

Добрі Сусіди



Як проходить посівна в умовах карантину

Стор. 3



Що варто знати про підготовку до висиджування курчат

Стор. 4



Тісто на паску сходить 12 годин у холодильнику Стор. 8

«Не треба шкодувати зрізати квіти на букети: чим більше їх зрізати, тим краще рослини цвістимуть»

Секрети догляду за клумбами від працівниць компанії «Сігнет-Центр»

Тетяна Занько

Вирощування квітів — це більше ніж хобі чи робота, це справжня любов, вважають жінки, які займаються квітами.

«Троянди понад усе»

«Хоч і люблю всі квіти, але зробила висновок: найкраще вирощувати троянди. Вони не особливо вибагливі і дуже красиві», — каже Тетяна Лисюк, завідувачка господарства «Сігнет-Центру».

Біля свого будинку жінка має справжній розарій: ціле літо тут яскраво квітнуть більш як 30 кущів, деяким з них уже понад 30 років. Посадковий матеріал жінка вибирає ретельно: каже, варто купувати ті рослини, які продають у торфі.

Безумовно, старанного догляду троянди також потребують. Тетяна Лисюк радить: восени кущі треба обов'язково підрізати, а от накривати на зиму добре укорінені не варто, тільки молоденькі — присипати землею. З першим весняним теплом варто перевірити кожен пагін, обмерзлі — обрізати. Далі на стор. 7



Тетяна Лисюк, завідувачка господарства «Сігнет-Центру» на своїй клумбі любить вирощувати троянди

«Сімейний лікар — це не робота, а покликання. Немає ні вихідних, ні свят»

Як живе сільська медицина після реформи

Тетяна Занько

Понад рік тому завершилося реформування первинної ланки медицини. Саме тут пацієнти отримують першу консультацію лікаря, проходять діагностику і лікування найпоширеніших хвороб, травм, отруєнь. У селах первинну ланку становлять сільські амбулаторії та фельдшерсько-акушерські

пункти, де від сімейних лікарів і місцевих фельдшерів отримують первинну допомогу жителі сіл.

У селі Макарівка, що у Попільнянському районі Житомирщини, місцевий ФАП очолює фельдшер із 36-річним стажем Надія Павленко.

«У нас медична реформа першої ланки відбулася минулого року. І ми пережили цей рік, всі залишилися на місцях. А от зараз

постало питання перед вторинною ланкою. Фінансування виділене тільки на 60% покриття витрат районних лікарень. А решта? Чи скорочуватимуть відділи, чи громади дофінансовуватимуть — питання відкрите», — каже Надія Андріївна, яка також є депутатом райради і знає про ситуацію не з чужих слів.

Далі на стор. 2



Щиро вітаємо наших читачів, колег, партнерів з Великоднем!

Бажаємо вам щастя і радості, віри і благополуччя. Нехай чудесне свято Пасхи принесе любов та світло у вашу родину, щирість та добро у взаємини, а головне — здоров'я і мир. Христос Воскрес!

«У кафе ходимо зі своїми склянками»

Родина Березовських відмовилася від пластику

Тетяна ДОРОШ

Вінничани Юлія та Олександр Березовські свідомо відмовилися від пластику. Вони переконані, що якщо найближчим часом людство цього не зробить, то проблеми глобального потепління і засміченості стануть ще більшими.

«Нещодавно в мережу виставили світлини: у Миколаєві під час буревію поліетиленові пакети знесло зі сміттєзвалища на дерева у посадці. Всі гілки були обвішані ними. Картина була жахливою. Але порядок на сміттєзвалищах, у кожному місті та селі залежить тільки від нас», — каже Олександр.

Далі на стор. 5

Гаряча лінія

За номером телефону **0-800-303-036** продовжує роботу гаряча лінія «Сігнета».

Тут можна отримати відповіді на питання, що стосуються земельних питань, співпраці з агрохолдингом, а також виплат за паї.

Усі дзвінки — безкоштовні.

«Сімейний лікар — це не робота, а покликання. Немає ні вихідних, ні свят»

Початок на стор. 1

У Макарівському ФАПі обслуговують 860 селян.

«У нас повноцінно працює фізіотерапевтичний кабінет, а також акушерський, де проводиться огляд жінок із забором цитологічних аналізів. Маємо і аптечний кіоск», — проводить екскурсію ФАПом фельдшер.

Колектив Макарівського ФАПу складається з фельдшера, дитячої медсестри та молодшої медсестри.

«Навантаження чимале, постійні виклики. Людей багато. От сьогодні мене вранці вже двічі викликали додому, — переглядає свої записи Надія Андріївна. — Після цього 11 осіб прийняли тут. Потім прийшли пацієнти, яким треба поставити крапельниці».

Первинна ланка медицини залишилася безкоштовною. За потреби надають повний спектр послуг: уколи, крапельниці, амбулаторне лікування. Фельдшер, ідучи на виклик, має сумку з усім необхідним для невідкладної допомоги: шприци, ампули з ліками, спиртові серветки.

У сільському ФАПі проводять безкоштовні профогляди дітей і



Колектив Макарівського ФАПу

профілактичні щеплення.

«Колись не можна було допроситися ні дорослих, щоб прийшли щепитися, ні батьків, щоб дітей привели на вакцинацію, а зараз такого немає. Всі справно вакцинуються. Ще й самі телефонують, запитують, чи є вакцини», — розповідає **Наталія Бондарчук**, дитяча медсестра, яка працює у місцевому ФАПі понад 17 років.

За рік після реформування стало зрозуміло, що первинна ланка медицини конче необхід-

В Андрушківській ОТГ для виїздів на виклики придбали для ФАПу скутер

на, і її потрібно всіляко підтримувати. Адже більшість сільських жителів — люди похилого віку, і їздити до опорних лікарень вони не завжди можуть.

«Нам цього року дуже громада допомагала. Попросили принтер — купили, потрібен був ноутбук — придбали», — розповідає Надія Андріївна.

