■ Зорны госць

Алена АМЯЛЮСІК:

«З 365 ДЗЁН У ГОДЗЕ 270 Я ПРАВОДЖУ Ў ДАРОЗЕ»

Як самая тытулаваная веласіпедыстка краіны сумяшчае спорт, вучобу, асабістае жыццё і робіць першыя крокі ў журналістыцы

У свеце веласпорту мы ўсё часцей чуем імёны айчынных спартсменаў, і сёлета яны чарговы раз далі нагоду, каб гаварыць пра іх — заваявалі на чэмпіянаце свету ў Рычмандзе два залатыя медалі. Спачатку Алена Амялюсік перамагла ў камандным гонцы, а затым і Васіль Кірыенка стаў самым лепшым у «індывідуальцы» з раздзельным стартам. Акрамя гэтага, Алена заваявала «золата» першых Еўрапейскіх гульняў у Баку і ліцэнзію на Алімпіяду-2016. Тым самым набыла званне найлепшай шашэйнай велагоншчыцы Беларусі. У адзін з рэдкіх візітаў на радзіму Алена наведала нашу рэдакцыю, дзе расказала пра сваю каманду Velocio-SRAM, родную Бярозу, розніцу паміж італьянскай і беларускай піцай і сваіх падарожжах.

Фота Сяргея НІКАНОВІЧА.

Пра спорт

— Алена, як ацэніце свой сезон?

— Я паказала добрыя вынікі не толькі ў Баку і на сусветным першынстве, але і на этапах Кубка свету. Практычна ўсюды, дзе выступала, была ў шасцёрцы наймацнейшых, у сусветным рэйтынгу цяпер знаходжуся на 10-м радку, таму задаволена сабой і магу назваць гэты сезон самым лепшым у маёй кар'еры.

— Раскажыце пра сваю каманду.

— Я выступаю за нямецкі клуб Velocio-SRAM, у нас вельмі інтэрнацыянальны склад: амерыканка, канадка, дзве аўстралійкі, беларуска, італьянка, француженка і тры немкі. Ужо 4 гады, як я знаходжуся ў прафесійных клубах, але ўпершыню, калі трапіла туды, была вельмі здзіўленая, бо работа там арганізавана зусім па-іншаму. Мой трэнер, немец, не суправаджае мяне на трэніроўках, ён складае толькі графік, па якім я павінна займацца, там распісана ўсё да хвіліны. Я была ў шоку, калі даведалася ўпершыню, што павінна без спынення праехаць 5 гадзін адна. Як? Я ж магу проста звар'яцець ад гэтага... Але прайшло пару месяцаў — і я прывыкла, цяпер ужо гэта мяне не хвалюе.

Пасля кожнай трэніроўкі ўсе свае даныя з асабістага камп'ютара я скідваю трэнеру, ён глядзіць іх, аналізуе і кажа, што добра, што дрэнна, што трэба змяніць.

Пераможны фініш на Еўрапейскіх гульнях.

— Напэўна, тое, пра што вы гаворыце, складана для нашага менталітэту. Хочацца недзе схалтурыць?

— Для нашых спартсменаў, якія прывыклі трэніравацца ў групавым калектыве, дзе настаўнік пастаянна падганяе і кантралюе, вядома, цяжка. Але кожны павінен разумець, для чаго ён трэніруецца. Калі проста так, тады не варта разлічваць на добрыя вынікі.

— У веласпорце часам даводзіцца працаваць не толькі на сябе, але і на сяброўак па камандзе. Гэта адбіваецца на адносінах унутры калектыву?

— Не. Мы праводзім каля 70-80 стартаў у сезоне і зразумела, што ўсе гонкі не магу выйграць адна я. У кожнай з нас ёсць свая спецыялізацыя: напрыклад, я не ўмею настолькі добра фінішаваць, як робяць гэта іншыя. Наш спартыўны дырэктар ведае нюансы кожнай дзяўчыны (у камандзе ёсць фінішоры, спрынтары, тэмпавікі). Я універсалка, гэта значыць, што ў шматдзённай гонцы мне больш падыходзіць горны рэльеф. На такіх трасах стаўкі робяць на мяне, і ўся астатняя каманда ў гэты момант працуе на маю перамогу. У гонках, якія праходзяць на раўніне, у дождж, вецер і холад, у лідарах дзяўчаты з больш буйным целаскладам, таму тут ужо я працую на іх.

