

Добрі Сусіди



Як харчуватися
правильно і недорого —
поради дієтолога
Стор. 3



Наталія Шипнівська під
час карантину навчилася
варити десять видів сирів

Стор. 6



Як підібрати іграшки
для дітей

Стор. 5

Наталія Макушинська не їсть солодкого, але готує торти на замовлення

Любов до випічки
принесла додатковий
зарібок

Діана Редька

Наталія Макушинська із села Верхівня Ружинського району вже рік пече торти на замовлення.

«Як сьогодні пам'ятаю перше замовлення: торт із заварним кремом з бананом. На той момент я таких не готувала, але не побоялася взятися. Доступ до інтернету є, характер маю наполегливий, так що замовлення вдалося», — пригадує Наталія.

За освітою жінка юрист, але за спеціальністю не працювала. «Зараз проходжу онлайн-курси кондитерів, наступна мета — бухгалтерські курси. Хоч випічка приносить мені гроші та колосальне задоволення, але хочу на роботу», — ділиться планами Наталія.

Перші торти вона пекла у маминій старенькій духовці, а на зароблені гроші купувала нову техніку.

«Як тільки спекла шість тортів на замовлення, подруга порадила купити на зароблені гроші обновку».

Далі на стор. 6



Кожен торт має оригінальний дизайн і начинку

«Ми з батьком єдине ціле, один одного з півслова розуміємо. Ми і родичі, і друзі, і колеги»

Микола та Олександр
Козакевичі працюють
водіями навантажувача
у «Сігнет-Центрі»

Діана Редька

«Коли син ще школярем був, то як тільки починалися польові роботи, я сідаю на трактор — і син зі мною. Кому ж я ще мав прищепити любов до техніки, коли в мене один син і чотири дочки», — розповідає Микола Козакевич, водій

навантажувача «Сігнет-Центру».

З самого дитинства чоловік цікавився технікою. Вивчився на тракториста-машиніста, і з 1981 року працює за спеціальністю. Каже, час минув швидко, ось уже й син Олександр трудиться поряд.

На запитання, як так сталося, що вони з сином працюють разом у «Сігнеті», Микола відповів: «Синові поганого не пораджу.

Сам тут працюю з першого дня діяльності "Сігнета"».

Олександр, як і його батько, працює водієм навантажувача. «Завдяки старанням батька розуміюся на техніці, вмію їздити на будь-якій. Бо хоч і навчався на тракториста-машиніста, ми там лише теорію вчили, а за кермом трактора під час навчання ні разу не сидів», — згадує Олександр.

Далі на стор. 7

Села Княжики і Сахни об'єднують із райцентром

Після об'єднання зміниться
фінансування невеликих
населених пунктів, і вони
зможуть більше питань
вирішувати самостійно

Діана Редька

До села Княжики Ружинського району на Житомирщині їдемо вузькою дорогою. На узбіччі дерева та кущі, подекуди справжні чагарники, але красиво, бо зелено. В'їжджаємо в село. На порозі Княжиківської сільської ради нас привітно зустрічає голова Олена Васьківська. Жінка працює в сільській раді вже понад 20 років: спочатку секретарем, а останні роки — головою. До сільради входить два села: Княжики та Сахни. Села невеликі, у першому 292 жителі, у другому — 103.

Голова сільради розповідає, що ще до осені вони залишатимуться маленькою сільською радою, а з 25 жовтня їх об'єднують із райцентром Ружин.

«Спочатку ми всі були проти цього. Проте як тільки зіткнулися з проблемами, які самі вирішити не в силі, то вирішили, що, напевно, таке об'єднання буде найкращим виходом», — розказує Олена Васьківська.

Кабінет Міністрів України 12 червня 2020 року визначив адміністративні центри та затвердив плани територій об'єднаних територіальних громад. Далі на стор. 2

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.

Села Княжики і Сахни об'єднують із райцентром

Початок на стор. 1

У 24 областях України таких громад налічуватиметься 1470. Відтепер питання освіти, медицини, благоустрою місцевості, надання адміністративних послуг, стан доріг — усе це буде в компетенції об'єднаної громади. Децентралізація проведена з метою покращення життєвого середовища для мешканців громад і створення умов для всебічного розвитку територій.

Поки що у Княжиках жителі самотужки намагаються підтримувати село в порядку.

«Гріх казати, що ніхто нам не допомагає. З початку діяльності агрохолдингу "Сігнет" люди задоволені, бо про громаду дбають. Паївникам проводять оранку городів, давали соломку, проводили безкоштовні медогляди. Зробили сходи у ФАПі, виділили кошти на ремонт Будинку культури, на капличку. Цього року на два села виділили понад 42 тис. грн. За це ми компанії вдячні», — каже Олена Васківська.

Хоч бізнес і допомагає громаді, проте є низка проблем, які він не в змозі вирішити. Голова сільської ради розповідає: «Переважна більшість селян веде домашнє господарство. Одні купують маленькі трактори, інші орендують техніку.



Олена Васківська, голова сільради села Княжики

Є фермери, які обробляють свої паї, є ті, хто землю в оренду бере. Багато людей тримають по три-п'ять корів, хоча на цьому сильно не заробиш, бо молоко по 4,50 грн приймають. До того ж припускаю, що скоро поголів'я корів у селі суттєво зменшиться».

А справа ось у чому: пасовище, на якому випасали худобу, не було документально оформлене. Коли ж голова сільської ради звернулася в Житомирський Держгеокадастр, щоб оформити землю, прийшла відмова. Згодом виявили, що пасовище поділене, кому наразі належить — невідомо.

мо. Але те, що згодом селянам не буде де випасати худобу — це факт.