У приміщенні макарівського ФАПу дуже затишно та охайно. Хоча зовні будівля непоказна, всередині — гарний ремонт, чистота. Взимку приміщення опалюється газом.

«Опалення оплачує центр первинної медико-санітарної допомоги, маємо свій котел у прибудові і плитку. Нашим ФАПом опікуються спонсори. Кілька років тому одна партія виділила нам кошти, за які ми придбали шафу для карток у дитячому кабінеті та ліжко. А за сприяння "Сігнета" ми поміняли вікна», — розкаже фельдшерка.

До слова, Андрушківська ОТГ для виїздів на виклики придбала для ФАПу скутер, палим забезпечує також громада.

Якщо з матеріально-технічним забезпеченням сільської медицини все зрозуміло, то кадрове питання залишається відкритим.

«Сімейний лікар — це не робота, а покликання. Немає ні вихідних, ні свят. Буває, субота чи неділя — дзвонять, просять: тому укол зробити, тому тиск виміряти. Ну і як же не підеш? Свої ж люди. Це їхнє здоров'я — мусиш іти», — каже Надія Павленко.

«Медична реформа повинна була мати на меті не тільки економію, а й турботу про людей»

Тетяна Тимошенко

У Верховні Ружинського району досі діє сільська медамбулаторія, якою завідує **Галина Пляс**. Охайна будівля, розташована на пагорбі, аж світиться своєю білизною.

«Минулого року "Сігнет" допоміг облаштувати сходи від дороги нагору та гарну доріжку до входу», — розповідає Галина Василівна, яка тут трудиться з 2011 року.

«Основні наші пацієнти — це люди похилого віку, їх у селі найбільше. Молоді є трохи, але зовсім мало. Зараз у нас тут мешкає 706 людей, маємо троє діток до року, є ще дві вагітні жінки, — перераховує вона своїх пацієнтів і додає: — За день, буває, і до 20 чоловік приходить, а буває — тільки п'ятеро».

Допомагає Галині Василівні медсестра **Наталія Шістопал**, яка повернулася працювати до рідного села з Ружина.



Галина Пляс та Наталія Шістопал, медпрацівники ФАПу с. Верховня

«У селі, звісно, важче працювати. У місті свою зміну відпрацювала, здала — і все. А тут постійно на роботі», — каже Наталія.

До Верховнянської медамбулаторії приїжджає також лікар-стоматолог із Ружина.

Село Верховня, як і більшість сіл Ружинського району, нара-

зі не ввійшло до жодної ОТГ. Тому тут реформування усіх інфраструктурних ланок тільки попереду.

Медсестри переконані, що первинну ланку реформували без урахування сільської специфіки.

«Проблема в тому, що люди не завжди вчасно звертаються за допомогою до лікаря, до останнього сидять вдома та займаються самолікуванням, — зазначає завідувачка амбулаторії. — Що стосується медичної реформи, то ми вважаємо, що варто було трохи інший підхід обрати. Бо, можливо, для міста вона й підходить, а в селі потрібно по-іншому. Тут інша специфіка, інші люди. Чимало пацієнтів не можуть поїхати навіть в опорну лікарню — немає транспорту. Тому треба мати на меті не тільки економію, а й турботу про людей».

«Усі отримали маски, а антисептики є навіть у кабінах тракторів»

Як проходить посівна в умовах карантину

Наталія Столярчук

Із 6 квітня в Україні діє посилений карантин у зв'язку з епідемією вірусу COVID-19. На всій території країни запроваджений масковий режим у громадських місцях, заборонено відвідувати парки, збиратися на вулицях групами більше двох осіб. Підлітки можуть виходити з дому тільки з одним із батьків. Вигулювати собаку має одна людина. Слід носити з собою документи.

Люди, старші 60 років, мусять самоізолюватися. Самотні мають право ходити лише у магазини не далі як за 2 км від дому і двічі на день гуляти з домашніми тваринами.

Оплачувати комуналку треба через онлайн-сервіси. Пенсіонери можуть заплатити листоноші при отриманні пенсії або через банк, що її нараховує. На гарячій лінії треба вказати, за що платять, і назвати оператора реквізити.

У Міністерстві цифрової трансформації розробили додаток «Дій удома» для людей, які перебувають на 14-денній обсервації. На мобільний телефон приходитиме СМС із посиланням на програму. Після налаштування такі особи отримуватимуть повідомлення зі вказівкою зробити фото та відправити через додаток, який автоматично визначить місце, де перебуває людина.

Звісно, що карантин змінив плани багатьох. Весна пройде вдома. Але для агрокомпаній це гаряча пора і час посівної.

Тому вони були змушені змінити підхід до роботи так, аби всі весняні роботи були виконані, щоб восени мати врожай.

Посівна кампанія у «Сігнеті» розпочалася 25 березня у плановому режимі, але з дотриманням заходів для запобігання розповсюдженню інфекції.

З 25 березня до 3 квітня засіяли 3,9 га цукрових буряків. З 13 квітня розпочали посів кукурудзи. Виділили під дану культуру 17. тис га

Щоб максимально убезпечити всіх співробітників «Сігнет», внесли ряд змін в операційну діяльність. Адміністративний персонал перевели на віддалену роботу. А для працівників, які не мають можливості виконувати роботу з дому, ввели ряд профілактичних заходів для запобігання розповсюдженню інфекції:

- Забезпечили дезінфікуючими розчинами офісний та виробничий персонал. Навіть у тракторах є антисептичні засоби для рук.
- Організували **додаткове прибирання** усіх приміщень з обов'язковою дезінфекцією поверхонь і провітрюванням.
- В офісах **перейшли на режим чергування**, мінімізували кількість персоналу, що там перебуває.
- Регулярно проводять **дезінфекцію транспортних засобів**, що доставляють співробітників на роботу.
- **Забезпечили персонал масками.**

