Нататкі шматдзетнага таткі

На бацькоўскім сходзе ў малодшых дзяцей чыйсьці вельмі важны на выгляд тата наладзіў тэатр аднаго акцёра: вучыў настаўнікаў правільна вучыць дзяцей, а бацькоў — правільна гэтых дзяцей выхоўваць. І праз слова прыводзіў у якасці прыкладу свайго Косціка: мы Косціка пастаянна кантралюем... наш Косцік тое, наш Косцік сёе.

Прыйшоўшы дадому, перш-наперш спытаў у малодшых не пра іх, а пра легендарнага Косціка:

— Дзеці, скажыце, а як вучыцца Косцік?

Малодшыя здзіўлена:

— Які Косцік?

— Ваш аднакласнік.

— Няма ў нас такіх аднакласнікаў.

— Як гэта няма, калі яго тата сёння нас «дастаў» на сходзе гэтым Косцікам?

— А як яшчэ можна Косціка назваць?

— Косця, Канстанцін.

Вера цвёрда:

— Тата, у нас няма ў класе ні Косці, ні Канстанціна.

Цяпер сяджу і думаю: гэта я не ў той клас трапіў ці тата Косціка?

* * *

Едзем усёй сям'ёй у машыне, дзеці пастаянна адно з адным сварацца, малодшая перыядычна крычыць і спрабуе адшпіліцца. Я ўсю гэту справу стараюся заглушыць музыкай — на жаль, беспаспяхова.

Старэйшая дачка:

— Тата, скажы, ёсць розніца, калі ты ў машыне едзеш адзін і калі разам з намі?

— Як неба і зямля.

— У якім сэнсе?

— Ну або я спакойна еду адзін, слухаю музыку і атрымліваю задавальненне, або я еду ў вар'яцкім доме і ўвесь час адцягваю ўвагу ад дарогі.

Дачка *(пакрыўджана)*:

— Ты не зразумееш. Я мела на ўвазе, ці адчуваецца па машыне, што ў ёй едзе сем чалавек?

Я *(таксама пакрыўджана)*:

— Па машыне не.

Машыне, у адрозненне ад мяне, сапраўды асабліва без розніцы: аб'ём 3,5 літра, магутнасць 260 конскіх сіл. А вось у таты і аб'ём цярпення меншы, і конскай сілы, на жаль, няма ніводнай.

Павел ХОЛАД.

ООО «Фрондера» извещает о проведении открытого аукциона по продаже имущества государственного предприятия «СЛУЦКОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ»

