■ Здаровае харчаванне

СА СМАКАМ ТАПЛЁНАГА МАЛАКА

Беларускія кандытары не адмаўляюцца ад савецкіх рэцэптаў

Нельга сказаць, што пячэнне — абавязковы складнік здаровага харчавання, аднак рэдкі дарослы (тым больш дзіця) адмаўляецца ад смачнага і сытнага прадукту. Дый не трэба цалкам адмаўляцца, калі ў вас няма праблем з вагой. Самае важнае — выбраць пячэнне адпаведнай якасці, з натуральных кампанентаў. У гэтым сэнсе вылучаецца, напрыклад, лідар па вытворчасці пячэння на рынку мучных кандытарскіх вырабаў «Кандытарская фабрыка «Слодыч».

Фота БЕЛТА.

Паводле слоў **в.а. дырэктара прадпрыемства Аляксандра НЯЧАЯ,** на вытворчасці выкарыстоўваецца толькі натуральная сыравіна — мука вышэйшага гатунку, масла, натуральны яечны парашок, натуральная шакаладная глазура і г.д. Сёння «Слодыч» выпрабляе звыш 100 відаў цукровага, здобнага, зацяжнога, аўсянага і глазураванага пячэння, а таксама 10 відаў крэкераў, кексы і вафельны ліст.

На прадпрыемстве працягваецца тэхнічнае пераўзбраенне. У 2012 годзе была ўведзена ў эксплуатацыю сучасная тэхналагічная лінія па вытворчасці цукровых гатункаў. Рэцэптура пячэння не змянілася, аднак новае замежнае абсталяванне — велізарная печ — у якой пячэнне запякаецца ў некалькі этапаў, дазволіла не проста павялічыць аб'ёмы вытворчасці, але і палепшыць смакавыя якасці. Пячэнне з водарам таплёнага малака, з разынкамі, шакаладам, какавай, журавінамі (гэтыя віды карыстаюцца найбольшым попытам у беларусаў) стала больш тонкім, рассыпістым і далікатным.

Калі вы набываеце «Слодыч» у старым добрым пергаменце, то павінны ведаць, што гэта самая што ні на ёсць лепшая, самая бясшкодная ўпакоўка, унутры якой — пячэнне, выраблёнае паводле старога добрага савецкага рэцэпта, паводле ДАСТа.

Наогул на фабрыцы сёння працуюць пяць вытворчых ліній. Галоўным чынам гэта лініі машыннай фармоўкі, аднак ёсць і лінія ручной работы. Апошняя дазваляе выпускаць прадукт з меншым тэрмінам захоўвання, але больш падобны на дамашні. Гэта «Мінскія хлябцы», «Арэхавае», «Святочнае», «Да падвячорка». Дарэчы, «хлябцы» не адразу становяцца «квадрацікамі» — спачатку выпякаюцца даўгаватыя кексы, якія пасля наразаюцца, выкладваюцца на бляху і адпраўляюцца для падрумяньвання ў печ.

У 2012 годзе «Слодыч» абнавіў і ўпакоўку. Найбольш папулярныя гатункі ўжо прадстаўлены ў яркай поліпрапіленавай упакоўцы з празрыстым акенцам — вагой 250, 450 і 500 грамаў. Сімволіка чэмпіянату свету па хакеі-2014 з'явілася на «Крымскай сумесі», «Амазонцы», «Беларускім мядовым».

Да канца года плануецца паставіць абсталяванне для яшчэ адной новай лініі, выпуск прадукцыі на якой пачнецца ў 2015 годзе. Гэта будзе здобнае пячэнне, аб'ёмы і асартымент якога істотна пашырацца. З'явяцца не толькі новыя формы, але і новы змест — напрыклад, пячэнне з джэмавай начынкай. Такое печыва пакуль ніхто ў нашай краіне не выпускае.

УСЁ ПАЙШЛО АД «ЖОРЖА»

Кандытарская фабрыка «Жорж» пачала работу ў 1905 годзе. У даваенны час Мінская бісквітная фабрыка, створаная на базе фабрыкі «Жорж», вырабляла пернікі і пячэнне. Падчас Другой сусветнай вайны фабрыка была часткова разбурана. У 1945 годзе яе аднавілі і разам з пячэннем і пернікамі пачалі вырабляць макарону. За пасляваенныя гады фабрыка неаднойчы перайменоўвалася і рэарганізоўвалася.