Ще одна проблема, на яку і бізнес не вплине, і самим вирішити складно — це те, що учасники АТО (їх усього три) із села Княжики ніяк не можуть отримати землю, на яку мають право.

Від села до райцентру близько 30 кілометрів, але дістатися туди складно. Перевізники відмовляються їхати, бо пасажирів мало. Та й дороги, як і в більшості віддалених сіл, у надзвичайно поганому стані. Як усім відомо, ремонт доріг — це компетенція держави. Проте зневірені селяни вже беруться ремонтувати їх самі.

«Як розпочалися сильні дощі, вода стала вимивати на дорозі великі рови. Своїми силами стараємося ремонтувати. В Сахнах в'їзд до однієї вулиці такий, що навіть молоковоз не може проїхати до будинків. Тому вирішили терміново полатогудити дорогу своїми силами. Бо продаж молока — це єдиний дохід для жителів цієї вулички. Люди самі збирають каміння на території старої ферми та засипають ями», — стурбовано розповідає голова сільради і додає, що під кінець

дня вона ще йде перевіряти виконану роботу.

На вулички, які потопають у зелені, приємно дивитися. Село нагадує сад. Поблизу сільської ради стоїть дитячий садок, але він порожній.

«У нас дитсадок дуже гарний, великий, нещодавно зробили ремонт. Проте він закритий до вересня. Діток усього троє, а ще три працівники та два кочегари. У цьому році з фінансуванням проблеми, тому відновимо роботу восени», — каже Олена Васківська.

Старші діти ходять до школи в сусіднє село Немиринці. Раніше у Княжиках працювала початкова школа, але класи були зведені, тому її закрили.

Зрозуміло, що об'єднання не зробить автоматично громади заможними. Відразу не побудуються дороги та не покращиться інфраструктура сіл. Сама собою не відновиться робота закладів освіти і культури. Багато що залежить від громадських лідерів, голів громад і депутатів, які зможуть ефективно використовувати кошти та відповідати перед громадою. Проте у сіл з об'єднанням у громади з'являться великі шанси на процвітання, оскільки об'єднуються і гроші, і людські ресурси.

В Андрушках уже звикли сортувати сміття

Діана Редька

У жовтні минулого року в селі Андрушки Попільнянського району встановили вісім сітчастих контейнерів для роздільного сортування сміття. Чи звикли люди до нових умов і чи сортують відходи, розповідає директор комунального підприємства «Андрушки» Людмила Шинкаренко.

«Поки що не всі ще контейнери заповнені пластиком, але вже маю контакти переробників, які заберуть це сміття. Односельчанам спочатку було важко звикнути сортувати сміття, але з часом навчилися», — розказує жінка.



Сітчасті контейнери для пластикових відходів

Вона працює директором комунального підприємства два роки.

«Вдома обов'язково сортую сміття. Скло і пластик — окремо в мішках. Стараюся також людям нагадувати. Спочатку, коли контейнери тільки встановили, лише в центрі села все сміття було посортоване правильно, а на інших вулицях був у контейнерах і папір, і памперси, і залишки їжі. Але я поговорила з односельчанами, зробила зауваження, і зараз по всьому селі все сміття посортоване правильно», — говорить директор.

Розвитку села сприяє «Сігнет-Центр».

«Агрохолдинг виділяє велику спонсорську допомогу, тому село змінюється на краще. Закликаю всіх цінувати те, що для нас роблять», — каже Людмила Шинкаренко.

Важливо, щоб не лише мешканці села Андрушки, а й усі українці були відповідальними та сортували сміття. Таким чином можна зробити власний внесок у збереження довкілля та розвиток економіки країни.

«Сігнет» перетворює відходи на добрива



Компост перегортають спеціальною технікою

Діана Редька

З метою отримання екологічно чистої продукції та покращення властивостей ґрунту агрохолдинг «Сігнет» уже понад чотири роки проводить компостування відходів. До складу компосту входять органічні відходи з ферми «Сігнет-Мілк», побічні продукти виробництва цукрового заводу та ґрунт із сек-

ційних відстійників. Шляхом біологічної переробки створюються добрива, які у подальшому вносять під цукровий буряк. За виробничий рік у компанії виготовляють 20-22 тис. тонн готового компосту.

Компанія закликає робити людей так само, адже органічні відходи можуть стати прекрасним добривом для городу.

«Половину тарілки мають займати салати з овочів і зелень»

Харчуватися правильно і недорого може кожен. Секрети правильного харчування від дієтолога

Анна Дерев'янка

Після 50 років треба більше уваги приділяти якості харчування. Адже апетит може стати гіршим, у деякого з'являються проблеми з травленням і тиском. Тож потрібно відмовитися від деяких продуктів і від звичок, що впливають на самопочуття.

«Найбільшу увагу потрібно приділити сніданку, що заряджає енергією на весь день. На сніданок можна їсти кашу з фруктами та овочами, салати з овочів, млинці. Ситним має бути й обід, який може включати першу страву, салат і шматок м'яса чи риби. На вечерю варто з'їсти салат з омлетом або шматок відвареного чи запеченого м'яса. А от від каші ввечері краще відмовитися», — розповідає консультант з харчування та нутриціолог **Анастасія Голобородько**.

З віком важче починають застосовуватися молочні продукти, червоне м'ясо, біле м'ясо птиці. Зовсім виключати ці продукти



Дієтолог Анастасія Голобородько радить вживати більше фруктів і овочів

з раціону не треба, але бажано значно скоротити їх кількість. Наприклад, м'ясо варто вживати один чи два рази на тиждень, а ще краще замінити його рибою.

