

Наши равные новости

ОАО «ЩУЧИНСКИЙ МАСЛОСЫРЗАВОД»

В НОМЕРЕ:

- Шаг за шагом к достижению цели стр. 2
- Модернизация производства – приоритетное направление деятельности стр. 2-3
- Новые технологии – новые виды продукции стр. 3
- Коммерческая деятельность стр. 4
- Маслозавод и картинг стр. 5
- События стр. 6-7
- Из истории образования Щучинского маслозавода стр. 8-9
- Страничка потребителя стр. 10-11
- ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА В ЦИФРАХ стр. 11

Уважаемые ветераны Великой Отечественной войны!

Уважаемые работники ОАО «Щучинский МСЗ»! Дорогие друзья!



Примите самые теплые и искренние поздравления с Днем Победы! Сколько лет не отделяло бы нас от тех страшных событий Великой Отечественной войны, память о человеческом подвиге и самоотверженности навсегда останется в наших сердцах.

Прошло много времени со дня окончания самой жестокой и кровопролитной войны человечества. Сегодня мы вспоминаем и чествуем тех, кто в тяжелых испытаниях на фронте и в тылу завоевал Победу и подарил нам возможность жить, трудиться, растить детей, уверенно смотреть в будущее.

Уважаемые ветераны! Позвольте в этот праздничный день пожелать вам крепкого здоровья, счастья, бодрости, мира и

добра! Ваша Великая Победа навсегда останется для всех нас образцом мужества, стойкости и преданности Отечеству.

Дорогие друзья! Победа в Великой Отечественной войне – это наша гордость, неиссякаемый источник духовных сил и нравственный ориентир для молодого поколения. Мы должны укреплять могущество своей страны любовью к ней, патриотизмом и созидательным трудом.

В этот знаменательный день от всей души желаем вам мира, счастья и благополучия!



С Днём Победы!

Виталий СТРОГИЙ,
директор
ОАО «Щучинский маслосырзавод»



ОАО
«Щучинский
маслосырзавод»
по решению
Фонда
поддержки
предпринимательских
инициатив
Российской
Федерации присвоено
звание

**«Надёжный поставщик
продукции и услуг»**

Ежегодно награды в области делового имиджа, социальной репутации и доверия удостоиваются лучшие российские компании. Впервые за историю существования конкурса, лауреатами премии

«Компания № 1»
стали и несколько белорусских предприятий, среди которых ОАО «Щучинский маслосырзавод».

Кроме того, вклад руководителя предприятия Виталия Николаевича Строгого отмечен почетным знаком

**«За вклад в развитие
национальной экономики».**



В рамках проведения руководством ОАО «Щучинский МСЗ» целенаправленной работы по активному поиску новых рынков сбыта в апреле 2016 года директор Строгий В.Н. принял участие III в Международном бизнес-саммите «Retail Business Kazakhstan 2016», г.Алматы, Республика Казахстан.



В указанном мероприятии участвовали представители деловых кругов Казахстана, России, а также других стран.

В рамках бизнес-саммита руководитель завода В.Строгий провел переговоры с представителями ряда торговых сетей РФ: «ЭССЕН-гипермаркет», «Командор», «Забайкальский», «Кировский Привоз». В результате плодотворного общения удалось завязать деловые отношения с торговой сетью «7я-семья», для киргизской торговой сети «Фрунзе – гипермаркет» и «Белорусская хатка» (г.Алматы) переданы образцы продукции с целью перспективного заключения договора на поставку 20 тонн сыров.

Также с представителями торговой сети «Смол», Республика Казахстан, с которой наше предприятие уже плотно сотрудничает, проведены переговоры по увеличению ассортимента поставки сычужных сыров, производимых нашим предприятием.

В ходе посещения Строгим В.Н. молокоперерабатывающего завода «Солнечный» в г.Алматы были проведены переговоры о поставке в их адрес сухого обезжиренного молока и масла сливочного.

Для стабильной работы предприятия руководством и в дальнейшем будут приниматься активные меры по выходу на новые рынки сбыта, а также укреплению своих позиций в экспортируемых регионах.

Шаг за шагом к достижению цели

В прошлом выпуске газеты мы рассказывали о завершении самого масштабного за всю историю существования предприятия проекта «Реконструкция соляного отделения сырца с устройством камеры для хранения сыра». Данное мероприятие стало лишь началом масштабного технического перевооружения предприятия, которое предусмотрено программой модернизации на 2015-2020 годы. Согласно разработанной программе комплекс взаимосвязанных мероприятий позволит заводу за пятилетку вдвое нарастить объемы переработки молока, с 300 тонн до 600 тонн в сутки и как следствие усовершенствовать структуру производимой продукции, повысить эффективность и глубину переработки сырья.



Вторым этапом модернизации является реконструкция аппаратного участка и участка приемки молока. За 1 квартал текущего года уже выполнен ряд мер и мероприятий, позволяющих уверенно и планомерно двигаться к намеченной цели. Так, в рамках реализации указанной программы начата работа по реконструкции цеха цельномолочной продукции. Поставлен ряд задач на пути модернизации участка по производству цельномолочной продукции, а именно:

- увеличить производственные мощности аппаратного участка до 600 тонн переработки молока-сырья;
- оптимизировать технологическую схему первичной обработки молока на стадии приемки и хранения;
- увеличить количество емкостей хранения молока-сырья, сливок, сыворотки, молочных смесей;



участках. Из реализованных проектов нельзя ни отметить то, что недавно совместными усилиями завершена модернизация цеха по переработке вторичного



О проделанной работе по техническому перевооружению предприятия расскажет главный инженер В.В. Полюхович

- организовать коммерческий учет сырья и полуфабрикатов;
- модернизировать линии автоматической мойки.

В связи с наращиванием производственных мощностей планируется также модернизация участков вспомогательных служб, обеспечивающих сервисными средами основное производство, модернизация станции обезжелезивания.

Сегодня модернизация на предприятии ведется комплексно, параллельно на разных цехах и производственных

сырья. Данная модернизация была направлена на увеличение производственных мощностей по выпуску концентрата сыровоточного белкового (КСБ-УФ-80). Мероприятия по модернизации данного производственного участка включали увеличение количества мембран на установке ультрафильтрации, а также замене напорного оборудования и соответственно изменение программного обеспечения всего технологического участка. В рамках данной модернизации сплоченной работой заместителя директора по производству Бабины Л.Н.,

начальника цеха по переработке вторичного сырья Доменияко Л.И., начальника лаборатории производственной Хвойницкой О.М., главного технолога Васюк Т.А. во взаимодействии со специалистами фирмы Tetra Pak удалось добиться перевыполнения поставленного плана. Согласно разработанному плану данная модернизация должна была увеличить мощности производства готового продукта на 10-15%, а на выходе получили показатель прироста производительности в размере 20%.

Хочется также сказать, что большая работа по подготовке и проектированию всех работ проведена сектором капитального строительства предприятия. Конструктивный диалог на каждом промежуточном этапе, слаженные действия и плодотворная работа с генподрядчиками данных проектов позволили решить все поставленные задачи в намеченный срок и при этом добиться высоких результатов.

Вместе с тем, стоит также отметить, что с апреля 2016 года начата реализация мероприятий по замене дымовой трубы котельной предприятия, что связано с физическим и моральным износом прежней установки. Данное оборудование исчерпало свои предельные сроки эксплуатации, в связи с чем его дальнейшее использование неэкономично и небезопасно. В настоящее время активно ведутся подготовительные работы на строительной площадке.

