



ЧЕСТНЫМ ПОЛИТИКОМ И ЧИНОВНИКОМ У НАС БЫТЬ НЕТРУДНО - КОНКУРЕНЦИИ ПОЧТИ НИКАКОЙ.

(из разговора в кофейне Сухума)

НОВЫЙ ДЕНЬ



АМШЕЫЦ



№ 18 (585) 16 октября 2019 г.

Издается с февраля 2004 г.

Абхазия: актуальное обозрение

РАУНД 49

8-9 октября 2019 года состоялся 49-й раунд Международных Женевских дискуссий по безопасности и стабильности в Закавказье, в котором приняли участие представители Республики Абхазия, Республики Южная Осетия, Грузии, Российской Федерации и США при сопредседательстве ООН, ОБСЕ и ЕС.

Основное внимание участников очередного раунда МЖД было сосредоточено на эскалации напряженности на грузино-югоосетинской границе, возникшей в результате провокационных действий грузинской стороны, которая в одностороннем порядке выставила дополнительный КПП в непосредственной близости от югоосетинского села Цнелис.

Все участники отметили необходимость скорейшего разрешения ситуации исключительно мирными средствами, путём переговоров и компромиссов. Представители Абхазии, Южной Осетии и Российской Федерации возложили всю ответственность за обострение ситуации и возможную дальнейшую эскалацию на грузино-югоосетинской границе на власти Грузии.

Кроме того, участники из Абхазии, Южной Осетии и России обратили серьезное внимание всех присутствующих на необходимость согласования текста совместного устного заявления о неприменении силы.

К сожалению, в очередной раз представители Грузии и США не сумели проявить конструктивный подход к решению существующих проблем и отказались обсуждать текст совместного устного заявления.



Фото Михаила Моврушина

Сухум. Октябрь.

Дед учит внука правильно забрасывать удочку...

Таким вот мальчуганом я тоже делал первые рыболовные пробы с Сухумской пристани. Это были лучшие годы моей жизни! Тогда зарождалась моя большая любовь к рыбалке, которой живу и по сей день.

Тогда не было удочек, или они были очень плохо приспособлены для дальних забросов и мы все делали вручную.

Теперь же, глядя на эту фотографию, одновременно ощущаю себя и учителем, и учеником, соединяя прошлое с настоящим...

С.К.

THE WASHINGTON POST НАШЛА В АБХАЗИИ «ЛАЗЕЙКУ» ДЛЯ КИМ ЧЕН ЫНА



В Абхазии сегодня работает около 400 северных корейцев, которые смогут остаться в стране, несмотря на санкции.

Рано утром, еще до восхода солнца, группы северокорейских работников отправляются по улицам абхазских городов строить дома и прокладывать железные дороги, держа в руках пластиковые пакеты с едой. Ночуют они в заброшенном советском отеле, окруженные пальмами и мозаиками с изображением Ленина. Так The Washington Post описывает будни граждан КНДР, нашедших «лазейку», которая позволяет остаться в Европе, несмотря на санкции.

Работают живущие в Абхазии корейцы и в сфере услуг. The Washington Post рассказывает о том, как мужчина по прозвищу «Доктор Ким» делает массаж отдыхающим из России по \$7 за человека. «Мне кажется, что его подбадривает бюст Ленина», - заявил газете нанявший Кима один из менеджеров курорта «Страна души».

Всего в Абхазии работает около 400 северных корейцев, пишет газета. Все они мужчины, многие из которых оставили на родине своих жен и детей,

которых теперь поддерживают из-за рубежа. Большинство из них живет в Сухуме.

В декабре 2017-го ООН ввела санкции, в рамках которых к концу 2019 года все страны, входящие в ООН, должны выслать северокорейских работников. Резолюцию, в том числе, подписали Россия и Китай, на долю которых приходилось значительное число этих работников. Смысл этого ограничения - в том, чтобы не дать Пхеньяну доступа к валюте, которого он лишен из-за санкций. Чтобы обойти запрет, северокорейские власти отправляют за рубеж десятки тысяч своих граждан, которые работают в подневольных условиях, но обеспечивают валютные поступления. Согласно докладу ООН от 2015 года, таких работников из Северной Кореи по всему миру было не менее 50 000, и они приносили КНДР валютные поступления на \$1,2-2,3 млрд.

Однако Абхазия в ООН не входит, что создает для северокорейских трудовых мигрантов лазейку. Абхазские чиновники утверждают, что власти КНДР сами к ним обратились. «Они предложили нам сотрудников для ручного труда. Это то, что они могут экспортировать», - сообщили изданию. Газета пишет, что несколько месяцев спустя абхазских чиновников пригласили в Пхеньян, а группа представителей Северной Кореи приехала в Абхазию, где дегустировала местное вино, киви и мандарины.

