

Жіва

ТЫДНЁВІК ГП БГКТ

№ 21 (900) ГОД XVIII БЕЛАСТОК

27 МАЯ 1973 г.

ЦНА 60 гр.

■ Пленарнае пасяджэнне бельскага аддзела БГКТ (адбылося 8 мая) было прысвеченна працы прайўлення з актывам. Старшыня аддзела БГКТ Аляксей Карпюк пасля ўступнага слова пазнейшім прысутных з дакладам Прэзідium ГП, які быў прадстаўлены Мікалаем Самоцікам на пленуме ГП. Затым распачалася дыскусія, у якой выступілі Янка Суліма, Уладзімір Антанюк, Мікалаі Зіневіч, Аляксей Карпюк, Сціпан Трафімюк, Язэп Альшчукі, Вероніка Валкавыцкая, Анна Лазовік. Гаварылі яны аб патрэбе цяснейшых сувязей з падставовымі школамі, з настайнікамі беларускай мовы, аб патрэбе яшчэ большага развіцця самадзейнага руху з эрпетуарам на беларускай мове сярод дарослага насе́льніцтва і сирод школьнай моладзі. Шмат увагі было таксама прысвечана аблюгованню гуртку БГКТ актыўствамі аддзела і працы прайўлення аддзела. Дыскусію падсумаваў старшыня ГП Мікалаі Самоцік, які таксама становічна ацаніў працу аддзела і вы-
зывалася актыўству гуртку.



казаў свае меркаванні адносна лепшай працы штатнага працаўніка і аб въездзе актыўству гуртку.

Пленум зайнаймаў таксама арганізацыйнымі спраўамі. Адклік ён з сакратара аддзела Валю Жменька і павернуў гэтыя абавязкі нядайна пачаўшай працу ў аддзеле Анне Лазовік.

■ 12 мая адбылося пленарнае пасяджэнне варшавскага аддзела БГКТ. Адкрыў і вёў пленум старшыня аддзела Аляксандар Баршчукі. Справа-
вадчыца ад дзеянасці за апошні перыяд (ад лістапада 1972 года) і план пра-
цы да канца гэтага года прытаў са-
кратар аддзела Віктар Швед. Аб доб-
рых бахах і недахопах у працы ад-
дзела гаварылі Юрка Бусловіч, Па-
вел Дэйкайла, Аляксандар Баршчукі, Мікалаі Іванчук і Мікалаі Врублев-
скі. Уладзімір Станкевіч пропанаваў

шырокі ўключчыцца ў адзначэнне 50-ай гадавіны КПЗБ, якая прыпадае на каstryчыні. Сакратар ГП Янка Зенюк, падсумаваўшы дыскусію, высо-
ка ацаніў працу аддзела ў апошнім пяцігодзі і расказаў аб галоўных напра-
маках дзеянасці ГП у гэтым годзе.

■ У апошні час літаратар Сакрат Яновіч правёў аўтарскія сустрочы ў клубе «Лінчансцёўца» ў Беластоку, у Агародніках і Міхалове (Беластоцкі павет).
(мх)