У 1991-м пачала работу Мінская кандытарская фабрыка №2 вытворчага аб'яднання кандытарскай прамысловасці «Камунарка», якая размясцілася па вул. Радыяльная, 54. З 1994 года фабрыка перайменавана ў дзяржаўнае прадпрыемства «Кандытарская фабрыка «Слодыч», а з 2001-га — у ААТ «Кандытарская фабрыка «Слодыч».

Святлана БАРЫСЕНКА

Прадукцыя фабрыкі займае каля 30% айчыннага рынку. Летась продаж вырас як на ўнутраным, так і на знешнім рынках. Экспарт ажыццяўляецца галоўным чынам у Расію, Казахстан, Германію, ЗША, ва Украіну, Азербайджан.

На 21-й міжнароднай выставе «Прадэкспа-2014» у Маскве «Слодыч» удастоены залатога медаля конкурсу «Лепшы прадукт-2014».

ВОДАР ШАФРАНУ,

або Чаму іранскі пасол сам гатуе ў суботу і нядзелю?

Фестываль іранскай кухні, які ладзіўся ў сталічным Палацы дзяцей і моладзі, на некалькі гадзін дазволіў прысутным апынуцца быццам на прыёме ў султана.

Пасол Ірана ў Беларусі Махамад Рэза Сабуры і яго жонка Фаэге.

Атмасферу стварала не толькі адпаведная музыка, але і прыемны, насычаны водар спецый, характэрны для ўсходняй кухні. Усе жанчыны — у рознакаляровых хустках: іх прычоскі нельга было ўбачыць, таму яны імкнуліся зрабіць акцэнт на сваіх выразных, цёмных вачах. Гледзячы на гэтых іранскіх прыгажунь, я, па шчырасці, думала, што нам, беларускам, таксама было б добра дадаць яркіх фарбаў да свайго вобразу... Шаўковыя тканіны шапацелі з усіх бакоў. Дзесьці звінелі манеткі, што ўпрыгожвалі жаночыя хусткі. А што да моцнай паловы, то не дарэмна кажуць, што ва ўсходніх мужчын гарачая кроў — гэта было відаць нават знешне.

На фестывалі іранскай кухні можна было свабодна набыць розныя нацыянальныя стравы гэтай краіны. Некаторыя наведвальнікі ласаваліся імі тут жа, за спецыяльнымі столікамі. А многія набывалі іх і забіралі з сабой, каб дома, у спакойнай атмасферы, пасмакаваць іранскія пачастункі. Дарэчы, кошт аказаўся досыць невялікім — у сярэднім 25 тысяч за страву.

Аказваецца, ядуць іранцы і галубцы, і смажаную курыцу, і плоў. Аднак шмат і такога, што беларусы ешчэ не прызвычаены. Карэспандэнт «Звязды» пагутарыла з **Фаэге САБУРЫ, жонкай Надзвычайнага і Паўнамоцнага Пасла Ісламскай Рэспублікі Іран у Рэспубліцы Беларусі Махамада Рэза Сабуры,** і ад яе даведалася, якія сакрэты хавае ў сабе іранская кухня.

Гандаль іранскімі стравамі ідзе бойка.

— Спадарыня Фаэге, раскажыце, у чым адметнасць кухні вашай краіны?

— Яе асаблівасць у тым, што мы выкарыстоўваем тыя прадукты, якія растуць менавіта ў нас. Гэта некаторыя віды зеляніны, для назваў якіх нават няма перакладу. Можна ўзгадаць шафран — адну з самых дарагіх у свеце прыпраў і натуральных фарбавальнікаў. Яго можна знайсці ў пэўных азіяцкіх краінах, аднак для Беларусі гэта нязвыклая расліна. Прыгатаванне іранскіх страў вельмі працаёмкае і займае шмат часу. Напрыклад, калі робіцца падліва з мяса і грэцкага арэха, яны разам тушацца. А каб арэх прыгатаваўся, пусціў сок, арэхавае масла, яго даводзіцца на малым агні тушыць 4-6 гадзін. Калі гатуецца страва, у якой ёсць зеляніна і фасоля, таксама трэба вельмі доўга тушыць на маленькім агні, каб добра прыгатавалася фасоля, каб усе інгрэдыенты пусцілі свой сок. У выніку атрымліваецца адметны смак і прыемны водар.