«І в 30, і в 60 років не варто вживати м'ясні продукти довгого терміну придатності, такі як ковбаси та сосиски. Якщо вже дуже звикли до таких страв, краще їх приготувати самим, — радить Анастасія. — Також треба знижувати споживання

цукру. Можна пити чай чи компот без цукру, треба скоротити такі солодкі перекуси, як вафлі чи печиво. І, на жаль, сухофрукти не корисні. В них велика концентрація фруктози, що буде не насичувати, а тільки відкладатися в організмі».

Варто виключити з раціону рафіновану олію. Така олія додається у консерви, на ній смажать арахіс, чіпси — ці продукти теж не варто їсти. Як варіант — замінити таку олію на нерафіновану, вона корисніша. А взагалі страви краще запікати, а не смажити. Треба зменшити і кількість солі у стравах, особливо людям, у яких є проблеми з тиском. Хліб з білого борошна краще замінити цільнотверним.

«Половину тарілки мають займати салати з овочів та зелень, четверту частину — білкові продукти: яйця, риба, морепродукти і всі бобові. Решта — десерт із ягід чи фруктів, горіхів чи насіння, — розкажує Анастасія. — Правильне харчування — не значить дороге. Річкова риба не дорожча, ніж курка чи сосиски. А в замороженому вигляді морська риба точно доступніша за ковбаси і торти».

Корисні продукти, які варто вживати щодня



Зелень: петрушка, кріп, рукола та інші. Чим темніший колір, тим корисніша зелень. Вона допоможе краще перетравлювати їжу та знизить рівень холестерину в крові.



Ягоди (свіжі та заморожені) та **цитрусові** (грейпфрути,

апельсини, мандарини), і тільки потім усі інші фрукти.



Риба. Чим жирніша риба, тим вона корисніша: у молодості — для мозку, а в старості — для серця. Літнім людям користі більше від риби, ніж від м'яса.



Яйця — ідеальне джерело вітаміну D та інших корисних речовин.



Насіння та горіхи — будь-які.



Шоколад — чим темніший, тим краще, а з горіхами — ідеально. Завдяки наявності какао-масла почуття



голоду буде притуплятися. Від шоколаду не буде великого стрибка рівня цукру в крові.

Бобові: сочевиця, нут, горох. Можна їсти гречку, пшоно, квасолю.

Усі овочі — чим різноманітніше, тим краще.

Як навчитися оплачувати рахунки онлайн

Анна Дерев'янка

Нові технології та інтернет зробили оплату комунальних платежів простішими. Тим, хто «дружить» з комп'ютером чи має смартфон, не треба витрачати час на черги в касі банку або пошти, до того ж менше ризику підхопити коронавірус. Щоб оплачувати комуналку онлайн, потрібно під'єднати інтернет на комп'ютері, ноутбучі, планшетах чи у смартфоні. Також потрібна банківська картка з грошима та паперові

квитанції з реквізитами. Далі оберіть, де зручніше робити безпосередню оплату. Це можна робити у мобільному додатку вашого банку чи на сайтах Plategka.com, Portmone.com, www.ipay.ua, easypay.ua, Приват24. У кожному варіанті потрібна реєстрація, аби створити персональний кабінет для збереження історії платежів. У залежності від ресурсу потрібно знайти розділ «Комунальні платежі», там заповнити платіжку та сплатити

потрібну суму. Якщо оплата у банківському додатку, вам запропонують обрати рахунок або списуть суму автоматично. На інших ресурсах потрібно вводити реквізити картки. Не хвилюйтеся, це цілком безпечно, адже для підтвердження операції на телефон надсилають код.

На перший раз знадобиться більше часу. Але якщо зберегти шаблони платіжок, на наступні оплати потрібно буде кілька хвилин.

З 1 липня прожитковий мінімум на одну людину зріс на 91 грн - до 2118 грн. Це вплине на розмір мінімальної пенсії. Вона збільшилася з 1638 грн до 1712 грн. Також зросте надбавка пенсіонерам-чоловікам, які мають понад 35 років страхового стажу та жінкам зі стажем понад 30 років. Надбавка становить 1% мінімальної пенсії за кожен додатковий рік. З 1 липня це 17,12 грн.



З 1 серпня можна обирати постачальника газу з ліпшим сервісом, умовами оплати чи обслуговування.

Відповідно до нових правил споживач, який, наприклад, живе на Житомирщині, але хоче обрати постачальника з Вінницької області, зможе це зробити через інтернет у кілька кліків, відправивши заяву про приєднання та документи, що ідентифікують особу, новому постачальнику. Опісля вже новий постачальник має владнати всі формальності — з угодами та старим постачальником. Це вигідно в тому разі, коли ціна постачання газу в сусідньому облгазі нижча. Постачальників можна змінювати необмежену кількість разів.



Зверніть увагу: на кожному сайті з онлайн-оплати є номери телефонів консультантів, які можуть вам допомогти. Новачки можуть переглянути освітній серіал «Оплата комуналки онлайн» з Василем Вірастюком на сайті проєкту «Дія»: osvita.diia.gov.ua. Там у семи коротких відео показують, як саме це робиться. А для перевірки знань є невеликі тести після кожного відеоуроку. Навчитися може кожен, для цього потрібно лише трохи часу і терпіння.

Наталія Шипнівська під час карантину навчилася варити десять видів сирів

Бистріївчанка повернулася з-за кордону і започаткувала в селі власну справу

Діана Редька

«Свого часу я пожила за кордоном, святкувала Новий рік і в Лондоні, і в Единбурзі. Але зараз розумію, що життя з родиною, навіть у невеличкому селі, значно краще. І якби давали квиток назад, я б його не взяла», — говорить **Наталія Шипнівська**, жителька села Бистріївка Ружинського району.