**У даждынкавы
ВЯНОК**

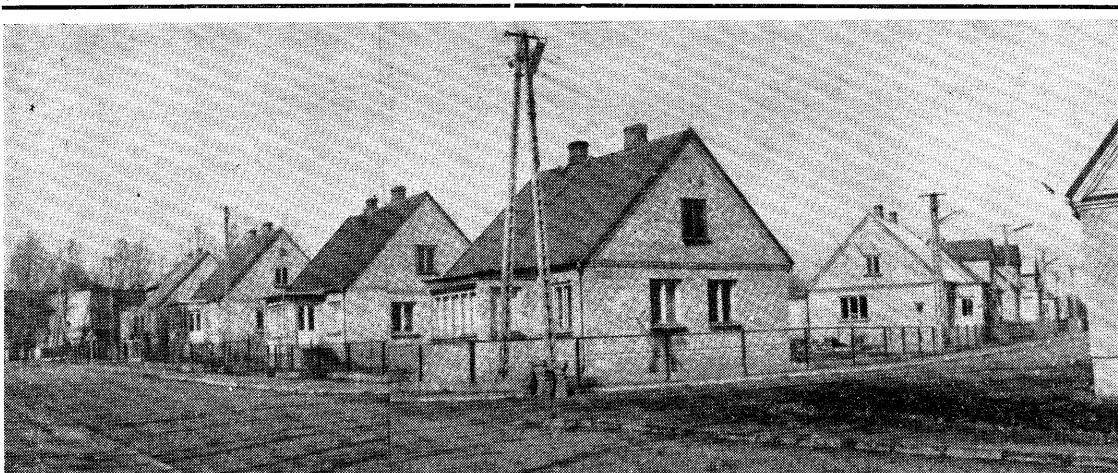
АД БЕЛАСТОЧНЫ

ГАВОРЫЩ САКРАТАР ПА СЕЛЬ-
СКАГАСПАДАРЧЫХ СПРАВАХ ВАЙ-
ВОДСКАГА КАМІТЭТА ПАРП У БЕ-
ЛАСТОКУ, МАГІСТР НІЖЫНЕР СТ-
ФАН ЗАВАДЗИНСКІ.

— Перш за ёсё ў даждынкавы вяночок уносімы рапучыя намаганні, каб сельская гаспадарка Беласточчыны па тэмпах развіцця была перадавой у краіне. Беластоцкае ваяводства не мае найлепшых натуральных умоў для сельскагаспадарчай вытворчасці. У парашуні з іншымі рэйнамі Польшчы вегетацыйны перыяд каранепышы ў нас дзён на 20. Маес найгоршыя па якасці замельніны ўгодзі. Якасць глебы адрэнаваща, як вядома, у класах — ад I да VI. Першая — найлепшая, шостая — найгоршыя. У сироднім для ўсёй краіны гэтыя пакачакі складае 4,1, для нашага ваяводства — 4,6. Гэтая пяць аднінак ствараюць вялікую розніцу. Звыш 100 тыс. гектараў зямлі ў 216 вёсках усё яшчэ застаецца ў нас у цераспалосіцы. Маес менш мелярэванных сенажацый і дронаваных палёў. Многія іншыя пакачакі (колкакісць трактараў, добра-
ўпрадкаўкаваны будынкі і т.п.) таксама не ствараюць нам спрыяльнай зыходнай базы.

Нягледзічы на гэта, на працягу міні-
ных 2 гадоў у сельскай гаспадаркі Беластоцкае ваяводства дабілі мы аж 14-пракцэнтнага ўзросту прадукцыі. Такіх тэмпau развіцця сельскай гаспадар-
кі даўно ўжо не наглядалася ані ў ін-
шых ваяводствах нашай краіны, ані бад-
ніх нізе на свеце. У высокаразвітых
краінах трох- п'яціпрацэнтны ўзрост
сельскагаспадарчай прадукцыі лічыцца
ўжо поўнасцю дастатковы, а ў нас, капі-
ласка — аж 14%. Перагналі мы іншыя
ваяводствы па вырошчванні бульбы,
дагнані найлепшых па прадукцыі цук-
ровых буракоў, шматзначна дабілі аж
апошніх месцаў па ўраджайнасці збож-
жавых.

Вось за гэта, за высокія тэмпы раз-
віцця сельскай гаспадаркі ў нашым вая-
водстве даверана на гапіравані аба-
вязаючая ролі гаспадароў Цэнтраль-
ных даждынкаў, якія адбудуцца ў Бела-
стоку 2 верасня 1973 года.



Харопча.

26 МАЯ — ДЗЕНЬ МАЦІ

МАЦІ

Ці хмары збяруцца, ці вецер падае,
Ці крыва ў супстрэне на сцежках жыцца —
Хто гэтак, як маці, цябе пашкадуе?
Дарослая, ты ёй і зараз дзіца.
У дарогу збірала — нібы адрывала
Ад сэрца крываінку, дзяўчынику сваю.
А як вінаватых яна б пакарала.
За кожную горкую слёзку тваю!
...Тут зоркі на хваліх, тут вёсле усплескі,
Тут побач з табою сабры да відані.
І ты ўсё радзей прыезджаеш у вёскі.
А маці старэе. А маці — адна.

