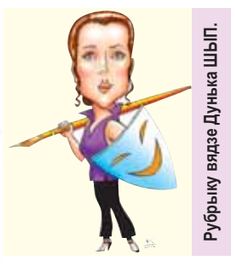

Рубрыку вядзе Дунька ШЫП.

Мера заахвочвання

— Зробіце справу — заахвочу, — сказаў падначаленым дырэктар фірмы.

— Якім чынам? — падаў нехта голас.

— Не пакараю.

Не горшая?

— Ты праўда з мужам разводзішся?

— Праўда!.. Чым я горшая за суседку? Яна ўжо трэцяга мяняе, а я ўсё з адным...

Міхась СЛІВА

УСМЕШКІ

Уважлівая прычына

— Дзе ты такі гузак набіў?

— Стукнуўся лбом у дзверы...

— Трэба ўважліва глядзець!

— Дык я і глядзеў: там у кабінеце такая красуня сядзела!..

«Гаспадары»

— Мы працуем па двух крэдытах.

— Як гэта?

— Адзін — плацім, другі — бяром.

Каб адпачыць

— Калі вы прыедзеце ў наш санаторый?

— Ды пабуду дома, сіл набяруся...

«УМАЦАВАЎ»

— Ты не памятаеш, — пытае муж у жонкі, — таблеткі для ўмацавання памяці я ўжо ўсе выпіў ці не?

г. Рагачоў.

ВЯСЁЛЫ СЛОЎНІК

КАПЕЛЬМАЙСТАР — сонечны прамень
КАРДОН — варона з Дона
КАСТРЫЦА — ветэрынарка
КІРЫЛІЦА — жонка Кірылы
КОДЭКС — расшыфраваны код
ЛАЎСАН — санаторная лаўка
ЛАМБАРД — будыст, які спявае
МАЛАДЗІК — малады вепр
МАЛЮНАК — падлетак
МУСОН — ноч у каровуніку
НАВАКОЛЛЕ — новы штыкетнік
НАХЛЕБНІК — кантэйнер для хлеба
ПАЛІЦМАЙСТАР — зборшчык мэблі
ПАМЫЛКА — пральня
ПРЫШЧЭПА — жонка
РАСКОЛЬНІК — дрывасек
САЛЯРЫЙ — шахцёр
САНСКРЫТ — ананімна хворы

Алена ЛІХАДЗІЕЎСКАЯ.
м. Краснае, Маладзечанскі раён.

Малюнак Аляксандра ПЯТРОВА.

ГАЛАВАЛОМКА

Калі вы правільна адгадаеце «зашыфраваныя» словы і ўпішаце іх у гарызантальныя радкі, то прачытаеце па вертыкалі слова, што абазначала чалавека, які шмат ведаў і вельмі шмат пісаў.

1. Той, хто ездзіць «зайцам».
2. Работнік, які кіруе працэсам з аднаго цэнтральнага пункта.
3. Ім адным можна забіць двух зайцоў.
4. Не ўсякі пан, у каго … навыпуск.
5. Сучасны «водны» салон.
6. Яе трэба гнуць, пакуль маладая.
7. Чалавек, які мае залатыя рукі.
8. Дзялок, камерсант.
9. Зямля-…

1 Б	Е	З	Б	І	***Л***	Е	Т	Н	І	К
	2 Д	Ы	С	П	***Е***	Т	Ч	А	Р	
		3 В	Ы	С	***Т***	Р	А	Л		
			4 Ш	Т	***А***	Н	Ы			
				5 С	***П***	А				
			6 А	С	***І***	Н	А			
		7 М	А	Й	***С***	Т	А	Р		
	8 Б	І	З	Н	***Е***	С	М	Е	Н	
9 К	А	Р	М	І	***Ц***	Е	Л	Ь	К	А

Адказы: 1. Безбілетнік. **2.** Дыспетчар. **3.** Выстрал. **4.** Штаны. **5.** Спа. **6.** Асіна. **7.** Майстар. **8.** Бізнесмен. **9.** Карміцелька. Выдзеленае слова па вертыкалі: ***летапісец.***

ВУСНАМІ ДЗІЦЯЦІ

Унучка навучылася пісаць. Бабуля просіць:

— Калі ласка, напішы слова «Андрэй».

