подлинники для заверения (для юридических лиц); копию платежного документа о внесении задатка с отметкой банка; документы, подтверждающие полномочия представителя юридического (физического) лица, а также, при необходимости, иные документы в соответствии с порядком проведения аукциона.

Задаток перечисляется в срок, установленный для приема документов на участие в аукционе, на расчетный счет № BY15 BLBB 3012 0190 3985 8300 1001 в ЦБУ № 527 ОАО «Белинвестбанк», г. Минск, БИК BLBBVY2X, получатель – государственное предприятие «МГЦН», УНП 190398583.

Торги проходят в форме открытого аукциона с условиями на повышение начальной цены. Торги проводит аукционист, определенный организатором торгов. В процессе торгов начальная цена повышается аукционистом до тех пор, пока только один участник согласится приобрести предмет торгов. Данный участник объявляется победителем торгов, а наивысшая цена (цена продажи) фиксируется в протоколе о результатах торгов и включает НДС. В ходе торгов участники могут предлагать свою цену за продаваемое имущество в соответствии с порядком проведения аукциона.

В случае если торги признаны несостоявшимися в силу того, что заявление на участие в них подано только одним участником или для участия в них явился только один участник, предмет торгов продается этому участнику (единственному участнику аукциона) при его согласии по начальной цене, увеличенной на пять процентов.

Договор купли-продажи между продавцом и победителем торгов (единственным участником аукциона) подписывается в течение 10 календарных дней со дня проведения аукциона и заключается после предъявления копий документов, подтверждающих возмещение затрат на организацию и проведение аукциона.

Оплата стоимости приобретенного имущества с учетом НДС осуществляется победителем торгов (единственным участником аукциона) в порядке, предусмотренном в договоре купли-продажи.

Торги проводятся **03 августа 2021 года в 15.00** по адресу: г. Минск, ул. К. Маркса, 39, зал аукционов. Прием документов, а также консультации по вопросам участия в торгах осуществляются с **23.07.2021 по 30.07.2021 включительно** в рабочие дни с 09.00 до 13.00 и с 14.00 до 17.00 (по пятницам – до 16.45) по адресу: г. Минск, ул. К. Маркса, 39, каб. 6. По вопросу ознакомления с продаваемым имуществом следует обращаться по телефону (029) 615-11-11.

Ранее извещения о проведении торгов были опубликованы в газете «Звязда» 07.04.2021, 10.06.2021, 24.06.2021.

Телефоны для справок:
(017) 365-48-36 (государственное предприятие «МГЦН»);
(029) 615-11-11 (ИООО «ЦЕНТРОБЕТОН»).

Извещение о проведении первых публичных торгов
в форме аукциона (в процедуре банкротства)

Дата, время, место проведения торгов:
25.08.2021 в 11.00 г. Борисов, ул. Толстикова, 2

Лот	Сведения о предмете торгов	Начальная цена, руб.
№ 1	КАПИТАЛЬНОЕ СТРОЕНИЕ ЗДАНИЯ МАЗУТОХРАНИЛИЩА, расположенного по адресу: Минская область, г. Борисов, ул. 30 лет ВЛКСМ, 20, инв. № 610/С-60042, расположенного на земельном участке с кадастровым номером № 640400000008000243 0,2184 га	17 100,00

Шаг аукциона – 5 % от начальной цены 855,00 руб.

С предметом торгов можно по месту его нахождения, по согласованию с продавцом.

Продавец: ПРУП «Борисовский хрустальный завод имени Ф.Э. Дзержинского», тел. +375447612337.

Организатор торгов: ООО «Консалтинговый центр МБА», г. Минск, ул. Мясникова, 39, комн. 331, тел. +375291070012.

Заявления принимаются с 22.07.2021 9.00 по 24.08.2021 16.00 г. Борисов, ул. Толстикова, 2.

Потенденты вносят задаток в размере 10 % от начальной цены в срок не позднее даты окончания приема заявлений на р/с ПРУП «Борисовский хрустальный завод имени Ф.Э. Дзержинского» № BY14BAPB30 1231938001000000000 ОАО «Белагропромбанк» г. Минск, БИК BAPBVY2X, УНП 600012031.