— Як дзеляцца прызавыя?

— Пароўну, незалежна ад таго, хто выйграў. Таму што ўсе мы ўносім уклад у перамогу.

— На якім рахунку наша краіна ў свеце веласпорту?

— Беларусаў лічаць добрымі сапернікамі, таму што ў нас ёсць такія славутыя гоншчыкі-прафесіяналы, як Кірыленка, Сіўцоў, Гутаровіч, даўно вядомыя не толькі ў Еўропе, але і ў свеце. Усе ведаюць, што мы моцныя і будзем змагацца да апошняга.

— Ці рэальна ў Беларусі правесці буйны велатурнір?

— Вядома, у нас ужо праводзілася міжнародная мужчынская гонка на шашы. Я чула, што ўсё прайшло паспяхова, было шмат гледачоў. Гэта добрая рэклама для нашай краіны.

— Адкуль у вас такое жаданне дапамагаць?

— Я сама была ў такой сітуацыі: у мяне не было ні формы, ні веласіпеда. Бацькі аддавалі апошнія грошы, каб усё гэта купляць, і гэта было найлепшым падарункам на любое свята. Таму цяпер мне прыемна дапамагчы камусьці. Пасля сезона застаецца шмат рэчаў, і я раздаю іх дзецям.

— Вы пачалі весці калонку ў адным з беларускіх выданняў. Навошта?

— Пасля чэмпіянату свету адзін журналіст прапанаваў мне, і гэтая ідэя падалася мне такой класнай, што я з радасцю пагадзілася. Калісьці я нават хацела паступіць вучыцца на журналіста. Мне вельмі цікава пісаць, я ўвесь час думаю над новымі тэмамі. Хочацца, каб людзі ведалі больш пра веласпорт і наогул пра спорт знутры: пра псіхалогію, атмасферу ў камандзе. Нядаўна я была на тэлебачанні, і мне таксама вельмі спадабалася. Захоплівае прамы эфір, гэта практычна жывыя зносіны з гледачамі.

— Пасля заканчэння БДУФК вы яшчэ захацелі асвоіць прафесію юрыста...

— Мне здаецца, ведаць законы вельмі карысна, бо мы сутыкаемся з гэтым кожны дзень. Вучоба пакуль даецца мне складана, бо з 365 дзён у годзе, 270 я праводжу ў дарозе.

— Як вы ставіцеся да таго, што веларух і ў Еўропе, і ў Беларусі набірае абароты?

— Выдатна! Гэта спрыяе папулярызацыі веласпорту і проста карысна для здароўя кожнага чалавека. Калі я бачу, што пракат разрываецца, усе бяруць ровары, іх нават не хапае на ўсіх ахвотных, у мяне столькі радасці на душы! Я падарыла веласіпед маме, усё лета яна ездзіла на ім на працу.

— Асабістае жыццё, як і большасць спартсменак, пакідаеце «на потым»?

— Не, спрабую сумяшчаць, але гэта, вядома, цяжка. Мы жывём на вялікай адлегласці адно ад аднаго, вельмі рэдка бачымся. Да Алімпіяды ўсё будзе так, а потым як Бог дасць.

Пра жыццё

— Пасля завяршэння сезона адправіліся адпачываць?

— Так, я вырашыла трохі пападарожнічаць на машыне. Выехала з Італіі, праехала Аўстрыю, спынялася, глядзела, рабіла фота, потым прыехала ў Германію, спынілася ў Лейпцыгу (там знаходзіцца база нашай каманды). Трапіла нават на «Актобэрфэст», але папіць піва не ўдалося: я была за рулём.