Впереди еще немало планов и проектов, которые необходимо воплотить, а общий результат зависит от личного участия каждого работника.

Статью подготовила Д. Янковская.

Модернизация продолжается

Модернизация производства – приоритетное

В целях создания необходимых условий для производства сыра, исключения негативных факторов, влияющих на качество продукции, и повышения конкурентоспособности наших сыров было принято решение по проведении модернизации системы вентиляции и кондиционирования в цехе по выработке сыра в главном производственном корпусе.

Специалистами сектора капитального строительства нашего предприятия оперативно предпринимались меры по разработке и реализации мероприятий по устранению предаварийных участков ограждающих конструкций. В кратчайшие сроки были привлечены научно-исследовательские организации республики, представители Госстройэкспертизы по Гродненской области и проектной организации для проведения дополнительного обследования и выдачи проектных решений. Благодаря оперативной работе всех участников строительства все мероприятия были успешно реализованы. И уже в первом квартале 2016 году осуществлен первый этап реализации

данного проекта.

Проведенные работы дали свой положительный эффект. Так, с монтажом системы вентиляции и кондиционирования удалось достигнуть требуемый температурно-влажностный режим в помещении цеха для производства сыра, при этом потребляя минимальное количество тепловой энергии. Проектом была предусмотрена установка приточно-вытяжной установки с рекуперацией тепла, т.е. при утилизации теплого воздуха, исходящего от производственного оборудования и сырья, тепловая энергия удаляемо-



го из цеха воздуха отдается приточно-му, что позволяет экономить затраты на отопление помещения в зимний период до 60%. В результате, вложенные в реализацию данного проекта финансовые затраты окупятся в кратчайшие сроки.

Для подачи воздуха в помещение применяются текстильные воздухопроводы, которые равномерно подают воз-

дух в рабочую зону, не создавая сквозняков. При монтаже вытяжной вентиляции использованы воздухопроводы из нержавеющей коррозионностойкой стали, что соответствует действующим нормам СанПиН Республики Беларусь. Приточно-вытяжная установка предусматривает автоматизацию работы системы вентиляции и минимизирует участие человека в управ-

Новые технологии – новые виды продукции

Основным и важным направлением деятельности специалистов нашего предприятия является работа над освоением новых видов продукции, а проведенная в 2013 – 2015гг. модернизация производства позволила значительно расширить технологические возможности в части качественного расширения ассортимента выпускаемой продукции.

В настоящее время активно осваиваются несколько видов сыров, которые на рынке будут позиционированы как сегмент сыров премиум класса. Это сыры с длительными сроками созревания - от 3 до 12 месяцев, выработанные с использованием «mix»-ов заквасочных культур и дополнительных компонентов. К ним относятся, в частности, сыры типа «пармезан».

В настоящее время в производстве широко применяются различные виды компонентов, ориентированные на своеобразный вкус и аромат сыра.

Ведется работа по отработке технологии сыра типа пармезан, но со сроком созревания не более 90 суток.

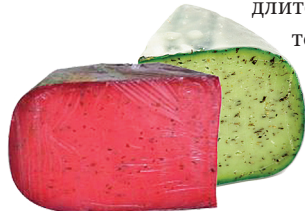
Анализ рынка показывает: сегодня сыры с длительными сроками созревания, а также сыры с использованием пропионово-кислых бактерий занимают не малый рыночный сегмент, активно набирая свою популярность.



В целях соответствия требованиям рынка, успешно освоена собственная технология производства сыров «Маасдам Classic», «Маасдам deGrand». Отличительной особенностью данных сыров является пропионово-кислое брожение, за счет которого в сыре образуются крупные глазки и специфический сладковатый пряный вкус.



Сыр типа «ПармеГрано» относится к категории твердых сыров с длительным сроком созревания. Имеет плотную текстуру, специфический вкус.



В целях расширения ассортимента запланировано производство сыров с пряностями, таких как «PestoVerde» и «PestoRossa», имеющих интенсивный зеленый и красный окрас.

Главный технолог Васюк Т.А.

Правила личной гигиены

Одно из основных условий профилакирования болезней и получения продуктов животного происхождения высокого санитарного качества - это поддержание на производстве строгих мер санитарии и личной гигиены.

Личная гигиена работника это ряд различных санитарных и ветеринарных правил, которые должны строго соблюдать все работники предприятия. Данными правилами личной гигиены предусмотрен целый ряд гигиенических требований, относящихся к содержанию тела, рук работника, к специальной санитарной одежде, к санитарному режиму предприятия, и медицинскому освидетельствованию работников.

Лица, работающие на пищевом предприятии, могут явиться источником инфекционных заболеваний и способствовать их распространению среди остальных работников путем инфицирования готовой продукции патогенными микроорганизмами.

Личная гигиена работников пищевого предприятия предусматривает прохождение предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров всеми сотрудниками. Также правила личной гигиены на подобных предприятиях предусматривают для работников профессиональную гигиеническую подготовку и последующую аттестацию в официально установленном порядке.

К работе в пищевых предприятиях допускаются лица, не являющиеся источником инфекционных болезней. С целью выявления этих заболеваний лица, поступающие на работу, подвергаются предварительным обязательным медицинским обследованиям, а также обязательно должны пройти обучение по санитарному минимуму.

Персоналу пищевых предприятий необходимо выполнять следующие правила личной гигиены:

- перед началом работы принять душ, надеть чистую санитарную одежду и колпак. Волосы должны быть полностью подобраны и надежно зафиксированы;
- в карманах санитарной одежды запрещается носить посторонние предметы;
- производить хранение личной одежды и обуви отдельно от санитарной одежды;
- запрещается закалывать санитарную одежду булавками, брошками, иголками;
- во время работы не носить украшения (бусы, кольца, серьги) и часы;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком; в течение рабочего дня следить за чистотой рук, мыть руки по мере загрязнения, после посещения туалета, перерыва на обед, при переходе от грязной работы к чистой;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду и надевать санитарную одежду только после тщательного мытья рук;
- не выходить в санитарной одежде за пределы производственного объекта;
- заменять санитарную одежду по мере загрязнения;
- не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешаются только в специально отведенных для этого местах;
- сообщать начальнику структурного подразделения о наличии заболеваний кожи, порезах, ожогах, а также наличии инфекционных болезней в семье.

Правила надевания санитарной одежды:

- надеть сменную обувь;
- вымыть руки;
- надеть головной убор;
- снять все ювелирные украшения, часы;
- надеть костюм или халат;
- вымыть и продезинфицировать руки.

Особую опасность представляют наличие гнойничков на руках и открытых частях тела, так как в нагноившихся ссадинах, порезах, царапинах скапливается большое количество небезопасных для здоровья патогенных стрептококков и стафилококков, возбудителей некоторых заболеваний и пищевых отравлений. Работать с открытыми порезами не разрешается.

Соблюдение правил личной гигиены каждым работником является важным показателем культуры предприятия в целом.

направление деятельности

лении. Обслуживание данной установки не требует участия представителей специализированных организаций и может производиться сотрудниками нашего предприятия.

Работы по монтажу системы вентиляции выполнялись силами подрядной организации. Не смотря на стесненные условия и практически круглосуточную непрерывную работу сырцеха, работы были выполнены в нормативные сроки, соответствующие утвержденной проектной документации.