Срок возможного отказа от проведения торгов – не менее чем за пять дней до даты их проведения. Победитель торгов (потендент на покупку) возмещает затраты, связанные с организацией и проведением торгов, в размере, установленном сметой расходов на проведение аукциона. К участию в торгах допускаются лица, подавшие организатору торгов заявление с приложением необходимых документов, зарегистрированное в журнале регистрации заявлений на участие в торгах. Победителем признается участник, предложивший наибольшую цену. Победитель торгов в день проведения торгов подписывает протокол. В случае признания аукциона несостоявшимся предмет торгов может быть продан единственному участнику, подавшему заявление на участие в торгах, либо единственному участнику, явившемуся для участия в них, при его согласии по начальной цене, увеличенной на 5 %. Договор купли-продажи предмета торгов подписывается с победителем аукциона в срок не позднее 20 дней от даты подписания протокола о результатах аукциона: Лица, желающие участвовать в торгах, обязаны подать организатору торгов в указанный в извещении о проведении торгов срок заявление на участие в торгах с приложением следующих документов: заверенного банком документа, подтверждающего внесение суммы задатка на расчетный счет продавца, копии свидетельства о государственной регистрации индивидуального предпринимателя доверенности, выданной представителю юридического лица (кроме случаев, когда юридическое лицо представляет его руководитель), а также копии свидетельства о государственной регистрации юридического лица, легализованных в установленном порядке копий учредительных документов, выписки из торгового реестра страны происхождения (выписка должна быть подготовлена в течение шести месяцев до подачи заявления на участие в торгах) либо иного эквивалентного доказательства статуса юридического лица в соответствии с законодательством страны происхождения, документа о финансовом состоянии лица, выданного обслуживающим банком; для представителя гражданина Республики Беларусь, в том числе индивидуального предпринимателя, – доверенности, оформленной в соответствии с законодательством. При подаче документов на участие в торгах граждане Республики Беларусь, иностранные граждане и лица без гражданства, а также граждане Республики Беларусь, постоянно проживающие за пределами Республики Беларусь, в том числе представители юридических лиц Республики Беларусь, предъявляют паспорт или иной документ, удостоверяющий личность.

ярка аранжавыя (часам нават чырвоныя, дакладней, меднага колеру), сапраўдныя ж лісічкі — залацістыя. Ножка ў ілжывай лісічкі тоненькая, пустая. Гэты грыб мае рэзкі, досыць непрыемны пах, сапраўдная ж лісічка пахне смачна і далікатна. Сур'ёзна атруціцца лжывымі лісічкамі, зрэшты, практычна немагчыма: як максімум вы атрымаеце невялікую нястраўнасць — дадзены грыб адносяць да «ўмоўна адомых».

ЛІСІЧКІ ЯК ПАДСТАВА ПАФІЛАСОФСТВАВАЦЬ

Яшчэ адзін плюс лісічак — тое, што гэты грыб доўга захоўваецца. Большасць грыбоў медыкі раяць ужываць у першыя суткі, самае позняе — на другі дзень пасля іх збору. Лісічкі ж захоўваюцца тыдзень пры пакаёвай тэмпературы, два тыдні ў халадзільніку. Лепш за ўсё — у плеченым кошыку, прыкрытым харчовай плёнкай, у аддзяленні, прызначаным для гародніны. Найлепшы спосаб захаваць лісічкі даўжэй — замарозіць іх. Адварваць грыбы ці не перад замарозкай, вырашаіце самі. Толькі раскладзіце іх маленькімі порцыямі — у другі раз замарозіць размарожаныя лісічкі не атрымаецца. Яшчэ адзін спосаб назапасіць лісічак — высушыць іх і змалоць у грыбны парашок. Такую заправу можна дадаваць у супы, мясныя стравы, гарніры і галоўнае — гатаваць з яе дапамогай цудоўных соусы. Ну і, вядома, салёныя і марынаваныя лісічкі — гэта класіка жанру. Можна прыгатаваць самому, а можна купіць у тых жа бабуль.

— Саленні любяць лаяць у газетах і па тэлевізары, маўляў, санстанцыя будзе забараняць іх прадаваць, — разважае Тамара. — Але мы на гэта адказваем, што не першы год гандлюем тут, і яшчэ не было ніводнай скаргі, што саленні нашы няякасныя. Калі б у санстанцыю хоць адзін чалавек патэлефанаваў, наш гандаль адразу згарнулі б. Але пакуль што людзі купляюць грыбочкі ў слоіках, ёсць сталыя пакупнікі, каму падабаюцца мае марынады.

Пасля дзелавай размовы аб цэнах і якасці тавару маіх суразмоўніц пачынула пафіласофстваваць. Пра тое, што калі іх унукі і праўнукі вырастуць, хутчэй за ўсё, проста няма дзе будзе пакаштаваць сапраўдных прадуктаў. Застаюцца толькі гіпермаркеты, дзе можна купіць што заўгодна, усё прыгожае, спакаванае і, на думку маіх суразмоўніц, трохі несапраўднае. Выращаныя ў прамысловых умовах грыбы замест лясных, з прыліплым да каплёўшцы лісцікам або духмянай хваёвай іголачкай, ягадкі — усе аднолькавыя па памеры, але без паху лесу і летняга ветрыку, кансервы — прыгожыя, але не свойскія, без уласцівай кожнай гаспадыні кулінарнай творчасці.