— Жывучы ў Беларусі, ці часта гатуеце дома іранскія стравы? Можа, прызвычаіліся есці стравы беларускія?

— Мы вельмі любім разнастайнасць у ежы. Гэта наша не першая замежная місія: раней жылі ў Канадзе, Кітаі, Кіргізіі. Усюды імкнёмся пазнаёміцца з мясцовай кухняй, каб наша харчаванне было больш разнастайным. Тут гатаваць дапамагае адна жанчына: яна пераважна вучыць мяне, як рабіць беларускія стравы. Часам і сам пасол прымае ўдзел у кухарскай справе. Дарэчы, любімая ваша страва для мяне — дранікі.

— Спадар пасол дапамагае вам на кухні па сваім жаданні або ў вашай культуры так прынята, каб мужчыны гатавалі?

— І тое, і другое. У нас прынята, каб мужчыны падтрымлівалі жанчын. І не толькі ў прыгатаванні страў, але і ў іншых хатніх справах муж дапамагае жонцы. Аднак пасол любіць кухарыць, таму калі жадае мне дапамагчы, то бярэ на сябе менавіта такія клопаты. Па суботах і нядзелях гатуе толькі ён, прычым і робіць гэта нават лепш за мяне.

— Колькі часу ўжо жывяце ў Беларусі? Ці лёгка было адаптавацца? І якія ўражанні ў вас ад нашай краіны і народа?

— Я ўжо больш за год жыву тут. Беларускі народ мяне ўразіў тым, што гэта вельмі выхаваныя людзі. Вы вельмі культурныя, дысцыплінаваныя. А што датычыцца краіны, дык у вас надзвычай прыгожая прырода. Я шмат дзе жыла і гасцявала, аднак такіх маляўнічых пейзажаў нідзе не бачыла.

Ніна ШЧАРБАЧЭВІЧ, фота аўтара.

ПРАЦАВАЦЬ У МУЗЕІ — МАРА

Даўняй марай настаўніцы гісторыі горада Касцюковічы Ларысы Камковай (на фотаздымку) была праца ў раённым краязнаўчым музеі. Цяпер яна з'яўляецца навуковым супрацоўнікам гэтай установы, адказвае за музейныя фонды, якія налічваюць пятнаццаць з паловаю тысяч прадметаў — ад археалагічных знаходак да калекцый сучаснага выяўленчага мастацтва. Захоўваецца ў фондах і калекцыя самавараў, выраблёных на рускіх мануфактурах напрыканцы XIX стагоддзя.

— Гэтыя самавары трапілі да нас ад жыхароў горада ў якасці падарункаў у той час, калі музей працаваў яшчэ на грамадскіх пачатках, — кажа захавальніца фондаў.

А першыя запісы ў кнізе паступленняў фонду з'явіліся роўна сорак гадоў таму.

Анатоль КЛЯШЧУК, фота аўтара.

Даты | Падзеі | Людзі

1813 год — нарадзіўся Дэвід Лівінгстан, шатландскі даследчык Афрыкі. Да пачатку XIX стагоддзя еўрапейцам мала што было вядома пра гэты кантынент. На карту было нанесена толькі вузкае ўзбярэжжа ўздоўж Атлантычнага і Індыйскага акіянаў, а таксама Міжземнага мора. Сітуацыя прынцыпова змянілася пасля даследаванняў шатландца Дэвіда Лівінгстана. Ён першы перасёк Паўднёвую Афрыку ад Атлантычнага акіяна да Індыйскага. З поўдня на поўнач прайшоў Калахары, адкрыў вадаспад Вікторыя. Пры гэтым вучоны вёў пастаянную барацьбу з гандлярамі рабамі, уступаючы ў канфлікты з партугальцамі і бурамі. У 1857 годзе Лівінгстан выдаў першую кнігу пра свае падарожжы, якая мела велізарны поспех. Сёння імя даследчыка, які прысвяціў Афрыцы 30 гадоў жыцця, носяць гарады, геаграфічныя аб'екты і нават мінерал.