Установки такого типа широко используются в Европе, особенно в пищевой промышленности. Следующим этапом по реализации проекта станет модернизация системы холодоснабжения, которая будет осуществлена во втором квартале 2016года. Надеемся, что данные улучшения оценят работники цеха.

Сектор капитального строительства
Кузнецов С.А.
Десятова Н.В.

Комментарий

«С появлением в цехе по выработке сыра нового оборудования – автоматических линий для производства сыра – в помещении соответственно изменился и микроклимат. Существующая в то время система вентиляции устарела и не справлялась с увеличенными нагрузками. В этой связи для оптимизации показаний микроклимата, существенно влияющего на качество производимой продукции, а также для создания комфортных условий труда работников цеха, руководством предприятия было принято решение о модернизации системы вентиляции.

В результате кропотливой работы специалистов теперь у нас функционирует современная система вентиляции, которая помимо прямой функции – подача в цех чистого воздуха – выполняет дополнительные функции – нагревать и охлаждать воздух, что создает оптимальные условия для производства высококачественного продукта» – рассказывает начальник цеха по производству сыра Михаил Куц.

Экспортная ориентация

Прошедший год как будто проверял белорусских производителей молочной продукции на прочность. Многие годы экспортная ориентация на российский рынок играла на руку всем молокоперерабатывающим предприятиям. Ситуация на рынке изменилась буквально в считанные дни. Девальвация российского рубля стала первопричиной этого. Многие производители нашли выход в увеличении объемов производства, но на фоне роста сразу же ужесточилась конкуренция.

Фактически всем белорусским производителям приходилось заново завоевывать молочный рынок, оптимизировать, а то и вовсе перестраивать маркетинговую политику, осваивать передовые технологии производства, модернизировать цеха и участки, да и просто быть первыми во всем: в качестве, рецептуре, новаторстве и смелых решениях. Наше предприятие оказалось среди тех, кого трудности последних лет лишь подтолкнули к освоению новых возможностей.

Так, в коммерческой службе предприятия в декабре 2015 года произошла серьезная реструктуризация: были реорганизованы отделы по коммерческой работе в Щучине и производственном цехе «Слоним». В результате, не расширяя штат предприятия, созданы: отдел продаж, отдел внешнеэкономической деятельности, а также сектор маркетинга и рекламной коммуникации.

Результаты данных перестановок видны уже сейчас: учет потребительских предпочтений, анализ конкурентной среды, успешные переговоры и плодотворная работа специалистов по продаже привели к тому, что реализация нашей продукции неуклонно растет, потребители разных регионов и стран теперь знают и любят нашу продукцию. Слаженные действия всей коммерческой структуры дают возможность нашему предприятию, не смотря на любые сложности, всегда оставаться на плаву.

Произведены первые поставки твердых сыров и масла сливочного в Республику Крым. Оговаривается дальнейшее сотрудничество по увеличению объемов. Увеличены поставки сыров и масла сливочного в Донецк и Луганск. Ведутся переговоры с Грузией и Азербайджаном на поставку масла сливочного, заключаются договора, а также увеличены поставки сыров в Казахстан.

Энтузиазм, опыт наших работников, любовь к своему делу, правильная маркетинговая политика и смелые коллегиальные решения дружной команды работают на один результат – повышение благосостояния нашего предприятия и обеспечения его стабильной работы.

ОАО «Щучинский
маслозавод»

Компания
здорового вкуса



ДОРОГИЕ ПОТРЕБИТЕЛИ!

В связи с Вашим повышенным интересом к продукту производства ОАО «Щучинский маслозавод» -

КОНЦЕНТРАТ СЫВОРОТОЧНЫЙ БЕЛКОВЫЙ

массовой долей белка 80% (КСБ-УФ-80), фасованный в ведра по 1 кг, теперь можно приобрести в фирменных магазинах

ОАО «Щучинский маслозавод»

«Сырная точка» по следующим адресам:



- г. Гродно, пр. Янки Купалы, 78а;
- г. Щучин, ул. Ленина, 53;
- г. Щучин, ул. Советская, 14.

**ЩУЧИНСКИЙ МАСЛОСЫРЗАВОД —
С ЛЮБОВЬЮ К СВОЕМУ ПОТРЕБИТЕЛЮ!**

Приоритетные задачи отдела продаж

Одной из приоритетных задач, которая поставлена руководителем ОАО «Щучинский маслозавод» перед отделом продаж, является увеличение продаж в сегменте цельномолочной продукции.

В этой связи специалистами отдела активно проводится целенаправленная работа по увеличению поставок молочной продукции в адрес филиалов Гродненского областного потребительского общества, которое является одним из крупных покупателей нашей продукции и располагает на территории Гродненской области развитой торговой сетью. Продукция ОАО «Щучинский маслозавод» реализуется в адрес ОблПО ряду филиалов, таким как Слонимский, Щучинский, Мостовский, Лидский, Дятловский, Свислочский, Берестовицкий, Вороновский и Зельвенский филиалы. В настоящее время прорабатывается маршрут доставки продукции в адрес Ивьевского филиала Гродненского ОблПО.

Кроме того, решается перспективная задача производства на мощностях производственного цеха «Слоним» молока и кефира, фасуемого в полиэтиленовую пленку и кувшины типа Ecoline, а также сметаны в пакетах по 400 грамм под собственной торговой маркой ООО «Евроторг».

Следующим перспективным направлением станет наращивание объемов продаж продукции через фирменную торговлю «Сырная точка», а также выездную

	2015г, т	2016г, т	Темп роста, %
молоко	1210,5	1268,9	104,8
кефир	304	316,1	103,9
сметана	114,3	141,0	123,4
творог	76,5	81,1	106,0

торговлю и комиссионеров, специалистами отдела активно используются продажи продукции через профильные биржевые торги и аукционы.

Для примера приведем сравнительную таблицу реализации ЦМП за I квартал 2015г. и аналогичный период 2016г., что наглядно отражает положительную динамику в продажах цельномолочной продукции нашего предприятия. Стоит отметить в этом заслугу работников основного производства, которые вкладывают свои силы для того, чтобы наша продукция была вкусная и популярная у покупателей, а также достойно была представлена на полках торговых объектов.

Информацию подготовил отдел продаж



14-15 апреля в г.Бресте состоялся 1-ый этап соревнований по картингу Кубка Белорусской Федерации картинга. Александр Гедревич, представляющий Гродненскую область, г.Щучин (ОАО «Щучинский маслосырзавод»), занял 1-ое место в классе KZ-2.

В заезде выступало 10 гонщиков из города Минска, Бреста, Орши, Могилева. Как и всегда, гонка была очень



захватывающей, накал страстей порой достигал своего предела. Лидеры менялись практически на каждом круге. В первом заезде Александр находился на лидирующей позиции, но на середине дистанции сошел по техническим причинам. Во втором заезде он стартовал с 10-ой позиции, однако сумел обехать всех гонщиков, лидировать и первым прийти к финишу.

На соревнованиях республиканского уровня, Александр Гедревич, кандидат в мастера спорта убедительно обошел всех своих соперников и в очередной раз оправдал надежды жителей города Щучина и, в частности, коллектива ОАО «Щучинский маслосырзавод», возложенные на нашего земляка.



Почитатель продукции Щучинского маслосырзавода, белорусский артист и исполнитель шансона Виктор Калина во время поездки по Беларуси посетил наше предприятие



Напоминаем 5 правил безопасного питания



Поддерживайте чистоту

- ✓ мойте руки перед тем, как брать продукты и готовить пищу;
- ✓ мойте руки после туалета;
- ✓ вымойте и продезинфицируйте все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи;
- ✓ предохраняйте кухню и продукты от насекомых, грызунов и других животных.