Малая піша.

— Ну, пакажы, што атрымалася!

Бабуля зазірнула ў сшытак: там было напісана слова «тата». Бо гэта яго завуць Андрэем...

Запісала Зоя НАВАЕНКА,
г. п. Падсвілле, Глыбоцкі раён.

Міхаіл УЛАСЕНКА

УРОК

Бачу неяк — за вуглом
Б'е мужык кабету.
Я да ёлупня бягом,
Даць яму за гэта.
Качарэжак я не гнуў,
Не мастак і ў спорце,
Ды буяну садануў
Два разы па мордзе.
Абразумій?
Пэўна, не,
Толькі змог раз'юшыць,
Бо пайшоў ён на мяне,
Паваліў дый душыць.
Я крутнуўся і падмяў
Хама-здаравілу:
— Не на тых ты тут напаў,
До паказваць сілу!
Раптам — міліцыянер:
— Б'еш грамадзяніна?!.
— Скуль узяўся гэты...
звер?! —
Зараўла жанчына. —
Мужычок мой — апякун,
Няхай людзі скажуць,
А вось гэты —
як каршун,
Наляцеў і пляжыць!..
Я гляджу, як праз туман.
Што сказаць на гэта?
Знік тым часам хуліган,
А за ім — кабета...

❐❐❐

Вось мараль:
Не зневажай,
Не разводзь дэбаты,
Ў крыўду слабых не давай,
Але ведай,
але знай:
Свае б'юцца —
Не чапай:
Будзеш вінаваты.

Усходні гараскоп на наступны тыдзень

АВЕН. Выдатны тыдзень для раскрыцця свайго творчага патэнцыялу і ўвасаблення ў жыццё новых ідэй. Эмоцыі ўціхнуць, настрой стабілізуецца. Тыдзень будзе напоўнены канструктыўнымі сустрэчамі і прапановамі. Давядзецца выдаткаваць час і на руціну. У адносінах да блізкіх варта аслабіць сваю патрабавальнасць: яна можа справакаваць канфлікты.

ЦЯЛЕЦ. Першую палову тыдня давядзецца працаваць у камандзе. Хоць гэта будзе супярэчыць планам, але вы не застаняцеся расчараванымі. Дазвольце свайму розуму ўзяць верх над эмоцыямі. У пятніцу варта берагчы сваю рэпутацыю і памятаць, што «маўчанне — золата». Прыслухайцеся да парад старэйшага пакалення і зрабіце правільныя высновы.

БЛІЗНЯТЫ. Хто сказаў, што цудаў не бывае? Дазвольце ім увайсці ў жыццё — больш на гэтым тыдні ад вас нічога не запатрабуецца. Вы — поўныя энергіі і ўпэўненасці ў сваіх сілах, таму справіцеся з любой, нават самай цяжкай, працай. Аднак не ўсім калегам будзе даспадобы ваш запал. У другой палове тыдня ўмерана праяўляйце здаровы скептыцызм.

РАК. Будзеце павольна, але дакладна працоўвацца да вызначаных мэт. У аўторак вас можа падцікоўваць зман ці спакушэнне, так што залішняя асцярожнасць акажацца дарэчнай. Пятніца спрыяльная для паездак, перамоў і абмеркавання працоўных спраў з калегамі. Тыдзень неспрыяльны для набыцця кватэры ці пераезду.

ЛЕЎ. Удалы перыяд для самарэалізацыі. Шукайце новы падыход да рашэння прафесійных задач ці проста новую працу. Бязлітасна развітвайцеся з усім састарэлым. Серада можа пацешыць добрымі навінамі і цікавымі перспектывамі. У чацвер выгадна дзелавое супрацоўніцтва са сваякамі.