Святлана Басуматрава



Дык найлепшым нашым падарункам у даждынкавы вяночок будуть намаганні, каб у далейшым утрымаць гэту спрыяльніцу атмасферу для «ладоў-жанага кроку» наперад нашай сельскай гаспадаркі.

Кі сеца і збожжа, знаходзіліся ўжо ў поўнай гатоўнасці. Тут для гультаў, або маля зарадных загадычыкаў машынна-трактарнымі базамі нікага памілавання не будзе. Некаторых з іх мы ўжо сурова пакаралі і ад гэтага не адступім.



Не можам літавацца над тымі, хто ўвядзіць балаган, хто нядайна адносіцца да грамадскага добра.

Трэба нам рапушча змагацца з даўнейшай традыцыяй, якая падказвала сялянам пачынацца сенакос не раней, чым пасля «святога Яна». На меліраваннях і добра загаспадараных сенажаціях неабходна касці траву не адзін раз, а два і трэ разы, бо кармоў у нас яшчэ ўсё замала, а жывёлагадоўлю трэба нам разівацца асабліва інтэнсіўна.

У гэтай галіне сельскагаспадарчай вытворчасці ічыра вітаєм і ўсімі сіламі падтрымоўбаем кожную разумную прапанову. Пачынаеца вось раскурочацца ў нас так званы «летні адкорм свінек». Спадзімся, што ў гэтым годзе зоймецца ім амаль тысяча сялян, з чаго даткава наша гаспадарка атрымае звыш 30 тыс. кормінкі. Заахвоччаны сялянамі дарганізацыі жывёлагадоўчых суполак. У гэтым выпадку 3—4 ці больш гаспадароў-аднавяжкоўці спалучаюць свае грашовыя і матэрыяльныя сродкі ды суполыца будуюць добраўпрадкаўканую абору або хлебіно і супольна разводзяць жывёлагадоўлю. Для таких жывёлагадоўчых калектыўаў дзяржава можа дараваць да 40 прац. інвестыцыйнай пазыкі. Адначасова намагаемся арганізаць адкорм свінік пры розных стадоўках і ростаранах, усюды там, дзе заст到达цца спажывецця адпадкі.

Хочам, каб нашы гості, якія завітаюць да нас на даждынкі і пасля іх, вывезлі ад нас добраўпраўленіе ўражанні і ліха нас не ўспамінаці. Таму (і не толькі таго) мы шырока распачынілі конкурс «Беластоцкая вёска — гаспадарная і культурная». Незалежна ад гэтага конкурсу распачалі мы масава ліквідаць саламяніны стрэхі. У гэтым годзе прадбачаецца перакрыць амаль 2 тыс. даху, асабліва ўздоўж турыстычных шляхоў.

Хочам, каб беластоцкая вёска хутчэй нібліжалася да самага высокага ўрэзюні.

І гэта таксама наш уклад у даждынкавы вяночок.

Запісаў Віктар Рудчык

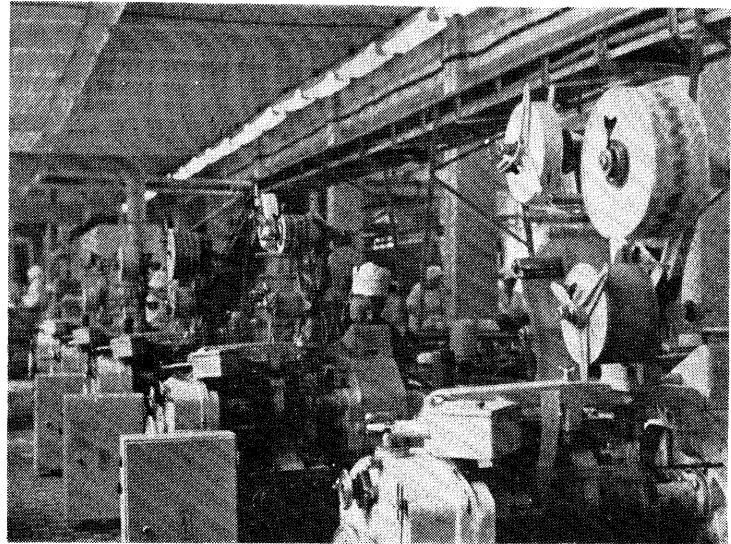
ПРАЗ
ТЫДЕНЬ
У «Жіве»