1889 год — 125 гадоў таму нарадзіўся (в. Дакудава, цяпер Крупскі раён) Васіль Андрэевіч Самцэвіч, вядомы беларускі педагог і краязнавец, заслужаны настаўнік БССР. Скончыў Віцебскі настаўніцкі інстытут (1915) і Мінскі вышэйшы педагагічны інстытут (1935). Працаваў на Лагойшчыне, а з 1923 года і да выхаду на пенсію ў 1957 г. — у Барысаве на розных пасадах у сферы адукацыі (1928—1933 гг. — у Акадэміі навук БССР). Аўтар каля 300 навуковых, метадычных, вучэбных, краязнаўчых і іншых прац, у тым ліку шэрагу падручнікаў і дапаможнікаў па беларускай мове для вучняў 1—7 класаў (1950—1964), «Методыкі беларускай мовы ў пачатковай школе» (1955). Асаблівую ўвагу надаваў павышэнню эфектыўнасці выкладання моў у школе. Удзельнік Грамадзянскай і Вялікай Айчыннай войнаў. Узнагароджаны ордэнам «Знак пашаны», медалямі, Ганаровай граматай Вярхоўнага Савета БССР, некалькі разоў выбіраўся дэпутатам Барысаўскага гарсавета. Памёр у 1973 годзе.

1944 год — 70 гадоў таму савецкія войскі вызвалілі вязняў Азарыцкага і іншых канцлагераў смерці на Гомельшчыне. Нямецка-фашысцкія захопнікі ў пачатку сакавіка 1944 г. стварылі тры лагеры смерці ў былым Даманавіцкім раёне, недалёка ад пярэдняга краю абароны каля г.п. Азарычы, вёсак Дзерць і Падасіннік. Пад выглядам эвакуацыі сюды было дастаўлена больш за 50 тыс. непрацаздольных грамадзян. Сярод вязняў гітлераўцы змясцілі хворых сыпным тыфам з мэтай распаўсюдзіць эпідэмію на надыходзячыя часці Чырвонай Арміі. Для ўзмацнення эпідэміі тыфозных хворых пераводзілі з аднаго лагера ў іншы. Вязні знаходзіліся на адкрытых багністых участках (у лагерах не было пабудоў), абнесеныя калючым дротам, з кулямётнымі вышкамі іміннымі палямі вакол іх. Зняволеных марылі голадам, змушалі піць балотную ваду, ім забаранялі паліць вогнішчы. Любая форма пратэсту каралася масавымі расстрэламі. І калі чырвонаармейцы адкрылі вароты лагера, то сустрэлі сваіх збаўцаў толькі 33480 чалавек. За час існавання Азарыцкіх лагераў смерці загінула больш за 9 тысяч чалавек, сотні людзей былі закатаваныя на шляху ў лагеры, памерлі ад знясілення і хвароб у першыя дні пасля вызвалення. У 1964 г. на месцы лагера ў вёсцы Дзерць устаноўлены помнік, у 1965-м каля г.п. Азарычы быў створаны мемарыяльны комплекс.

Было сказана

Кузьма ЧОРНЫ, празаік, драматург, публіцыст:

«Свет не толькі бязлітасны і жорсткі. Ён яшчэ ласкавы і ясны».

■ Як нас дураць

570 МІЛЬЁНАЎ, УЗЯТЫХ «НА ПАВЕР»

21-гадовы ўраджэнец Нясвіжскага раёна, знайшоўшы на адным з інтэрнэт-сайтаў артыкул пра тое, як можна без цяжкасцяў зарабіць грошы, вырашыў ім скарыстацца. Вынік гісторыі такі: у дачыненні да зламысніка заведзены 63 (!) крымінальныя справы за махлярства.

Артыкул той распавядаў, як людзей угаворвалі за невялікую плату аформіць на сябе ў крэдыт ці ў растэрміноўку мабільныя тэлефоны і планшэты. Малады чалавек такіх ахвотных зарабіць 200-350 тысяч рублёў знаходзіў сярод студэнтаў, што пражывалі ў Мінску і Маладзечне. Абяцаў цягам двух месяцаў цалкам пагасіць суму крэдыту.

Пацярпелыя даведваліся пра падман не адразу, бо ў першы месяц зламыснік сапраўды ўносіў плату. Толькі пасля таго, як ім тэлефанавалі і паведамлялі пра запазычанасць, тыя разумелі, што сталі ахвярамі аферы. Атрыманыя дарагія тавары малады чалавек прадаваў праз інтэрнэт. Сума, у якую ацэньваецца шкода ад дзеянняў махляра, перавысіла 570 мільёнаў рублёў. Праваахоўнікі мяркуюць, што насамрэч ахвяр зламысніка можа быць нашмат больш.

