

Добрі Сусіди



Інна Сорока навчилася робити вишивки під мікроскопом
Стор. 6



Юлія Ворошук посадила плантацію ревеню і вчить готувати з нього страви

Стор. 4



У селах почали проводити співочі флешмоби

Стор. 3

«Менше всього цікавлять подорожі, щоб поїсти, а більше, щоб подивитися на природу»



Віктор Ганущин на скелі в Норвегії. Відвідав цю країну торік

Віктор Ганущин привіз сотні унікальних рослин зі всього світу і вирощує їх у парку на Закарпатті

Діана Редька

Дендропарк у селі Кам'яниця Ужгородського району знають не лише на Закарпатті, а й за межами України. Його створив біолог і мандрівник

Віктор Ганущин. Тепер ця місцина — не лише гордість самого творця, а й справжня туристична цінність села.

«Я корінний закарпатець, за освітою біолог. Працював і в університеті на біологічному факультеті, і в «Закарпатлісі», і в Палаці дітей та юнацтва, де створював з нуля відділ краєзнавства, туризму та натуралістичної роботи.

Тобто тяга до створення чогось цікавого і нового у мене давно в крові. Перед виходом на пенсію купив ділянку у селі Кам'яниця. На ній вирішив втілити свою мрію: професійно зробити такий дендропарк, де будуть унікальні рослини з усього світу», — каже Віктор Ганущин.

Далі на стор. 6

«Відкриємо понад 30 робочих місць, що сприятиме розвитку не лише села, а й регіону в цілому»

Компанія «Сігнет-Центр» добудовує другий надсучасний елеватор у селі Козятин

Діана Редька

Керує будівництвом **Василь Набока**.

«Загалом темпами будівництва я задоволений. Зараз завершуємо бетонні роботи, підведення газу та електроенергії,

монтуємо обладнання. Це було б неможливо без професійних будівельних підрядних організацій та позитивної робочої атмосфери на будівельному майданчику», — розповідає він.

Великий будівельний проєкт потребує ретельного планування і проєктного підходу.

«У роботі для мене найважливіше розуміння і довіра з

боку керівництва. Проєктна діяльність дуже відрізняється від операційної та функціональної. Тут потрібно при вирішенні кожної задачі мислити категоріями: терміни, бюджет, ресурси, унікальний продукт».

Василь Набока вважає, що найважче запустити будівництво.

Далі на стор. 7



3 Днем Незалежності України!

«Якщо потрібно буде видавати маски кожні дві години — будемо»

Як розпочнеться навчальний рік у сільських школах та чому педагоги проти навчання онлайн

Лідія Деребага

Все літо батьки школярів не знали, що їм робити: купувати учням нові рюкзаки та шкільну форму чи починати опановувати платформи для дистанційного навчання. Відповіді на це питання не могли дати не те що в школах, а й у Міністерстві освіти. Втім, у міністерстві прогностували три можливих варіанти, і всі вони залежали від епідеміологічної ситуації в конкретному регіоні.

Перший варіант — для шкіл у регіонах з низьким рівнем захворюваності: це очне навчання у звичному режимі.

Далі на стор. 2

Гаряча лінія  **cygnet**

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.

«Якщо потрібно буде видавати маски кожні дві години — будемо»

Початок на стор. 1

Другий — для регіонів, що увійшли до помаранчевої зони захворюваності. Навчання там буде проходити у змішаній формі, тобто як дистанційно, так і очно з дотриманням правил дистанціювання та гігієни. Проте кожна школа висуватиме своє бачення такого варіанту навчання.

Закриватимуть школи лише в регіонах червоної зони. Але якщо ситуація стабілізується, їх відразу відкриють. Це третій варіант.

Прогнозують, що всіх першокласників із 1 вересня посадять за парти, оскільки для них формат дистанційного навчання буде неприйнятним.

Серед заходів, які хочуть запровадити у школах — носіння масок і вимірювання температури при вході, а також регулярна дезінфекція класів, заборона відвідування школи сторонніми особами, відмова від проведення екскурсій та усіх масових заходів.

У школах не підтримують навчання онлайн

Проблеми української освіти стали особливо помітними під час дистанційного навчання. Її якість у період карантину залежала від багатьох факторів: починаючи з технічних можливостей і навичок учителів та учнів і закінчуючи гнучкістю позакласного навчання.

Експерти стверджують, що коли дистанційне навчання з вересня буде таким, як наприкінці минулого навчального року, то якість освіти суттєво погіршиться. За даними опитування державної служби якості освіти, під час карантину навесні онлайн-уроки проводили лише для 17,2% учнів; найчастіше 41,2% вчителів надсилали завдання для самостійної роботи, а відеоматеріали для уроків — 13%.

Директор Сестринівського загальноосвітнього навчально-виховного комплексу I-III ступенів **Ніна Денисюк** розповідає, що в них у школі до початку навчання готуються повним ходом. Готові прийняти всі умови, аби навчання було очним.

«Зараз активно робимо ремонт у класах, організовуємо



Учні другого класу Сестринівської школи на уроці читання

класну кімнату за умовами "Нової української школи". І хоч із фінансуванням у нас є проблеми, але всі наші плани допомагає реалізовувати "Сігнет". Закупуємо засоби захисту та засоби для дезінфекції приміщень. Якщо потрібно буде видавати маски кожні дві години — будемо. Міряти температуру при вході — теж не проблема. А часте прибирання та дезінфекція поверхонь у нас вже увійшли у звичку. Харчування в їдальні можемо розписати по годинах, аби не було натовпу. Готові пристосовуватися і ставати гнучкими», — каже директор.