В России сейчас остается менее 10 000 северных



корейцев, и к 22 декабря власти обещали отправить всех этих людей на родину, говорил в сентябре 2019 года посол России в КНДР Александр Мацегора. Летом 2018 года The Wall Street Journal писала, что, несмотря на режим международных санкций, Россия продолжает выдавать новые разрешения на работу жителям Северной Кореи. В Минтруда на это возражали, что российская сторона соблюдает все предписания ООН.

Александр Пятин
Forbes Staff

От редакции:

Сегодня в Абхазии привычной стала картина, когда таджикские дворники старательно

(Окончание на 4 стр.)

Жизнь в современных условиях часто на-талкивает людей на мысль о развитии собственного бизнеса. Как правило, для этого стоит выбирать такое направление, в котором вы находите свое настоящее призвание. Если вы любите баловать своих близких кулинарными изысками и сладкими десертами, домашняя кондитерская – отличный вариант дополнительного дохода. Торгово-промышленная палата РА имеет большой опыт по проведению конкурсов кондитерского мастерства и постоянно проводит мониторинг и анализ по динамике увеличения числа представителей данного вида деятельности.

Почему ценятся домашние кондитерские? Как показывает практика, многие люди останавливаются в желании развивать собственные кондитерские по одной банальной причине – им кажется, что такое дело не будет приносить доход из-за обилия таких же магазинов по продаже сладких десертов. Однако такие сомнения стоит сразу отбросить. Ведь домашние кондитерские почти всегда имеют больше преимуществ. Отсутствие в продукции химических консервантов, подбор действительно вкусных рецептов, аккуратный и творческий подход кондитера к выпечке тортов, рулетов и пирожных – вот чего не хватает большинству покупателей. Именно поэтому своя кондитерская – идеальный вариант бизнеса для жителей и маленьких, и крупных городов.

Сегодня любой вид бизнеса, который непосредственно связан с продажей продуктов питания, довольно прибыльный. И если все сделать правильно, то этот бизнес может стать в самые короткие сроки высокодоходным и рентабельным. Кондитерский бизнес является прибыльным и стабильным и дает возможность неплохого заработка в течении длительного периода времени. Но для этого необходимо знать, как открывать кондитерский цех, либо домашнюю кондитерскую. То есть, сначала следует изучить все направления и нюансы этого вида торговли.

На какие моменты стоит обратить внимание при открытии подобного предприятия? В первую очередь у многих начинающих предпринимателей, которые занимаются бизнесом на дому, возникает вопрос необходимости государственной регистрации. С точки зрения законодательства – это обязательное условие для занятия коммерческой деятельностью. Перед тем, как открыть домашнюю кондитерскую, требуется не только зарегистрировать ИП, но соблюсти все необходимые санитарные требования – получить разрешение от санэпидстанции на работу с продуктами. Так ускорится процесс организации своей кондитерской.

Основное преимущество кондитерского бизнеса на дому – это низкая капиталоемкость. Отсутствие необходимости арендовать помещения – отличный плюс для новичка или предпринимателя с небольшим бюджетом. Процессы производства и хранения готовой продукции ограничиваются собственной кухней в квартире или в частном доме.

Стоит отметить, что при наличии рабочей качественной техники (духового шкафа, миксера, форм для выпечки, стандартного набора необходимой посуды) вложения останутся минимальными. Закупка свежих продуктов – почти все, что остается сделать для своей кондитерской.

Если создаваемый продукт приносит окружающим радость – это, безусловно, вдвойне желанный результат, и тут главное найти свою нишу, потому что выпечка на заказ – это долгосрочные отношения с клиентом.

Семейные кондитерские – вид производства, основой которого являются забота о клиентах и домашний уют. Поэтому для развития бизнеса стоит позаботиться о том, как будут узнавать ваши десерты. Отличительными чертами вашей продукции могут стать рецепты сладкой выпечки. Далее это может быть оформление упаковок для десертов в индивидуальном стиле. Также не помешает наличие девиза домашней кондитерской. Помните, что оригинальное и запоминающееся название надолго

ЛЮБИМОЕ ДЕЛО КАК ИСТОЧНИК ДОХОДА

КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС

остаётся в головах покупателей, а также не стоит забывать о необычных формах и вариантах украшения ваших тортов, пирожных, кексов и рулетов. То есть, продукция может выделяться особым дизайном, которого еще нет на рынке или он повсеместно не распространен.

Если кондитеру удастся соблюсти все эти правила, он надолго сможет обеспечить себе постоянных заказчиков. И они обязательно приведут к вам новых клиентов.

Неплохим решением будет создание визиток и ведение странички в Интернете где можно рассказывать об особенностях своей работы, процессе приготовления десертов, делиться информацией об используемых ингредиентах. Поверьте, заказчики сегодня это особенно ценят.