«Пасля сезона застаецца шмат рэчаў, і я раздаю іх дзецям».

— Чаму вырашылі падарожнічаць менавіта на машыне?

— Я вельмі люблю кіраваць. Пасля сезона назапашваецца стомленасць, і хочацца проста пабыць сам-насам з сабой, паглядзець краіны, у якіх я шмат разоў была, але асабліва нічога не бачыла.

— Што паспелі зрабіць за тыдзень у Беларусі?

— Перш за ўсё, ажаніць брата *(смяецца)*. У ходзе сезона мне ўдалося толькі адзін раз прыехаць дадому, у Бярозу, таму цяпер стараюся як мага больш часу правесці з сям'ёй.

Ужо па традыцыі наведала свайго трэнера і спартсменаў у родным горадзе. Я заўсёды прывожу ім маленькія падарункі. Цяпер на базе, дзе пачынала займацца, праводзіцца капітальны рамонт, сітуацыя з умовамі там мяняецца ў лепшы бок. Школе падарылі сертыфікат на набыццё некалькіх веласіпедаў. Гэтага, вядома, мала, але хоць штосьці. У Бярозе трэніруецца шмат дзетак не толькі з самога горада, але і ўсяго раёна і найбліжэйшых вёсак, таму роваў не хапае.

Летась на сустрэчы з уладамі ў Брэсце спыталі, што трэба купіць асабіста мне. А мне нічога не трэба, у мяне ўсё ёсць, таму я папрасіла лепш дапамагчы дзецям.

Пра Італію

— Ужо некалькі гадоў вы жывяце ў Італіі. Як вам краіна?

— Вельмі падабаецца. Там вясёлыя, добразычлівыя людзі, вельмі эмацыйныя. Я сябрую з усімі сваімі суседзямі ў доме (у нас жыве восем сем'яў). Яны, у сваю чаргу, заўсёды хвалююцца і «хварэюць» за мяне. Толькі скончу гонку, адразу прыходзяць sms ад іх; прыязджаю дадому, а яны чакаюць мяне з піцай.

— Італьянская піца моцна адрозніваецца ад беларускай?

— Там яна гатуецца на вельмі тонкім пласце цеста, зверху таматная паста, могуць быць свежыя памідоры і мацарэла. Ніякага маянэзу!

— Калі прыязджаеце дадому, ласуеце кулінарнымі вынаходкамі родных?

— Абавязкова! Тата і брат вельмі любяць, калі я гатую ім лазанню, часта дома раблю самы вядомы і папулярны італьянскі дэсерт — крастата. Італьянцы ядуць яго кожны дзень. Гэта пірог з варэннем і свежай садавіной наверсе. Тата любіць, калі я гатую яму пасту, панашаму макарону, з рознымі соусамі і морапрадуктамі.

Гутарыла Дар'я ЛАБАЖЭВІЧ
lobazhevich@zviazda.by

Засталіся жывымі дзякуючы суседу

Каля шасці гадзін вечара ў службу «101» паступілі званкі аб пажары ад жыхароў вёскі Вільчашы Іўеўскага раёна.

Да моманту прыбыцця пажарных разлікаў гарэў дах аднапавярховага жылога дома. Там пражывалі жанчына-інвалід 1924 года нараджэння і двое яе сыноў, прычым малодшы з дзяцінства таксама мае праблемы са здароўем. Пажар убачыў сусед Іван Аляхновіч, які рамантаваў адрыну і звярнуў увагу на дым. Ён сказаў жонцы выклікаць выратавальнікаў, а сам накіраваўся да суседскага дома. Агонь ужо разгуляўся ў яго правай частцы, дзе быў маленькі пакой з печкай. Ад высокай тэмпературы ў акне трэснула шыба. Каб зменшыць прыток кісларода, мужчына закрыў адтуліну старызнай і пабег у другую палову хаты, дзе былі людзі. Разбудзіў 68-гадовага сына гаспадыні і дапамог яму выбрацца на свежае паветра. Затым вынес з дома жанчыну і яе 55-гадовага сына. На дапамогу прыбеглі і аднавяскоўцы.