Лот	Наименование	Местонахождение	Начальная цена без НДС, бел. руб.	Задаток, бел. руб.	Шаг аукциона, бел. руб.
1	ЛОТ № 1, в составе: 1. Капитальное строение с инв. № 640/С-26504, площадь – 1 868,3 кв. м, назначение – здание специализированное иного назначения, наименование – ремонтно-механическая мастерская; 2. Капитальное строение с инв. № 640/С-84142, площадь – 267,1 кв. м, назначение – здание неустановленного назначения, наименование – лесосушильная установка; 3. Капитальное строение с инв. № 640/С-26493, площадь – 1 781,1 кв. м, назначение – здание административно-хозяйственное, наименование – административно-бытовой корпус; 4. Ограждение территории (19/100 доли); 5. Техническая площадка (21/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д.19А/19, /18, /20	230 371,18	11 518,60	11 518,60
2	ЛОТ № 2, в составе: 1. Капитальное строение с инв. № 640/С-26506, площадь – 2 627,4 кв. м, назначение – здание специализированное иного назначения, наименование – блок складов; 2. Ограждение территории (4/100 доли); 3.Техническая площадка (13/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д. 19А/17	141 011,23	7 050,60	7 050,60
3	ЛОТ № 3, в составе: 1. Капитальное строение с инв. № 640/С-77256, площадь – 72,2 кв. м, назначение – здание неустановленного назначения, наименование – токарный цех; 2. Капитальное строение с инв. № 640/С-75441, площадь – 70,0 кв. м, назначение – здание неустановленного назначения, наименование – проходная; 3. Сооружение с инв. № 640/С-84133, высота – 20 м, назначение – сооружение неустановленного назначения, наименование – громоотвод. 4. Ограждение территории (7/100 доли); 5. Техническая площадка (4/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д. 19А, 19А/6	16 315,31	815,80	815,80
4	Лот № 4, в составе: 1. Сооружение с инв. № 640/С-84395, назначение – сооружение специализированное складов, хранилищ, наименование – склад выгрузки металла; 2. Техническая площадка (6/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д.19А/13	40 838,69	2 041,90	2 041,90
5	Лот № 5, в составе: 1. Капитальное строение с инв. № 640/С-26498, площадь – 1 148,6 кв. м, назначение – здание специализированное иного назначения, наименование – склад; 2. Техническая площадка (9/100 доли); 3. Ограждение территории (6/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д.19А/14	69 215,94	3 460,80	3 460,80
6	Лот № 6, в составе: 1. Сооружение с инв. № 640/С-77196, протяженность – 300,2 м, назначение – сооружение специализированное железнодорожного транспорта, наименование – повышенный ж/д путь; 2. Капитальное строение с инв. № 640/С-75442, площадь – 167,7 кв. м, назначение – здание специализированное складов, торговых баз, баз материально-технического снабжения, хранилищ, наименование – склад цемента; 3. Сооружение с инв. № 640/С-84137, площадь – 76 кв. м, назначение – сооружение неустановленного назначения, наименование – участок выгрузки цемента; 4. Техническая площадка (7/100 доли); 5. Ограждение территории (23/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д.19А, 19А/18, /3	124 550,58	6 227,55	6 227,55
7	Лот № 7, в составе: 1. Капитальное строение с инв. № 640/С-75876, площадь – 645,2 кв. м, назначение – здание неустановленного назначения, наименование – здание пилорамы; 2. Сооружение с инв. № 640/С-84141, назначение – сооружение специализированное складов, хранилищ, наименование – склад выгрузки пиломатериалов; 3. Сооружение с инв. № 640/С-84140, назначение – сооружение специализированное складов, хранилищ, наименование – склад выгрузки леса; 4. Сооружение с инв. № 640/С-77216, протяженность – 413,1 м, назначение – сооружение специализированное железнодорожного транспорта, наименование – рельсы ж/д пути; 5. Техническая площадка (13/100 доли); 6. Ограждение территории (7/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д.19А/7, /6, /5	115 732,42	5 786,65	5 786,65
8	Лот № 8, в составе: 1. Капитальное строение с инв. № 640/С-75439, площадь – 1 562,2 кв. м, назначение – здание специализированное складов, торговых баз, баз материально-технического снабжения, хранилищ, наименование – складское помещение; 2. Техническая площадка (11/100 доли); 3. Ограждение территории (6/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д.19А/8	82 142,48	4 107,15	4 107,15
9	Лот № 9, в составе: 1. Капитальное строение с инв. № 640/С-26500, площадь – 47,0 кв. м, назначение – сооружение неустановленного назначения, наименование – АЗС; 2. Техническая площадка (5/100 доли); 3. Ограждение территории (3/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д.19А/9	12 368,67	618,45	618,45
10	Лот № 10, в составе: 1. Капитальное строение с инв. № 640/С-75437, площадь – 85,6 кв. м, назначение – здание неустановленного назначения, наименование – сушилка; 2. Сооружение с инв. № 640/С-84136, назначение – сооружение неустановленного назначения, наименование – эстакада; 3. Сооружение с инв. № 640/С-77236, объем – 45 куб. м , назначение – сооружение неустановленного назначения, наименование – пожарный резервуар; 4. Техническая площадка (6/100 доли); 5. Ограждение территории (4/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д.19А/12, Б	20 393,60	1 019,70	1 019,70
11	Лот № 11, в составе: 1. Техническая площадка (2/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д.19А	3 397,25	169,90	169,90
12	Лот № 12, в составе: 1. Техническая площадка (3/100 доли)	Минская обл., г. Слуцк, ул. Тутаринова, д.19А	7453,36	327,7	327,7

В отношении вышеуказанных лотов проводятся вторые повторные торги. Окончание приема заявлений в 18.00 07.08.2019

ЛОТ № 1. Капитальное строение с инв. № 640/С-26504, площадь – 1 868,3 кв. м, назначение – здание специализированное иного назначения, наименование – ремонтно-механическая мастерская находится в залоге у ОАО «БПС-Сбербанк», г. Минск (договор о залоге (ипотеке) № 321-00065/10-01 от 17.04.2010)