Важно помнить, что окупаемость кондитерского бизнеса напрямую зависит от уровня конкуренции. В то же время спрос на такую продукцию достаточно высок.



ТПП с 2013 года ежегодно проводит конкурс кондитеров как среди зарегистрированных, так и среди не зарегистрированных специалистов кондитерского мастерства. Путем статистического анализа и ведения базы данных четко прослеживается увеличение представителей этой сферы, а, следовательно, и рентабельности данного вида бизнеса. К примеру, если в 2013 году числилось 24 кондитера, то в 2019 году их количество значительно увеличилось до 120 желающих заниматься именно этим видом заработка. Более того, каждый год мы узнаем от знакомых или друзей об открытии в соцсетях новых кулинарных страниц, принадлежащих либо кондитеру-профессионалу, либо кондитеру-любителю.

Этот вид деятельности сегодня стал для многих не только прибыльным, но и делом для души. Сразу стать мастером своего дела не получится: опыт приобретается методом проб и ошибок. Поэтому учиться кондитерскому делу нужно постоянно, систематически читая литературу, посещая кондитерские форумы и мастер-классы, экспериментируя на собственной кухне.

По инициативе Торгово-промышленной палаты в начале 2014 года была создана Гильдия кондитеров.

Председатель Гильдии кондитеров, владелица популярного и у жителей республики, и у гостей Абхазии «Мон-кафе» в Гагре Лиана Биджба считает, что гильдия – это не только защита интересов тех же кондитеров, но и цивилизованные правила их работы.

– Я люблю творческую работу, где возможна реализация разных идей. Для меня моя работа в удоволь-

ствии, это часть моей жизни и своего рода хобби. Я стараюсь идти в ногу со временем, опираясь на вкусовые предпочтения наших клиентов, – говорит владелица кондитерской «В Шоколаде» Римма Серебрякова.

Репатриант, постоянный участник конкурса кондитеров, неоднократный победитель в номинации «Восточные сладости» Езкан Хопшух рассказывает, что, переехав жить в Абхазию, он не имел возможности работать по своей специальности – журналистом, поэтому решил попробовать себя в кондитерском деле.

– Моя работа доставляет мне радость, дает вдохновение, ну, и постоянный заработок. Я нисколько не жалею о том, что сегодня живу именно кондитерским делом. Мы стараемся привлечь покупателя вкусной и качественной выпечкой, а также своим доброжелательным отношением, улыбкой. Я мечтаю о том, чтобы расширить свое производство до масштабов кондитерской фабрики, – делится своими планами Езкан Хопшух.

Лейла Шония раньше не занималась выпечкой сладостей на профессиональном уровне, и не имеет специального кулинарного образования. 15 лет назад она спекла свой первый торт на продажу и постепенно, шаг за шагом, стала выпекать торты и сладости на заказ. Она с удовольствием принимает приглашения ТПП участвовать в кондитерском конкурсе «Праздник сладости».

– Для меня не столь важно выиграть одну из трех номинаций, как принять участие в таком масштабном мероприятии. Я очень хочу, чтобы люди узнавали мою домашнюю выпечку и оставались постоянными клиентами, – говорит Лейла Шония.

Самое сложное в этой профессии, как считают кондитеры – не потерять сноровку и выполнить заказ, не разочаровав клиентов в ожидаемом ими результате. Профессия кондитера для них – это уже не профессия. Они живут своей работой и нисколько не жалеют о том, что когда-то начали печь.

В конце сентября по приглашению РОСПиК, группа абхазских кондитеров и хлебопексов – членов ТПП РА и Гильдии пекарей и кондитеров Абхазии приняла участие во Всемирном Форуме по хлебопечению «Хлеб – это Мир», который проходил на территории Культурного этнографического парка-музея «ЭТНОМИР» Калужской области РФ. – Мы все выражаем огромную благодарность Торгово-промышленной палате за приглашение принять участие в этом весьма интересном для нас мероприятии. Такие форумы необходимы для развития нашего бизнеса. Мы получили новые навыки и познакомились с кондитерами и пекарями из разных стран, вели диалоги, обменялись контактами. Более того, мы приобрели новые секреты выпечки хлебобулочной и кондитерской продукции, – подчеркнула одна из участниц поездки, ресторатор Джулия Циколия.

В свою очередь президент ТПП Тамил Мерцхулава считает, что участие в мероприятиях подобных Всемирному форуму по хлебопечению «Хлеб – это мир» и в других выставочных и общественных мероприятиях способствует повышению авторитета профессии пекаря и кондитера, содействует развитию экономического потенциала и укреплению имиджа Абхазии за рубежом.