Сестринівська школа невелика, учнів тут близько 90. Директор розповідає, що в класах більше 12 учнів немає, класні кімнати великі — по 48 квадратних метрів, тому розділяти учнів на групи не доведеться. Ставлення до дистанційної освіти у Ніни Сергіївни негативне.

«У жодному разі не дистанційне навчання, хіба тільки певні моменти онлайн — в окремі дні чи для тих, хто захворів, але основною має бути очна форма. Навчання онлайн важко дається як дітям, так і вчителям, не всі мають відповідну техніку. Навіть якщо мають телефон, то рідко в кого є смартфон, щоб ми через вайбер могли спілкуватися. Та й карантин впливає негативно на якість навчання. Діти стають більш лінівими. Є учні, які потребують допомоги та мотивації. А старші скидають

відповіді в групу, все списують, а це ніяк не проконтролюєш», — каже вона.

Директор Карабчіївської ЗОШ Ружинського району **Ольга Плюшко** говорить: «Важко сказати, яким буде перше вересня, але прогнозуємо, що все налагодиться. Оскільки у нас мало учнів, то нам не потрібне розділення класів».

У Карабчієві з вересня навчатиметься 14 дітей. Учителів молодших класів двоє, раз на тиждень приходять учителі музики та англійської мови.

Навчання онлайн важко дається як дітям, так і вчителям, не всі мають відповідну техніку

Діти навчаються у дві зміни. Хоч учнів і мало, організувати дистанційне навчання навесні було складно. Директор розповідає: «Ми намагалися подавати інформацію в телефонному режимі, бо у багатьох батьків немає технічних засобів і поганий інтернет. Але були й такі батьки, які мали змогу подивитися онлайн-уроки і уроки по телевізору. Проте ми переконалися, що дистанційне навчання явно не підходить для початкової школи. Дітям треба взяти ручку в свою руку, вчитель має їм показати, як та буква пишеться. Та не лише вчителям важко звикати, самі діти хочуть у школу. Батьки розповідали, що від дітей за період дистан-

ційного навчання не раз чули: "Ти мені не вчителька, я піду в школу і там буду вчитися"».

Вчителі у Карабчіївській школі практикують навчання на свіжому повітрі, і переконані, що з вересня робитимуть це ще частіше. «Ми готові все робити, що нам скажуть, аби тільки дітки були в класах і ми їх бачили не через екрани комп'ютерів. Завдяки "Сігнету" зробили цьогоріч ремонт у харчоблоці, стараємося школу в хорошому стані підтримувати, хоч і вона маленька. І про засоби дезінфекції вже подбали, і прибираємо регулярно. Забезпечимо масками, антисептиками. Впевнена, що всі перешкоди подолаємо», — говорить Ольга Іванівна.

Діти постійно «сиділи» в телефонах

З приходом у життя школярів та батьків дистанційного навчання не в одній сім'ї з'явилася низка проблем. Вони стосувалися насамперед організації процесу навчання: з ким залишити дитину, якщо батьки працюють, купити новий гаджет чи налаштувати хорошу швидкість інтернету, а також створити навчальну атмосферу вдома. Ще й вчителі, аби виконати програму, почали збільшувати кількість завдань, що призвело до спротиву батьків і погіршення комунікації між батьками, вчителями та учнями.

Про труднощі дистанційного навчання розповідають і батьки. Старший економіст з нарахування відрядної заробітної плати «Сігнет-Центру» **Тетяна Струнїцька** каже: «Я однозначно за те, щоб навчання проходило очно. Моя дочка Софійка ходить у сьомий клас. Я довго не могла звикнути, що вона годинами "сидить" у телефоні — адже і зір псується, і, бувало, каже, що щось вчить, а тим часом може в ігри грати. Самоорганізуватися вдома важко, атмосфера не та, я дітей чудово розумію. Технічними засобами ми були забезпечені, а от інтернет довелося до будинку проводити. Дітям потрібен тісний контакт з учителем, аби вони постійно дисципліни дотримувалися. Ну і, звичайно, необхідне спілкування з іншими дітьми».

«Коли почався карантин, ми працювали в режимі "на виїзд"»

У селах почали проводити співочі флешмоби і залучати молодь до співів і танців

Діана Редька

Далеко не всі до карантину знали, що можна онлайн погуляти по музею, відвідати церковне богослужіння або подивитися виставу. Карантин змінив наше життя кардинально, проте культура таки знайшла спосіб достукатися до своїх глядачів, запустивши трансляції онлайн. Та чи витримало культурне життя сіл удар карантину? Аби дізнатися, як змінився підхід до культури, ми відвідали села Житомирської області Андрушки та Бистріївку.

Завідує Будинком культури у селі Андрушки Попільнянського району **Катерина Коломицька**. Жінка працює на своїй посаді вже 35 років. Вона розповідає: «У нас є співочий гурт "Стигла вишня", до карантину тричі на тиждень збиралися, співали, а зараз сидимо і сумуємо за тими часами. А як завжди гарно святкували Вознесіння та Івана Купала, влаштовували біля річки концерти, на які приходило багато людей».

Хоч зараз в Андрушках масових гулянь і не проводять, двері Будинку культури відчинені постійно. Там можна зустріти односельчан і гарно провести час. На першому поверсі працює спортзал із сучасними тренажерами, є великий більярдний стіл та два тенісних столи. Катерина Коломицька розповідає, що приходять не лише діти, а й дорослі. Через карантинні обмеження одночасно пускають по кілька людей. Відвідування спортзалу платне: для дорослих — 12 грн, для дітей — 6 грн, обмежень часу перебування немає.