Все вышеуказанные лоты расположены на земельном участке площадью 7,3392 га с кадастровым номером 624650100001006612. Целевое назначение – земельный участок для содержания и обслуживания зданий и сооружений производственной базы. Право постоянного пользования. Переход права на земельный участок осуществляется в соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь

УСЛОВИЯ

Победитель аукциона либо в случае если аукцион признан несостоявшимся в силу того, что заявление на участие в аукционе подано единственным участником, либо единственный участник явился для участия в аукционе, и он согласен приобрести Объект (Объекты) по начальной цене, увеличенной на 5% (пять процентов), – Претендент на покупку должен заключить с Продавцом договор купли-продажи Объекта (Объектов) после возмещения затрат на организацию и проведение аукциона, затрат на публикацию в течение 14 (четырнадцати) дней со дня проведения аукциона.

Оплата приобретенного на аукционе Объекта (Объектов) производится в соответствии с договором купли-продажи, но не позднее 30 (тридцати) дней со дня проведения торгов. Победитель аукциона (Претендент на покупку) обязан возместить Организатору аукциона стоимость затрат на организацию и проведение открытого аукциона и затраты по размещению публикации в газете и на сайте bankrot.gov.by на основании счета-фактуры в течение 5 (пяти) дней со дня проведения аукциона.

На Претендента на покупку распространяются правила и условия, установленные законодательством Республики Беларусь для Победителя аукциона

Аукцион состоится 09.08.2019 в 15.00 (регистрация участников с 14.30 до 14.50) по адресу: г. Минск, ул. Мележа, 1, оф. 1127

Порядок оформления участия в аукционе, критерии выявления победителя торгов и порядок оформления результатов торгов содержится на сайте https://sites.google.com/site/pcjuristcom/torgi

До подачи заявления необходимо внести задаток на р/с BY36ALFA30122215570040270000 в Отделении «На Красной» ЗАО «Альфа-Банк», код банка ALFABY2X, УНП 192789344.

Получатель – ООО «Фрондера». Назначение платежа: задаток для участия в аукционе по продаже имущества ГП «СУТПК» (Лот № __), проводимом 09.08.2019 г.

Заявления на участие и необходимые документы принимаются в рабочие дни с 10.00 до 18.00 по адресу: г. Минск, ул. Мележа, 1, оф. 1121.

Все желающие могут предварительно ознакомиться с лотами. Контактное лицо для осмотра: 8 029 691 36 99 (Александр Владимирович).

Организатор аукциона вправе после опубликования извещения о проведении аукциона отказаться от его проведения в любое время, но не позднее чем за пять дней до наступления даты его проведения. Организация и проведение аукциона осуществляется на основании норм Закона Республики Беларусь от 13.07.2012 № 415-З «Об экономической несостоятельности (банкротстве)»

Организатор аукциона – ООО «Фрондера», тел. 8 (029) 305-86-50, e-mail: frondera@mail.ru

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ЖЭЛАЦІН АД МАРШЧЫН

САЛОН ПРЫГАЖОСЦІ

Мала хто ведае, што менавіта жэлацін, дзякуючы свайму эфекту сцягваць, салоны прыгажосці выкарыстоўваюць у «механічных» масках для падцягвання шчок і другога падбародка. Жэлацін станоўча ўплывае на бялковы і амінакіслотны абмен скуры, паляпшаючы яе стан. Ён разгладжвае дробныя маршчынкі, змякчае і адбельвае скуру, паляпшае кровазварот.

Змяшайце: *1 ч. лыжку жэлаціну, 100 мл вады, 3 ст. лыжкі мёду, 0,5 шклянкі гліцэрыну і 1 г (на кончыку нажа) саліцылавай кіслаты.*

Посуд з сумессю пастаўце ў гарачую ваду і мяшайце да таго часу, пакуль маса не стане аднастайнай.

Дастаньце ёмістасць з сумессю з вады і астудзіце, пастаянна ўзбіваючы, каб атрымаўся жэлепадобны крэм. Гатовы крэм наносьце на скуру штодня за 2 гадзіны да сну на 20 хвілін. Рэшткі крэму, якія не ўвабраліся ў скуру, здымайце сурвэткай.