Вядома, што незадоўга да пажару сюды прыходзіла пажылая суседка, каб пратапіць печ. Верагодна, з адкрытых пячных дзверцаў выпалі вуглі, а ад іх загарэліся дровы, што ляжалі побач. Агонь знішчыў дах, пашкодзіў перакрыцце дома, закурадымлены сцены і маёмасць. Гаспадыня і яе сын-інвалід часова знаходзяцца ў раённай бальніцы, а старэйшаму мужчыну далі прытулак аднавяскоўцы. Як паведамляе прэс-служба Гродзенскага абласнога ўпраўлення МНС, у найбліжэйшы час будзе вырашана пытанне аб далейшым месцы жыхарства пагарэльцаў.

Барыс ПРАКОПЧЫК.

Даты Падзеі Людзі

17 КАСТРЫЧНІКА

1805 год — 210 гадоў з часу нараджэння (Міншчына) Антонія Руткоўскага, педагога, бібліятэкара. Удзельнік паўстання 1830—1831 гг., пасля задушэння якога быў вымушаны эміграваць за мяжу, жыў у Парыжы. Настаўнічаў у эміграцкіх школах. З 1843-га быў на пасадзе намесніка загадчыка польскай бібліятэкі ў Парыжы, у 1854—1866 — бібліятэкар кнігазбору В. Чартарыйскага, які размяшчаўся ў адным з парыжскіх гатэляў. Апрацоўваў вывезеныя рукапісы і каштоўныя старадрукаваныя кнігі Пулаўскай бібліятэкі. Клапаціўся аб іх захаванасці і рэстаўрацыі, склаў інвентар рукапісаў, кніг, картаў і музейных экспанатаў. Папаўняў бібліятэчныя зборы антыкварыятам. Даваў магчымасць карыстацца каштоўнымі кнігамі чытачам і даследчыкам, забяспечваў іх літаратурай пра родны край, падтрымліваў кантакты з французскімі навукоўцамі. Памёр у 1873 годзе.

1908 год — нарадзіўся (в. Старынцы, цяпер Полацкі раён) Павел Емяльянавіч Купрыянаў, першы беларус, які быў удастоены звання Героя Савецкага Саюза (1936). З 1929 года ў Чырвонай Арміі, служыў у Беларускай ваеннай акрузе. З кастрычніка 1936-га — удзельнік грамадзянскай вайны ў Іспаніі на баку рэспубліканцаў, камандзір танка. Вызначыўся пад Мадрыдам, знішчыўшы са сваім экіпажам 2 варожыя танкі, 8 гармат, некалькі дзясяткаў салдат. 9 лістапада таго ж 1936 года ў баі каля парку Касадэль-Кампа на ўскрайку Мадрыда танк Купрыянава быў падбіты і экіпаж загінуў.

1938 год — Указам Прэзідыума Вярхоўнага Савета СССР быў заснаваны медаль «За адвагу». Гэтым жа Указам зацверджана Палажэнне аб медалі, у якое пасля былі ўнесены некаторыя змены ў 1943, 1947 і 1980-м гадах. Ім узнагароджваліся вайскоўцы (прычым як радавы і сяржанцкі склад, так і малодшыя афіцэры) Чырвонай Арміі, ваенна-марскога флоту, памежных і ўнутраных войскаў і іншыя грамадзяне СССР, а таксама і замежныя грамадзяне. З моманту свайго з'яўлення гэтая ўзнагарода стала найвышэйшым савецкім медалём ва ўзнагароднай сістэме СССР (і другой па часе зацвярджэння пасля юбілейнага медаля «XX гадоў РККА») і заставалася такой да распаду Савецкага Саюза. У адрозненне ад многіх іншых медалёў і ордэнаў, якія ўручаліся нярэдка «за ўдзел» або «ў сувязі...», медалём «За адвагу» ўзнагароджвалі выключна за асабісты подзвіг і адвагу, праяўленыя на полі бою. Менавіта таму ён стаў асабліва папулярным і шанаваным сярод франтавікоў і вайскоўцаў.