Завідувачка клубу села Бистріївка **Лариса Закусіло** каже, що в період карантину люди неабияк сумують за концертами. Зараз селяни співають у церковному хорі та активно беруть участь у флешмобах.

«До Дня села на Іллі ми організовували флешмоб, в якому молодь охоче брала участь. Вони співали, танцювали та знімали відео, яке розмістили у фейсбу-



Гурт «Надвечір'я» з Бистріївки запрошують на всі місцеві свята



Завклубом села Бистріївка Лариса Закусіло та бібліотекар Валентина Добрянська

ку. Всім сподобалося, наступний флешмоб плануємо провести у День Незалежності», — ділиться планами жінка.

Жодне свято у Бистріївці не проходило без місцевих пісенних гуртів «Надвечір'я» та «Бистріївська забава». В село часто запрошували на концерти зірок: приїжджали брати Яремчуки, Іван Ганзера, Олександр Зайченко.

Лариса Закусіло говорить, що хоч ніяких заходів наразі не проводять, на роботу все одно

приходить, бо є чим зайнятися. Прибирають територію навколо клубу, переписують пісні та пишуть сценарії майбутніх вистав. На запитання про прогноз розвитку культури у майбутньому Лариса Анатоліївна стурбовано відповідає: «Важко прогнозувати, що буде потім. Чомусь не вірю в те, що буде як раніше. Не знаємо, що нас чекає. Говорять про скорочення і про закриття клубів, хоча ми свій підтримуємо в досить гарному стані, і люди ходять. У нас постійно був заповнений зал, і концерти своїми силами робили».

У бібліотеці дезінфікують не лише приміщення, а й книги

Катерина Коломицька вже понад чотири роки завідує не лише клубом, а й бібліотекою села Андрушки. Розповідає, що спочатку бібліотека була в сільській раді, а згодом її перенесли в клуб, зробили дорослий та дитячий зали.

«Бібліотека відчинена з 13-ї до 17-ї години, я тут працюю на пів ставки, але люди вже зви-

кли, що можна прийти в будь-яку пору. Думала, що під час карантину мало людей буде, а вийшло навпаки. Відвідувачів у кілька разів більше, ходять за книжками навіть ті, хто ніколи не ходив. Вхід у бібліотеку — обов'язково в масці, я регулярно прибираю приміщення, а всі книги, які мені приносять, кладу на дезінфекцію на 10 днів», — розповідає жінка.

У цьому році бібліотека нових книг ще не отримувала, тому людям доводиться читати старі запаси, проте їх чимало.

Про цю ж проблему згадує й бібліотекар села Бистріївка **Валентина Добрянська**. Жінка працює в бібліотеці 17 років. Каже, що раніше, коли бібліотека відносилася до Ружина, книг отримували більше, а в цьому році на полицях бібліотеки з'явилося лише три нові книги. Але люди приносять книги з дому і дарують закладу, щоб інші читали. Також тут можна знайти свіжі газети.

До бібліотеки ходять часто, і карантин для селян — не перепона.

Відвідувачів у кілька разів побільшало, ходять за книжками навіть ті, хто ніколи не ходив

Валентина розповідає: «Коли почався карантин, ми працювали в режимі "на виїзд". Дзвонили до мене діти, що хочуть книгу, я приїжджала, запускала в бібліотеку по одній дитині і видавала літературу. А вже як карантин послабили, щодня ходимо на роботу. Але в людей виробилась звичка не приходити і чекати, поки знайду книгу. Натовпу в нас ніколи немає».

Жінка розповідає, що як тільки навчання стало дистанційним, дітей стало менше ходити — всю літературу їм надсилали в електронному вигляді. А в період літніх канікул багато дітей приходять за позакласною літературою.

«Не лише місцеві дітлахи прибігають за книжками, а й ті, які приїхали до бабусь і дідусів на канікули», — говорить бібліотекар.



Катерина Коломицька показує бібліотеку в селі Андрушки. Вона працює завклубом та бібліотекарем

«Бабуся готувала смачні вітамінні пиріжки. Це і наштовхнуло на думку відновити забуту культуру»

Діана Редька

Колись, як тільки приходив квітень, на столі мало не в кожній господарині з'являвся ревень. З нього варили компоти, пекли пиріжки, рятувалися від весняного гіповітамінозу. Проте з часом культура споживання у людей змінювалася — і все популярнішими ставали ягоди.

Відродити забуту культуру споживання ревеню взялась фермерка з Київщини **Юлія Ворощук**. Спогади з дитинства надихнули її на ідею для бізнесу. Наразі вона має в Яготинському районі Київської області 19 га землі, на 10 з них посаджений ревень.

«Коли ми думали про нішеву культуру, яку можна вирощувати в Україні, то ідея з ревенем прийшла випадково. Якось я пригадала, як бабуся готувала варення та пиріжки з ревеню і наголошувала, що в ньому багато вітамінів. Продукт справді цінний, але чому його так важко знайти у нас на ринку чи в магазині? Тож ми подумали, порахували і вирішили, що потрібно його робити основною культурою у нашому господарстві», — згадує Юлія Ворощук.

Оскільки в Україні вирощування ревеню не популярне, то посадковий матеріал знайти було складно. Юлія купляла насіння у Великобританії та вирощувала розсаду ревеню в теплицях. А тепер сама продає саджанці клієнтам.

«Ми знайшли хорошого британського виробника насіння ревеню, їздили туди на поле дивитися, як ревень росте, та розпитували про всі нюанси. В Україні пропонували насіння, але ми не хотіли ризикувати. Культура багаторічна, і ми боялися посадити і отримати зовсім не те, за що заплатили. Тому виростили самі посадковий матеріал, а зараз продаємо його іншим. А оскільки ми вже три роки в цій справі, то ще й ділимося з клієнтами досвідом і даємо поради», — розповідає Юлія.