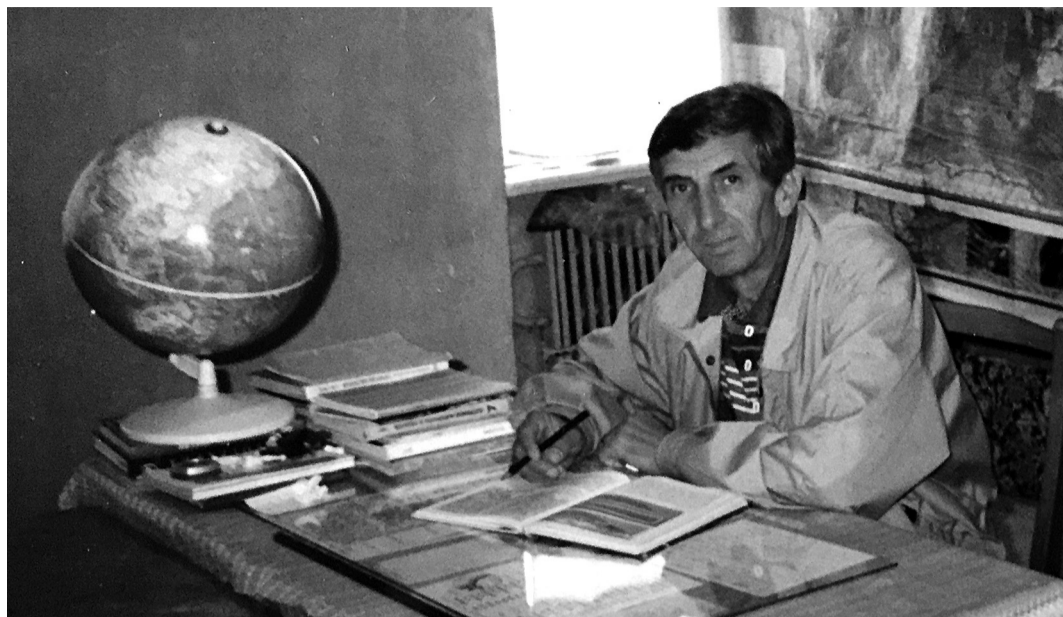
– Торгово-промышленная палата и впредь будет способствовать участию представителей малого и среднего бизнеса в разных форумах и других важных для предпринимателей мероприятиях, проводимых как внутри республики, так и за ее пределами, – подчеркнула президент ТПП.

Качество выпечки, как уже говорилось выше, целиком и полностью зависит от двух факторов: надёжности оборудования пекарни и качества сырья, используемого на производстве. Но самое главное – от того, насколько профессия кондитера вам дорога.

Многие предприниматели готовят пирожные и торты не для заработка, а потому что безумно любят это занятие. И если это еще и ваше дело «для души», отбросьте любые сомнения и принимайтесь за организацию собственного кондитерского бизнеса.

ТПП РА

АЦАЦЦА СЫРХАДЫРШТЗОМ



Чедиа Мкан Уасил-ипа диит жабран жөхө 1959 ш. Лыхны акытан, Алгды ахаблаңы. Еицырдыруз апсуа таацараңы ииз Мкан даныхаычыз инаркны иөызцаа дрылукауан. Иаб Уасил Серге-ипа иңабаа ацарадырраңы идуззан, уи ирцафратө пьшәеи инапхгаратө усурақәеи рыхә ҳаракны ускантәи аамтасы ишьан. «Апсны зеапсаттөыз арцафәы» ҳәа ахьз ҳаракы ихтан. Уи ипшәма Гыцпұха Дариен иарен пшәвык ахшара раазейт: Мкан, Руслан, Аслан, Татiana. Зегы рнапы злаку аусқәа гәык-псыкала инарыгзоит. Иахья агазет «Амш ғыц» исасны иаңоу Мкан Уасил-ипа Чедиа 46 шықәса арцафәы изанаат ала аус зуаз, аапсара ззымдырзоз, уи азанаат иаңыз аңабааи алытшәеи игәалаиршәоит.

Агазет «Амш ғыц» аредакция зегы арцафәы имш идырныҳәалоит.

– Иарбан школу шәзылгыз, насгы арцафәы изанаат агәыбылра шәзыркыда?

– Сара 1967 шықәсазы Лыхнитәи абжьаратө школу ибзианы салгейт. Саб дырцафәын. Иара еиуеипшым атыпқәа рәы рцафәы аус иухьан: Лыхнитәи ихартәам ашколу аңы директорс, Гагратәи акытанхамфатө техникум еиҳабыс, Дәырпшәтәи абжьаратө ашколу аңы, Хыпстатәи, Мгәызырхәатәи, Лыхнитәи абжьаратө школу директорс, Гәдуотәи ацара ақәша инспекторс... Дахьыказаалакгы ипсы изалымхуаз азанаат аанимыжзет... Уи еиуеипшым ашколу аңы напхгара анеитозгы ацатәхәкәа шриңоз ириңон... Ҳафны еснаг ахра ауан арцафәы изанаат. Уи саб икынтә ауан агәыбылра ахыскыз.