ДЗЕВА. Няхай адказнасць не палохае, бо з'явіцца магчымасць прадэманстраваць свае таленты. Шматлікія справы будуць атрымлівацца па інерцыі, так што мае сэнс брацца за ўсё, да чаго зможаце дацягнуцца. Начальства можа запатрабаваць падрабязную справаздачу пра выкананую працу. Сваякі папросяць дапамогі. Паспрабуйце паўдзельнічаць у іх праблемах па меры магчымасці, але не ўзвальвайце на сябе ўвесь груз.

ШАЛІ. Сканцэнтруйцеся на самым важным. Поспех у прафесійнай сферы будзе з вамі практычна ўвесь тыдзень. Магчымыя праблемы з-за плётак і інтрыг. Вы пакуль не здагадваецеся, ад каго чакаць удару. Прыгледзьцеся і будзьце вельмі ўважлівымі, тады таемны вораг стане відавочным і змагацца стане прасцей.

СКАРПІЁН. Каб не згубіць узяты тэмп, паспрабуйце крытычна аналізаваць прапановы і інфармацыю, якія паступаюць. Інакш справы, якія так добра ішлі па накатаным шляху, могуць раптам спыніцца з-за аднаго неасцярожнага кроку. Будзе важна дарэчы і своечасова праявіць лідарскія якасці.

СТРАЛЕЦ. Галоўнае — быць актыўным і паслядоўным. Непажадана легкадумна раздаваць абяцанні. Смела наладжвайце новыя сувязі. У чацвер можа прыйсці цікавая інфармацыя — прыміце яе да ўвагі. Вашы рэальныя магчымасці вымалююцца толькі да канца тыдня. Выдатна пойдуць справы, звязаныя з добраўпарадкаваннем дома. Магчыма фінансавая дапамога ад сяброў.

КАЗЯРОГ. У аўторак стрымлівайце раздражняльнасць — яна не пойдзе на карысць ні ў асабістых кантактах, ні ў прафесійнай сферы. Бадзёрасць духу і выразнасць думак у сераду стануць вашымі відавочнымі перавагамі. Чацвер — выдатны дзень для пошукаў новай працы. Рух наперад і кар'ерны рост забяспечаны.

ВАДАЛЕЙ. На пачатку тыдня вас могуць наведаць новыя ідэі і жаданне будаваць планы на іх аснове. Не выключана, што давядзецца сутыкнуцца з праблемай выбару паміж дзвюма прывабнымі магчымасцямі. Толькі не забывайце: ад дабра дабра не шукаюць. У сярэдзіне тыдня будзьце асабліва ўважлівымі і акуратнымі, працуючы з новымі дакументамі.

РЫБЫ. Паспрабуйце ўпарадкаваць свае думкі і сканцэнтравацца на прафесійных пытаннях. Справы, за якія возьмецеся, неабходна даводзіць да канца. У сераду верагодная канфліктная сітуацыя, якой можна пазбегнуць, калі здолееце стрымаць эмоцыі. Добры перыяд для павышэння інтэлектуальнага ўзроўню. Другая палова тыдня падыходзіць да завязвання новых кантактаў. Вы з лёгкасцю даможацеся сімпатыі патрэбных і цікавых людзей. У чацвер будзе неабходна прыняць сур'ёзнае рашэнне.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

ПАКАШТУЙЦЕ!