Зараз на ринку є досить багато сортів ревеню. Всі вони різняться кольором, продуктивністю рослин і навіть смаком. Фермерка обрала сорти Вікторія, Шампань та Лідер. Вона розпо-

відає: «Лідер — найчервоніший, але в нього урожайність невелика. Ми посадили його для продажів людям вроздріб, багато хто любить конкретно цей сорт через його насичений колір. Сорт Вікторія — промисловий, він дає хороший урожай і стійкий до хвороб. За кольором він — звичайний червоно-зелений».

Юлія говорить, що в майбутньому планує додавати й інші сорти. Каже, що знайшли вже французький сорт, проте більша частина землі буде зайнята сортом Вікторія.

Особливості вирощування ревеню

Ревень уражується шкідниками та хворобами, по-своєму вибагливий.

«Вирощувати ревень зовсім не просто. Часто мені клієнти казали: "От у мене росте під парканом кущик — і ревень маю, і догляду він не потребує". Але у того ревеню зовсім інша якість і смак. Якщо ми говоримо про продукт, з якого хочемо готувати смачну їжу — то тоді за ним треба доглядати.

Безперечно, він виросте і без догляду, ось в Індії й огірки в дикій природі ростуть, та чи смачні вони — це інше питання», — сміючись, розповідає жінка.

Реагує ревень і на зміну кліма-

ту. Напрвесні цього року земля дуже рано прогрілася, і ревень «прокинувся» надзвичайно рано. У березні Юлія вже куштувала перші пагони. Потім у квітні та травні були заморозки, і ревень примерз.

Продукція у господарстві Юлії Ворощук органічна, сертифікована.

«Ціни на ринку залежно від сезону змінюються, але у нас ціна стабільна. У нас органічне господарство, дуже багато ручної праці, і ми відповідаємо за якість своєї продукції. При догляді за рослинами не використовуємо гербіцидів та отрутохімікатів, усе поле прополюють і косять вручну», — говорить жінка.

Фермерка розказує, що урожай ревеню залежить від віку рослини. В перший рік урожаю не буде, а на другий рік збирають півтора-два кілограми з куща за сезон. З кожним роком урожай буде на 40% більшим. П'ятий, шостий і сьомий роки вважаються найбільш про-

дуктивними, а вже на восьмий починається спад. Тоді потрібно викопувати корінь і розділяти його.

Ревень можна купити в супермаркетах та онлайн

У серпні ревень заготовляють на експорт. «Із самого початку ми орієнтувалися

на закордонний ринок. Хоча Великобританія — батьківщина сорту Вікторія, але там більше зацікавлені в нашій продукції, бо український ревень дешевший», — розказує фермерка.

В Україні ревень з господарства Юлії можна знайти в магазинах мереж «Метро», «Сільпо», «Новус». Жінка розповідає, що активно здійснює продажі онлайн, через фейсбук та інстаграм.

«Ми тільки перший рік почали активно продавати ревень. Торік ще його дорощували, тож поки що збираємо невеликі врожаї. Є інтерес у переробників, у кондитерів, налагоджуємо канали збуту. Це ж фактично нова культура, і є такі люди, які думають що ревень — це селера, а селера — це ревень», — розповідає Юлія.

Навесні збагатить вітамінами

«Ревень — це найперший овоч, який з'являється на городі ранньою весною. Тому це найкращий варіант збагатитися вітамінами, особливо групи В та С. Думаю, що якщо кожен посадить вдома по кущику ревеню, то матиме вже ранньою весною хороший імунітет», — каже Юлія.

Вона додає, що вже з перших соковитих пагонів у квітні можна готувати пиріжки, варити компот і джем, а також мариновати і робити різні соуси.

«Ревень — хороший та економічно вигідний наповнювач. Візьмемо, до прикладу, джем із ревеню та вишень. Ми беремо 3 кг ревеню та всього лише кілограм вишень. Це дешевше і набагато смачніше за просто вишневий джем. Ревень підсилює смакові якості, робить смак яскравішим через наявність у його складі великої кількості кислот. А смак варення з ревенем залишається однаковим — що на початку сезону, що наприкінці. Джем з малини до кінця сезону на смак буде іншим, ніж на початку, а коли джем зварений з ревенем — смак буде однаковим», — ділиться секретами господиня.

В Європі з ревеню, навіть у дорогих ресторанах, готують коктейлі та шнапс.



Фото надане Юлією Ворощук

Купляла насіння у Великобританії та вирощувала розсаду ревеню в теплицях

Колишній автомеханік створив успішне ягідне господарство

На Житомирщині фермер Ярослав Мовчун вирощує 13 тисяч кущів лохини. Для поливу та підживлення рослин використовує автоматизовану систему зі спеціальним програмним забезпеченням

Лідія Дербага

«В агробізнес ми з батьком прийшли випадково. До того мали автомайстерню, але бізнес став неперспективним. Для старту потрібна була земля, на якій довгий час нічого не вирощували і яка встигла відпочити від добрив. Необхідну ділянку знайшли у Житомирській області у 2012 році. Вона на сто відсотків підходила під усі вимоги: зручний асфальтований під'їзд, світло і газ на ділянці, розташована далеко від траси, неподалік — озеро та ліс», — розповідає Ярослав.

Чоловік проаналізував ринок продуктів харчування і зрозумів, що майже всі ягоди, які є у супермаркетах, ввозяться з-за кордону.