— Мы тут усе — пажылыя людзі. У каго ўнукі дарослыя, а ў каго ўжо і праўнукі падростаюць. І ўжо нават нашы дзеці не будуць па лясках хадзіць, збіраць тыя чарніцы ды лісічкі, ніхто не будзе закручваць па пяцьсот слоікаў у сезон розных саленняў. Так што набывайце, пакуль ёсць магчымасць!

**Аляксандра АНЦЭЛЭВІЧ,
фота аўтара.**

Дарэчы, калі звычайны гістарычны шлях далікатэсаў — з магнацкіх сталаў у рацыён простых людзей, з лісічкамі ўсё было наадварот. Іх адкрылі для сябе менавіта сяляне, і толькі ў XVIII стагоддзі гэтыя грыбы занялі ганаровае месца на сталах арыстакратаў. Першыя лісічкі ацаніла французская знаць. Дарэчы, французская кухня багатая на стравы з лісічкамі, часам зусім нечаканыя. Напрыклад, што вы скажаце пра варэнне з лісічак? Невялікія крамяныя грыбы мыюць, нарэзаюць кавалачкамі і заліваюць вадой на ноч. Назаўтра вадз зліваюць, грыбы перасыпаюць цукрам (400 г на кілаграм), уліваюць 200 мл вады і вараць на вельмі слабым агні 30 хвілін, здымаючы пену. Потым дадаюць вялікі кіслы яблык, надзёрты на буйной тарцы, і вараць яшчэ паўгадзіны. За пяць хвілін да гатоўнасці ў варэнне ўліваюць сок паловы лімона, запраўляюць карыцай і ванільлю на смак. Выкарыстоўваюць варэнне з лісічак і ў якасці салодкага дапаўнення да кавы, і як соус да птушкі, мяса і сыроў.

Калі вы прыхільнік больш традыцыйных смакавых спалучэнняў, то ведайце, што лісічкі выдатна «ладзяць» з большасцю звыклых для нас прадуктаў. Яны добрыя і ў супе, і ў салаце, і, вядома, у якасці дабаўкі да бульбы (варанай, смажанай, пюрэ). Варыць лісічкі доўга не трэба, дастаткова пяці хвілін. Смажыць гэтыя грыбы кухары раяць спачатку на сухой патэльні, а алей і прыправы дадаваць толькі ў сярэдзіне гатавання. Спецыі, з якімі ідэальна спалучаюцца лісічкі, — чабор, размарын, шафран. Можна выкарыстоўваць і больш звыклых прыправы — кроп і пятрушку, цыбулю і часнок.

А наогул, відаў лісічак існуе каля дзясці — белыя лісічкі, чорныя (у іх труфельны водар), жоўтыя... Грыбнікі сцвярджаюць, што колер звычайных, звыклых нам лісічак змяняецца ў залежнасці ад таго, пад якімі дрэвамі вырасла грыбная «сямейка».

— У дубровах лісічкі растуць светлыя. Бачыце, адна зверху ляжыць у вядры светленькая, яна ў дубах расла, — тлумачыць Тамара Іванаўна.

Каб выбраць лісічкі на рынку, трэба ўжыць нюх, дотык і яшчэ ацэньваць грыбы з эстэтычнага пункту гледжання. Прыгожыя — значыць, будуць смачныя, сцвярджаюць прадаўцы. Лепш за ўсё выбіраць грыбы невялікага памеру — буйныя могуць гарчыць. Якасныя лісічкі павінны мець моцны, смачны грыбны водар, быць пругкія навобмацк ды яркія, сонечныя па колеры.

Колер — адзін з асноўных крытэрыяў, па якім адрозніваюць сапраўдныя лісічкі ад ілжывых.

— Няма ніякіх ілжывых лісічак. Не бывае! — паблажліва ўсміхаецца Дзмітрый, які прадае бульбу са свайго падворка і дарункі лесу на трасе Р-28. — Ёсць ілжывыя! — не згаджаюцца суседкі па прылаўку. — Ілжывыя — яны ярчэйшыя. І ножкі танчэйшыя.

— Дык гэта наогул іншы грыб, гэта свінushка, — не здаецца Дзмітрый. — Яна расце ў адзіночку, а лісічкі — сем'ямі. Свінушку часам называюць ілжывай лісічкай, але трэба зусім не ведаць грыбоў, каб іх пераблытаць.

«Ілжывыя лісічкі» міколагі сапраўды называюць «белая свінushка». Яны маюць іншы колер (дарэчы, не белы): яны