– Шәаб еизакны шака шықәса аус иузеи ашколу аңы рәы? Арцафәра шьтрала иауазар калап... Шәара ишәымыздаз, арцафәра амәа ианылаз дыкоума?

– Саб инеипшынкылану арцафәы изанаат ала аус 38 шықәса иуит. Сара 46 шықәса. Ианеиыцста 84 шықәса алцит. Истахын, агәаҳарагы сыман даеа фышықәса аусура, аха... апстазаара ақәапа-фапарақәа иамоу зны-зынла угәы унархьуеит... Ауафәы дарбанзаалак иңабаа ахәшьара аңалатәуп... Сара сгәы аладууп саб ирцафратө мөа иалигаз, смоңа Мариам Афзба иахьацитө. Уи гәыргьароуп...

– Иарбан школу рапшәатәи ацатәхәкәа ахымапшәжәга?

Сара 1973 шықәсазы Ақәатәи арцафратө институт, абиология-географиятә факультет салгейт. Бгардәанитәи ихартәам ашколу аңы агеографияеи абиологияеи рырцафәыс сдәықәтан. Убри ашколу аңызқәа рәоуп рапшәатәи сырцафратө мөа сахьалагаз.

– Ишәаказ ускантәи апсуа қыта школу?

апарпар, ахәықәкәа, абағырқәа, ачақәа...

Ацафәа аинтерес даара ирызцәырцон. Рыфатә Шәачантә иазгон. Апсуа қыта школу ацафәа рыла итәын. Ақалақь школу иавақәылон. Ҳцафәа араионтә, ареспубликатә олимпиадақәа иалахәылацәан. Акытафәы инхоз акытауаа рхәыққәа рышколу иавганы ақалақь ахь иргазомызт.

– Шәгәы ишәаанагои, избан иахья ахәыққәа акыта школу иавганы ақалақь ахь изырго? Аанкылашыас иамоузеи уи апроцесс?

– Урт аанызкылаша изышәтуа рцафәа роуп. Зегы рапшәа аңақәа зхатәи бызшәала ицәажәо ақалақь школу ахь инеиз акыта хәычы иаазашья, ихымфәагышья хазуп. Уи зиастдас иццакны ицо аамта даанахәоит, ахәычы иеипсәхуеит... Акыта школу изавырго ақалақь аңы рдыррақәа иаңырцөшәа агәаанагара ахьрымоу ауп. Ахәычы иани иаби илапш ахыхыу, дахьырбартоу даныкамлалак, уи даеа мөак ылихуеит...

– Апсны аибашья ианалага шәара шәабаказ?

– Аибашья ианалагоз ашколу аңарашықәс аеазырхиара ҳафын. Сара схатәи автомат сыман. Уи Ҳагба Цыр истейт. Саб иашья ицкәын Шаликәеи иарен еитнырпсәхлон, еимырдон. Цыр фырхатарыла дтахеит. Сара аныда ианхаз х-оык ахәыққәа: Астанда, Астан, Рустам сыда ихәартамызт, ихәыққәан. Ран Гәдалиа Нина – дырцафәын 40 шықәса лхытуан, иаалырқьан лыпстазаара далцит. Ахәыққәа раазарен ашколу еилазгон.

– Аибашья аңозтәи аамтасы ишәаказ апсуа қыта школу?

– Ускан Владислав икаитцаз адцала ашколу аусура иалагейт. Арцафәагы, ацафәагы, ацафәагы таацәакны ҳақан. Ахцәақәа ҳашкол итан. Урт рахь зегы агәыбылра ду адырпшуан. Ауалафахәы ҳаузомызт, азәызатцәыкгы изахмоуазеи ҳәа дымцазет. Убаскантәи аизызырәреи, аилибакаарен, арыцхаибашьярен иҳамаз ҳзаанхазтгы, уи еиҳау пстазаара калазомызт... 1992 шықәса инаркны 2000 шықәсанза, шәапыла аашықәса Дәырпшә аңаирта аңынза сцон. Уи сгәабзиара ианыпшит.

– Аибашья ашәахь иаанишәыжма ашколу аңы аусура?

– Аибашья анеилга сыламыс исақәнамыргейт иаразнак ааныжра. Итахаз рцафәарақәа ргәы кататәын, 14-оык итахаз сара сцафәа ракәын. Уажәы Бгардәанитәи ашколу аңапхгара азто сцафәы, Концьяриа Колистрат Назырбеи-ипа иоуп.

– Мзыс иамази ашколу ахәаншәмыжыыз?