«Перш ніж започаткувати плантацію, зробили власне дослідження ринку і виявили, що малини та смородини достатньо. Агрус виявився занадто складним для вирощування. А ось лохина, достатньо нова для українського ринку, дуже сподобалась. Стартували з однієї невеликої ділянки розміром 0,6 га. Зараз маємо 4 га поля, частина землі знаходиться під насадженнями лохини, решта — під малиною, паром та садами», — каже Ярослав.

Початково закладка та утримання плантації для ферми «Озеряна» обійшлась приблизно у 200 тис. гривень. Але щороку витрати на обслуговування полів зростають.

«Я ніколи не займався агробізнесом. Процес вирощування вивчав поступово, через це наробив помилок із закладкою посадкового матеріалу та добривами, але винити в цьому можу тільки себе. За час існування ферми багато чому навчився сам: постійно відвідую семінари та конференції, обмінююся досвідом із колегами з Канади, Нідерландів і особливо



Ярослав Мовчун з батьком Валентином почали вирощувати ягоди лохини

«Процес вирощування ягід вивчав поступово, через це наробив помилок із закладкою посадкового матеріалу та добривами»

— з Білорусі, багато читаю літератури. Також вступив до клубу ягідників SAP і користуюся порадами агрономів, які відповідають за ягідні плантації», — каже фермер.

Для вирощування лохини потрібно дотримуватися певної кислотності ґрунту, вчасно підживлювати рослини. Лохина боїться як надлишку, так і нестачі вологи, тому на фермі влаштували автоматизований полив з датчиками вологості. Також родина створила спеціальний комбайн, який допомагає збирати ягоди.

Імпортні саджанці даватимуть більший врожай

Лохину висаджують восени або навесні, все залежить від сортів та кліматичної зони. На фермі зараз росте дев'ять різних сортів.

Фермер розповідає: «У нас є як вітчизняні сорти, так і закордонні. Імпортні, звичайно кращі, але дорожчі. Якщо порівняємо сорт Дюк — наш, український, та з Нідерландів, то вони будуть абсолютно різними. Наші виробники часто скаржаться, що фермери своїх не підтримують, а купують за кордоном. Але український виробник, на жаль,

не хоче підтримати українських фермерів якісними саджанцями, тому так виходить».

Ярослав каже, що з ферми розсади не продають.

«До всіх тих, хто продає розсаду зі своїх ягідників, маю одне питання: на яких підставах ви це робите? Ви ж не сплачуєте роялті, це вважається незаконним. В Європі за це строго карають. От весною в Іспанії власник одного розсадника отримав два роки ув'язнення за те, що незареєстровано розмножував сорт і продавав його. Дуже хочу, щоб так було і в Україні. Бо треба відповідати за те, що ви крадете саджанці, черенкуєте їх і продаєте фермерам, які потім з цих погано вирощених і неправильно почеренованих саджанців не можуть отримати нормальний урожай», — обурено говорить Ярослав.



Кілограм органічної лохини коштує 249 грн

Чоловік також розповідає, що в перші роки на фермі крали і ягоди, і саджанці. Тепер на території встановлена сигналізація, камери та датчики руху.

Зараз із одного куща лохини мають три-чотири кілограми

ягід. Зазвичай сезон збирання лохини, залежно від сорту, триває від початку липня до кінця серпня. Цього року він закінчиться раніше. Загалом на період збирання на ферму запрошують шість-вісім найманих працівників.

Більшість ягоди продають через соцмережі

Зібраний урожай з ягідної ферми доставляють покупцям на брендovanому авто з написом «Ягода мчить». В «Озеряні» вже є чимало постійних клієнтів, яким припала до смаку ця солодка ягода. Молодий підприємець веде активні сторінки у фейсбуку та інстаграмі.

«Взагалі ми починали з того, що 100% урожаю продавали через соцмережі, проте цього року ми працюємо з деякими магазинами, тобто продаємо не лише онлайн. Зараз 80% ягоди у нас продається за адресною доставкою, яка є безкоштовною, — розкажує Ярослав Мовчун і додає: — На ферму купляти лохину ми не запрошуємо. Працюємо в сезон з шостої ранку до одинадцятої. Тому нас не завжди можуть знайти на місці, та й просто сидіти чекати клієнтів ми не можемо».

Ціна на лохину в цьому році більша, ніж торік. Останні чотири роки кілограм лохини коштував 199 грн, наразі — 249 грн. Проте попит, незалежно від ціни, стабільно високий.

Причину збільшення ціни Ярослав пояснює своїм клієнтам на сторінці у фейсбуку: «Протягом весни ми неодноразово писали про всі погодні проблеми, які спіткали українських фермерів. Тепла зима, холодна весна, кілька разів був град, серія квітневих заморозків — усе це завдало збитків фермерам, багатьом зробило значний мінус по врожайності. Звичайно, для покупця ягоди це не дуже гарна ціна, але якщо подивитися на ситуацію з боку виробника ягоди, тобто звичайного фермера, то підняття ціни — це один зі способів вижити».

У майбутньому розширювати свою ферму Ярослав не планує. Каже, що робитиме акцент на збільшенні продуктивності кущів.

Інна Сорока навчилася робити вишивки під мікроскопом

Діана Редька

Вчитель образотворчого мистецтва **Інна Сорока** з Хмельниччини створює вишиті прикраси.

«Мікровишивку випадково побачила в інтернеті в додатку Pinterest. Навчилася її робити, а згодом створила вишиті прикраси», — пригадує Інна.