Гайнаўскі ліцей • Справа-
здача аўтэнтычных аглідзе школы-
тэатральных калектыўаў •
Літаратурная старонка • Матура
у Бельску • З ПКС-у — галавой
на брук • Моладзь. Дуброўчыны
• Ясли-сад № 26 у Мінску • Ці-
варта насець парыкі? • Весткі з
Гамотаў, Чехаў, Алянскіх, Кат-
лou, Дубіч, Белавежы, Мілейчыц,
Грыгораўцаў і Слоі • Гумар пра
дзяцей і песня „Butterfly”

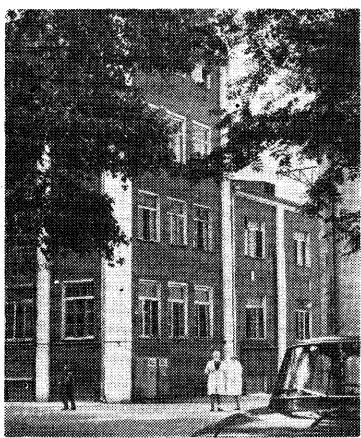
Фота Я. Цялупэнскага



Аўтамат сарціроўкі цукерак.



Аўтаматычнае лінія на загортванні цукерак.



Адзін з карпусоў фабрыкі.



У вытворчым аддзеле рыхтуючыя новыя кандытарскія вырабы.

КАРЭСПАНДЭНЦЫЯ З МІНСКА

Мінская кандытарская фабрыка „Камунарка”

Густая зелень таполяў і клёнаў. Цяністыя алеі, радужныя кветнікі, альтанкі... І зусім побач — вытворчыя карпусы, чистыя, акуратна заасфальтаваны фабричныя пандорварак. Не пазнаць цяпер адно са старых прадпрыемстваў Беларусі, дзеяня першай даваенай пяцігодкі — Мінскую кандытарскую фабрыку „Камунарка“.

Аднаўляецца, другую маладосць перажывае мінскская „Камунарка“. Як непадобная яна на туго падкустарную і адзіную кандытарскую фабрыку, што была ў Беларусі да Вялікага Каstryчніка!

Прадукцыя фабрыкі ідзе не толькі ўсе куткі Беларусі, але і на Украіну, у Рэспубліку Сярэдняй Азіі і Казахстан, у раёны Крайніх Пойнчычы, а таксама ў Германскую Дэмакратычную Рэспубліку. Пра высокое майстэрства мінскіх кандытараў ведаюць у Польшчы, Чэхаславакіі і іншых краінах.

У распрааджэнні калектыву фабрыкі — прасторны клуб, дзіцячыя яслі, сад, а таксама буйны дзіцячы камбінат. У магілёўскіх прыгарадах Мінска на беразе Гарыцкага возера размешчаны плянерскі лагер фабрыкі. На яго базе ў вісімнё-зімовы перыяд працуе дом адпачынку.

В. Паўловіч
Фота В. Казловіча



Жылыя дамы рабочых фабрыкі.

Д. МАРОЗАУ

КРАХ АТТЕРАЦЫИ

“ЦІКЛОН”

Падымоючыся па лесвіцы з падземнага бункера, дзе знаходзіліся ў той час службовыя і нават жылія пакой абвепра, яго разгарнү тэлеграму. У ёй гаварылася, што нейкі капітан Шварбрюк у 12.00 прыбывае экспрэсам у Берлін з Дрездена. Лібелль зірнуў на гадзіннік. Было ўжо дзвець. Правілы канспірапаціі забаранялі супстракаці агенту на вакзале. Траба зінчы капітана з поезда на апошній станцыі перад Берлінам.

Лібелль заправіў свой малалітражны фургончик „опель“ і на поўнай скорасці выехаў да станцыі Зосен.