Кабачковы «торцік»

Спатрэбіцца: *смятана — 2 ст. л., часнок — 1 зуб., маянэз — 3 ст. л., мука — 8 ст. л., сыр цвёрды — 200 г, цыбуля рэпчатая — 1 шт., памідор — 1 шт., морква — 1 шт., кабачок — 1 кг, яйка — 2 шт., алей, соль, перац чорны.*

Кабачок чысцім, выдаляем насенне, надзіраем на буйной тарцы, адціскаем лішнюю вільгаць. Дадаём яйкі, смятану, муку. Змешваем, солім. Павінна атрымацца цеста, прыкладна як на аладкі. Магчыма, мукі спатрэбіцца больш — усё залежыць ад таго, якой сакавітасці кабачок. Выкладваем па некалькі лыжак цеста на змазаную алеем патэльню і пячом «бліны». Моркву надзіраем на буйной тарцы, памідор і цыбуліну дробна наразаем, дадаем соль, перац, любімыя заправы, усё змешваем і абсмажваем. На талерку выкладваем першы «блін», на яго — палову «памідорна-маркоўнай сумесі». Сыр надзіраем на тарцы, змешваем яго са здробненым часнаком і маянэзам. «Блін» з гароднінай накрываем наступным «бліном», яго змазваем часткай сырнай сумесі. Такім чынам, чаргуючы пласты, фарміруем торт. Верхні пласт змазваем маянэзам. Можна есці халодным, а можна прагрэць. Тады сыр расплавіцца — і будзе смаката!

Зялёныя памідоры «Па-грузінску»

Спатрэбіцца: *памідоры (зялёныя) — 2 кг, перац востры (ці салодкі) — 1—2 шт., часнок (буйная галоўка) — 1 шт., кроп — 1 вялікі пучок, пятрушка — 1 вялікі пучок, сельдэрэй — 1 вялікі пучок, кінза — 1 вялікі пучок, соль.*

Усё старанна мыем і сушым. Памідоры надразаем амаль да канца, каб утварылася кішэнька. Добра націраем іх соллю знутры, складваем у міску і адстаўляем пускаць сок. А тым часам дробна крышым зеляніну і перчык. Часнок таксама здрабняем. Усё перамешваем у місцы. Кожны памідор начыняем духмянай зелянінай — прыкладна сталовая лыжка на адну памідорную кішэньку. Складваем у слоік або іншую глыбокую тару, злёгку прыціскаем зверху, накрываем вечкам і ставім туды, дзе цёмна і прахалодна. Расолу ніякага не трэба — памідоры самі пускаюць сок. Дзён праз дзесяць памідоры гатовы. Духмяныя, сакавітыя, смачныя!

-2954-

УМЕЛЫЯ РУЧКІ

Касматы дыванок

У ванным пакоі з-за павышанай вільготнасці часта даводзіцца мыць і сушыць дываначкі. А тым часам у вас і ў вашых дзяцей пад нагамі халодная і голая кафля. Паспрабуйце зрабіць часовы (ці запасны) ванны дыванок.

Нам спатрэбіцца: *трыкатаж (любога колеру; падыдзе новая тканіна, а таксама былыя ва ўжыванні баваўняныя футболкі), аснoўная тканіна — яна павінна быць шчыльнай.*

Рэжам трыкатаж на тонкія палоскі шырынёй 1-1,5 см і даўжынёй 10 см. Нашываем палоскі на асноўную тканіну радамі праз кожныя 3-4 см. Усё — дыванок гатовы!

ПАРАДЫ БЫВАЛЫХ

Незвычайнае ўжыванне звычайных рэчаў

- Каб пазбавіцца непрыемнага паху ў сумцы, халадзільніку, скрынцы, слоіку з пад якога-небудзь прадукту, трэба пакласці туды нескарыстаны чайны пакуначак.
- Перакіс вадароду не толькі загойвае раны, але і выводзіць плямы на адзенні.
- Не спяшайцеся купляць адмысловыя анучкі для таго, каб праціраць імі свае любімыя гаджэты! Дзіцячыя вільготныя сурвэткі выдатна спраўляюцца з гэтай задачай.
- Жадаеце пазбавіцца ад мурашак? Насыпце пабольш карыцы ў «небяспечныя месцы».
- Металічныя прадметы выдатна чысцяцца з дапамогай зубной пасты.
- Пратрыце сталовыя прыборы ўнутраным бокам бананавай лупіны і адразу заўважыце, як яны зазіхацяць.