ПОЧЕМУ? (В то время как большинство микроорганизмов не вызывают заболеваний, опасные микроорганизмы присутствуют в больших количествах в почве, воде, на животных и людях. Такие микроорганизмы переносятся на руках, тряпках и кухонных принадлежностях, особенно разделочных досках, а малейший контакт может послужить причиной их попадания в пищу и вызвать пищевую болезнь.)

Отделяйте сырое и приготовленное

- ✓ отделяйте сырое мясо, птицу и морские продукты от других пищевых продуктов;
- ✓ для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски;
- ✓ храните продукты в закрытой посуде для предотвращения контакта между сырыми и готовыми продуктами.

ПОЧЕМУ? (Сырые продукты питания, особенно мясо, птица, морепродукты и их сок могут содержать опасные микроорганизмы, которые могут попасть на другие продукты питания во время приготовления или хранения пищи.)

Хорошо прожаривайте или пропаривайте продукты

- ✓ тщательно прожаривайте или пропаривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;
- ✓ доводите такие блюда, как супы и жаркое, до кипения, чтобы быть уверенными, что они достигли 70°C;
- ✓ при готовке мяса или птицы их соки должны быть прозрачными, а не розовыми;
- ✓ рекомендуется использование термометра;
- ✓ тщательно подогревайте приготовленные продукты.

ПОЧЕМУ? (Правильная тепловая обработка убивает почти все опасные микроорганизмы. Как показали исследования, разогревание пищи до 70 °C может сделать ее безопасной для потребления.)



Храните продукты при безопасной температуре

- ✓ не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа;
- ✓ охлаждайте без задержки все приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты (желательно ниже 5°C);
- ✓ держите приготовленные блюда горячими (выше 60°C) вплоть до сервировки;
- ✓ не храните пищу долго, даже в холодильнике;
- ✓ не размораживайте продукты при комнатной температуре.

ПОЧЕМУ? (Микроорганизмы могут размножаться крайне быстро, если продукты питания хранятся при комнатной температуре. При температуре ниже 5 °C и выше 60 °C развитие микроорганизмов замедляется или прекращается. Некоторые опасные микроорганизмы продолжают размножаться при 5 °C.)

Выбирайте свежие и не порченные продукты

- ✓ используйте чистую воду или очищайте ее;
- ✓ выбирайте свежие и не порченные продукты;
- ✓ выбирайте продукты, подвергнутые обработке, в целях повышения их безопасности, например, пастеризованное молоко;
- ✓ мойте фрукты и овощи, особенно когда они подаются в сыром виде;
- ✓ не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.



ПОЧЕМУ? (Пищевое сырье, включая воду и лед, может быть загрязнено опасными микроорганизмами и химикатами. Токсичные химикаты могут образовываться в поврежденных и плесневелых продуктах. Внимательность при выборе сырья и простые меры, такие, как мытье и очистка, могут снизить риск.)

Молочная фантазия от производственного цеха "Слоним"

Зимний картинг с Nadivo!

Непередаваемое удовольствие - разогнаться на карте и осознать, что находишься не в замкнутом пространстве, а на просторной заснеженной территории. Белоснежный антураж вокруг, лед, шум шипованных покрышек, специально предназначенных для сумасшедшей зимней гонки, ледящийся адреналин, невероятный экстрим и состояние



эйфории, ощущение легкости и свободы - неотъемлемые атрибуты заезда.

«Зимний кубок Щучина», состоявшийся на стадионе «Олимп» 23 января 2016 года - увлекательнейший заезд, который гарантированно подарил высокий заряд позитива и нереальной бодрости. Такое мероприятие в Щучине состоялось впервые.



Пока на трассе плавился лед и дымели покрышки, свою работу не прекращала фирменная палатка ОАО «Щучинский МСЗ», в

которой участники, гости и жители города могли приобрести вкусные сыры и прочую продукцию Щучинского маслосырзавода.

Бросить вызов скорости, почувствовать себя неуязвимым и непревзойденным решил и Щучинский маслосырзавод.

В заезде участвовало порядка 20 картингистов разных возрастов из Минска, Пинска, Гродно и Бреста. Особо приятно было жителям города наблюдать за выступлением земляка - кандидата в мастера спорта - Александра Гедревича, который представлял команду ОАО «Щучинский МСЗ» - «Nadivo».

По итогам общего зачета больше всех очков набрала щучинская команда «Nadivo» - именно ей и удалось завоевать главный приз - «Зимний кубок Щучина». Победители, призеры и участники получили памятные призы от спонсора ОАО «Щучинский МСЗ».



23.01.2016г.



А у нас, безусловно, на первом месте всегда СЫР!

Щучинский маслосырзавод - навстречу передовикам

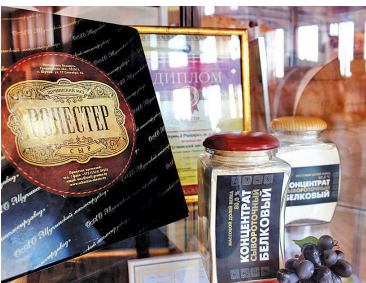
13.02.2016г.



13 февраля 2016 года состоялся районный слет передовиков производства и лучших по профессии.

Подводить итоги трудовых соревнований пришел и Щучинский маслосырзавод. Ведь каким бы сложным не был для всех прошедший год, приятно разделить своим участием ту волнительную обстановку, царствующую перед вручением заслуженных наград лучшим организациям и работникам района.

Еще до начала мероприятия все участники и гости смогли познакомиться с выставкой предприятий района и мастерства народного творчества. В свою очередь Щучинский маслосырзавод смог поближе познакомить присутствующих с новыми видами продукции, рассказал о своих достижениях и планах. Кроме того ОАО «Щучинский маслосырзавод» проводил дегустацию сыров. Всего было предоставлено 4 наименования - сыр «Король Эдвард» с ароматом топленого молока (как представитель сыров с ароматами), сыр «Тильзитер Gold» (как представитель сыров голландского типа), сыр «Пармезан Вест» (как представитель сыров типа пармезан) и сыр «Монарх» (как представитель сыров типа маасдам). В ходе дегустации специалистами предприятия был организован конкурс на «Лучший вкус». По итогам конкурса лучшим был признан твердый сыр «Пармезан Вест», отличающийся неповторимым букетом вкуса и аромата.



Солнечное утро, хорошее настроение, улыбки - все это способствовало и без того царившей в здании районного Дома культуры, теплой и доброй атмосфере, атмосфере праздника, чествования лучших из лучших!

Солнечное утро, хорошее настроение, улыбки - все это способствовало и без того царившей в здании районного Дома культуры, теплой и доброй атмосфере, атмосфере праздника, чествования лучших из лучших!



Работники маслосырзавода на балу!

14.02.2016г.

14 февраля 2016 года - состоялось долгожданное событие, в день всех влюбленных, во Дворце Друцко-Любецких воцарила... нет, не тишина... во Дворце воцарила атмосфера средневековья, волнующей музыки и старинного танца.



Дворцовый бал - это не только развлекательная, но в первую очередь культурно-просветительская акция, попытка возродить в стране ту забытую, но столь красивую традицию. А возродить эту традицию отправились работники Щучинского маслосырзавода - Евгения Шкляр, Инна Микелевич и Максим Поталета.