- Всі наради проводять **онлайн**, а оперативні виробничі наради — на свіжому повітрі, з **дотриманням дистанції**.
 - Проводять роз'яснювальну роботу на місцях щодо правил поведінки в умовах карантину, **закликають мінімізувати контакти між людьми**.
 - Інформаційні роздаткові матеріали припинили друкувати, аби уникнути зайвих контактів при їх розповсюдженні. Відтепер ці **матеріали доступні онлайн**.
- «Ми уважно слідкуємо за запасами профілактичних засобів для наших працівників. Вже закупили 8000 масок, 300 літрів антисептику та 30 зовложувачів повітря, а також 200 літрів ізопропілового спирту, щоб приготувати антисептики для персоналу. Адже розуміємо, що цих товарів на ринку не вистачає. Завідувач господарства Тетяна Лисюк стежить за вичакою всіх необхідних засобів захисту кожному співробітнику. Постійно проводимо з колегами роз'яснювальну роботу, оскільки турбуємося про їхнє здоров'я», — розповідає заступник директора з механізації **Віталій Дарчук**.

Не менш важливою, ніж турбота про здоров'я співробітників, є і увага до виробничих процесів. Головне завдання зараз — якісне та своєчасне проведення посівної кампанії. Тож, незважаючи на виклики сьогодення, «Сігнет» робить все для забезпечення безперебійної виробничої діяльності.



341 тис. грн

виділила компанія «Сігнет-Центр» на підтримку районних лікарень та сільських ФАПів. Кошти підуть на закупівлю медичного обладнання для районних лікарень у регіонах присутності компанії. Усі сільські ФАПі, а їх на території громад 25, забезпечили дезінфікуючими та миючими засобами, а також інвентарем.

17 тис. грн

на таку суму можуть оштрафувати людей, які порушили карантин. Максимальна сума штрафу для громадян — 51 тис. грн. Для держслужбовців штрафи більші: від 34 тис. до 170 тис. грн.

1 тис. грн

одноразової доплати до пенсії отримають громадяни, пенсія яких не досягає 5 тис. грн. Таку ж суму нарахують отримувачам соціальної допомоги: людям з інвалідністю з дитинства, дітям з інвалідністю та отримувачам соціальних пенсій. По 300 грн компенсації нарахують отримувачам субсидій. Так уряд намагається підтримати українців у кризовий період.

COVID-19 в Україні помолодшав: хворіють навіть 30-річні

Тетяна Дорош

За інформацією Міністерства охорони здоров'я, в Україні 82% хворих віком від 30 років. Це означає, що вірус в нашій державі уражає не лише людей старшого віку. Серед хворих є двомісячна дитина. В МОЗ попереджають, що діти легше переносять хворобу, але легковажити правилами поведінки не варто. Дитина може перехворіти легко, але заразити при цьому дідуса чи

бабусю, які можуть занедужати у важкій формі.

«Коронавірус небезпечніший за сезонний грип. Смертність від нього вища у 10–15 разів», — розповідає **Андрій Александрін**, керівник Національної експертної групи з інфекційного контролю.

Вірус діє на альвеоли і викликає фіброз (ущільнення сполучної тканини з появою рубцевих змін), і легені перестають пра-

цювати. Це стається не в усіх випадках, а тільки в тяжких.

У хворих на коронавірусну інфекцію лікують симптоми хвороби. Спеціальних препаратів проти вірусу не винайшли. Якщо до вірусної інфекції додається бактеріальна, тоді призначають антибіотики.

«Коронавірусна інфекція буває з легкою, середньою та складною формою перебігу. Близько 80 відсотків заражених перенесуть

хворобу легко — з покашлюванням і невисокою температурою, а, можливо, і без симптомів. Це ризиковано, бо людина не підозрює, що розносить вірус. У решти виникатимуть ускладнення у вигляді задишки. У групі ризику — пенсіонери, люди із серцево-судинними, легеневи-ми захворюваннями, цукровим діабетом, онкологією, імунodefіцитом. Вірус загострює хронічні хвороби», — каже Александрін.

Кожне яйце розглядають проти світла і перевіряють, чи є зародок

Що варто знати про підготовку до висиджування курчат

Марія Лісович

Рання весна у селі — це період кропіткої праці не тільки на городі та в саду. У тих господарів, які тримають курей, це ще й час для висиджування квочками курчат. До цього процесу важливо підготуватися, щоб згодом отримати здоровий молодняк. Що і як потрібно робити і що варто знати, щоб у господарстві вилупилося багато здорових курчат — читайте у наших порадах.

Як підготувати яйця для висиджування

Для виведення курчат найкраще використовувати яйця, які збирали впродовж останнього тижня. Старіші брати не варто — у залежаних яйцях зародок формується дуже погано. Також не варто брати яйця з тріщинами, горбиками та іншими вадами. Збирати яйця для висиджування потрібно двічі на день — вранці та ввечері — і ще теплими складати у вертикальному положенні гострим кінцем до низу. В тупому кінці утворюється повітряна камера, потрібна пташеняті при вилуплюванні.

Кандидат сільськогосподарських наук **Іван Бідяк** радить переглядати кожне яйце під яскравим світлом. Для цього можна придбати або ж самостійно зробити спеціальний прилад — овоскоп. Якщо немає такої змоги, то можна оглянути яйця, просвічуючи їх яскравим ліхтариком у темному приміщенні.

«Оглядати треба так, щоб яйце просвічувалося. Якщо всередині не видно темної плями, то це означає, що там немає зародка, тому для висиджування воно не годиться», — розповідає науковець.

Як організувати гніздо та правильні умови для квочки

Термін висиджування курячих яєць — 21 день. Весь цей час гніздо з квочкою має бути у затемненому, сухому, злегка прохолодному місці. Варто облаштувати також поріг або сходинки до гнізда — це можна зробити, просто поклавши цеглинки. Так квочка зможе легко виходити і заходити. Потрібно подбати про те, щоб поряд із гніздом була годівниця і поїлка, адже квочку треба добре годувати збалансованим

сухим кормом, а в поїлці постійно має бути чиста вода.