Сяргей РАСОЛЬКА.

■ А не шкодзь!

БРАКАНЬЕРАМ ПРАПАНУЮЦЬ ЯЎКУ З ПАВІННАЙ

Больш за 700 рыбін вылавілі браканьеры сеткавымі пад'ёмнікамі на Вячы, на ўчастку, што ўпадае ў Мінскае мора каля вёскі Сёмкава. «Працавалі» ноччу, захоўваючы асцярожнасць. Пры набліжэнні дзяржінспектараў кінулі лодку, сеткі, мяхі з рыбай і ўцяклі ў зараснік.

— Тым не менш, выявіць парушальнікаў магчыма. На лодцы прагледжваецца нумарны знак, а значыць, яна зарэгістравана. Шасты і пад'ёмнікі накіраваны на генатыпічную экспертызу. Следчыя распытваюць мясцовых жыхароў, — распавяла прэс-сакратар Дзяржаўнай інспекцыі аховы жывёльнага і расліннага свету пры Прэзідэнце Рэспублікі Беларусь Вольга Грамовіч. — Мы прапануем парушальнікам прыйсці з павіннай. У гэтым выпадку пакаранне будзе мінімальным. Інакш за нанесеную ў асабліва буйным памеры шкоду — 27,5 мільёна рублёў — браканьерам можа пагражаць да шасці гадоў пазбаўлення волі.

Сяргей РАСОЛЬКА.

НАРОДЖАНЫЯ 19 сакавіка

Яны заўсёды імкнуцца перамагаць і пераўтвараць свае мары ў рэчаіснасць. Гэтыя людзі абсалютна ўпэўнены ў сабе, зрэдку памыляюцца, а шарм і ўпартасць садзейнічаюць іх поспеху. Яны спалучаюць у сабе дзіцячае светаўспрыманне з практычнасцю чалавека з багатым жыццёвым вопытам. Ім неабходна праяўляць асцярожнасць, таму што яны пераацэньваюць дадзеныя прыродай магчымасці. Яны ніколі не стамляюцца ад дзейнасці, таму што праца для іх — стыль жыцця, таму, як нікому іншаму, ім неабходна павага. Каб працаваў іх дэвіз «Жыццё свяшчэннае», ім неабходна знайсці залатую сярэдзіну і ведаць, што ва ўсім ёсць межы.

СЁННЯ

Сонца

	Усход	Захад	Даўжыня дня
Мінск	— 7.15	19.21	12.06
Віцебск	— 7.05	19.11	12.06
Магілёў	— 7.05	19.11	12.06
Гомель	— 7.02	19.07	12.05
Гродна	— 7.30	19.36	12.06
Брэст	— 7.31	19.37	12.06