Как будто машина времени на несколько часов перенесла гостей в начало XIX века. Дамам и кавалерам была предоставлена возможность пережить волшебные минуты в качестве гостей княгини и князя Друцких-Любецких - хозяев замка. Гостям замка довелось окунуться в романтическую атмосферу XIX века и почувствовать себя истинными дамами и кавалерами. На этом волшебном и запоминающемся празднике у каждого из присутствующих гостей была возможность насладиться волшебными ритмами чарующего вальса.



Из истории образования

Имеющиеся архивные документы и воспоминания жителей г.Щучина, в том числе пенсионеров нашего предприятия, свидетельствуют о том, что Щучинский маслозавод был основан еще в сентябре 1939 году, после введения Советским Союзом своих войск на территорию Западной Беларуси - 17 сентября 1939 года (19 сентября 1939г. красноармейцы вошли в Щучин). В городском поселке была установлена советская власть и организовано Временное управление.

Производство тогда разместилось в приспособленном помещении, в здании недостроенного жилого дома, принадлежащего до этого частному лицу. По данным местных жителей этот дом и здание, в котором в настоящее время расположена районная библиотека, принадлежали иностранцу.

В настоящее время здание сохранилось и расположено на пересечении ул.Академической и ул.Ленина (до 1939 года – ул.Ю.Пилсудского, польского политического и военного деятеля).

Изначально на небольшом производстве вырабатывалось масло сливочное, сыр обезжиренный и творог. На этом месте завод просуществовал вплоть до 1969 года, когда был введен в эксплуатацию современный завод на краю города, где расположен в настоящее время.



С началом Великой Отечественной войны завод прекратил производство и только в 1944 году после освобождения Щучина он вновь начал функционировать как маслодельный завод.

Сразу после освобождения Щучина и района (12 июля 1944 года) в срочном порядке восстанавливались разрушенная инфраструктура и производство еще тогдашней Барановичской области, в которую входил Щучин.

Молоко для производства поступало от обязательных госпоставок и составляло около 5 тонн ежедневно. Кроме молока на завод перерабатывал заменители молока.

Щучинский маслозавод подчинялся Щучинскому Раймаслопрому и входил в Гродненский областной трест маслодельной, сыродельной и казеиновой промышленности Белглавмаслосырпрома Наркомата мясной и молочной промышленности Белорусской ССР, который был образован 1 августа 1944 года и находился в г.Гродно на ул.Лососянской (с начала 1950-х годов - ул.Советских Пограничников), дом №17 (возведен

в начале 30-х годов в стиле поздней эклектики с элементами конструктивизма. На карнизе сохранилась надпись «А 1931 S»).



Ручной сепаратор молока

Также отсутствовало холодильное оборудование. Для охлаждения продукции использовали лед, который заготавливали зимой на водоемах. Лед рубили вручную и укрывали опилками. Такое помещение назывался погреб-ледник. За заготовку льда платили деньги, примерно по 4 рубля за кг льда.

В 1953 году на заводе перерабатывалось 1620 тонн молока в год. Производилась продукция: сливки, сыр обезжиренный - около 4 тонн и казеин - около 7,5. Сливки отправлялись на другой завод для дальнейшей переработки.

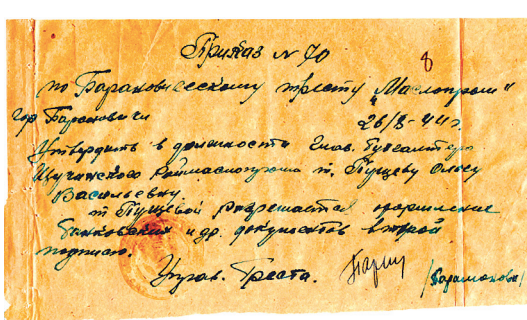
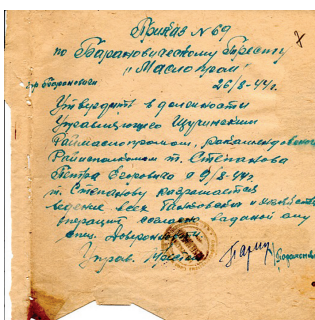
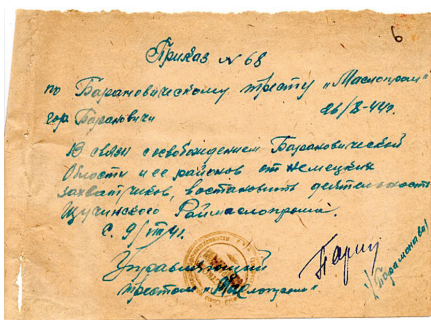
Только в 1954 году была проведена электрофикация отдельных сепараторных отделений, а в 1955 году произведена электромеханизация самого завода. В 1957 году производится паромеханизация и дальнейшее наращивание мощности.



Приемка молока, 1969 год

С августа 1958 года молокоприемные пункты отошли к ведению колхозов. В составе завода осталось только четыре сепараторных отделения.

В 1963 году в связи с ликвидацией Василишковского района происходит укрупнение завода за счет присоединения трех сепараторных отделений. Заготовки молока к



Обратите внимание, на каких листочках бумаги написаны приказы, как экономили бумагу в послевоенные годы.



1969 год. На фото работники завода: Цыбульская А., Бабич Г., Олехнович В., Сухоцкая Р.



Наше время

этому времени составляли 5360 тонн. В эти годы на заводе происходит дальнейшая механизация производства и расширения территории за счет пристройки.

В 1963 году к Щучинскому головному маслозаводу присоединяется ликвидированный Желудокский маслозавод с его сепараторными станциями. Также к заводу присоединяются Василишковское и Микелевское сепараторные отделения.

В течение 1964-1966 годов в связи с укрупнением сепараторного парка закрывается пять сепараторных отделений, которые находились в ветхих приспособленных помещениях, не поддающихся паромеханизации. В резуль-



Наше время

тате реорганизации структуру Щучинского маслозавода к 1967 году входили Желудокский низовой маслозавод и еще три сепараторные пункты.

За период с 1952 по 1967гг. годовой план по объему переработки молока существенно вырос: с 1620 тонн до 21723 тонн.

Установлено, что в 1950-х годах заводом руководил Чекаев И.Г., до марта 1963 года директор завода был Т.Кулиев, с апреля 1963 года по январь 1964 года – П.Каравайский. А с 24.01.1964 года по 1972 год директором Щучинского Головного маслозавода был Галабурда Иван Егорович.

На 1 января 1967 года на заводе работало (включая сепараторные отделения) около 140 человек.

Рассказывает Мария Адольфовна Голец, которая в то время работала на заводе: «Старый маслозавод до 1969 года располагался на ул.Ленина в старом двухэтажном здании. На первом этаже находи-

Щучинского маслозавода



лось производство, а на втором – администрация завода. Перед зданием первого этажа находилась рампа, на которой проходила разгрузка и загрузка сырья и готовой продукции. Всего на заводе в Щучине (не считая сепараторные участки в районе) работало около 15 человек, еще пару человек набирали на летний сезон. Тогда на заводе производил сливочное, сыр обезжиренный, варили казеин, масло из сливок били в Желудке. А еще производили мороженое сливочное, которое по воспоминаниям людей было

очень вкусным. Для его производства использовали лед, который заготавливали зимой, свозили в пристройку. Там его хранили в углублении в земле, накрывали соломой, чтобы льда хватало до следующей зимы. Лед сбивали в гильзах вместе со льдом. Вафельные стаканчики тоже пекли сами».