Наталія родом із селища Корнин Попільнянського району. Навчалася в Білій Церкві у технікумі м'ясної і молочної промисловості, потім вступила в аграрний університет. Будучи ще студенткою, поїхала на практику в Англію — і залишилася там на вісім років. Перші чотири роки працювала на полі, збирала і пакувала ягоди та овочі, а потім влаштувалася на роботу в магазин.

«Як повернулася в Україну, пішла в університет забираючи документи. Одногогрупники, що там працювали, вмовили продовжити навчання, і я у 30 років таки закінчила університет. Відправили на практику в Бистріївку, де познайомилася зі своїм теперішнім чоловіком. За освітою я ветеринар, але за спеціальністю не працюю. Якщо питають, що мені дав університет, жартую, що він показав мені Англію та познайомив із чоловіком», — розповідає Наталія.

Під час карантину розпочала власну справу

Роботу жінка довгий час шукала в інтернеті, але підходящих варіантів не було. Тому Наталія вела домашнє господарство.

«В селі робота постійно є, на місці не сиджу. А винагорода за це мізерна. Якось порахувала, що за 100 літрів молока, що здаємо на молоковоз, отримую 450 гривень. Цього ледве вистачить, щоб два рази піти в магазин за крупами та олією — а нароби́тися біля корів треба добряче. У соціальних мережах я випадково побачила відео сироварів,



Наталія Шипнівська вчиться варити сир по майстер-класах в інтернеті

які спеціально купують молоко, аби зварити натуральні йогурти і сири. Вирішила, що буду також пробувати, тим більше що молоко є своє, домашнє. Це було наприкінці січня, а розгортати справу я почала в період карантину», — згадує жінка.

Наталія почала варити найпростіші сири: фету, бринзу, плавлений.

«У нас три корови, і вони навесні та влітку дають найбільшу кількість молока, тому я вирішила варити сир щодня. Використовую не все молоко, близько 25 літрів за день, а мій рекорд — це 45», — пригадує вона.

Всі інгредієнти для сирів натуральні, замовляє їх в одного й того ж постачальника.

«З 10 літрів молока можна отримати 1–1,5 кг бринзи, а твердих сирів — 0,8–1 кг. Закваски купую. Для сиру качота є готова відважена закваска і фермент, коштує від 12 до 25 гривень на 10 літрів. Важливо також ретельно підбирати молоко. Є мало видів сирів, для приготування яких



Адігейський сир найпростіше приготувати

можна брати молоко відразу після доїння. Щоб приготувати сулугуні, молоко треба витримати 36 годин», — ділиться досвідом жінка.

Сир дозріває у погребі два місяці

Для дозрівання сирів потрібен спеціальний погріб. Ті, хто погреб не має, ставлять вентилятори в холодильник. Є сири, що дозрівають півроку — наприклад, пармезан. Чим довше він лежить, тим твердіший. Наталія робила качоту, яка дозрівала два місяці.

Жінка стверджує, що дотримання технології є вкрай важливим: «Буває, що сир їдять собаки і кури. Десь порушила технологічний процес — і не вийшло. Якщо написано, що впродовж 20 хвилин треба постійно перемішувати, то так і треба робити, а не старатися зробити ще щось паралельно».

Наталія вже пробувала варити близько десяти видів сирів. Любить експериментувати. До класичної качоти додає волоські горіхи, італійські трави, суміш перців горошком. Проте є сири, на приготування яких ще не наважується.

«Ніколи не варила сир із пліснявою. Технологію вивчила, але важко створити умови, щоб пліснява росла. Та й холодильник треба окремих, щоб на інші сири не перейшла. Не готувала також сири, що йдуть під спеціальний прес, бо ще не придбала такий».

Жінка розповідає, що знайомі та родичі поспробували її сири, оцінили і тепер знову замовляють, один другому передають,

тому клієнтів у неї багато.

«Єдиною проблемою є те, що надто складно відправити сир. "Нової пошти" у Бистріївці немає, в Ружин чи Попільню поїхати не можу, бо дітей нема на кого залишити. Коли знайомим чи родичам по дорозі — ними передаю, а так клієнти змушені чекати. І город, по правді, цього року страждає, бо в пріоритеті — сироваріння», — сміючись, каже жінка.

Продукцію обирають по фото

Наталія веде телеграм-канал. «Буває, люди хочуть поекспериментувати і замовити незвичайний сир, а по фото легше обрати», — пояснює вона.

Господині часом допомагають діти.

«У мене діти ще маленькі: сину чотири роки, а дочці — шість. Дочка допомагає за потреби перемішувати сир. А син любить дегустувати, знає напам'ять усі назви моїх сирів і вміє їх відрізнати. У нього вже є і улюблені, і ті, які не їсть. А от чоловік назв не пам'ятає, але їсть усі», — розповідає Наталія.

«Син любить дегустувати, знає напам'ять усі назви сирів, що я готувала, і вміє їх відрізнати»

Новачкам у цій справі вона радить не боятися починати. Наголошує, що важлива не лише практика, а й теорія, хоча сама починала, не прочитавши жодної книжки — згодом уже купляла онлайн-курси. А якщо обирати, який вид сиру першим зварити, то найкраще — адигейський.

В майбутньому жінка мріє про власну сироварню.

«Сироваріння мені дуже подобається. Як не варю пару днів, то вже нудьгую. Не раз казала чоловіку, що краще 24 години на кухні, ніж дві — на городі. У мене щаслива здорова сім'я, є улюблена справа, що приносить прибуток. І той, хто говорить, що в маленькому селі нереально знайти заняття і заробляти гроші — той однозначно помиляється», — каже Наталія.