– Ускан арцафәы аңарақәша еиҳабыс иамаз Цыгәба Алик Закан-ипа аңара икаитцаз ала Кәла-

нырхәа акыта унеишь-уаишь ҳәа зархәоз аоны исызнейт: Цәышба Гәагә, Шәақрыл Кәычка, Афзба Цәамал, Смыр Алла... Кәланыхәатәи №2 ашколу, Апсны зхы ақәызцаз, Даур Ахба ихьз зхырцаз адиректорра сыдыргейт. Сазыразхейт. Ускан арцафәы Кәланыхәа дахьрымамыз азы агеографияеи абиологияеи дсыртон. Бгардәани Кәланыхәеи 1996-2000 ш. иахьыдсыртцоз амшқәа анызымха, сабшала Бгардәаны ацатәхәкәа мөапызгон. Нас Кәланыхәатәи ашколу аңапхгарахь саныиас акадртә зцаарақәа рыла салагейт.

– Кәланыхәа иахьягы иалацәажәоит уака ижәбаз аңабаа ду атәы. Иалкааны уи ашколу азы ажәак шәгәалашәыршәа.

– Кәланыхәатәи сусрафәы жәаахыркны исыдгылейт арцафәа реилазарен акытауааи. Ашколу хәқәаит, алашара ахыбрахь инагейт, 24-оык итахаз рыхьзала апсақәа еитақхаз, уажәы ашколу ргәытақәхәан игылоуп, азы ашколу аоңуцка ахьхәхәа инеиуа икаңтейт, акабинеттә система еиқәақәаит, Алхас Аргәын ицхыраарала акомпиутертә класс ааҳартит, амаңарқәа кабинетла еиқәахәрейт, алабәабатә хархәагақәа ааҳгейт... Аипшылақәа, аиубилейкәа, аспорттә еицлабрақәа... Ҳашкол зыхьз аху Даур Ахба изку агәалашәарақәа, аиубилейтә рыцхәкәеи инартәаны иамапшагон... Статиақ аңы еиқәау аңоурых аңәара уадафәуп. Ҳ-Апсны аңоурых иадхәалоу адакьяқәа рыла ҳашкол аңызқәа цәажәоит... Уи ацафәа ирхамштәу назаза рхәфәы иаанхоит.

– Шәара 46 шықәса ижәуз, шәызынысыз акыта арцафәы имәа даараза иңбаауп, илашоуп, ицқоуп. Ишәаазаз шәафәа ирыдышәацз аңабаа бзабааны ишәылааит. Иахья амчи-алшеи шәымазтгы акытафәы аус зуа арцафәа ирзыкашәйарц ишәтахузеи?

– Акытафәы хьышәа, ҳдас, ҳчеиңыка ахъейқәхо, иахьынарго ауп. Акыта школу аныкамла, акыта псуейт. Убри аңытә акыта ахадарен, араион ахадарен аңарақәшеи рылапш хаа рхызароуп. Акыта арцафәы еихьзарен ирцафратө занаат ахь имоу идыррақәеи рзы дзыргалатәуп. Акыта школу афазара шака ишәытхуа убриакара ххәынцарра ашәата гәгәахоит. Акыта школу иалгаз ихатәи бызшәа аңаразы аолимпиадақәа рәы апшәахәкәа згаз аиҳабыратө цараиртақәа ианыртало апшәжәара рымазароуп...

Амчи алшеи сьмазтгы акыта арцафәы ҳәа алкаара иапсаны икоу далсауан. Ателехәапшрала акыта рцафәа ирызку адырратарақәа еиқәалатәуп ҳәа сгәы иаанагоит. Ателехәапшра апсуа жәлар рмилаттә телехәапшразами?

– Ирзеиңахьшар ишәтахузеи арцафәа?

– Арцафәы, ҳатыр дузза зқәырцө, адунеи адырра ду ахь амәа узаазыртуа изы истахуп иңабаа ахәынцарра аңынтә ахәшьара аиурц. Саб иажәақәа схаштзом: – «Унапы иану аус ишақәнаго инагза. Ахәынцарра уи гәанагоит...». Саб иақара сымцазет, сара актәи акатегория арцафәы ҳәа сьқан. Бгардәаны 26 шықәса аус зуит, 20 шықәса Кәланыхәа. Сара иңәғәаз апқара сьқәшәейт, афбатәи агәып ахымхәа ҳәа ськоуп. Уи аашықәсатәи сныкәара иахьазар ақәап... Сара сгәы рыладууп сцафәа. Сыпстазаара зегы здысхәалаз сзанаат уахгы-еынгы схәыцра иалоуп.