Для укрупнения завода и наращивания объемов производства не хватало имеющихся производственных мощностей и требовало расширения предприятия. Однако расположение завода в городе не позволяло расширить территорию

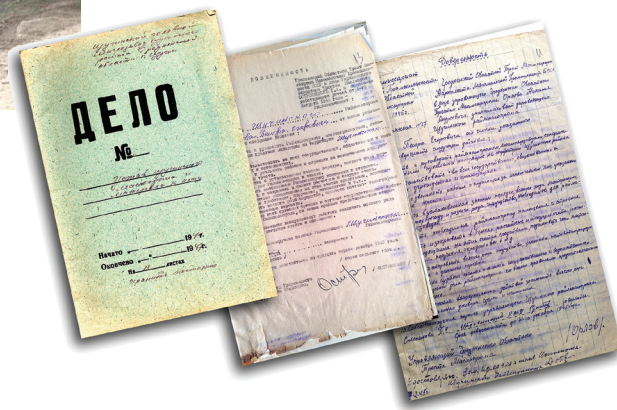
для размещения новых мощностей. В результате было принято решение о строительстве нового молокоперерабатывающего завода на новом месте.

Всего за пару лет на краю Щучина вырос современный маслозавод производительностью 100 тонн переработки молока в смену. После установки современного на то время оборудования, завод превратился в 1970г. в крупнейший в БССР Щучинский маслосырзавод. Производственные мощности позволяли изготавливать ежегодно более чем 3,5 тыс. тонн сыров разнообразных сортов. В декабре 1969 года завод был сдан в эксплуатацию. Именно эту дату считают временем образования Щучинского маслосырзавода – как нового производственного комплекса. Хотя история нашего предприятия тянется с сентября 1939 года.

Мы и дальше будем публиковать в нашей газете интересные материалы, документы, факты и воспоминания людей из истории Щучинского маслозавода. Приносите интересные фотографии, документы, рассказывайте – все будет опубликовано на страницах газеты.

Выражаем благодарность за помощь в подготовке статьи Павловичу Арсению Витальевичу, Голец Марии Адольфовне.

Савко Д.Ф.



День Победы



Великая Отечественная война в цифрах

Великая Отечественная война началась 22 июня 1941 года в 3 часа 15 минут и длилась по 9 мая 1945 года – 3 года 10 месяцев 17 дней, в том числе на территории Беларуси 3 года 1 месяц 6 дней – с 22 июня 1941 года по 28 июля 1944 года.

Советский Союз за годы войны потерял 26,6 миллиона граждан, погибли около 3 миллионов жителей Беларуси.

На белорусской земле немецкие захватчики сожгли, разрушили и разграбили 209 из 270 городов и районных центров, 9200 деревень.

Гитлеровцы провели в Беларуси свыше 140 карательных операций, во время которых полностью или частично уничтожили 5454 деревни. Трагическим символом массового уничтожения мирного населения стала деревня Хатынь, в которой были убиты 149 жителей и сожжены 28 дворов. Судьбу Хатыни разделили 618 деревень, 188 из них не были восстановлены.



1944 год. Экипаж бомбардировщика Героя Советского Союза В.Г. Завадского, принимавшего участие в освобождении Беларуси: штурман Г.Г. Лядов, командир экипажа В.Г. Завадский и стрелок-радист А.Ф. Филимонов

На территории Беларуси существовало около 250 лагерей советских военнопленных и 350 мест принудительного содержания населения. В их числе четвертый по величине в Европе лагерь смерти – Тростенецкий, где были уничтожены 206 500 человек.

В боевых действиях в годы войны участвовали 34,4 миллиона советских военнослужащих, в том числе свыше 1,3 миллиона белорусов и уроженцев Беларуси. Против немецких захватчиков на оккупированной территории Беларуси сражались свыше 374 000 партизан, более 70 000 участников насчитывало антифашистское подполье. В борьбе с врагом погибли 44 791 партизан.

Первые партизанские отряды в Беларуси начали дей-

ствовать в конце июня – начале июля 1941 года, первые партизанские зоны были созданы осенью 1941 года. К концу 1943 года под контролем партизан находилось 108 тыс. кв.км – 58,4% оккупированной противником территории.

Кличевская партизанская зона на территории Кличевского, частично смежных с ним Бельничского, Березинского, Кировского, Осиповичского и других районов контролировалась партизанами с марта 1942 года. К началу 1944 года занимала территорию до 3 тыс. кв.км, где под защитой 18 000 партизан укрывалось более 70 000 мирных жителей. Партизаны удерживали зону до июня 1944 года.

Полоцко-Лепельская партизанская зона на территории Ушачского, части Ветринского, Лепельского районов Витебской области была создана осенью 1942 года и до конца 1943 года охватывала 1 220 населенных пунктов, более 73 500 человек. Зону удерживали 16 партизанских бригад, она оставалась под контролем партизан почти до полного освобождения территории Беларуси от оккупантов. 11 апреля 1944 года гитлеровцы начали наступление на партизан Полоцко-Лепельской партизанской зоны. В течение 25 дней 17195 партизан героически сражались против 60 тыс. карателей. Они нанесли врагу большие потери: убито 8 300 солдат и офицеров, ранено 12 900 человек, уничтожено и подбито 59 танков, 116 автомашин, 7 бронемашин, 22 орудия, 2 самолета. 5 мая 1944 года у деревень Двор Плино и Паперино партизаны совершили прорыв вражеской блокады. Вместе с партизанами смогли освободиться более 15 000 мирных жителей.

Суражские (Витебские) «ворота» - 40-километровый разрыв фронта между флангами групп армий «Север» и «Центр» на участке от Велижа до Усвят, который образовался в результате наступления советских войск и освобождения ряда лесных деревень партизанами Витебской области. Существовал с 10 февраля по 28 сентября 1942 года. Через этот коридор на «Большую землю» было эвакуировано около 200 000 мирных жителей (25 000), направлялись добровольцы в Красную Армию (25 000).

В ходе Гомельско-Речицкой операции партизаны 123-й октябрьской им. 25-летия БССР бригады прорвали



Операция «Багратион». Наступление советских войск в 1944 году

линию обороны немецких войск и установили связь с 37-й и 60-й стрелковыми дивизиями 65-й армии Белорусского фронта, образовался 10-километровый разрыв в линии советско-германского фронта, существовавший с 28 ноября по 21 декабря 1943 года и вошедший в историю как Рудобельские «ворота».

За мужество и героизм свыше 300 000 белорусов и уроженцев Беларуси награждены орденами и медалями. 444 человека присвоено почетное звание Героя Советского Союза, из них 88 участникам подполья и партизанского движения в Беларуси, 70 человек стали полными кавалерами ордена Славы, 4 белоруса – дважды Героями Советского Союза.



Операция «Багратион», 1944 год. Форсирование Западной Двины

Наверное, у каждого война забрала кого-то из близких людей. Если в вашей семье есть ветераны, устройте им в этот день праздник, уделите внимание, выслушайте воспоминания об этом страшном времени. Ведь осталось совсем мало участников войны и ветеранов, доживших до сегодняшнего дня. Поздравьте и поблагодарите их за мир, пока есть такая возможность.

Интересно Знать

Золотой сыр



Казалось бы, гурманов уже трудно удивить, но британским производителям сыра это удалось. Они предложили попробовать особый сыр, украшенный хлопьями из 24-каратного золота.