Было сказана

Максім ТАНК, народны паэт Беларусі:
«Камнем кідаюць пасля дружбы,
Пасля кахання і знявагі».

НЕДЗІЦЯЧАЯ ПРЫСТУПКА Ў ДАРОСЛАЕ ЖЫЦЦЁ

Дзіцячая чыгунка імя К.С. Заслонава завяршыла свой юбілейны 60-ы сезон летняй цягніковай практыкі, які традыцыйна доўжыцца з мая па верасень. За гэты перыяд па малой магістралі было перавезена 47 тысяч пасажыраў.

На станцыі «Заслонава» адбылася ўрачыстая лінейка, прысвечаная закрыццю 60-га сезона. Найлепшым навучэнцам былі ўручаны ганаровыя граматы, а самым лепшым выпускнікам — памятныя гадзіннікі ад начальніка Дзіцячай чыгункі. Апроч таго, юныя чыгуначнікі ўпершыню былі ўзнагароджаны нагрудным знакам «Выдатнік дзіцячай чыгункі».

Дзіцячая чыгунка сёння — гэта найперш першая прыступка ў прафесійным карпаратыўным навучанні, якую дзеці праходзяць, займаючыся ў гуртку «Юны чыгуначнік». У маі 2009 года быў адкрыты новы вучэбны цэнтр з профільнымі вучэбнымі класамі і камп'ютарным кабінетам. Заняткі ў ім праводзяцца з кастрычніка па красавік. Юныя чыгуначнікі не толькі знаёмяцца з асноўнымі чыгуначнымі дысцыплінамі, але і засвойваюць шэраг прафесій: праваднік пасажырскага поезда, начальнік поезда, памочнік машыніста і машыніст цеплавоза, дыспетчар, дзяжурны па пераездзе і інш. За час работы вучэбнага цэнтра навучанне ў ім прайшлі больш за тры тысячы юных чыгуначнікаў.

Сяргей РАСОЛЬКА.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ЗДАРОЎЕ НА ТАЛЕРЦЫ

Салаты і закускі з рэдзькі

Рэдзька — скарбніца карысных жыватворных рэчываў. У ёй шмат эфірных алеяў, вітаміна С, розных цукроў, біялагічна актыўных злучэнняў. Ёсць у рэдзьцы ёд і рэчывы, якія гібельна дзейнічаюць на шкодныя мікробы. Калій, які ёсць у рэдзьцы, спрыяе вывядзенню з арганізма вады і паваранай солі, што вельмі важна пры лячэнні сардэчна-сасудзістай сістэмы і нырак. Сярод усёй гародніны рэдзька займае першае месца па колькасці калію, магнію і кальцыю. У ёй таксама ёсць жалеза і фосфар. Шчолачныя солі, якія змяшчаюцца ў караняплодах, чысцяць наш арганізм ад ядавітых прадуктаў абмену. У якім бы выглядзе вы ні выкарыстоўвалі рэдзьку (рэзаным або дзёртым), не ешце яе адразу, дайце ёй трохі пастаяць, каб яна страціла некаторыя лятучыя рэчывы, якія надаюць залішнюю вастрыню і горыч, і могуць выклікаць пякотку.

Салата «Вітамінная»

Спатрэбіцца: *1 рэдзька, 1 морква, 250 г белакачаннай капусты, 1 агурок, 1 памідор, соль, зялёная цыбуля і зяленіва на смак. Для запраўкі: алей або смятана, маянэз.*

Рэдзьку і моркву надзерці на тарцы. Капусту тонка нашаткаваць. Агурок нарэзаць тонкімі скрылікамі, а памідор — долькамі, зялёную цыбулю — кольцамі. Усё змяшаць, заправіць салату алеем, смятанай або маянэзам, пасыпаць здробненым зяленівам.