Сзанаат алхыз ацафәа маңзам, иурт сырхадырштзом. Уи зегы ирейҳау ҳамтоуп. Арцафәы иңабаа хәы змам занаатуп. Апсуа хәынцарра ашәақәыргылафәы арцафәа рлагала дуззоуп. Уи ииашаны, намысла, хьызхәала, азәазәала ирықәнагахаша ажәа ахәашья иақәшәаит. Арцафәы иңабаа мызаит!

▶ подметают наши улицы; узбекские продавцы умело торгуют завезенными извне фруктами, фасолью и кукурузной мукой; когда северокавказские строители ремонтируют дома и квартиры; когда темнокожие представители африканского континента служат менеджерами, портье и аниматорами в местных здравницах. Это уже часть нашего быта. Большинство из них не пьет, не курит, не употребляет наркотики. У них нет на это времени, они нуждаются в заработке, им надо кормить семьи и близких. Поэтому и трудятся день и ночь в поте лица, и миллионные потоки денег утекают из страны переводами.



В это время наш человек жалуется на тотальную безработицу, неправильную политику, отсутствие подходящих должностей; поругивает президента, министров и начальство в целом за неуклюжесть и нерасторопность. Он должен успеть на свадьбу, поминки, юбилей... Причем - одновременно. Нашему человеку заработок не нужен, ему нужны деньги. Причем, много и одновременно. А их не хватает всегда и катастрофически. И даже Ким Чен Ын здесь не причем. Такая вот загвоздка. И непонятно, что делать и кто виноват? Этот вопрос даже The Washington Post не разрешит.

Подсказку дает Зигмунд Фрейд, который в свое время точно заметил, что «когда человек громко ругает власть, это не крик о несправедливости власти, а история его несостоявшейся жизни».

С. Арутюнов

КОГДА ЖЕ МОНЕТЫ СТАНУТ ДЕНЬГАМИ?

Семь новых монет планирует выпустить Национальный банк Абхазии до конца 2019 года.

Новые серии абхазских монет будут посвящены видным государственным и общественным деятелям, традиционной одежде и вооружению народов Кавказа.

Национальный банк Абхазии также планирует в 2020 году выпустить серию монет, посвященную флоре и фауне республики. По словам председателя Нацбанка республики А.Барателиа, такие монеты востребованы среди иностранных нумизматов.

Мнение:

А может, пойти ещё дальше, за устоявшиеся рамки, и выпустить не сувенирные, а настоящие, бумажные банкноты, обязательные к приему в расчётах? Ограниченным тиражом, для пробы. Установить курс между рублем и новыми банкнотами - если ограниченный тираж будет, то можно легко выдерживать этот курс в обмене. Эти деньги можно отправить на финансирование проектов малого бизнеса. Сделать своего рода беспроцентный проект - если к этому ещё добавить юридическое, таможенное, информационное сопровождение, а также помощь в продвижении продукции на российский рынок, то можно оживить и сельское хозяйство, и цеховую отрасль (дать оборотные средства), и значительно сократить безработицу и бедность, а следовательно и напряжение в общественно-политической жизни. Разово - под миллиард, не более. И посмотреть, что из этого выйдет, подкорректировать впоследствии.

А.Какалия

ЗАЧЕМ ЛОВИЛИ ДЕЛЬФИНОВ В АБХАЗИИ?

Всего в Черном море проживает три вида дельфинов:

афалина - самый большой дельфин. Длина взрослой особи достигает 3-4 метров, а вес около ста килограммов. Этот вид дельфинов лучше всего поддается дрессировке, именно их можно видеть на представлениях в дельфинарии;

белобочка - самый распространенный вид дельфинов в Черном море. Имеют средний размер, вес 40-60 кг. Не выносят неволи. Способны развивать скорость 40-50 км/ч. Встретиться с ними можно в открытом море. Продолжительность жизни 20-30 лет;

"чумки" или **"морские свинки"** - самые маленькие из дельфинов. Также их еще иногда называют "пыхтунами". Самка у этого вида дельфинов крупнее самца. Такое смешное название "морская свинка" дельфин получил из-за своего шумного дыхания, а также за счет большого количества подкожного сала.

Хоть дельфины и живут в воде, но к рыбам они отношения не имеют. На самом деле они - млекопитающие, также как и мы, и относят их к зубатым китам. Дельфины болеют человеческими болезнями. У них бывают простуды и даже инсульты и инфаркты. Дышат дельфины легкими, а не жабрами. Под водой они могут находиться до получаса, далее им необходимо обязательно подняться на поверхность за порцией свежего воздуха. Дельфины умеют пускать фонтаны, как киты.

Дельфины живородящие, через два года на третий самка рождает 1-2 детенышей, которых в течение 4 месяцев выкармливает молоком.

Молоко дельфинов в 10 раз жирнее коровьего молока.

У дельфинов отличное зрение и слух, а обоняния нет совсем. Питаются они рыбой. За сутки взрослые особи дельфинов могут съесть до 20-30 кг рыбы.