Тверді сири потрібно вистояти в погребі не менше двох місяців

Конструктор для дітей копіює будинки зі зрубу

Родина львів'ян створила бізнес на відходах меблевого виробництва

Тетяна Дорош

«**Х**отіли зробити щось корисне для дітей. Вирішили виготовляти будиночки з дерева, які можна самому скласти. Так почався наш сімейний бізнес», — розповідає львів'янка **Ірина Піка**. Вона з чоловіком заснувала фірму, яка випускає конструктори.

Перший конструктор вийшов надто великим, важким і дорогим. Називався він «Храм», складався з більш як 400 деталей — фундамент, стіни, балкони... Його важко було продавати. Почали робити дрібніші набори: маленькі будиночки з прибудовами, мансардами, гаражами. А потім вирішили створити щось оригінальніше — український аналог «Лего». Це мав бути конструктор із багатьох деталей з пазами. З них дитина може скласти будь-що, навіть дуже великі будівлі.

«Перед початком виробництва шукали працівників, які могли б підказати, як робити деталі такого конструктора. На Львівщині є деревообробне училище. Їздили туди, радилися



Дерев'яний конструктор підійде для дітей віком від трьох років

з викладачами. Одного з них, Семена Тлустого, наша ідея зацікавила. Він запросив нас до майстерні. Перший набір вручну випилював. Потім ми показали цей конструктор 14-річному хлопцеві і спитали, чи сподобається така іграшка дитині. Хлопець був у захваті, і ми зрозуміли, що бізнес буде успішним», — згадує Ірина.

Стали шукати обладнання. Виявилось, що станки з комп'ютерним керуванням, навіть уживані, дуже дорогі. Тому родина запросила інженерів із Хмельниччини та Львівщини, які до-

помогли створити індивідуальні верстати.

«При виготовленні дитячих іграшок потрібно суворо дотримуватися санітарно-гігієнічних норм. Робоче приміщення повинно відповідати стандартам меблевого виробництва. Наприклад, вологість повітря має бути не більше 10–12 відсотків. Довго шукали підходящу деревину. Знайомий виготовляв паркет із дуба. Цей матеріал нам підходив, але він дорогий. Вирішили використовувати частини, які залишаються після нарізки паркету. З часом почали купувати

відходи меблевого виробництва. Така сировина значно дешевша», — розказує власниця бізнесу.

Важко було почати продажі. Такого товару ніхто не знав. «Перше, що зробили — поїхали на виставку дитячих іграшок у Київ. Пояснювали, як нашим конструктором гратися. Отримали звання "Відкриття року". Отак потроху на виставках шукали місце на ринку. Крім того, я постійно надсилаю пропозиції про співпрацю фірмам, торговим мережам. Буває, за день надсилаю десятки листів. Наш товар купують за кордоном. Партію відправили в Бельгію», — каже Ірина.

Зараз підприємці мають 15 наборів конструктора, ціни — від 100 до 1500 гривень.

«Треба враховувати, що іграшковий бізнес сезонний. Навесні та влітку іграшок купують мало, а найбільше — восени і взимку. Тримаємося лише завдяки тому, що бізнес — сімейний. Чоловік займається виробництвом, я — просуванням, продажами. Нас намагаються копіювати. Кілька разів бачила подібні конструктори в різних мережах. Але бізнес не такий уже й прибутковий, тому конкуренти відсіюються», — говорить Ірина.

«Чим старшою стає дитина, тим складнішими повинні бути іграшки»

Фахівці радять не купувати іграшки «на виріст»

Анна Дерев'яно

Усі батьки хочуть, щоб їхня дитина була кмітливою, розумною, самостійною, здатною досягати успіхів та фізично здоровою.

Для цього потрібно починати розвивати малюків у досить ранньому віці. І тут найкращими помічниками стануть вдало підібрані іграшки.

«Дитина асоціює себе з іграшкою, а тому та відіграє чи не найважливішу роль у розвитку малюка. Іграшки — основа формування майбутніх умінь, розумових дій, адаптації у соціумі. Чим старшою стає дитина, тим складнішими повинні бути іграшки. Завдання найперших — познайомити малюка з основними матеріалами, кольорами і властивостями предметів. У

старшому віці дитина зможе завдяки іграм розкрити свої таланти, розвинути логіку і мовлення, придбати корисні навички комунікації», — розказує педагог дошкільної освіти **Інна Зоріна**.

Фахівці радять не купувати іграшки «на виріст». У кращому випадку така іграшка не викличе цікавості, у гіршому — буде зламана. Тому в першу чергу звертайте увагу на вік, рекомендований виробником.

Для дітей до трьох років ідеально підійдуть брязкальця. Їх можна підвісити над ліжечком або візочком, щоб маля могло розглядати цікавинку, тягнутися та намагатися доторкнутися до неї.

У три-п'ять років, коли дитина активно грається, в її «арсеналі» повинні бути різноманітні книжкові та «мультяшні» герої, тварини, конструктори, м'які

іграшки. Корисно також мати декілька ляльок, які допомогли б розігравати сцени з життя людей. Це допоможе дитині соціалізуватися.

У такому віці активізується логічне мислення. Обов'язково потрібно забезпечити дитину розвивальними іграшками. Є безліч наборів, які допоможуть навчитися азам творчості, наприклад, малюванню, ліпленню, конструюванню. Хорошим варіантами будуть різноманітні пазли, набори для досліджень, мозаїка.

У п'ять-дев'ять років ідеальними будуть ігри, в які дитина могла б гратися разом з однолітками чи батьками, наприклад, настільні.