Рэдзька з сырам

Спатрэбіцца: 1 рэдзька, 100 г сыру, 100 г смятаны, соль і часнок.

Рэдзьку надзерці на дробнай тарцы разам з сырам, пасаліць, дадаць здробнены часнок і заправіць смятанай.

Салата з рэдзькай і мясам

У адвольных колькасцях спатрэбіцца: *чорная рэдзька, вараныя бялкі яек, варанае мяса (можна курынае), маянэз, рэпчатая цыбуля.*

Рэдзьку надзерці на буйной тарцы, мяса дробна і тонка парэзаць, пасекчы бялкі яек, пасаліць, заправіць маянэзам. Зверху ўпрыгожыць абсмажанай да хрумсткай скарыначкі цыбуляй.

Салата з рэдзькі і языка

Спатрэбіцца: *200 г варанага языка, 250 г рэдзькі, 60 г зялёнай цыбулі, 60 г алею, 20 г гранатавага соку, 1 ч. л. мёду.*

Рэдзьку і вараны язык нарэзаць саломкай, цыбулю здрабніць. Рэдзьку і цыбулю бланшыраваць, адціснуць і падсушыць. Усё змяшаць, пакласці ў салатнік горкай і заправіць сумессю алею з гранатавым сокам, пасыпаць зяленівам.

УМЕЛЫЯ РУЧКІ

Як падшыць джынсы

Напэўна, кожны з тых, хто носіць джынсы, сустракаўся з такой праблемай: як пакараціць джынсы, пры гэтым захаваўшы вытворчыя пацёртасці. Прапанаваныя ніжэй спосабы падыдуць толькі прамым або расклёшаным мадэлям.

Спосаб першы. Падыходзіць для тонкіх тканін або ў выпадку, калі ніз часам будзе адварочвацца.

Складаем джынсы пярэднімі палавінкамі адна да адной, а заднімі адпаведна вонкі. Сумяшчаем усе сіметрычныя швы. Паралельна нізу джынсаў адзначаем неабходную (гатовую) даўжыню вырабу і праводзім лінію. Па ёй, не дабаўлячы прыпускаў, адразаем адразу абедзве калашыны. Бярэм адрэзаныя часткі. Ад строчкі адмяраем прыпуск прыкладна 7—10 мм і адразаем. Цяпер выпорваем ніткі. Далей разгортваем прыпуск на падгінанне і абразаем прыпускі на вертыкальных швах, пакідаючы каля 2 мм. Робім гэта для таго, каб мінімізаваць таўшчыню напластаванняў.

Цяпер прымяраем абрэзаныя дэталі да калашыны. Часам атрымліваецца, што абрэзаная дэталь выходзіць даўжэйшай. Гэта адбываецца таму, што джынсы расклёшаныя альбо тканіна са стрэйчам. У любым выпадку трэба паменшыць даўжыню да неабходнай. Калі джынсы з вялікай доляй расцяжэння, то даўжыню гэтай дэталі можна зрабіць меншай за шырыню калашыны (не больш чым на 0,5 см у складзеным выглядзе або на 1 см у аб'ёме), бо строчкай яны зноў расцягнуцца і атрымаецца эфект «расклёшанай спаднічкі». Не забываем зрэзаць лішнія прыпускі на швы. Далей пакінуты намі прыпуск у 0,7—1,0 см запрасоўваем усярэдзіну так, каб след ад строчкі адступаў ад перагібу на 1—1,5 мм. Устаўляем калашыну ў атрыманую «акантоўку» да ўпору, сумяшчаючы вертыкальныя швы. Можна замацаваць шпількамі. Калі неабходна (асабліва для шчыльных тканін), напластаванне швоў можна адбіць малатком, што дазволіць машынцы лягчэй праходзіць гэтыя ўчасткі. І пракладаем аздобную і адначасова замацавальную строчку па старым следзе або на 1 мм вышэй (у некаторых выпадках так нават лепш). Добра адпрасоўваем. Стрэйчавыя тканіны лепш трохі спрасаваць.