За рік майстриня освоїла три техніки вишивання — petit point, рококо та бразильську. Свою першу прикрасу вона пригадує з посмішкою: «Перший кулон був тренувальний. Вишивала квіти і вчилася підбирати кольори. Але він так сподобався одній людині, що вона його купила. Пізніше я почала отримувати замовлення на прикраси до вишиванок з такими ж орнаментами, якими вишиті сорочки. Такі прикраси дуже гарно гармонують з одягом і подобаються людям», — каже Інна.

Матеріали вона замовляє в інтернеті. До їх вибору ставиться відповідально, перш ніж купувати, детально вивчає види ниток, тканин і фурнітури.

«Якщо вишивка рококо чи бразильська, то має бути цупка тканина, в якій волокна не розтягуються. Якщо це мікровишивка, то для неї використовуються тканини рівномірного переплетення, льон або бавовна. Вишивка настільки дрібна, що часто вишивають з лупою чи мікроскопом. Довжина



Інна Сорока створює прикраси з вишивкою

стібка — міліметр, а інколи й менше. Робота в результаті гарна, але є ризик погіршити зір», — ділиться досвідом Інна.

На виготовлення одного кулона потрібно чотири-п'ять днів. Ціна прикраси залежить не тільки від її розміру, а й від виду. Рококо та бразильська вишивка технологічно на одному рівні, тому ціни на прикраси однакові. Мікровишивка складніша, тому дорожча. Кулончик обійдеться у 160-350 грн. Комплекти (сережки, кулон та перстень) — від 400 до 550 грн.



Найпопулярніші — вишиті кулони та сережки

Прикраси майстриня продає в інтернеті.

«Бути хорошим майстром — мало. Треба знати, що таке маркетинг, вміти писати тексти і робити фото. Поки що вивчаю, як продавати в соцмережах, проходжу різноманітні марафони. Попит є, але щоб він постійно зростає, треба платити за рекламу. І таких нюансів ще дуже багато», — каже вона.

Кожну прикрасу Інна komponує з клієнтом сама. Додають різноманітні узори, підбирають під одяг і створюють її індивідуальною. Ще жодна не повторювалася.

«Роблю схожі, але намагаюся не повторюватися у вишивці повністю. Хочеться, щоб такі прикраси залишались оригінальними», — говорить майстриня.

Ідеї для візерунків вигадує сама.

«Буває, починаю вишивати і навіть не знаю, яким буде результат, щось надумаю на ходу, пригадаю, що бачила. Ескізи до такої вишивки не

роблю, все у мене в голові. Зараз така пора, що вишивати мене надихає і природа, і маленька дитина. Тому вирішила запровадити якісь новинки. Вже випустила кілька наборів для дівчаток: резинки і заколки. Планую вишивати люстерка і годинники. А в далекому майбутньому хочу сама створювати ескізи та схеми для вишивання», — ділиться планами Інна.

Також майстриня активно вивчає кодування слів символами та використовує такі візерунки на прикрасах. Каже, що ця сфера мало вивчена, проте дуже цікава і глибока.

Інна переконана, що прикраси з вишивкою ставатимуть дедалі популярнішими.

«Чоловік замовив дружині в Ізраїль перстень, заколки та кулон. Через карантин і проблеми на митниці вони чекали прикраси близько місяця. Нещодавно отримала від них відгук — надзвичайно задоволені. У той час, коли наші люди думають, чи одягати вишиванку на національні свята, за кордоном це давно популярно, можна зустріти українські орнаменти навіть на повсякденній одязі. Досить багато людей женуться за трендами, проте є такі, які люблять виражати свою індивідуальність і не бояться бути особливими. Заради таких хочеться творити», — розповідає Інна Сорока.



Вишитий перстень коштує 160-350 грн

«Першу вишиту сукню готую на День Незалежності»

У вільний час менеджер із соцсфери «Сігнет-Центру» Лідія Корнієць вишиває. Захопилася вишиванням ще в дитинстві, перейняла цю науку від мами. А тепер навчає цій справі свою онуку

Діана Редька

Лідія Корнієць пригадує, як у дитинстві мама її вчила вишивати: «Як сьогодні пам'ятаю, як мама розповідала мені про тонкощі вишивання. Моя перша вишивка була зроблена у шостому класі — чи то рушник, чи то вишита серветка. Але з яким великим захопленням я тоді вишивала кожен хрестик!».

Часу для улюбленої справи в дорослому житті стало менше, тому до свого хобі вона частіше повертається взимку.

«Вдома у нас велике господарство, а ще обоє з чоловіком на роботі, тому ввечері хочеться допомогти одне одному. Іноді берусь до п'ялець, як з'являється вільна хвилинка. Тому на вишивання однієї ікони в середньому витрачаю місяць. Але не так чекаю результату, як насолоджуюся моментом. Вишивання дуже заспокоює нерви, дає змогу забути про турботи і відпочити душею», — розказує жінка.

Останні роки Лідія вишиває бісером, бо така вишивка стала модною.



Лідія Корнієць вишиває сукню бісером

«Колись вишивала нитками, згодом перейшла на стрічки, а зараз популярний бісер. Бісером почала вишивати іменні ікони, наразі у мене таких п'ять. Я їх не продаю, всі висять удома, милують око. Загалом вишиваю для себе і для рідних», — говорить вона.

Зараз жінка вишиває сукню.

«Це перша вишита сукня. Готую її до Дня Незалежності. Дуже трепетно до неї ставлюся, вклала багато сил і часу», — каже Лідія.

Майстерність вона старається постійно вдосконалювати. Ідеї для вишивання бере з інтернету, там же замовляє бісер і полотно.