Уникальный сыр получил название Clawson Stilton Gold. В его основе – качественный сорт сыра стилтон, созданный с добавлением съедобной золотой фольги и золотого ликера.

Компания, которая производит золотой сыр, находится в графстве Лестершир в Великобритании. Представители этой компании заявили, что к этому элитному продукту наблюдается повышенный интерес.

Сыр Clawson Stilton Gold уже заказали на рождественский ужин некоторые поп-звезды и даже один шейх из богатейшей страны Персидского залива. Видимо, их не пугает цена на этот сорт сыра, которая составляет \$1 тыс. за 1 килограмм.

Сыр из молока... лося



Самый дорогой в мире сыр выпускается вовсе не из коровьего молока, а из молока... лося. Moose House, ферма, где изготавливается необычный сыр, находится на севере Швеции, а сыр создаётся из молока трёх лосей. Доить лосей можно только с мая по сентябрь, а сам процесс занимает порядка двух часов. Цена такого сыра составляет порядка 500 долларов за 500 граммов.

Сыр меняет наши сны

Разные сорта сыра по-разному воздействуют на сон: одни вызывают ностальгию, другие - избавляют от кошмаров.

Небольшой кусочек сыра может избавить человека от стресса, а если съесть его на ночь, он улучшит качество сна. В Великобритании был проведён эксперимент, 200 участников которого съедали перед сном 20-граммовый кусочек сыра. 72% испытуемых отметили, что стали лучше спать и видеть разнообразные сны. При этом ни одного кошмара им не приснилось.

Интересно, что разные сорта сыра по-разному воздействуют на сон. Например, есть сыры, которые вызывают ностальгические воспоминания, другие делают сон насыщенным событиями и даже способствуют выработке какой-нибудь гениальной идеи.

Даты/Праздники



В тему

Пирамида питания или пищевая пирамида представляет собой схематически изображённую рекомендацию по рациональному питанию.



Правда и мифы о молочных продуктах

КЕФИР



Что внутри?

Этот продукт – замечательный поставщик кальция и фосфора, без которых все мы пали бы жертвой кариеса и постоянно страдали бы от переломов костей. Кроме того, кальций и фосфор участвуют в построении клеток головного мозга, способствуют слаженной работе нервной системы и помогают нормализовать обмен веществ. Безусловно, эти ценные элементы имеются и в других продуктах, но дело в том, что организм может усваивать их только в растворимой форме и в присутствии органических кислот.

Кислоты в большом количестве содержатся в цитрусовых, в черной смородине, в клубнике, но, увы, почти во всех этих полезных фруктах отсутствуют и кальций и фосфор. В кефире же имеется и то и другое, и именно поэтому его состав считается наиболее сбалансированным.

Миф

Некоторые думают, что стакан кефира – лучшее завершение дня. На самом деле, пить кефир на ночь не стоит. Дело в том, что в кефире содержатся вещества, которые могут вызывать возбуждение и бессонницу. Так что лучше пить кефир за пару часов до сна. Кстати, при таком «графике» кальций усваивается лучше, чем если употребить стаканчик полезного напитка непосредственно перед тем, как лечь в кровать.

МОЛОКО



Что внутри?

В молоке много витамина А (необходим для зрения и здоровья кожи), витамина D (нужен для крепких костей, защиты от ультрафиолетового облучения и деления клеток) и фолиевой кислоты (важнейший витамин для беременных и тех, кто хочет иметь здоровый цвет лица и поддерживать мышцы в тонусе).

Миф

Считается, что людям старше 30 лет нужно избегать молока. Якобы с возрастом человеческий организм утрачивает способность расщеплять молочный сахар (лактозу). А потому, выпив стакан молока, вы рискуете получить расстройство желудка. Действительно, у некоторых людей молоко может вызывать метеоризм, вздутие и боли в желудке, диарею.

Однако непереносимость молочного сахара – генетическая особенность, которая не имеет никакого отношения к возрасту. А потому тем, кто в детстве с удовольствием пил молоко, не стоит с годами отказываться от любимого напитка. Но, даже если молоко вам противопоказано, не стоит исключать из рациона молочные продукты – вы можете пить кефир, ряженку, простоквашу, есть творог и сыр без всякого риска для здоровья.

А знаете ли Вы, что:

молоко способно помочь нейтрализовать радиацию, токсические вещества, соли тяжёлых металлов. Именно поэтому его выдают рабочим на «вредных» производствах.



СЫР



Что внутри?

Сыр содержит те же витамины, что и молоко, а вот белка в нем значительно больше. Именно поэтому кусочек сыра – отличная поддержка для иммунитета. Ведь именно протеины необходимы организму для того, чтобы противостоять вирусам и бактериям.

Миф

Среди тех, кто хочет похудеть, найдутся такие, кто заедает голод кусочком сыра, считая, что такой перекус не принесет вреда фигуре.

Однако, съев 100 г сыра, вы получите приблизительно 350 ккал и довольно много жира – жирность некоторых сыров достигает 50%.

Интересно Знать

Молочное дерево



Не во всех районах реки Амазонка ситуация с местными продуктами питания складывается хорошо. Во многих районах ощутимо недостает многих из них. Один из главных факторов – густые непроходимые леса, которые очень тяжело и дорого расчищать под пастбища и поля для домашних животных. И вот недавно ученые совершили интересное открытие, они предложили пополнить запасы местных жителей, живущих в этих местах. Чем именно? Молоком.



Молоко дано известно своими полезными и питательными свойствами, оно полно витаминов и полезных веществ, необходимых для организма человека. Но речь идет не о том молоке, с которым мы сталкиваемся практически ежедневно в своей жизни. Для получения этого молока совершенно не нужна корова. Достаточно взять ножи, ведра и отправиться в лес.

Весь секрет заключается в одном интересном дереве, которое называется Сорвейра. Уникальность его состоит в том, что немного надрезав кору, наружу начинает вытекать густой сок беловатого цвета. По вкусовым качествам это сок очень похож на обычное коровье молоко. Но не все так просто, как может показаться на первый взгляд. На вкус этот сок немного горьковат, поэтому мест-



ные жители считали его ядовитым и в пищу никогда не употребляли.

Ученые решили провести химический анализ этого сока и выяснить его подлинный состав. К их общему удивлению, а в последующем и к удивлению местных жителей, итог был очень неожиданным. Выяснилось, что сок сорвейры практически идентичен с самым обычным коровьим молоком. А для того, чтобы без проблем употреблять его в пищу, необходимо всего лишь разбавить его водой и прокипятить. И горечи как не бывало. Удобно то, что с каждого такого «молочного» дерева можно получать в день по два-четыре литра молока.

Самый красивый молочный магазин из Книги рекордов Гиннесса

Согласно Книге рекордов Гиннесса, это заведение является самым красивым молочным магазином в мире. Оно своего рода популярная городская достопримечательность среди туристов.

Построен он был в 1891 году, стиль — неоренессанс, изготовлением облицовочной плитки занималась фирма Villeroy & Boch и художники Дрездена. Внутреннее убранство магазина просто настоящее искусство!

История необычного магазинчика начинается так... Некий крестьянин Паул Пфунд (1849-1923г.) принял решение снабдить славный Дрезден свежайшим и качественным молоком. В 1879 году в магазинчике (Görlitzer Straße) можно даже было наблюдать, как доят 6 буренок и весь этот молочный процесс до самого прилавка. В 1880 году его брат, актёр Фридрих Пфунд, вошёл в фирму. С тех пор она носила название «Дрезденское молочное хозяйство братья Пфунд», хотя Фридрих умер уже в 1883 году. Позже вступили в фирму сыновья Паула Пфунда, Курт и Макс.