Вилуплюються курчата не одночасно, а впродовж доби, тому треба уважно слідкувати за початком і перебігом цього процесу. Курчат, що вилупилися, треба забрати з гнізда і помістити в коробку, у тепле місце, щоб квочка випадково їх не придушила. Двох-трьох курчат, які вилуплюються найпізніше, забирати не потрібно, а після вилуплення останнього треба повернути всіх курчат під квочку.

Які породи курей найкраще вибирати

Якщо ви хочете отримати з курки більше м'яса, то розводити варто бройлерів. А от серед несучок однією з найкращих порід вважається Леггорн білий. Курка цієї породи на рік може знести 200-250 яєць. Іван Бідяк розповідає, що досить поширеними є м'ясо-яєчні породи: Червоний і Білий Род-Айленд, Нью-Гемпшир, Суссекс, а також Адлерська срібляста, Першотравнева, Чорна панцирівська та Полтавська глиняста. Кури таких порід несуть по 160-200 яєць на рік і мають непогані м'ясні форми.



У курнику роблять підстилку з тирси чи соломи

Гніздо у курнику ставлять під кутом

Наталія Гірба

Щоб у курнику було чисто і курям там було комфортно, на підлозі слід влаштувати підстилку з тирси або соломи, а стіни побілити розчином вапна з розрахунку 1 кг вапна та 100 г солі на 5 л води.

Перед цим бажано продезінфікувати

приміщення: 150-200 г кальцинованої соди розвести у відрі води та обробити всі поверхні. Після обробки приміщення треба закрити на чотири години, а потім ретельно провітрити.

«Кури часто купаються у попелі, щоб очиститися від шкідників. Тому

в приміщенні варто поставити піддони з попелом висотою 10-15 см і довжиною не більше одного метра, — радить Іван Бідяк. — Попіл можна змішати з піском».

Експерт також поділився хитрістю, яка допоможе зекономити час на збиранні яєць: гніздо можна

встановити під кутом 10°, а під ними встановити лоток, в який будуть скочуватися яйця. Таким чином можна не витратити час, щоб збирати кожне яйце окремо. До речі, одного гнізда достатньо на п'ять курей.

Ідеальна температура для курей — 16-21°C, але не у всіх і не завжди

є змога підтримувати її весь рік на такому рівні. Тоді варто подбати, щоб вона не опускалася нижче 2°C і не підіймалася вище 27°C. При надто низькій температурі кури можуть обморозити гребені та сережки і перестануть нестися, а при надто високій у птахів погіршується апетит, через що вони також погано несуться.

Індичат годують вісім разів на день

Тетяна Дорош

Часто люди годують індичат і курчат одним і тим же кормом, але цього робити не варто, бо можна втратити пташенят, вважає **Людмила Басенко** з Козятина. Вона виробила свою схему відгодівлі індиків, якою користується вже понад десять років.

«Найскладніший час — перший місяць після появи індичат. Їх одразу треба напоїти

кип'яченою водою з цукром і зеленим чаєм: столову ложку чаю запарити літром води. Так потрібно робити три дні. Зелений чай зміцнює імунітет, індичата менше хворіють. Якщо пташенята пошкодять дзьоби при годівлі, вони можуть загинути. Щоб цього не сталося, я кладу корм на картон, а не на бляшанку», — ділиться досвідом Людмила.

Відразу після вилуплення індичат годують вісім разів на день вареними яйцями, посипаними манкою. На третій день варто зварити гречану або рисову кашу на молоці, можна її трохи підсолити, а через місяць кількість годувань треба скоротити до шести. Також до корму можна додавати порізану кропиву і деревій або терту моркву.

«Індікам для стабільного набору ваги потрібні вітаміни групи В. Я не купую спеціальних кормів, бо не знаю точно, що туди насипають, просто додаю в корм трохи сухих дріжджів. Перші три місяці індики хоча б раз на день мають їсти зелень, а також молочні продукти — молочну кашу чи сир. За півроку індики-самці набирають 16-17 кг, а самиці — 9-11 кг», — каже жінка.

«У кафе ходимо зі своїми склянками»

Початок на стор. 1

Березовські вже рік не купують пластику. Ініціатором ідеї стала Юлія. Продукти пакують у торбинки з тканини, а замість сумок сплели авоськи.

Сортування сміття — важливий етап

Березовські кажуть, що намагаються відмовлятися від усього непотрібного, повторно використовувати все, що можливо, а також компостувати органіку та відправляти на переробку те, що приймають у Вінниці.

«Спочатку для мене це було важко. Я запитував: чого я це маю робити? Але коли побачив, що дружина почала сортувати пластик і менше купувати товарів у поліетиленовій упаковці, а пластику все одно було дуже багато, тоді я зрозумів, що з цим потрібно боротися», — каже Олександр Березовський.

Крім торбинок, усі члени родини завели власні стакани з металу та бамбуку. З ними ходять до кав'ярні. Кажуть, що коли просять налити у свою тару або насипати в торбинки, то люди спочатку дивуються, а потім підтримують.

«Коли приходжу на базар з авоською або полотняними мі-



Юлія Березовська привчила родину сортувати сміття

шечками, всі звертають увагу. Спочатку дивуються, а потім: ой, яка класна авоська. Буває, але дуже рідко, що люди починають кривитися і кажуть нам: "Ну що це ви видумуєте? Візьміть там звичайний пакетик", але у нас є аргумент: ви ж самі так жили 20 років тому. Тоді не було таких пакетиків», — каже Олександр.

Юлія розповідає: «Моя мама з радістю погодилася на таку пропозицію. Старше покоління нас підтримує постійно — у них ностальгія за молодістю. Багатьом здається, що обійтися без пакетиків неможливо, бо ж як

придбати м'ясо чи оселедець? Але їх можна покласти у лоток чи загорнути в папір або газету. Сир я кладу в спеціальний лоток, який беру з собою. Сметану — у баночку з кришкою».

Юлія каже, що коли діти просять купити смаколики, то сік їм беруть у скляній тарі, а солодощі — тільки на вагу.