Машына мінавала бязлюдныя скрыжаваніні, на некалькі мінут яе затрымалі затор ля перакуленага ў час начнай

бамбёжкі трамвая. На адным з рагоў над руінамі Лібелль убачыў палотніцу, на якім карычневымі літарамі былі выведзены слова:

— Мы вітаем першага будаўніка Германіі — Адофа Гітлера,

— гэта напрацавалі супрацоўнікі ведомства прапаганды. „Ну што ж, — падумашаў Лібелль, — яшчэ паўгода, і гэты „будаўнік“ ператворыць Берлін у груду

— машына прашла праз прыгарадныя пасёлкі, міма чыстых дамоўкі под крутымі чарапічнымі дахамі. Думаюць пра сваё, Лібелль ледзь не наляяць на паласатыя шлагбаумы з надпісам: „Рамонт. Аб'езд, трэх кілометры“. Дарога напара-дзе мнона разбіта, гэта зноў сляды бамбёжкі. Часу заставалася ў абрэз. Лібелль даў поўны газ. Перад мостам працівал заноў прыпынік. Загараджальны атгад.

— На той бы не пельга, пан обер-лейтэнант! — трывожна адрапратаўваў малады яфрыйтар з атгада фольклтурма.

На баках шашы ўжо стаяла з дзесяці такіх машын, скаваных у цэнзу кустоў. Удалечыні, за каналам, слысіў дым, адуды даносіўся грукат зенітных батарый.

— Якога д'яблі! — Лібелль з прыкрыцю ўдарыў кулаком па баранку. — Хто ў вас тут старцы, паклічне!

Юнак кульсыцы зінк і неўзабаве паяўіцца па стальным у форме фельфебеля. Стары, уважліва прыгムурыўшыся дальназоркі вочы, доўга разглядад пасведчанія Лібелль.

— Абвер! Ен з аберва! — зашанталіся хлапчукі ў салдацкай форме, якія стаялі побач.

Нарэшце стары зразумеў, у чым спра-ва, і па-залихвацьку ўзяў пад казырок.

— Але ж там, павінен вам далажыць, пан обер-лейтэнант, як вы самі чуеце, наёт аўзяды... На станцыю Зосен... Гэта вельмі небяспечна!

Лібелль усміхнуўся:

— На фронце яшчэ больш небяспечна, фельдфебель!

Шлагбаум падняўся і обер-лейтэнант на поўным ходзе павёў машыну цераз мост. Йинч з насыпу ён убачыў поплы-ми, што ўздымалася за дымнымі вобла-камі. Гарэла станцыя, а за паўтара кілометра ад яе (Лібелль выдатна візічай на вока аглегласці), збаўляючы скро-расп, падъехаў дзрэздзінскі экспрэс. Звярніўшы ся шашы, обер-лейтэнант павёў машыну па нейкім поплаве пра-ма наусцстра праезд. І ў гэты момант пачуўся свіст бомбы, прагучыў выхух. Лібелль спініў машыну і выскочыў з ка-біні.

Асноўная частка самалётаў — гэта быў амэрыканскі цяжкі бамбардзіроўчыкі — прашла ўжо на Берлін. Але два самалёты адстала і цяпер атакавалі станцыю Зосен і поезд, што падъехаў. Буйнакалібрныя кулі грункулі па дахах вагонаў.

Адтуль у паніцы выскочвалі людзі. Обер-лейтэнант, не бачыў і не чуюў нічога навокал, кінуўся да чацвёртага вагона. З цяжкасцю наўбіці скроў сустэрні нахоўці і ўцініўшы ў куплю.

На канапе сядзеў высокі загарэлый чалавек у мундзіры капітана вермахта, адной рукой ў прыціскава да шчакі насоўку, другой тримаў вялікі чорны партфель. Шкло ў акуне было разбіта.

Куток практычных ведаў



ВЕСНАВАЯ ЗЕЛЯНИНА

БЛІНЧКІ СА ШПІНАТАМ

На 25 дзякёў муки ўзяць адно яечка, адну шклянку малака, шклянку вады, соль, кавалак саланіны. Апраца, таго адзін кілаграм шпінату на фарш, адну шклянку малака, адну лыжку масла, лыжку муки, лыжку цвёртай булкі, соль, два яечкі. Зрабіцца песта. Падсмажыць блінчыкі. Перабраны шпінат памыць, абарыць, пасыча. З тлушчу і муки зрабіць засмажку, дадаць шпінат, прыпра-вы і цвёртую булку, закіляць. У канцы дадаць сырьлю яечкі, вымыцца. Шпінат змазаць блінчыкі, складаць іх і пе-рад самай падачай падсмажаць.