Атрыманага крэму хапае на 1 месяц прымянення. Захоўваць яго трэба на верхняй паліцы халадзільніка. Адбірайце з агульнай масы столькі крэму, колькі трэба для аднаго прымянення, дайце яму трохі сагрэцца і наносьце на скуру.

СЕЗОН НАРЫХТОВАК

Марынаваныя агуркі без стэрылізацыі

***Спатрэбіцца:** агуркі; літровыя слоікі; часнок — 2-3 зубкі на слоік; кроп і пятрушка; перац балгарскі; горкі перац на смак. **Для марынаду на 1 літр вады:** 1 ст. л. солі (без горкі), 2 ст. л. цукру (без горкі); 40 мл воцату 9 %-нага, 3-4 шт. перцу чорнага гарошкам, 3 шт. перцу духмянага гарошкам.*

Перад прыгатаваннем абавязкова замачыць агуркі ў вадзе прыкладна на 5-6 гадзін.

Балгарскі перац вымыць, вызваліць ад насення, нарэзаць тонкімі палоскамі. Ачысціць часнок і нарэзаць кавалачкамі.

Вымачаныя агуркі наразаем тонка палоскамі пры дапамозе спецыяльнай агароднінарэзкі. (З рэшткаў ад агуркоў, якія не прарезаюцца, можна прыгатаваць салату.)

На дно прастэрылізаванага літровага слоіка банкі кладзём кроп, пятрушку, парэзаны часнок, востры перац, чорны і духмяны перац гарошкам. Затым у палоску тонка нарэзанага агурка закручваем палоску балгарскага перцу. Атрымліваецца рулет, такімі рулетамі запаўняем слоік.

Гатуем ваду і заліваем кіпенем агуркі прыкладна на 10 хвілін, слоікі накрываем накрыўкамі. Праз 10 хвілін ваду са слоікаў зліваем. Прыступаем да прыгатавання марынаду.

На 1 літр вады кладзём 2 ст. лыжкі цукру, 1 ст. лыжку солі, змешваем, даводзім да кіпення, кіпяцім 3 хвіліны. Далей гарачым марынадам заліваем слоікі даверху. Затым у кожны слоік заліваем 40 мм 9 %-нага воцату, закатваем. Ахінаем слоікі коўдрай і пакідаем да поўнага астывання.

ПАКАШТУЙЦЕ!

Брауні з тварагом і вішняй

***Спатрэбіцца:** шакалад горкі — 100 г, масла — 120 г, цукар — 150 г, яйка — 4 шт., мука пшанічная — 150 г, разрыхляльнік (без горкі) — 1 ч. л., тварог (мяккі) — 300 г, ванільны цукар — 1 пакуначак, вішні (без костачак) — 400 г, соль — дробка.*

Шакалад паламаць на кавалачкі. Растапіць разам з маслам на вадзяной лазні або ў мікрахвалёўцы.

2 яйкі і 50 грамаў цукру ўзбіць міксерам, дадаць дробку солі і ванільны цукар.

Для тварожнага крэму: тварог змяшаць з цукрам і двума яйкамі, якія засталіся. Расцерці да крэмападобнага стану. Калі тварог зярністы, працерці яго папярэдне праз сіта.

Ва ўзбітыя з цукрам яйкі дадаць растоплены шакалад, затым разрыхляльнік і муку. Змяшаць міксерам на самай нізкай хуткасці.

У форму з высокімі борцікамі, змазаную маслам, выліваць 1/3 цеста. Размеркаваць па форме. Выкласці палову тварожнай масы і разраўнаць лапаткай. Зверху выкласці палову вішняў. Затым зноў цеста, тварожную масу, вішні і зноў цеста. Цеста старацца размеркаваць раўнамерна, але калі дзесьці не атрымліваецца, гэта не страшна. Па верхнім пласце можна зрабіць разводы нажом або драўлянай палачкай.

Выпякаць 40—50 хвілін у разагрэтай да 180 градусаў духоўцы. Гатоўнасць праверыць зубачысткай — яна павінна быць сухой. Астудзіць у форме.

НЕ РАСКАЗВАЙ НІКОМУ, ШТО РОБІЦЦА ДОМА (Беларуская народная прымаўка)