Змайстрували спеціальну коробку для відходів

Сміття Березовські сортують одразу. Для цього біля входу до хати поставили величезний ящик від телевізора і поділили його на чотири відділення.

Туди скидають сухі відходи. Вологі — компостують у ямі, яку викопали на городі. Зібране сміття двічі на місяць везуть на сортувальну станцію у Вінниці.

«Зараз є сортувальна станція біля муніципального ринку. Туди легко дістатися на муніципальному транспорті. Це поки що волонтерський проєкт, і там ніхто нікому ні за що не платить, та ми це робимо не заради грошей. Ця організація далі сміття відправляє на переробку в Київ», — розказує Юлія.

Суттєво зменшилася кількість сміття і завдяки тому, що почали менше ходити в магазини побутової хімії.

«Посуд мию мильним горіхом. Це така ягода, яка росте в Африці. Потрібно просто засипати цей горіх у каструльку, додати води і проварити десь 30 хвилин. Отримаємо мильний розчин, який є натуральним. Мило ручної роботи замовляю через інтернет. Зубну пасту роблю сама з білої глини, кокосової олії, соди та какао», — каже Юлія.

Юлія переконує, що витрати на родину з переходом на такий стиль життя залишаться на попередньому рівні, а то й зменшаться.

Чим обробити малину та ожину, щоб мати гарний урожай

Поради професійного садівника з догляду за малиною та ожиною навесні

Марія Лісович

Експерт із садівництва, власник розплідника садових рослин **Олег Савейко** поділився секретами весняного догляду за малиною та ожиною.

Основна проблема для малини в тому, що повітря прогрівається значно швидше за ґрунт. Через це зелена маса наростає швидко, а коріння в холодній землі не може забезпечити рослину всім необхідним. Саме через це листя малини жовтіє. Садівник радить обприскувати малину та ожину легкозасвоєваним комплексним мінеральним добривом («Мівена», «Мастер», «Плантафол»), а також вносити таке добриво під корінь. Цей спосіб допоможе через листя отримати те, чого не постачає корінь, і нормалізувати



Олег Савейко має гарний урожай ягід малини та ожини завдяки вчасному догляду

стан рослин за кілька днів.

«В ожини з цієї ж причини може виникнути серйозніша проблема — всихання пагонів. Навіть у професійних садівників буває, що рослини наче і перезимували добре, і вийшли з зими з зеленим листком, а після підв'язування починають всихати. Я вважаю, що проблема саме у ранньому підв'язуванні — коли пагони перебувають уже в теплом повітрі, а корінь — ще

у холодній землі. Щоб уникнути такої проблеми, я залишаю пагони лежати на холодній землі, а підв'язувати починаю, коли бруньки йдуть у ріст. До цього часу земля вже трохи прогрівається, і ймовірність всихання пагонів значно менша», — розповідає Олег Савейко.

Що стосується удобрення малини та ожини, то слід пам'ятати, що їм потрібні всі основні макроелементи: азот, фосфор і калій. Саме тому радять підживлювати ці рослини комплексним добривом. Ще одна порада від нашого експерта — вибирати в різні пори року добрива з різними пропорціями згаданих речовин. Ранньою весною малина та ожина мають особливу потребу в азоті, бо завдяки йому рослини нарощують зелену масу. В період цвітіння дуже потрібен фосфор, а при дозріванні ягід — калій. Восени радять вносити більше калію та фосфору.

Не варто забувати і про боротьбу з хворобами. Весною, ще до розпускання бруньок, варто провести обприскування мідним купоросом, бордоською сумішшю або іншим фунгіцидним препаратом.

«Таке обприскування зазвичай проводять після видалення підмерзлих, усохлих, зігнилих і пошкоджених стебел та листків. Важливо розуміти, що воно допомагає знищити велику кількість збудників хвороб, однак не захищає малину та ожину від шкідників. Обробку від них треба проводити трохи пізніше, коли потепліє», — пояснює садівник.

Також потрібно подбати і про збереження вологи у землі. Якщо ґрунт під кущами не покритий мульчею, наприклад, соломною чи перегноем, то його треба розрихлити. Якщо ж земля під кущами замульчована, то необхідності в розрихленні немає.

«Робота вимагає змін і постійного навчання, адже все навколо нас швидко змінюється»

У «Сігнет-Центрі» цінують командну роботу

Марія Лісович

У кожній роботі важливі не тільки умови праці та винагорода за неї, а й стосунки в колективі. Адже коли ти працюєш у команді однодумців, відчуваєш підтримку та допомогу колег, то всі завдання вирішуються швидко. У «Сігнет-Центрі» командна робота — це не просто слова, це цінність, якою щодня керується кожен підрозділ, наприклад, служба головного механіка та головного енергетика. Вже не одне десятиліття пліч-о-пліч працюють **Степан Полонський** та **Ігор Руцький**.

Від монтажника до головного механіка

Сьогодні на відповідальності Степана Полонського, головного механіка ТОВ «Сігнет-Центр», перебуває справність техніки на полі, безперебійна робота елеватора та цукрового заводу. А починав він з роботи фрезерувальником на одному з найбільших заводів України — київському «Арсеналі». Згодом повернувся до рідного села Макарівка, що у Попільнянському районі, та влаштувався на цукровий завод ім. Цюрупи монтажником.

«На заводі я працюю з 1987 року. До початку 2000-х був монтажником. Тоді один сезон працював змінним інженером, а далі став механіком і досі працюю на цій посаді», — пригадує Степан Степанович.

Зараз у підпорядкуванні головного механіка — 18 працівників, у сезон буде близько сорока.

«У квітні на сезонну роботу набираємо 20 слюсарів і зварювальників. Вони працюють до кінця сезону цукроваріння», — розповідає Степан Полонський.

Вік співробітників служби головного механіка різний, та це не заважає їм бути однією командою і досягати поставлених робочих цілей. До слова, найстарший співробітник — токар, який має 68 років стажу, 83-річний Євгеній Моторін.