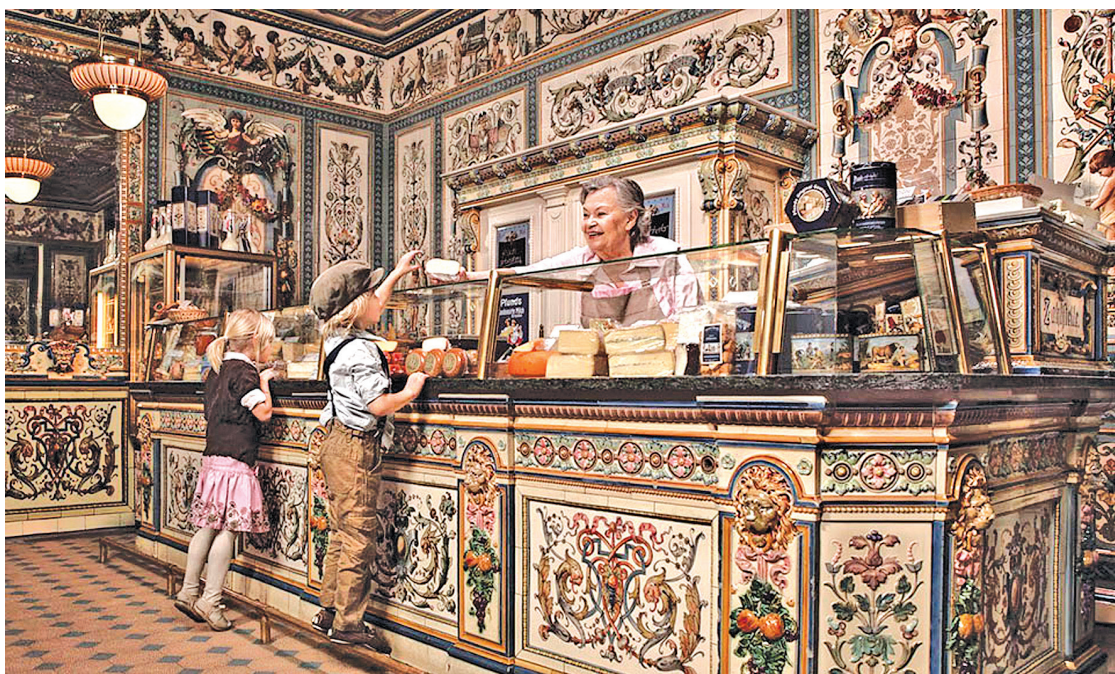
Сначала магазин продавал ежедневно около 150 литров молока; в 1930-х годах в нём перерабатывалось и продавалось около 60 000 литров молочных продуктов.

Пфунд из-за избыточного производства молока был первым производителем сгущённого молока в Германии, он также продавал такие продукты, как молочное мыло и детское питание.

Уже скоро первый магазин оказался слишком маленьким и фирма переехала на Bautzner Straße 41. Фирма сильно расширилась, к ней относились, кроме коровника, фабрика по производству картона, печатная фабрика для наклеек и рекламных плакатов, кузнечная мастерская для подков ста собственных лошадей, мастерские для сантехники и лакировки, портная и прачечная для служебных форм сотрудников. Сотрудники могли жить в служебных квартирах и отдавать своих детей в фирменный детский сад.

Магазинчик пережил даже бомбежки Второй мировой войны, в которых он уцелел и продолжил свое процветание. Позже он стал собственностью государства... на сегодняшний день в нем продаются различные продукты из молока, а время от времени даже проходят дегустации сыров.

Керамика и изразцы в магазинчике XIX века (неоренессанс), а история этой марки Villeroy & Boch начинается с середины 18 века. Красивое и фирменное торговое заведение привлекает большое количество туристов... это скорее музей, чем молочный обычный магазин в нашем понимании.



Материалы подготовлены на основе данных Интернет-сайтов



Как эмоции влияют на наше здоровье. То, что ты чувствуешь, может тебя убить!

Все люди такие разные. Но как бы мы сильно между собой ни отличались, всем свойственно испытывать одни и те же эмоции. Страх, злость, отвращение, удивление, грусть, презрение, радость и счастье... На базе этих основных эмоций возникают их вариации и разнообразные чувства.

Механизм возникновения эмоций довольно сложный и до конца не изученный — выделение определенных гормонов влияет на эмоциональное состояние так же, как на него влияют и различные жизненные ситуации. Ясно одно: чем больше негатива в жизни человека, чем больше разрушительных эмоций он пропускает сквозь себя каждый день, тем хуже состояние здоровья.

Рассмотрим внимательно это «Колесо эмоций». Китайцы считали, что причина всех хворей скрыта в наших переживаниях... Возможно это и правда так!

Сбои в работе нервной системы, чрезмерная нервозность и раздражительность, стрессы и постоянные расстройства — убийцы иммунитета человека. Стоит помнить о том, что в нашем теле всё связано, и, если один орган плохо работает, это становится причиной патологий во всех остальных системах.

Жить — значит чувствовать, от эмоций и чувств никуда не деться. Они наполняют мир разными оттенками и помогают лучше понимать его. То, что мы можем сделать для своего здоровья, — научиться проживать больше позитивных эмоций и отбрасывать негативные.



Александр Лукашенко 3 мая подписал указ № 164 «О созыве пятого Всебелорусского народного собрания». Мероприятие пройдет 22–23 июня в Минске



Как сообщает пресс-служба Президента, решение о проведении пятого Всебелорусского народного собрания президент принял в целях реализации конституционного права граждан участвовать в обсуждении вопросов государственной и общественной жизни. На обсуждение выносятся вопросы об итогах реализации Программы социально-экономического развития Республики Беларусь на 2011–2015 годы и об основных положениях Программы социально-экономического развития страны на 2016–2020 годы.

Указом установлена численность участников собрания, составляющая 2500 человек, а также определены важнейшие организационные мероприятия по подготовке и проведению собрания.

Всебелорусское народное собрание — общее собрание представителей белорусского правительства и других ветвей власти, руководителей и тружеников предприятий, деятелей науки и культуры. По мнению организаторов, одна из важнейших форм народовластия в Республике Беларусь. На собрание выдвигаются делегаты из всех регионов страны. Оценивается действие власти за прошедшие пять лет, и определяются основные направления и параметры развития государства, выработка плана экономического и социального развития страны на предстоящий пятилетний срок. Проходит раз в пять лет начиная с 1996 года. Последний раз собиралось в декабре 2010 года.

31 мая - Всемирный день без табака

Всемирный день без табака официально объявлен праздничным днем в 1988 году Всемирной организацией здравоохранения. С тех пор 31 мая праздник здоровья ежегодно отмечают с широким размахом во всем мире. Цель мероприятия — донести до людей, какую опасность и вред несет курение собственному здоровью каждого и обществу в целом.

Этот праздник курильщиков призывают отказаться от губительной сигареты хотя бы на один день. Работники здравоохранения, сторонники здорового образа жизни, деятели культуры, известные люди и средства массовой информации повсюду напоминают о вреде табака, приводят ужасающие факты, а также рассказывают о том, как именно можно раз и навсегда избавиться от губительной привычки. Примечательно, что некоторые люди под влиянием праздника бросают курить именно с 31 мая.