Також не варто забувати про спорт. Купуйте дітям м'ячі, ракетки для бадмінтону, ролики, лижі, набори для боксу, скакалки.

У дитсадку «Ялинка» оновили дитячий майданчик

Діана Редька

Для агрохолдингу «Сігнет» важлива популяризація активного способу життя серед школярів і дошкільнят. У першому півріччі компанія виділила понад 80 тис. грн на оновлення дитячого майданчика в ДНЗ «Ялинка», що в селі Андрушки. Наразі майданчик обладнаний усім необхідним для активного та безпечного дозвілля. На ньому встановили карусель, гойдалку, гірку та дитячий павільйон.



Для компанії «Сігнет» важлива популяризація активного способу життя серед школярів і дошкільнят

Наталія Макушинська не їсть солодкого, але готує торти на замовлення

Початок на стор. 1

«А в мене одна мрія: купити професійну пічку. І до сьогодні гроші, що заробляю за торти, стараюся вкладати в сучасний кухонний інвентар», — розказує жінка.

Кожен торт майстрині виходить оригінальним.

«До справи підходжу з душею. Перед тим як оформляти замовлення, мушу розпитати людину про все: про захоплення, сферу діяльності, мрії. Якось пекла для головного бухгалтера "Сігнета" шість тортів, усі були різними. Основний торт зробила з бухгалтерськими "фішками" та фігурками. Навіть коли замовляють однакову випічку, то стараюся внести щось індивідуальне у дизайн», — розповідає кондитерка.

Інгредієнти для тортів жінка підбирає натуральні, якісні.

«Стараюся брати домашні продукти. Влітку додаю багато



ягід і фруктів. Фігурки з кулінарної мастики готую сама, імбирне печиво також самостійно печу. Вафельні картинки замовляю, бо тут потрібен спеціальний принтер для друку», — говорить вона.

Замовлень у Наталії багато.

«Коли працювала в "Сігнеті", пекла торти на дні народження всім колегам з відділу. Вони куштували і ставали моїми

клієнтами, а потім розповідали своїм родичам, друзям, колегам. Також створила у фейсбуці групу "Вкусняшки від Наташки".

Постійно додаю туди фото своїх робіт, і це допомагає в пошуках замовників», — каже жінка.

Відгуки клієнтів для Наталії дуже важливі. Через алергію на цукор вона не може скуштувати власні торти. Майстриня каже, що поганих відгуків ще не отримувала.

«Коли печу торт, розумію, що він буде окрасою якогось свята і творитиме настрій. Буває, прикрасила виріб, а він мені не дуже подобається. І байдуже, що вже ніч — переробляю все».

Для своїх маленьких клієнтів Наталія додає подарунки: для дівчаток — прикраси для волосся, для хлопчиків — іграшки.

Наступного дня після нашої розмови жінка пішла на ста-

жування у «Сігнет» на посаду вагара елеватора. Згодом розповіла, що тепер знову працює у штаті: «З початку липня я вже на роботі, проте торти все одно печу. Часом важко все встигати, але поряд мама, яка допомагає робити фігурки з мастики. А тато, коли важко, каже своє улюблене: "Сьогодні не той день, щоб здатися". Підтримує і чоловік. А трирічний син інколи ображається, питає: "Мам, цей торт знову не мені?", — посміхаючись, розповідає жінка і додає: — Я мушу працювати, бо в мене ще багато планів. Хочу мати свою затишну кав'ярню, де пахнути-ме моєю випічкою».

«Торт у вигляді гусака везла замовникам розібраним»

Діана Редька

Оксана Шипуліна — власниця кондитерської студії «Сузір'я солодоців» у місті Боярка під Києвом. У студії печуть торти та інші солодоці на замовлення.

«Я займаюся прикрасами для тортів. За роки роботи вивчила чимало технологій оздоблення, а одну навіть сама розробила: вишивку на тортах. Але найскладніше робити квіти за англійською технологією — вони тоді як живі», — розповідає Оксана.

Мода торкається усіх сфер, не минає й кондитерську індустрію.

Замовлення клієнти роблять через сайти та сторінку у фейсбуці. «Найбільший торт був заввишки 180 см, а на його прикрашання пішло 500 живих троянд. Робила також торти у вигляді оленя та ігуани. В Австрію замовили торт у вигляді гусака. Його тулуб важив 10 кг і стояв на тоненьких ніжках. Везла його літаком, торт був розібраний на частини: окремо голова, окремо тулуб, а на місці за п'ять хвилин весь комплект склала», — пригадує кондитерка.

Ексклюзивні торти користуються чималим попитом.

«Якщо замовлення стандартне, то ми замовляємо звичайні напівфабрикати для оздоблення. Якщо ж щось нове і неординарне — робимо самі. На це йде багато часу. Тоді як сам торт виготовляється за добу до свята, квіти для нього потрібно готувати за тиждень. Спершу робимо пелюстки, потім їх сушимо, розмальовуємо», — пояснює Оксана.

Сировину використовують виключно натуральну.



Солодкі подарунки у вигляді тварин популярні серед замовників

«Я вже сама проводжу навчання для тих, хто бажає навчитися. Організовувала майстер-клас зі своєї техніки вишивки на тортах. Приїжджали колеги і з-за кордону. Всього було вісім учасників, бо коли аудиторія занадто велика, дуже складно щось розказувати чи показувати, та й підготовка займе більше часу», — каже жінка.

Майстриня говорить, що поштовхом для подальшого роз-

витку нерідко стають незвичні замовлення: «Часто таке замовляють, що ми й близько не робили, але це нас ще більше стимулює. Немає неможливого у кондитерстві. Звичайно, краще було б, якби в країні було більше платоспроможного населення. Хотілося б робити набагато цікавіші та складніші речі, а чим дорожчий. Але ми розуміємо нинішню ситуацію та робимо великі знижки».