КУЛІНАРНЫЯ ХІТРЫКІ

- У посуд з мясам для тушэння пакласці галінкі вішні для паху, водару і цудоўнага смаку.
- У фарш заўсёды дадавайце цукар (на 1 кг фаршу сталовую лыжку). Вашы катлеты, беляшы, чабурэкі і іншыя вырабы з катлетнай масы, заўсёды будуць вельмі сакавітымі. Кладзіце ў фарш у дадатак да асноўных спецый (соль, перац) сухі сельдэрэй: ён паляпшае смак мяса.

-2955-

■ Ёсць нагода

ЧЫПСУЮЦЬ УСЕ!

Сёння адзначае свой «дзень народзінаў» пагарджаны дыетолагамі ўсяго свету, затое ўлюбёны многімі людзьмі прадукт — чыпсы. І гэта не местачковае свята, прыдуманае з бухты-барахты аматарамі смачнай ды нездаровай ежы, а гістарычны факт, пацверджаны сур'ёзнымі кулінарнымі крыніцамі. Прычым споўнілася хрусткім бульбяным лустачкам не абы-колькі, а 160 гадоў!

Самыя першыя чыпсы, як лічыцца, прыгатаваў нехта Джордж Крам, шэф-повар гатэльнага рэстарана ў амерыканскім гарадку Саратога-Спрынгс. Калі адзін з наведвальнікаў — паводле легенды, гэта быў вядомы мільянер Карнэліус Вандэрбільт — вярнуў на кухню сваю порцыю смажанай бульбы, заявіўшы, што скрылёчкі нарэзаны занадта тоўста, Крам нашаткаваў бульбу амаль празрыстымі, як папера, лустачкамі, пасаліў і абсмажыў іх да хрусту ў алеі. Кліент, якога задумаў правучыць шэф-повар, ніколькі не пакрыўдзіўся — наадварот, прыйшоў у захапленне ад гэтай стравы. Дзякуючы «сарафаннаму радыё» бульбяныя лускавінкі хутка сталі фірменнай стравай рэстарана, а праз некалькі гадоў Крам адкрыў уласны рэстаран, у якім на сталах заўжды стаялі кошыкі са смажанымі бульбянымі скрылёчкамі.

Упершыню ў Савецкім Саюзе чыпсы з'явіліся ў 1963 годзе пад назвай «Хрумсткая бульба Маскоўская ў лустачках» і выраблялiся Масхарчкамбінатам № 1. У Беларусі вытворчасць «сваіх» чыпсаў была засвоена ў 1980-х, і, што праўда, даволі хутка прадукт набраў папулярнасць. Безумоўна, у нашай краіне чыпсаў не прадаецца штогод, як у ЗША, на 6 мільярдаў долараў, але бульбяныя прамавугольныя пласцінкі без дабавак у многіх гарадах былога Саюза дагэтуль называюць «беларускімі».

Таму не дзіўна, што дзень нараджэння чыпсаў будзе адзначацца і ў нас. У прыватнасці, будзе праведзены аўтапрабег 6 грузавікоў з чыпсамі. Маршрут яго праляжа па 11 гарадах краіны (Мінск, Бабруйск, Баранавічы, Брэст, Віцебск, Гомель, Гродна, Магілёў, Наваполацк, Орша, Пінск. З 12 да 17 гадзін у кожным з населеных пунктаў пры падтрымцы мясцовых улад будзе зладжана праграма забаўляльных мерапрыемстваў. У ёй, акрамя абмену хрумсткіх скрылёчкаў на добрыя словы ў адрас чыпсаў і іх свята, запланаваныя выступленні айчынных гуртоў, віктарыны і конкурсы. А ў сталіцы, куды даставяць усе сабраныя віншаванні і пажаданні, арганізатар свята, адзін з найбуйнейшых вытворцаў беларускіх чыпсаў, усталюе ў летняй кавярні Палаца Рэспублікі адмысловую канструкцыю, якая павінна стаць асновай будучага музея-выставы чыпсаў. «Дзень беларускіх чыпсаў наша кампанія адзначае ўжо не першы раз, а сёлета мы вырашылі падысці да гэтага мерапрыемства яшчэ больш маштабна», — адзначыў заснавальнік і генеральны дырэктар кампаніі «Анега» Сяргей Мета.