«І зараз у нього так працює технічне мислення, що й молодий би позаздрив. Людина на пенсії приходить і віддається роботі



Степан Полонський та Ігор Руцький

повністю. Але й молодь останніми роками почала більше цікавитися агросферою. Наприклад, колектив слюсарів омолодився майже наполовину. Та й очолює інженерну службу Віталій Дарчук — молодий керівник. Молоді люди розуміють, що, маючи робітничу професію, можна добре влаштуватися», — каже головний механік.

Найтісніше співпрацює Степан Полонський із підрозділом головного енергетика, який очолює Ігор Руцький.

«Люблю приймати виклики від життя»

«В Андрушки я потрапив одразу ж після навчання. Сам я родом із Баранівського району Житомирської області. Спочатку працював енергетиком у ПСП ім. Цюрупи, а потім мене перевели на цукровий завод. Там я працював аж до того часу, поки у нас не з'явився "Сігнет"», — каже Ігор Руцький, головний енергетик ТОВ «Сігнет-Центр».

Степан Полонський додає: «Механіка та електрика між собою тісно пов'язані, бо механіка без електрики не запускається. У нас в обох підрозділах одне завдання: своєчасно запустити завод, забезпечити безперебійну роботу елеватора».

Як в Ігоря Руцького, так і у Степана Полонського з приходом «Сігнета» зона відповідальності розширилася. Раніше вони

відповідали тільки за роботу енергетичної та механічної складових цукрового заводу, а тепер додався ще й елеватор і інші об'єкти інфраструктури «Сігнета».

«Постійний розвиток стимулює. Не люблю одноманітності. Люблю приймати виклики від життя. Для мене чим більше викликів, нових завдань, тим краще. "Сігнет" будує новий елеватор із сучасним обладнанням, а я повинен забезпечити безперебійне електроживлення нового інфраструктурного об'єкта. Маю вивчити обладнання та нюанси його експлуатації, щоб після запуску було легко працювати», — каже головний енергетик.

У підпорядкуванні Ігоря Руцького знаходиться служба енергетиків та служба КВП і А, загалом близько 20 осіб.

Запорука успіху компанії — у командній роботі

Обидві служби — головного механіка та головного енергетика — активно залучені до модернізації, які постійно відбуваються у всіх виробничих напрямках «Сігнет-Центру». До виконання кожного завдання підходять командно.

«Ми завжди між собою спілкуємося, обговорюємо нові ідеї, а тоді вже ділимося ними з керівництвом, — розповідає про

співпрацю Ігор Руцький. — Можемо вирішити якесь питання по телефону чи обговорити його на нараді».

«Разом проводимо оновлення обладнання цукрового заводу, бо, як не крути, заводу вже багато років. Але модернізація дає позитивний результат: збільшується продуктивність», — говорить Степан Полонський.

А Ігор Руцький уточнює: «Якщо ми раніше переробляли 1600 тонн цукрового буряка за добу, то зараз — у середньому 2800 тонн».

Крім того, постійні модернізації дозволили зменшити споживання енергоресурсів, що дуже важливо сьогодні.

«На 1000 тонн збільшилася переробка, але це означає, що скоротився і термін переробки. А значить, на одиницю продукції витрачається менше газу та всіх інших ресурсів», — каже Ігор Руцький.

Обидва керівники переконані: постійні зміни в компанії дозволяють кожному рухатися вперед, розвиватися. Стояти на місці, рутинно виконувати одні і ті ж завдання, у сучасному світі — не вихід.

«Робота вимагає змін і постійного навчання, адже все навколо нас швидко змінюється. Наприклад, новий елеватор, який будуємо, буде сучаснішим, ніж той, що збудували шість років тому в Андрушках. Наука йде семимильними кроками. Те, що нам здавалося передовим тоді, буквально за кілька років стало застарілим. Тому я слідкую за технічним прогресом, а як же інакше? У мене така робота, що мусиш. Крім того, я не люблю, щоб було дуже спокійно. Я люблю зміни», — каже головний енергетик.

«Сігнет-Центр» запрошує на роботу:

Землевпорядник у с. Ширмівка Погребищенського р-ну

Водії, категорія СЕ, с. Андрушки

Працівники на елеватор с. Козятин

Лікар ветеринарної медицини (стажування), с. Андрушки

За подробицями звертайтеся до Наталії Бобик, менеджера з персоналу:

+38 (095) 281-05-07

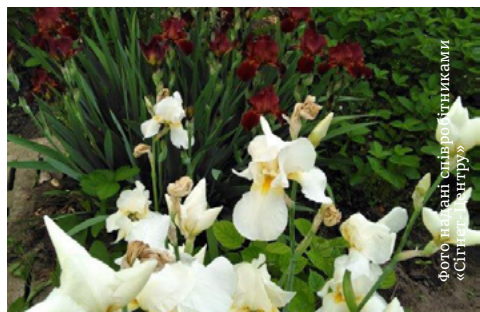
natalia.bobik@cygnet.ua

«Не треба шкодувати зрізати квіти на букети: чим більше їх зрізати, тим краще рослини цвістимуть»

Початок на стор. 1

«Якщо весна суха, то обов'язково рясно полити квіти. Тоді влітку вони цвістимуть не менше трьох-чотирьох разів. І не треба шкодувати зрізати квіти на букети: чим більше їх зрізати, тим краще рослини цвістимуть. Якщо я зрізаю низько, то вони з цього місця випускають ще три пагони».

Крім троянд, садибу Тетяни Лисюк прикрашають також низькорослі чорнобривці, гіацинти, сальвії.



Клумба Тетяни Лисюк

У кожної господині свої секрети догляду

Усі співробітниця бухгалтерії ТОВ «Сігнет-Мілк» захоплюються вирощуванням квітів. **Інна Неліпович**, головний бухгалтер, надає перевагу петуніям, які висаджує на своїй клумбі у геометричному порядку і строго за кольорами.