Оксана Шипуліна проводить майстер-класи з прикрашання тортів

витку нерідко стають незвичні замовлення: «Часто таке замовляють, що ми й близько не робили, але це нас ще більше стимулює. Немає неможливого у кондитерстві. Звичайно, краще було б, якби в країні було більше платоспроможного населення. Хотілося б робити набагато цікавіші та складніші речі, а чим дорожчий. Але ми розуміємо нинішню ситуацію та робимо великі знижки».



Торт заввишки 180 сантиметрів прикрасили 500 живими трояндами

«Ми з батьком єдине ціле, один одного з півслова розуміємо. Ми і родичі, і друзі, і колеги»

Початок на стор. 1

Працюють чоловіки старанно і злагоджено, до роботи ставляться відповідально.

«Ми з батьком єдине ціле, один одного з півслова розуміємо. Ми і родичі, і друзі, і колеги. Якщо в когось із нас трапляється серйозна поломка, разом залишаємося та ремонтуємо. І поки техніку не запустимо в роботу — додому ніхто не їде», — розповідає Олександр.

А його батько додає: «У нас із сином однаковий підхід до роботи, що мені дуже імпонує. Любимо, щоб техніка була чиста й ідеально відлагоджена».

Обидва чоловіки зараз залучені до роботи на будівельному майданчику нового елеватора у селі Козятин. Кажуть, роботи вистачає різної: від зачищення території до підсилення залізничного полотна, але на новій сучасній техніці все робити легко.



Олександр і Микола Козакевичі біля навантажувача на будівельному майданчику нового елеватора в с. Козятин

«Синові поганого не пораду. Сам тут працюю з першого дня діяльності "Сігнета"»

«Я працював шість років на навантажувачі "Сталева воля". Хоч він і не з нових, проте виконував на ньому всі роботи. Якось ми з сином готували його до сезону копання буряків, то

не тільки відремонтували, а й помили, пофарбували. Керівництво було шоковане, — з посмішкою розповідає Микола. — Приємно, що нашу роботу в компанії цінують. Компанія постійно оновлює парк техніки та покращує умови праці. Два роки тому отримали новий навантажувач JCB».

Зараз Олександр Козакевич уже має свою сім'ю: дружину та доньку. Живе не в батьківській хаті, але навідується туди часто.

«Наші з батьком графіки роботи збігаються, так що ми постійно бачимося на роботі. Крім того, я часто приїжджаю йому допомагати. А коли мені потрібно чимось підсобити — батько відразу в мене. Зараз молодь нерідко їде за кордон працювати, бо там гроші більші. Але вони цього не варті, коли вдома сім'я і поряд живуть батьки, що завжди підтримають», — говорить Олександр.

Компанія «Сігнет-Центр» активно підтримує медичну сферу у всіх районах присутності

Діана Редька

Проекти з корпоративної соціальної відповідальності «Сігнета» за I півріччя

Пріоритетом діяльності «Сігнета» є підвищення рівня добробуту населення, його культурне зростання та розвиток сучасного українського села. Адже соціальна відповідальність — один із фундаментальних принципів роботи компанії, одна з її семи найважливіших цінностей.

Уже в першому півріччі 2020 року «Сігнет» зробив чимало корисного. Загалом було витрачено 1,1 млн грн на реалізацію соціальних проектів.

У цьому році епідемія Covid-19 внесла свої корективи у звичний плин життя, і компанія активно підтримала медичну сферу. Лікарні та ФАПі без допомоги бізнесу не здатні самостійно вирішити нагальні проблеми. Тому «Сігнет» виділив гроші на закупівлю медичного обладнання всім районним лікарням у регіонах присутності компанії. Також компанія забезпечила 25 ФАПів дезінфікуючими та миючими засобами. Загальна сума для



підтримки медичної сфери склала 341 тис. грн.

Компанія активно допомагала громадам і в інших напрямках. На підтримку інфраструктури в регіонах виділили 248 тис. грн. Аби жителям було комфортно та безпечно ходити вулицями своїх сіл вечорами, спрямували кошти

на ремонт вуличного освітлення. До прикладу, громаді села Красногірка Попільнянського району було виділено для цього близько 50 тис. грн.

Чимало також зроблено для ремонту та оновлення сільських водогонів. Один із найбільших проектів цього напрямку - від-

новлення водогону в селі Пиковець Козятинського району, на який виділили 50 тис. грн.

Допомагає компанія і ремонтувати дороги. Зокрема, у селі Андрушки провели грейдеравання та підсилення доріг, загальна сума допомоги склала 60 тис. грн.

Крім того, «Сігнет» регулярно дбає про покращення стану соціально значущих об'єктів, а також про духовні святині сіл. За це півріччя загальна сума, виділена на ремонт церков у селах Макарівка, Василівка та Андрушки, перевищила 73 тис. грн. Сприяє компанія і розвитку культури. Щоб книга про бійців АТО «Вони захищали Україну» побачила світ, було профінансовано проєкт на суму 30 тис. грн.

Не залишають у компанії без уваги і загальноосвітні школи та дошкільні навчальні заклади. У школі села Білилівка Ружинського району встановили металопластикові вікна. Компанія виділила на це 44 тис. грн. А в школу села Бистріївка цього ж району завдяки допомозі «Сігнета» закупили комп'ютерну техніку на суму 20 тис. грн.