Таксама Дзень чыпсаў будзе адзначацца ў сталічным парку забаў «Dreamland», наведвальнікам якога прапануюць тэматычную гульню-квэст і складанне ўласнага «рэцэпту» чыпсаў.

Вікторыя ЗАХАРАВА

5 фактаў з «жыцця» чыпсаў:

✓ слова «чыпсы» паходзіць ад англійскага «chip» — «стружка» альбо «chips» — «кавалачкі, лустачкі»;

✓ першая ўпакоўка для чыпсаў — вошчаная папера, каб вырашыць пытанне з іх захоўваннем і транспарціроўкай, — з'явілася ў 1926 годзе. Адсюль бярэ пачатак канцэпцыя пакецiку чыпсаў. А ў 1932 годзе была заснавана марка Lay's — брэнд, які дажыў да нашых дзён;

✓ для прыгатавання 1 кг класічных чыпсаў патрэбна 5-6 кг якаснай бульбы, прычым клубні павінны быць шчыльнымі, з нізкай колькасцю цукру, без пашкоджанняў унутры і з роўнай паверхняй;

✓ акрамя бульбы, чыпсы можна гатаваць з морквы, буракоў, кабачкоў і баклажанаў, бананаў, яблыкаў і груш, хурмы, сыру і г.д. Але ў сучаснай прамысловасці большасць чыпсаў вырабляецца з кукурузнай, рысавай ці пшанічнай мукі з дабаўленнем крухмалу, спецый, араматызатараў і ўзмацняльнікаў смаку, таму карысных для здароўя выніковы прадукт ніяк не назавеш. Канадцы нават называюць чыпсы «junk food» — «смеццевая ежа».

✓ у ЗША ў 1937 годзе была створана асобная навуковая ўстанова — Нацыянальны інстытут бульбяных чыпсаў (пазней перайменаваны ў Міжнародны), якая вядзе навуковыя даследаванні ў галіне вытворчасці чыпсаў.

СЁННЯ

Сонца

	Усход	Захад	Даўжыня дня
Мінск	6.05	20.16	14.11
Віцебск	5.52	20.09	14.17
Магілёў	5.56	20.07	14.11
Гомель	5.56	20.00	14.04
Гродна	6.21	20.31	14.10
Брэст	6.25	20.28	14.03

Месяц

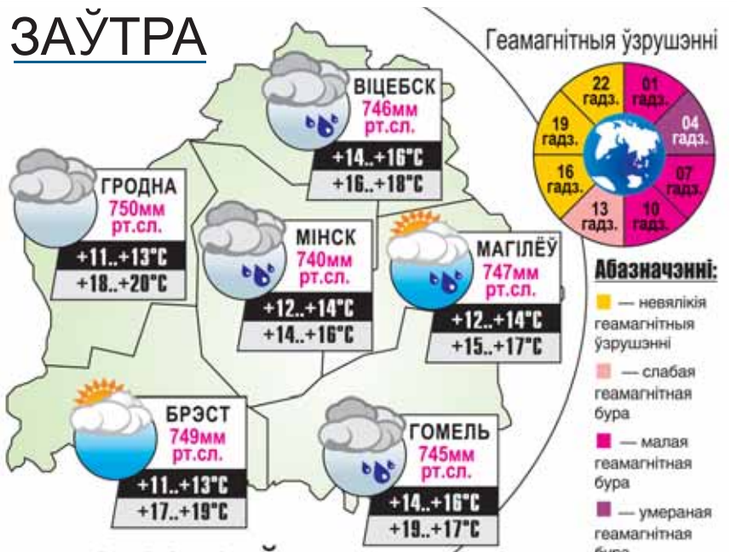
Поўня 21 жніўня.
Месяц у сузор'і Авена.