«Найбільше я люблю білі та жовті квіти, хоча, наприклад, троянди маю й інших кольорів», — каже Інна.



Світлана Линник любить квіткове різноманіття

А у **Світлани Линник**, заступника головного бухгалтера, біля будинку з весни і до осені буває справжнє кольорове розмаїття.

«Навесні у мене першими з'являються тюльпани, далі — лілії, які дуже люблю. Є троянди, а ще — петунії, які сама висіваю. Влітку обов'язково поливаю всі квіти, бо вони на сонячному місці ростуть. Але воду варто брати відстояну, не холодну, і поливати тільки ввечері», — радить пані Світлана.

А от Інна Неліпович має іншу думку: «Я свої петунії не поливаю. Висаджую на клумбу, у відкритий ґрунт, і все — жодного поливу».

Кожна квітка потребує особливого догляду. Наприклад, Світлана Линник і тюльпани, і лілії радить восени пересаджувати, інакше — зведуться. Квітами пані Світлана обсадила все довкола будинку. Навіть біля воріт посадила дерево, що пишно цвіте — гліцинію.

«Багато років воно у мене росло і не цвіло, а коли надумала зрубати — розквітло, і так красиво, що аж дух захоплює», — згадує жінка.

Квіти краще ростуть групами

На подвір'ї **Людмили Николенко**, касира ТОВ «Сігнет-Центр»,



Влітку на клумбі Світлани Линник розмаїття кольорів

мабуть, більше квітів, ніж в оранжереї. Що тут тільки не росте, однак жінка і далі експериментує, висаджує нові види.

«Найбільше я люблю первоцвіти: нарциси, тюльпани, крокуси, лілії, півонії. Та й взагалі я обожаю квіти. У мене квіток, мабуть, більше, ніж овочів. У Попільні на базарі всі, хто торгує квітами, мене знають», — розповідає вона.

Навіть у садку для квітів знайшлося місце.

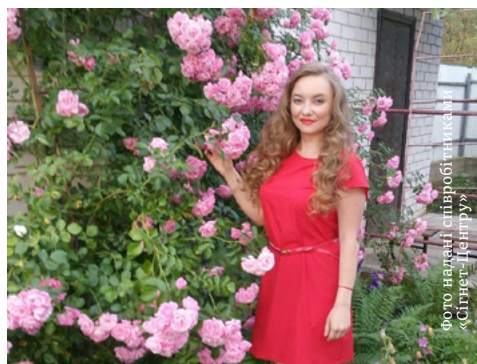
«У мене є декоративне дерево, воно так красиво цвіте яскраво-малиновими квітками, що всі люди запитують, що ж то за краса», — розказує жінка.

Людмила вважає, що якийсь особливих секретів вирощування не існує.

«Квіти треба просто любити. Я в них душу вкладаю, все для них куплю. Головне — не вирощувати квіти поодиночці: має бути як мінімум три-чотири рослини. Це і красивіше, і ростуть вони тоді краще», — каже вона.

Клумба як мистецтво

Чудову клумбу має і **Катерина Щокіна**, інспектор з кадрів ТОВ «Сігнет-Центр».



Катерина Щокіна вирощує багаторічні квіти

«Я вирощую в основному багаторічні квіти. У мене багато троянд — близько ста кущів. Є хризантеми, клематиси», — розповідає жінка.

Аби троянди гарно цвіли, Катерина обов'язково навесні їх підживлює азотом, а восени — перегноєм.

«На зиму це і як утеплення йде, і як підживлення», — пояснює вона.

Навесні першими тішать господиню гіацинти, первоцвіти, а далі — тюльпани. У Катерини на клумбі є рідкісні види, наприклад, чорні тюльпани.

Катерина оздоблює клумбу різними парковими скульптурами.

«За ними теж потрібен догляд: після купівлі я їх двічі покриваю лаком. Восени обов'язково збираю, мию, обсушую, тоді перекладаю в ящик. Навесні оглядаю — якщо фарба відлущилася, підфарбовую і прикрашаю ними знову свою клумбу», — розповідає жінка.

Для Катерини вирощування квітів та оздоблення клумби стало справжнім хобі, до якого долучається і чоловік, і колеги. «Дівчата мені дарують садові скульптурки на свята, а чоловік взагалі в усьому допомагає», — каже Катерина.



Катерина Щокіна прикрашає свою клумбу садовими скульптурами

Квіти з горщиків висаджують не раніше травня

Тетяна Дорош

Найпопулярнішими квітами цього сезону на ринку стали пеларгонія та сурфінія сорту Віста, суцвіття якої має цілу гаму рожевих відтінків.

«Ці квіти не бояться ні сонця, ні дощу, — говорить квіткар **Василь Любчак** із села Вінницькi Хутори Вінницького району, котрий займається квітами десять років. - Так само питають за фук-

сію. Квіти у неї схожі на дзвіночки, її краще садити у горщиках і підвішувати. Якщо висадити у садку, то треба підв'язати та обгородити, аби не пошкодили домашні тварини».

Квіти слід висаджувати не раніше 1 травня. На випадок заморозків варто мати вдома агроволокно. До п'яти градусів морозу витримують маргаритки, до двох — віола (братки).



Данііл Любчак продає примули у горщиках. Кажє, що рослини цвітуть два місяці

Тісто на паску сходить 12 годин у холодильнику

Як приготувати смачну й ароматну великодню випічку

Тетяна Дорош

Суддя шоу «МастерШеф. Професіонали» **Єлизавета Глинська** поділилася фірмовим рецептом паски.

За рецептом Єлизавети паска виходить дуже ніжною і пухкою. А швейцарська меренга гладко лягає на верхівку і не обсипається при розрізанні. Аби паска якомога довше залишалася свіжою, краще зберігати її в зіп-пакеті, щоб мінімізувати потрапляння повітря.

