

# Вождение для «чайников»

## Сколько времени придется учиться на права

3 стр.

### Пересдача за 350 евро

Вместе с тем руководители автошкол считают, что нужно не просто увеличивать количество часов по практическому вождению, но и ужесточить систему сдачи экзамена в ГАИ, а также повышать стоимость пересдачи.

По словам директора УО «Гродненский государственный автоучебный комбинат подготовки, повышения квалификации и переподготовки кадров» Игоря Сябровского, опыт можно позаимствовать у западных стран. К примеру, в Германии автошколы принадлежат в основном частным лицам. Один человек читает теорию и проводит занятия по вождению. И сам инструктор решает, когда учащийся готов к сдаче экзамена.

— В противном случае пересдача обойдется в 350 евро (более 4 миллионов рублей). В Польше, к примеру, тоже немало — 250 злотых (чуть больше 700 000 рублей). Или в США — там можешь даже не ходить в автошколу, но опять же каждая пересдача стоит бешеных денег. А у нас всего 10 тысяч рублей вождение и 5 тысяч — те-



Рис. Максима Смагина

ория, — говорит Игорь Сябровский.

Более того, по мнению нашего собеседника, экзамен должен быть один, но проводить его нужно в присутствии представителей всех заинтересованных служб — автошколы, ГАИ, Белтехосмотра.

### Обучение вырастет в цене

Не нужно увеличивать срок обучения и из экономических соображений, считают в автошколах. Ведь тогда стоимость обучения поднимется в два (а в частных организациях — и больше) раза.

Если в крупных организациях, где есть категории «С», «D»,

«Е», чтобы покрыть расходы и не потерять клиентов, равномерно поднимут цену на все категории, то коммерческие организации со слабыми материальными возможностями, обучающие только на категорию «В», и вовсе закроются.

— С увеличением срока обу-

чения увеличатся основные статьи расходов — автомобили и аренда. Уменьшится поток курсантов, так как за полгода мы сможем выпустить только одну группу, тогда как раньше успевали две, — пояснил директор ООО «Автолюкс г. Гродно» Дмитрий Жих.

## Вкус, напоминающий Италию, или А вы пробовали «ДелГусто»?

Редкая встреча за праздничным столом обойдется без бокала с ароматным виноградным букетом, полезного салатика с изысканной кисло-сладкой заправкой из бальзамического уксуса и приятной компании.

Бальзамический уксус придает блюдам неповторимый оригинальный вкус и побуждает кулинаров к созданию новых шедевров. А знаете ли вы, что секрет его приготовления столетиями держался в тайне и передавался по наследству. Подарок в виде бутылочки с бальзамическим уксусом говорил о влиятельности и материальном благополучии дарителя.

На сегодняшний день Слонимский винодельческий завод предлагает покупателям несколько видов бальзамического уксуса торговой марки «ДелГусто». Это значит, что хозяйки могут легко менять вкус блюд, используя в приготовлении блюд «Бальзамический орех», «Бальзамический классический» или «Бальзамический салатный».

«ДелГусто», «За БугорЪ», «ВинСент» — все это торговые марки Слонимского винодельческого завода, который существует в Гродненской области более полувека, а именно с 1948 года. И конечно в первую очередь предприятие стало известно как производитель плодово-ягодных вин, ликеров и настоек, а также розливом виноградных вин из Европы. Словом, современное многопрофильное предприятие, которое высоко ценят потребители и деловые партнеры и которое уважают конкуренты.

Виноградные вина, настойки, уксусы бальзамические и спиртовые представлены торговыми марками «За БугорЪ», «ВинСент», «ДелГусто» и уже хорошо известны в Беларуси. Более того, продукция из Слонима по-

### Будь в курсе

«ДелГусто» — уксус спиртовой, бальзамический и ароматизированный.

«ВинСент» — вина виноградные, фруктово-ягодные и настойки сладкие.

«За БугорЪ» — настойки горькие.

### Наш адрес:

231799, г. Слоним,  
ул. Коммунистическая, 19

E-mail: [sale@vinzavod.by](mailto:sale@vinzavod.by)

Сайт: [www.vinzavod.by](http://www.vinzavod.by)

Тел. (8-01562) 2-17-83

(маркетинг).

Факс (8-01562) 4-72-01

(маркетинг).

лучает высокие оценки на региональных и международных выставках. К примеру, в сентябре, на XIX Международной выставке напитков «Вино-водка — 2012», проходившей в Сочи, алкогольный напиток «За БугорЪ» высоко оценила дегустационная комиссия, удостоив его золотой медали за отличное качество. В Беларуси же высоких наград предприятие в прошедшем году было удостоено на выставках «Еврорегион «Неман-2012», «Лида-Регион», «ПродЭкспо-2012», и др.

Успех и популярность продукции Слонимского винодельческого завода объяснимы, ибо специалисты предприятия с ответственностью подходят как к выбору поставщиков сырья, так и к статусу напитков. Вот, ска-



### Хозяйке на заметку

Рецепт от УДП «Слонимский винодельческий завод»

#### Тушеные шампиньоны

##### Ингредиенты:

- 400 г шампиньонов
- 3 ст.л. бальзамического уксуса («Бальзамический салатный»)
- щепотка кайенского перца
- 50 мл оливкового масла
- соль и молотый черный перец по вкусу

##### Способ приготовления

Грибы разрезать на половинки, более крупные — на четвертинки. В сковороде разогреть масло. Жарить грибы, помешивая, до золотистого цвета и испарения всей жидкости. Добавить соль, оба перца и бальзамический уксус — все готовить на сильном огне 1 минуту.

Приятного аппетита!

жем, виноградные вина, которые завод представляет под торговой маркой «ВинСент», привозят в нашу страну из Молдовы, Румынии, Грузии, Украины, Испании. При производстве виноградных вин используют только качественный импортный винома-

териал. На предприятии создана дегустационная комиссия в составе девяти человек, четверо из них — дегустаторы международного класса.

Кроме того, в Слониме тонко чувствуют конъюнктуру рынка и настроение в обществе. Потому

как еще в первом квартале 2012 года здесь полностью прекратили выпуск плодовых обычных вин. Теперь здесь производится по специальной технологии плодородное крепленое вино улучшенного качества.

Примечателен тот факт, что УДП «Слонимский винодельческий завод», будучи предприятием перспективным, включено в областную программу модернизации на 2012-2015 годы. Здесь будет освоен выпуск продукции, приходящей на смену прежним трендам. А курс коллектива предприятия уже на протяжении многих лет остается неизменным: расширяя ассортимент, здесь неизменно улучшают качество выпускаемой продукции.

Кстати, буквально пару месяцев назад на прилавках магазинов появилась новая продукция — «Калараш» Молдавский. Позвольте себе качество по доступной цене!

**Слонимский винодельческий завод — с любовью для вас!**

**Наталья МОТУЗ**

УДП «Слонимский винодельческий завод».  
УНП 500041379