Спят дельфины у поверхности воды (до полуметра), периодически открывая и закрывая глаза, опустив хвост вниз. Общее количество часов сна 5-6 в сутки, сон разбит на небольшие порции по 20 ми-

нут, как днем, так и ночью.

К человеку относятся очень дружелюбно, пытаются играть. Никогда не делают попыток напасть или укусить.

Дельфины обладают большой физической силой. Сбиваясь в стаи, легко дают отпор акулам.

Дельфины умеют общаться. Причем могут это делать как звуковыми сигналами, так и языком жестов - движениями головы, хвоста, плавниками.

Дельфины могут воспроизводить звуки человеческой речи и даже отдельные слова. Но правда у

них это получается чуть хуже, чем, например, у скворцов или попугаев.

Интересен тот факт, что происхождение дельфинов наука точно объяснить не может. Некоторые признаки, такие как - анализ крови, остаточные элементы скелета, указывают на то, что эти животные когда-то обитали на суше. Но как они выглядели раньше и почему ушли в море, остается загадкой. Примерно в это же самое время исчезли и



динозавры. Возможно, на небольших участках суши в мировом океане просто перестало хватать всем места...

Теперь немного о грустном. У берегов Абхазии и не только, с давних времен существовал дельфиний промысел. В год вылавливали порядка 10000-25000 особей. Дельфиний жир использовали в кожевенном производстве.

Такое массовое истребление животных привело к тому, что произошло резкое сокращение их численности. Дельфины оказались практически на грани исчезновения. К счастью, этот промысел был прекращен в 1966 г. во всех морях СССР. А дельфина афалину занесли в Красную книгу.

В Древней Греции за убийство дельфина карали смертной казнью! Даже само название "дельфин" морские животные получили от древних греков. В переводе на русский это слово означает «брат» (хотя в других источниках можно найти понятие и «детеныш»), но это неважно, так как все равно название приближено к человеку.

Н. Чазмава

НА КУБОК КРЕМЛЯ

Теннисист Ален Авидзба участвует в XXX юбилейном международном теннисном турнире «ВТБ Кубок Кремля», который пройдет в ледовом дворце «Крылатское» с 12 по 20 октября.

Российский теннисист Даниил Медведев во втором круге встретится с победителем матча Алибек Качмазов - Ален Авидзба. Даниил Медведев 13 октября стал победителем турнира серии «Мастерс» в Шанхае.

«Нас ожидают очень интересные игры. Например, русские теннисисты Алибек Качмазов и Ален Авидзба, два обладателя wild card, встретятся в первом круге друг с другом, а затем кто-то из них сыграет с Даниилом Медведевым во втором круге. Хочется пожелать всем русским ребятам успеха!» - сказал директор мужского турнира «ВТБ Кубок Кремля» Амир Тарпищев на официальной церемонии жеребьевки.

«ВТБ Кубок Кремля - это самое крупное соревнование-долгожитель в нашей стране, соревнование мирового уровня, событие, выходящее за рамки спорта. Уже больше чем четверть века турнир работает на престиж и привлекательность страны за рубежом. Нигде в мире одновременно в крытом помещении не проходят сразу и мужской, и женский турниры», - отмечается на сайте турнира «ВТБ Кубок Кремля».

В АВСТРИИ ЗАРЕГИСТРИРОВАНО АБХАЗО-АВСТРИЙСКОЕ ОБЩЕСТВО

11 октября официальными структурами Австрийской Республики было зарегистрировано абхазо-австрийское общество.

Целью создания данной организации является содействие в развитии отношений в области культурного и гуманитарного сотрудничества между Республикой Абхазия и Австрийской Республикой, а также донесение объективной информации об Абхазии в области истории, культуры, образования, туризма и других сфер.

В ближайшее время планируется визит представителей абхазо-австрийского общества в Республику Абхазия для проведения ряда встреч с представителями министерств и ведомств республики.

Адрес редакции:
г. Сухум,
ул. Морская, 16.
Тел. 927-02-78
Подписано в печать
16.10.2019, в 9.15.

Издается на русском и абхазском языках.

Редсовет: С.Арутюнов (гл. редактор), Х. Авидзба, З.Гиндия, Г.Джикирба, А. Кривенюк, Д.Минченко (Москва), Т.Надарая, А.Тарба, К. Хагба, З.Хварцкия. E-mail: fardjan@rambler.ru

Гонорары выплачиваются за заказанные редакцией статьи. Свидетельство о регистрации №91.

Мнение авторов иногда совпадает с мнением читателя

Издание распространяется по всем городам и населенным пунктам Абхазии.

Требуйте в киосках
Абхазпечати.

РУП «Дом печати». Сухум, ул. Эшба, 168

Цена свободная.

Тираж 2500.