«Бетон із батькового гаража став основою для квіткових горщиків»

Дана Спасовська з села Тарасове під Луцьком у декретній відпустці розпочала свій бізнес і зараз оформляє інтер'єри закладів

Тетяна Дорош

«Я економіст за освітою, і батьки бачили мене у спільній справі — мережі м'ясних магазинів. Сама ж я завжди мріяла щось створювати руками. Під час декрету, коли було багато часу на експерименти і вільний доступ до татового гаража, у мене народилась ідея власної справи. Шукала горщики для кактусів, але натрапляла на округлі, максимум — звужені донизу, а мені хотілося незвичних форм у вигляді куба чи багатогранника», — згадує Дана.

Тоді вона вирішила створити ідеальний горщик сама.

Форми для заливки горщиків зробила з упаковки від іграшок

«На очі трапилася упаковка від іграшок моєї доньки, і я вирішила, що це прекрасний матеріал для заливки майбутнього виробу. Не сумнівалася, що він буде з бетону. Батько займався будівництвом дачі, і цього матеріалу було вдосталь, та ще й безкоштовно. Але з рецептом довелося поекспериментувати. Той, який знайшла в інтернеті, мені не підходив — бетон був важким, неприємним на дотик і тріскався. Тому почала додавати до бетону клей, вапно та інші матеріали, щоб він став пластичнішим», — каже Дана.

Через постійні експерименти у жінки зібралось кілька десятків зайвих горщиків, і вона вирішила виставити їх у соцмережі на продаж.

«Була дуже здивована, коли горщиками зацікавилися і почали їх купляти», — говорить Дана.

Перші вироби тріскалися, бо вона не знала, як правильно робити дно. Кілька горщиків повернули.

«Шкода, що у мене ніхто з родичів не працює в будівельній галузі, було б не так багато браку. Але, зрештою, це також досвід. Тепер дно горщика обробляємо від вологи, лакуємо, і рослина може нормально там жити. Досі працюємо над удосконаленням рецепту замісу: змінюємо колір, робимо то міцніші вироби, то легші. Поки ти вчишся — ти живеш», — розказує Дана Спасовська.

Рідня не дуже вірила в успіх «заняття для себе», мовляв, помісить трохи і заспокоїться, але тепер навіть тато Дани цікавиться успіхами Maisterna і просить показати нові розробки.



Дана показує композиції, які висаджує у бетонні горщики

Власниця майстерні хендмейду наголошує, що передусім прагне змінити ставлення до бетону, який чи не всі сприймають лише як будівельний матеріал, і своїми виробами продемонструвати, що бетон — це красиво, стильно і престижно.

«Наприклад, органайзери у нас замовляв київський суд. Не думаю, що така серйозна структура замовила б щось із просто будівельного матеріалу», — міркує майстриня.

Рідня не дуже вірила в успіх «заняття для себе», але тепер навіть тато Дани цікавиться її успіхами



Бетонні горщики коштують від 80 до 200 гривень

Рослини для композицій вирощує на підвіконні

Дана Спасовська каже, що спочатку висаджувала у власноручно зроблені горщики лише сукуленти, проте якось виклала в інстаграмі світлинку із замовленням для сестри, де у композиції був мох.

«Моя молодша сестра захотіла собі якийсь виріб, але вазони — то не її стихія. А я у той час замовила для себе трохи моху, який продавали для краси. І тут сестра дзвонить, що їй вкрай потрібна композиція, але ні доглядати, ні поливати її вона не хоче. Тож я імпульсивно беру той мох, саджу в горщик, фотографую, викладаю в Instagram. І тут почалося: "А що це?", "А зробіть мені", "Я теж таке хочу". Ну, я й подумала, що, може, варто не тільки сукуленти вирощувати», — пригадує майстриня.

Мох для композицій привозять із Норвегії, фарбують. Він не потребує особливого догляду, лише боїться тепла, кондиціонерів і прямих сонячних променів. До того ж вироби з моху зберігають свій вигляд близько семи років.

Хоча композиції з моху — на піку популярності, Дана Спасовська не перестала вирощувати сукуленти і має в своїй колекції 80 видів цих рослин.

«Основна умова, потрібна для їхнього росту — сонячне світло. Почала ставити рослини на підвіконня і так їх розводити. Однак тепер значно зменшила їх кількість, залишила тільки ті види, які найкраще продаються,

а деякі, котрі найбільше подобаються, приберегла для себе».

Дана каже, що було чимало моментів, коли опускалися руки, проте потужний поштовх майстрині дав луцький заклад Pup Pup.

«До мене приїхала власниця кафе, усе роздивилася і замовила 30 горщиків з мохом. На той час це було одне з найбільших замовлень, і саме воно спонукало мене не зупинятися. Далі було багато замовлень від кафе, барів, ресторанів», — розповідає вона.

Серед незвичних замовлень — дерево-зуб для стоматологічної клініки, а також «зубастий» годинник.

Слухати себе і бути наполегливим

Майстриня наголошує, що єдиного рецепту успіху немає. Основний секрет — прислухатися до себе та робити те, що подобається. Адже згодом хобі може почати працювати на вас і приносити не лише задоволення, а й прибуток.



Композиції з рослин та моху найчастіше замовляють у кафе та ресторани

«Скільки б ти не сидів на роботі, яка тобі не в радість, все одно рано чи пізно задумаєшся, чи ти на своєму місці. Ще одна важлива риса, необхідна на шляху до своєї мети — наполегливість. У мене не раз виникали думки на кшталт "щось справа не йде", "може, не те я роблю", але самі люди мене виводили з цієї депресії, замовляли вироби. Не так важливі гроші, як те, куди вас можуть привести мрії. Я, до речі, не вважаю себе успішною, тільки йду до цього», — скромно додає засновниця Maisterna.