Імяніны

Пр. *Аляксандра, Васіля, Максіма, Фёдара.*
К. *Маліны, Мальвіны, Міхаліны, Барталамея, Юрыя.*

Фота Анатоля КЛЕШЧУКА.

ЗАЎТРА



...у суседзяў

ВАРШАВА	+17..+19°С	КІЕЎ	+21..+23°С	РЫГА	+17..+19°С
ВІЛЬНЮС	+15..+17°С	МАСКВА	+20..+22°С	С.-ПЕЦЯРБУРГ	+19..+21°С

УСМІХНЕМСЯ

У самалёце.

— Экіпажу падрыхтавацца да пасадкі! Бортмеханік, далажыце абстаноўку!

— Няма левага шасі!

— Аварыйная пасадка! Сцюардэса! На борце яшчэ ёсць запас спіртнога?

— Так!

— Выдайце пасажырам, каб не хваляваліся!

— Вы ўжо адзін раз выдалі пасля ўзлёту — яны зараз нейкае кола па праходзе катаюць...

— Што ідэальна клеіць «Момант»?
— Каўпачок да ўласнага цюбіка.

Самае любімае ў прыбіранні кватэры — ганяцца за катом з пыласосам.

Жонка — мужу:
— Зноў увесь вечар піва, канапа, футбол? Хоць бы з жонкай куды схадзіў! А, вось Светка тэлефануе, я на пару слоў.
Светка... Значыць, зноў увесь вечар піва, канапа, футбол.

ЗВЯЗДА БЕЛАРУСКАЯ ГАЗЕТА

ЗАСНАВАЛЬНІКІ: Савет Рэспублікі Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, Палата прадстаўнікоў Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, Савет Міністраў Рэспублікі Беларусь

РЭГІСТРАЦЫЙНАЕ ПАСВЕДЧАННЕ НУМАР 2 АД 17 ЛЮТАГА 2009 ГОДА, ВЫДАДЗЕНАЕ МІНІСТЭРСТВАМ ІНФАРМАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ.

Галоўны рэдактар КАРЛЮКЕВІЧ Аляксандр Мікалаевіч.

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

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

ТЭЛЕФОНЫ: прыёмнай – 287 19 19 (тэл./факс); аддзелаў: пісьмаў — 287 18 64, падпіскі і распаўсюджвання — 287 18 38, 287 17 21, юрыдычнага — 287 19 68, 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; бухгалтэрыі: 287 18 81.

http://www.zviazda.by;

e-mail: info@zvyazda.minsk.by,

(для зваротаў): zvarot@zvyazda.minsk.by

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

Аўтары апублікаваных матэрыялаў нясуць адказнасць за падбор і дакладнасць фактаў. Іх меркаванні не заўсёды супадаюць з меркаваннем рэдакцыі. Рэдакцыя па сваім меркаванні адбірае і публікуе адрасаваныя ёй пісьмы. Перадрук матэрыялаў, апублікаваных у «Звяздзе», толькі з дазволу рэдакцыі.

Матэрыялы, пазначаныя гэтым значком, носяць рэкламны характар. Адказнасць за змест рэкламы нясуць рэкламадаўцы.

Газета аддрукавана ў Рэспубліканскім унітарным прадпрыемстве «Выдавецтва «Беларускі Дом друку». ЛД № 02330/0494179 ад 03.04.2009.

220013, Мінск, пр. Незалежнасці, 79. Выходзіць 250 разоў на год.

Тыраж 22.884. Індэкс 63850. Зак. № 3621.

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 23 жніўня 2013 года.