

[Эмоции недели]

Надежда

Хирурги РНПЦ травматологии и ортопедии освоили методы уникальных операций переломов шейки бедра у пожилых пациентов. Здесь проводится пилотный проект по оказанию хирургической помощи пациентам в возрасте от 70 лет с такими переломами. Возрастные пациенты госпитализируются в отделение, их в короткие сроки готовят к оперативному вмешательству, стараются оперировать в ближайшие 24 часа с момента травмы, и они встают на ноги в тот же день, когда прошла операция.

Одобрение

Выпуск мясных продуктов с пониженным содержанием соли в Беларуси планируется начать в 2018 году. Белорусские технологи разрабатывают эту линейку продуктов с помощью композиции пряно-ароматических растений, которые снижают порог солевой чувствительности. Таким образом, планируется обеспечить им приятный вкус, несмотря на низкое содержание соли. «Надеюсь, что в следующем году мы сможем представить наши разработки предприятиям для выпуска новой линейки мясных продуктов», – сказала заведующая отделом технологий мясных продуктов Института мясо-молочной промышленности НАН Беларуси Светлана Гордынец.

Интересно

Погребальную маску Тутанхамона увидят посетители выставки «Сокровища Древнего Египта», которая открылась в Национальном художественном музее 9 сентября. Экспозиция размещается в четырех залах и знакомит с богатством и историей цивилизации, полной загадок и мифов. Среди более 300 экспонатов, кроме погребальной маски Тутанхамона, загадочный Сфинкс, статуя божества Ку, мумии, ювелирные украшения, саркофаги, амулеты и папирусы.



Фото Оксаны МАНЧУК. БЕЛТА

Вкусно

Минчане в праздничные выходные купили на ярмарке у Дворца спорта более 5 т шашлычков, 15 тыс. порций блинов и драников. Также реализовано 3,5 т сосисок, колбасок, крылышек гриль и другой мясной продукции, 1,2 т кондитерских

изделий и сладких продуктов отечественных производителей, 6 т кваса. Огромный фуд-корт, по площади равный двум гипермаркетам, где организовали более 2,5 тыс. посадочных мест, смог вместить всех желающих.

Изюминкой праздника стал торт «Минск-950» весом 270 кг и диаметром 4 м. В его приготовлении использовались медово-заварные коржи и начинка из трех видов сгущенки. Всего в выездной торговле принимали участие более 600 магазинов, кафе и ресторанов.



Вот это да!

Приготовленный в Ташкенте плов весом 7 360 кг вошел в Книгу рекордов Гиннесса. Это произошло на фестивале национальных ценностей O'zbekim. Для его приготовления использовано рекордное количество продуктов. В частности, 1 850 кг мяса, более 200 кг курдючного жира, 1 850 кг риса, 1 850 кг моркови, более 200 кг лука, более 400 л растительного масла и другие продукты. Плов готовился в казане объемом почти 8 тыс. л и глубиной 1,5 м. Казан весит более 7 т, очаг, на котором он установлен, – 3 т. Все участники фестиваля получили возможность отведать плов, приготовленный 50-ю узбекскими поварами.