«Відкриємо понад 30 робочих місць, що сприятиме розвитку не лише села, а й регіону в цілому»

Початок на стор. 1

«На початку стикалися зі стандартними проблемами: підбір потрібної ділянки землі та її купівля, затвердження технологічних схем виробництва, підбір обладнання і підрядників», — розказує він.

Головний плюс у тому, що будівництво елеватора забезпечить робочими місцями понад 30 людей. А податки, що сплачуватимуться у місцевий бюджет, сприятимуть розвитку села і регіону в цілому.

«Крім того, елеватор сприятиме поліпшенню інфраструктури, слугуватиме осередком для підвищення кваліфікації працівників, адже тут задіяні різні професії: бухгалтер, вагар, лаборант, електрик, слюсар. Зростає і конкуренція між елеваторами, що має привести до підвищення якості послуг для власників зерна», — розповідає Василь Набока.

У вересні запустять першу чергу елеватора

Запуск об'єкта відбудеться у два етапи. У вересні цього року планується введення в експлуатацію першої черги потужністю 36 тис. т одноразового зберігання. Запуск другої черги — ще 36 тис. т — запланований на вересень 2021 року. У перший рік роботи на елеваторі прийматимуть зерно кукурудзи, а в наступні сезони — ще й сою та пшеницю.

Елеватор прийматиме давальницьку сировину, а також здійснюватиме закупівлю зерна. Менеджери компанії переконані, що гарні технічні можливості для забезпечення швидкого приймання та відвантаження стануть суттєвою конкурентною перевагою. Планується забезпечити обслуговування клієнтів елеватора на високому рівні.

«У будівництво нового елеватора ми інвестували \$12 млн. Ця інвестиція дозволить зменшити витрати на доставку власного урожаю та скоротити терміни збирання нашої основної культури — кукурудзи. Планується завантажити елеватор зерном власного виробництва



Будівництво нового елеватора у с.Козятин



Елеватор прийматиме давальницьку сировину, а також здійснюватиме закупівлю зерна

на 60%, а решту — давальницьким. Плануємо залучити до роботи на елеваторі найбільших трейдерів, щоб клієнти могли отримати максимальну ціну», — говорить генеральний директор «Сігнета» Ігор Шилюк.

«Елеватор у селі Козятин сучасніший: краще організований технологічний процес, зерносушарки потужніші та більш універсальні, для різних культур»

Практику проходять на елеваторі в Андрушках

Це вже другий елеватор, який належить компанії «Сігнет-Центр». Перший збудували у 2013-2014 рр. у селі Андрушки на Житомирщині. Його загальна потужність становить 60 тис. т одноразового зберігання. За роки роботи елеватор пройшов ряд модернізацій, і зараз його ефективність у порівнянні з першим роком значно вища.

Для контролю сушки зерна підбрали прилад, який визначає точну вологість зерна незалежно від його температури та зовнішніх умов

Роботою елеватора у селі Андрушки його керівник **Сергій Гуцулюк** задоволений. Каже, що пишається насамперед командою і готовий передати набутий досвід працівникам уже нового елеватора. Тому саме на базі цього елеватора неодноразово проводили практику та навчання для нових спеціалістів.

«Радію, що у нас на елеваторі робота всіх працівників злагоджена. Ми готові навчати персонал, що працюватиме на елеваторі в Козятині. Буквально нещодавно у нас проходили стажування оператори пульта керування і два майстри», — говорить Сергій Гуцулюк.

Лабораторія також активно готує лаборантів до роботи на

новому елеваторі. Двоє студентів моголів-подільського технікуму, які проходили практику в лабораторії в Андрушках, уже чекають виходу на роботу.

Свої думки щодо робочої команди висловлює і Василь Набока: «Важливо, щоб колектив елеватора був не просто групою спеціалістів, а командою, в якій відповідальність, взаємодопомога цінуються, а не експлуатуються. Необхідно створити комфортну робочу атмосферу, яка сприятиме саморозвитку працівників. Є намір створити бібліотеку і рекомендувати спеціальну літературу. Наприклад, керівному складу елеватора необхідно прочитати базовий набір книг: «Від хорошого до величного» Джима Коллінза, «Моє життя, мої досягнення» Генрі Форда, «Есенціалізм. Шлях до простоти» Грега Маккеона».

Актуальні вакансії «Сігнет-Центру»:

Місце роботи: село Андрушки, Житомирська область

• Електрогазозварник

Місце роботи: село Козятин, Вінницька область

• Слюсар з КВПіА
• Слюсар-електрик
• Працівник з навантаження вагонів
• Пробовідбірник

За деталями звертайтеся до Наталії Бобик, менеджера з персоналу: +38(095)281-05-07; natalia.bobik@cygnet.ua

«Менше всього цікавлять подорожі, щоб поїсти, а більше, щоб подивитися на природу»

Початок на стор. 1

З подорожей привозив унікальну розсаду

Скільки рослин зараз у його саду, він полічити не може, як і не може сказати, скільки країн відвідав за своє життя. І з кожної країни старався привести розсаду для свого саду. Рослини обирав за принципом унікальності.

Він розповідає: «Створення ботанічного саду — творчий процес. Не всі привезені мною рослини приживаються, деякі гинуть відразу, деякі — за кілька років. Клімат різних країн суттєво відрізняється. У Гімалаях влітку мокро і холодно, у нас сухо і спекотно. В наших умовах краще живуть сіянці, які отримуємо на розсаду з насіння. Так розмножували ліванський кедр. Зійшло 50 сіянців, а до дорослих саджанців доросло 10 дерев. Через вісім років залишилося тільки два деревця».