Месяц

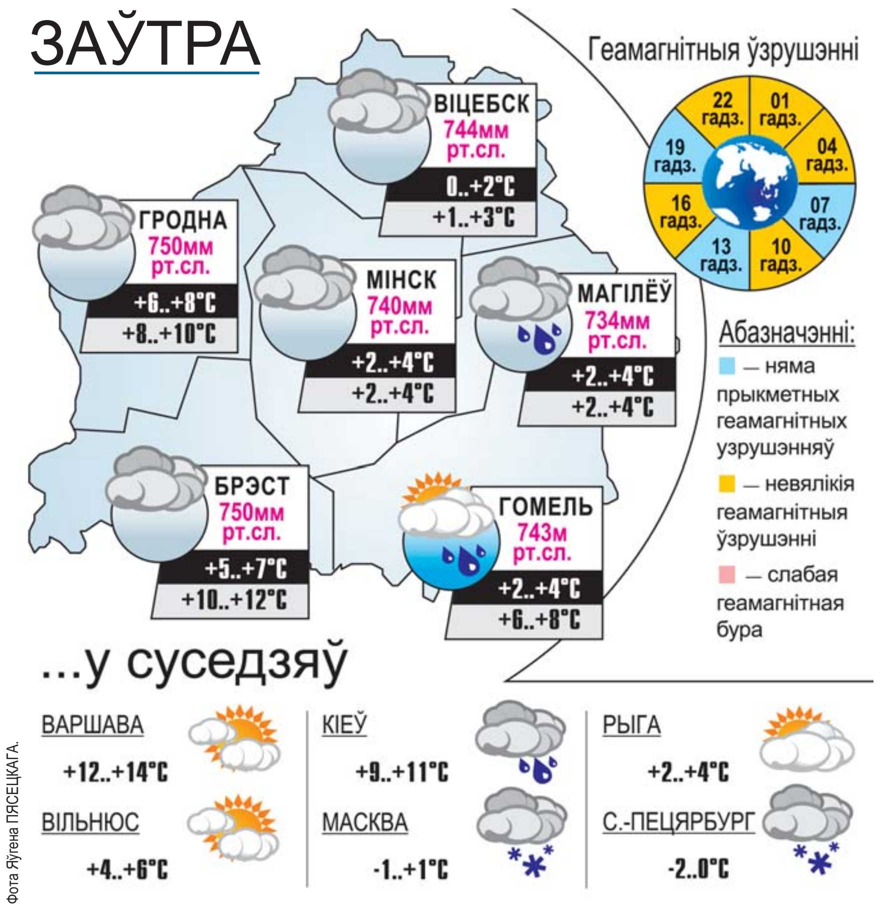
Поўня 16 сакавіка.
Месяц у сузор'і Скарпіёна.

Імяніны

Пр. *Алены, Аркадзя, Канстанціна, Фёдара, Максіма.*
К. *СВЯТОГА ЮЗАФА.*

Фота Яўгена ПЯСЕЦКАГА.

ЗАЎТРА



УСМІХНЕМСЯ

Купіў на дзень нараджэння жонцы кававы кубак, прыляпіў да яго цэннік ад тэлевізара. Цяпер яна нават баіцца з яго піць...

Скончыўшы медыцынскі інстытут:

1. Я ўвесь час мыю рукі.
2. Я ведаю, што памру, і разумею, што гэтага не змяніць.
3. Я ведаю, адкуль насамрэч бяруцца дзеці!
4. Практычна няма рэчаў, здольных пазбавіць мяне апетыту.
5. Я вельмі баюся дактароў, асабліва аднакурснікаў.

Я дзяўчына прыстойная, спытайце ў любога хлопца ў раёне.

caricatura.ru

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.

Галоўны рэдактар КАРЛЮКЕВІЧ Аляксандр Мікалаевіч.

РЭДАКЦЫЙНАЯ КАЛЕГІЯ: Н. КАРПЕНКА (першы намеснік галоўнага рэдактара), А. КЛЯШЧУК, А. ЛЯЎКОВІЧ (намеснік галоўнага рэдактара), С. ПРОТАС (першы намеснік дырэктара), Н. РАСОЛЬКА, С. РАСОЛЬКА, А. СЛАНЕЎСКІ (намеснік галоўнага рэдактара), В. ЦЕЛЯШУК, Л. ЦІМОШЫК.

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

ТЭЛЕФОНЫ: прыёмнай – 287 19 19 (тэл./факс); аддзелаў: пісьмаў — 287 18 64, падпіскі і распаўсюджвання — 287 18 38, 287 17 21, сакратарыята — 292 05 82, адказных за выпуск дадаткаў: «Чырвоная змена» — 292 44 12; «Мясцовае самакіраванне» — 292 44 12, уласных карэспандэнтаў: у Брэсце: 20 37 98, Віцебску: 43 23 74, Гродне: 43 25 29, Гомелі: 40 91 92, Магілёве: 32 74 31, па Мінскай вобл.: (017) 292 21 03; бухгалтэрыі: 287 18 81.

http://www.zviazda.by;
e-mail: info@zvyazda.minsk.by,
(для зваротаў): zvarot@zvyazda.minsk.by

ПРЫЁМ РЭКЛАМЫ тэл./факс: 287 17 79, e-mail: reklama@zvyazda.minsk.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». ЛД № 02330/0494179 ад 03.04.2009.
220013, Мінск, пр. Незалежнасці, 79. Выходзіць 5 разоў на тыдзень.
Тыраж 22.315. Індэкс 63850. Зак. № 1140.

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 18 сакавіка 2014 года.