СЁННЯ

Месяц

Першая квадра 20 кастрычніка. Месяц у сузор'і Стральца.

Імяніны

Пр. *Веранікі, Мікалая, Паўла, Пятра, Сцяпана, Уладзіміра.*

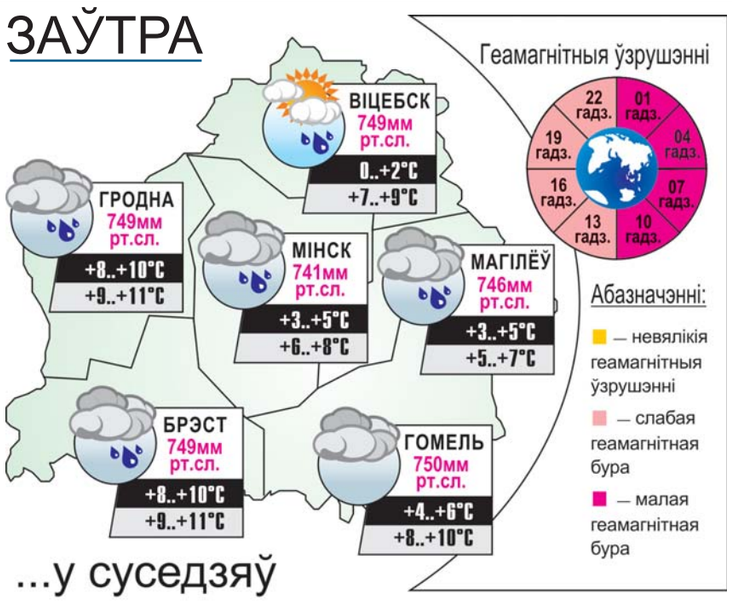
К. *Люцыны, Марыі, Андрэя, Віктара, Ігната.*

Сонца

	Усход	Захад	Даўжыня дня
Мінск	— 7.40	18.09	10.29
Віцебск	— 7.32	17.56	10.24
Магілёў	— 7.30	17.59	10.29
Гомель	— 7.24	17.58	10.34
Гродна	— 7.55	18.24	10.29
Брэст	— 7.53	18.27	10.34

Фота Марыны БЕГУНКОВАЙ.

ЗАЎТРА



...у суседзяў

ВАРШАВА +8..+9°С	КІЕЎ +11..+13°С	РЫГА +9..+11°С
ВІЛЬНЮС +6..+8°С	МАСКВА +7..+9°С	С.-ПЕЦЯРБУРГ +6..+8°С

УСМІХНЕМСЯ

Сабраліся разам пяць сяброўак, а гаварыць няма пра што. Таму што сабраліся ўсе.

— Сёмачка, радасць мая! Ты пасля жаніцьбы схуднеў і асунуўся. Яна што, не корміць цябе?!

— Мама, ну што вы такое кажаце, вяселле было толькі ўчора!..

Тры кругі пекла:

1. Запраўляць коўдру ў падкоўдранік.

2. Распакоўваць «чупа-чупс».

3. Мыць засохлую талерку з-пад грэчкі.

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.

Дырэктар — галоўны рэдактар КАРЛЮКЕВІЧ Аляксандр Мікалаевіч.

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

Выдавец — Рэдакцыйна-выдавецкая ўстанова «Выдавецкі дом «Звязда».

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

ТЭЛЕФОНЫ: прыёмнай – 287 19 19 (тэл./факс); аддзелаў: пісьмаў — 287 18 64, падпіскі і распаўсюджвання — 284 44 04, 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,

ПРЫЁМ РЭКЛАМЫ тэл./факс: 287 17 79, e-mail: reklama@zviazda.by

(для зваротаў): zvarot@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». ЛП № 02330/106 ад 30.04.2004.

220013, Мінск, пр. Незалежнасці, 79. Выходзіць 5 разоў на тыдзень. Тыраж 20.584. Індэкс 63850. Зак. № 4101.

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 16 кастрычніка 2015 года.