Інгредієнти для паски:

500 г борошна
140 г цукру
24 г свіжих дріжджів (або
6 г сухих дріжджів)
10 г солі
7 шт яєць
80 мл молока
250 г вершкового масла
(82%) — холодні кубики

Молоко перемішати з дріжджами, додати яйця, потім борошно, сіль і цукор. Додати кубики вершкового масла. Вимішувати тісто протягом 10-15 хвилин до однорідності. Можна скористатися комбайном (насадка «гак»). Накрити тісто рушником або харчовою плівкою і поставити для першого підйому в тепле місце, без протягів, на 1,5 години. Потім тісто обім'яти руками. Обгорнути харчовою плівкою посу-



Єлизавета Глинська прикрашає паску глазур'ю, яку робить із цукрового сиропу

дину з тістом і поставити на 10-12 годин в холодильник для другого підйому.

Дістаємо тісто з холодильника, додаємо родзинки і журавлину. Вимішуємо тісто і кладемо у форму на 1/3 висоти. Форму можна попередньо змастити вершковим маслом і присипати борошном. Ставимо тісто для третього підйому в тепле місце на дві години. Випікаємо при температурі 160-180 градусів 25-40 хвилин (залежно від розміру форми).

Інгредієнти для глазурі:

4 яєчних білки
240 г цукру

З'єднати цукор і білки в мисці. Поставити на парову баню. Прогріти, помішуючи, до розчинення цукру. Збити міксером до м'яких піків. Опустити паску в глазур і прикрасити за смаком.

М'ясний рулет запікають у яблучному сидрі

Тетяна Дорош

Руслан Сенічкін радить готувати на Великдень м'ясний рулет.

Рулет за таким рецептом вийде незвичним, ароматним і красивим на розрізі.

Інгредієнти:

Свинина — **1,5 кг**
Гриби — **350 г**
Часник за смаком
Вершкове масло — **20 г**
Панірувальні сухарі — **3 ст. л.**
Яблучний сидр — **100 мл**
Спеції за смаком

Для початку замаринуйте свинину. Для цього додайте до неї столову ложку м'ясної універсальної приправи, у якій містяться сушені овочі, зелень і йодована сіль. Залиште м'ясо на

2-3 години.

На розігріту пательню з оливковою олією покладіть часник і нарізані гриби. Посоліть і поперчіть за смаком, додайте вершкового масла, листя чебрецю і смажте п'ять хвилин на середньому вогні. Щоб суміш не була рідкою, насипте в пательню панірувальних сухарів.

Готову грибну начинку рівномірно викладіть на м'ясо, скрутіть рулет і зав'яжіть ниткою.

Щоб рулет був соковитим, обсмажте його до скоринки на гарячій пательні з усіх боків. Покладіть у формочку, додайте нарізану моркву, цибулю і залийте все яблучним сидром. Запікайте упродовж 45 хвилин при температурі 180 градусів.

Ольга Сумська пече сирну паску

Тетяна Дорош

У родині **Ольги Сумської** паску готує чоловік. Він пече її у хлібопічці.

«Їсти багато випічки шкідливо для фігури, тому в нашій родині хлібопічку дістають раз на рік. Шматочок паски завжди відрізаю і кладу в скляну посудину. Вона служить нашій родині оберегом, приносить спокій та достаток. Так привчили мої батьки. Цікаво, що той шматочок паски ніколи не зацвітає, а добре зберігається протягом року», — каже Ольга Сумська.

А от сирну паску Ольга завжди готує самостійно.

Інгредієнти:

800 г жирного домашнього сиру
3-4 ст. л. цукру
3-6 яєць
50 г родзинок
1 пакетик ванільного цукру

В сир додати яйця, всипати ванільний і звичайний цукор, перемішати.

До цієї маси додати родзинки і ретельно все вимішати.

Випікати краще у скляній формі, змащеній вершковим маслом або оливковою олією. Викласти сирну масу у форму і накрити кришкою. Випікати в розігрітій до 150°C духовці 30-40 хвилин. За 5-10 хвилин до готовності відкрити кришку форми.

Також можна змастити верх жирними вершками, додавши до них трохи цукру, щоб утворилася золотава скоринка.

Після випікання паску потрібно дістати з духовки, накрити форму кришкою і дати випічці охолонути.



У сирну паску Ольга кладе темні родзинки

В'єтнамські голубці приправляють рибним соусом

Тетяна Дорош

Ектор-Хіменес Браво, відомий в Україні шеф-кухар, один із суддів шоу «МайстерШеф», поділився рецептами страв на Великдень. Крім традиційних м'ясних страв, він радить приготувати в'єтнамські голубці.

Інгредієнти на 16 голубців:

Листя капусти — **1 головка**
Свинячий фарш — **0,5 кг**
Сушені гриби — **2 ст. л.**
Рисова локшина — **1 пучок**
Цибуля-шалот — **5 шт.**
Рибний соус — **2 ст. л.**
Чорний мелений перець — **1 ч. л.**
Зелена цибуля — **1 шт.**

Соус:

Консервовані помідори — **6 шт.**
Олія соняшникова — **2 ст. л.**
Цибуля шалот або ріпчаста — **4 шт.**
Часник — **4 зубчики**
Рибний соус — **2 ст. л.**
Цукор — **2 ч. л.**

Курячий бульйон — **1 склянка**
Вода - **0, 5 склянки**

Промийте окропом головку капусти і покладіть листя в лід.

Подрібніть цибулю-шалот, часник і гриби та додайте у фарш. Далі додайте до суміші суху рисову локшину, рибний соус, мелений перець і цукор, перемішайте до отримання однорідного фаршу.

Викладіть кілька ложок отриманої суміші на середину листка капусти, згорніть його і обв'яжіть голубець смужкою цибулі.

Приготуйте соус.

Розігрійте сковороду з високими стінками до середньої або високої температури, обсмажте часник і цибулю в олії до появи запаху.

Викладіть консервовані помідори, додайте бульйон і воду, сіль і цукор. Занурте голубці в соус якомога глибше.

Тримайте голубці під кришкою близько 30 хв. Доведіть до смаку спеціями.