Створив найбільшу альпійську гірку України

На основі побаченого у садах Чехії, Німеччини та Польщі збудував альпійську гірку. «Найекзотичніша рослина на гірці — чилійська кислиця. Десь у 2011 році надихнувся різноманітними фото чилійських ксерофітних рослин. Тоді замовив близько 50 видів насіння з Чилі. Але вижила лише кисличка», — розповідає Віктор.

Поле, на якому колись вирощував картоплю, перетворив на степ з елементами прерії. Висадив там північноамериканські рослини. Нині на ньому квітнуть жовті ромашки та великі дики айстри.

«Особливо незвично це було для моїх сусідів, які спочатку дивились і казали мені: "Боже, скільки землі пропадає, давай ми тобі допоможемо її обробити"», — сміючись, розповідає Віктор Ганущин.

Дерево-гігант фотографують найчастіше

Серед такого розмаїття рослин є й улюблені. Для Віктора всі

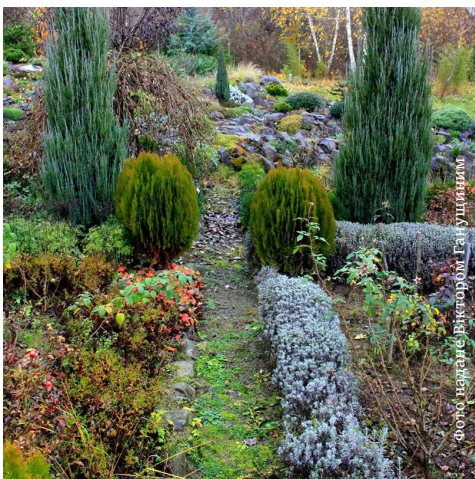


Альпійська гірка — одне з найулюбленіших місць Віктора Ганущина

по-своєму цінні, проте по-особливому любить він мамонтове дерево, яке називає ще «мамонтюнок». За розповідями Віктора, за 12 років воно виросло до шести метрів заввишки, а стовбур сягає 30 см у діаметрі. Це дерево відвідувачі саду фотографують найчастіше.

«Тут немає рівних доріжок із цеглою, побіленою вапном. Десь камінчик лежить, часто травичка некошена, тому що вона красивіша за кошену, галявину. Іноді люди просто плутають, де стежка, а де газончик. Ось так воно і має виглядати: приходите і відчуваєте себе ніби на природі», — додає Віктор.

Як зазначає чоловік, сад у нього не для широкого загалу, це швидше колекційна ділянка. Тому туристів



Рослини у дендропарку Віктора Ганущина ростуть у максимально природних умовах, без добрив

там рідко зустрінеш, частіше фахівців-ботаніків.

«Мені туристів нецікаво приймати, краще спілкуватися з людьми, які розуміють, про що я розповідаю — маю на увазі квітників, садівників. Адже в саду можуть рости малесенькі рослини, на які пересічний громадянин ніколи не зверне увагу, а от для спеціалістів вони становлять таку рідкість, задля якої вони готові долати сотні кілометрів. Тоді ми все обговорюємо, не лише я ділюся досвідом, а й сам слухаю від них щось нове», — каже Віктор.

За парком допомагає доглядати родина.

«Весь час, коли я не в експедиції, проводжу в саду. Ну а так діти приходять, контролюють, щоб садиба не була занедбана.



Перший урожай лаванди

Хочеться, щоб кожне деревце виглядало доглянутим, обрізаним, аби там було чисто і туди завжди хотілось повертатися», — говорить чоловік.

Подорожі планує заздалегідь

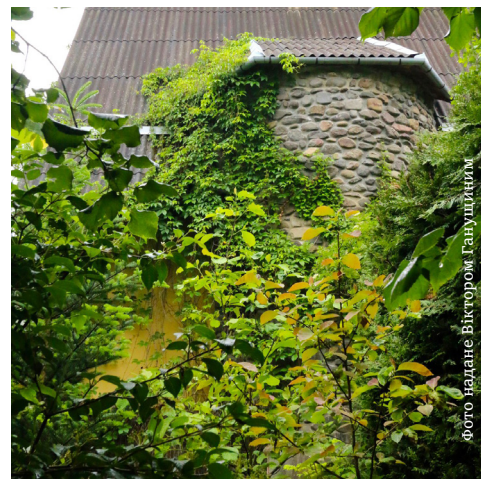
Зараз Віктор лише з посмішкою згадує про подорожі і чекає закінчення карантину. Проте часу не гає, а відкриває для себе Україну.

«Ми сумуємо за тими часами, бо планів було багато. Взимку до карантину встиг поплавати на круїзному лайнері до Карибських островів, потім побував у В'єтнамі і Камбоджі. Через карантин відклали дві поїздки, одна з них — на Мадагаскар. Але не сидимо, подорожуємо по рідній країні. У травні були на Кінбурнській косі, там є унікальна поляна в кілька гектарів, де цвітуть орхідеї. Подорожували Херсонщиною, дослідили рослинний світ Полісся — плавали там на байдарках з колегами-дослідниками».

До подорожей він готується ретельно. Разом із групою, з якою подорожує, шукають країни з багатим природним світом та цікавими архітектурними пам'ятками.

«Менше всього цікавлять подорожі, щоб поїсти, а більше, щоб подивитися на природу», — каже Віктор.

До того ж Віктор Ганущин опанував мистецтво фотографії. Веде у фейсбуку сторінку «Цікаві подорожі», де виставляє світлина з поїздок. Каже, що це і для нього на згадку, і для людей, у яких немає можливості подорожувати.



Біля будинку багато зелених насаджень, які майже не потребують догляду