САЛАТ З ЗЯЛЁНАЙ ЦЫБУЛІ

Бярэм зялённую цыбулю, адну лыжку гарчыцы, пучок радыскі, пашклянкі смятаны, трэы яечкі, соль, цукар по смаку. Памыць зялёную цыбулю дробна нарэзану, дробна нарэзану з радыску разам з маладзенскімі лісткамі. Гарчыцу размішаць са смятанай, соллю і цукрам, заўтварыць насыпанай з малакам, закіляць і зноў размешаць. Сырыя жаўткі разбіць на кубачкі, дадаць іх у суп, вымыцца. Пасыпача ячкі.

ШЧАЎЁВЫ СУП

Трэба ўзяць: вывар з мяса, 20 дзякёў шчачы, дзве шклянкі малака, лыжку муки, два жаўткі, соль. Зварыць миса. Шчаче пранісці праз мясарыбу або пасычы, дадаць да атрыманага з мяса навару, закіляць. Заправіць суп мукой, размешаць з малаком, закіляць і зноў размешаць. Сырыя жаўткі разбіць на кубачкі, дадаць салату варанымі, пасечанымі ячкімі.

САЛАТ З ЗЯЛЁНАЙ ЦЫБУЛІ

На пучок салату, пучок зялёной цыбулькі і пучок радыскі смятаны. Гародніцу памыць, салату абкусыць, перакройці вялікія лісткі некалькі разоў, цыбулю і радыску разам з маладзенскімі лісткамі дробна нарэзану, дадаць да салаты. Усё за-льце смятанай, заправіць соллю і цукрам на снажыць. Замест радыскі можна дадаць да гэтага салата маладыя агуркі ці памідоры, або адно і другое.

ХАЛАДНІК З БАЦВІНІЯ

На два пучкі маладых бурачкоў ўзяць адзін стары бурак, два літры кіслага малака, пучок зялёной цыбулькі, пучок радыскі, трэы яечкі і соль. Маладыя бурачкі дакладна памыць, дробна нарэзану, заліць дзвома шклянкамі гарачай вады, варыць пяце мінут. Стары бурак сцерці, выцісці сок, дадаць да бурачкоў, закіляць і ўсё астудзіць. Зялёную цыбулю з радыску дробна нарэзану задзяліць. Кісле малако збіць, дадаць буракі, радыску, цыбулю, заправіць соллю па смаку. У канцы дадаць крутые яечкі. Найлепши смакаць гэты халаднік з бульбай. Некаторыя любяць яго есці з грэчневай ка-шай.

Гаспадыня

— „Цыклон! — сказаў паўшэнтам лібелль, аўтаматычна падымоючу руку ў прывітанні.

Чалавек устаў, не аднімаючи руку ад твару.

Вазіміе мой чамадан, — сказаў ён. — Парфірфель я панясу сам, у ім дакументы. О, д'ябал, як гэта не дарэзы! Мяне стукнула асколкам шкла. Паглядзіце, што там? — Ён прыняў руку.

— Дробізь, — сказаў лібелль. — Вам накладуць шво. Крыху рассечана шчака. Хадзімеше!

Узяўшы адной рукою чамадан, другой падтымілаўчыя капітана, лібелль дапама-гнуў яму выбрацца з вагона.

Іны амала збеглі па насыпі і накіраваліся да машыны. Амерыканскі самалёт разварочваўся непадалёк на дру-гі заход.

Обер-лейтэнант дапамог высокаму Шварбрюку ўзлеці ў фургон „опеля“.

— Што, не знайшліся іншай машынай? — спыталі капітан, цыцкаючыся ў кузай.

— Инструкцыя патрабуе, пан капітан, каб машына была закрытая і каб вясіхіх не бачыў. Мы паедзім на горадзе, — адказаў лібелль. — Прапушы вады, чамаданы.

Лібелль зачыніў дзвёры і пад агульшчынай трэсі новых чэрагаў сеў за руль.

Праз усю мітсно, што панавала на станцыі, іх здолеў прабрацца на шашу. Машыну кідала з боку на бок, зварыціся ад страху людзі кідаліся пра-ма пад колы, штосьці моцна ўдарыла па кузаве ці то зверху, ці то з сярэдзіны.

