

Добрі Сусіди



Як рекомендують готуватися до ЗНО минулорічні випускники
Стор. 2



Які спеціалісти потрібні під час карантину

Стор. 3



Суниця у травні: що слід зробити, щоб мати гарний урожай

Стор. 7

«Онук мотивував учитися: спершу була англійська мова, а згодом блогерство»



Ніна Дрозд зареєструвалася у соцмережах і та створила свій YouTube-канал

Ніна Дрозд стала викладачем і опанувала ютуб

Тетяна Дорош

Податківцеві у минулому, киянка **Ніна Дрозд** стала прикладом для багатьох літніх людей. Зараз жінка має групу для старшого покоління, в якій викладає англійську

мову. Найстаршій учениці 81 рік. Крім того, Ніна Дрозд активно займається спортом, веде блог, а на карантині почала ще й вирощувати мікрозелень.

«Коли народився онук, стало питання догляду за ним. Діти мали хороші роботи і не хотіли їх покидати. Тоді я пішла в декрет замість дочки. Пізніше, коли онук підріс, почала з

ним ходити в школу англійської мови. До того я ні слова англійською не знала, у школі сяк-так вчила німецьку. А онук почав питати якісь слова, потім просив щось почитати з книжки, а пізніше став ображатися, що я змушую його вчитись, а сама не хочу», — пригадує Ніна.

Далі на стор. 5

Посівна кампанія закінчилася на два тижні раніше, ніж минулого року

Аграрії відчували брак вологи на старті посівної кампанії і надлишок на фініші

Діана Редька

Цьогорічна весна привнесла багато змін у життя кожного через впровадження карантину. Перегляд щоденної інформації про постійне зростання кількості хворих на Covid-19 оптимізму не додавав. А в аграріїв ще біль-

ше занепокоєння викликав перегляд прогнозу погоди. Після сухої безсніжної зими було ясно, що цьогорічна посівна кампанія пройде у непростих умовах.

Спеціалісти агрономічної служби «Сігнет-Центру» розповідають, що карантинні заходи практично не вплинули на хід весняно-польових робіт.

«Заклопотані посівною кампанією, ми й про коронавірус

забули. Звичайно, дотримувалися всіх профілактичних заходів, але досить швидко звикли до них. Працюємо, як і до карантину, злагоджено, оперативно, націлені на високі результати», — розповідає головний агроном Житомирського відділення **Олександр Гапонюк**.

Далі на стор. 7

«Найвдаліша риболовля була взимку. Впіймав 25 щук вагою від двох до п'яти кілограмів»

Працівники компанії «Сігнет-Центр» розповіли, як люблять проводити вільний час і як до свого хобі залучають цілі родини

Діана Редька

Чимало людей люблять на дозвіллі порибалити. Хтось вважає це найкращим способом розслабитися та відпочити, а для деякого риболовля — не просто розвага, а справжня пристрасть і спорт. Таких людей приваблює насамперед елемент змагання: хто більшу рибу спіймає чи хто найкращу приманку придумає.



Валерій Терешко з рибальським трофеєм

Далі на стор. 6

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.

«Ми можемо стати прекрасною базою для всіх навчальних закладів області»

Що турбує працівників закладів професійної освіти напередодні реформування

Тетяна Тимошенко

Верхівнянська філія Житомирського агротехнічного коледжу розташована у неймовірному місці — у маєтку Ганських. Це пам'ятка історії, архітектури та садово-паркової культури кінця XVIII — початку XIX ст. Колись тут деякий час жив французький романіст Оноре де Бальзак, а на початку XX століття у колишньому палаці відкрили агрошколу.

Будівля Верхівнянського агротехнічного коледжу стоїть на пагорбі та оточена старезними деревами. Величезний старий парк займає понад 37 гектарів.

«Цей парк — окраса довкілля та водночас проблема для нас. Адже дерева від старості почали падати. Ми постійно переживаємо, аби якимось чином не пошкодило нам будівлю», — розповідає **Олексій Дмитренко**, директор Верхівнянського агротехнічного коледжу, проводячи екскурсію парком.

Перед основним корпусом коледжу розташовані два флігелі. В одному з них зараз облаштували кухню та їдальню для студентів. Інший — пустує. Колись тут проживали викладачі, які приїжджали працювати в технікумі.

«Приміщення поділене на чотири квартири. В одній ми недавно зробили гарний ремонт. Є ідея розвивати зелений туризм: запрошувати людей на відпочинок від міської суєти. У кухні можна готувати для них їжу», — ділиться планами збереження архітектурної пам'ятки Олексій Олексійович.

Хоча уряд ставить за мету збільшення кількості випускників шкіл, які обирають професійну (професійно-технічну та фахову пе-



Студенти четвертого курсу готуються до випускного вечора

редвищу) освіту до 45%, на місцях констатують: кількість вступників щороку невпинно зменшується.

«Цього року в нас навчається 110 студентів за спеціальністю "агроном-технолог". Були спроби відкрити ще одну спеціальність, "садово-паркове господарство і зелене будівництво", але охочих навчатися не знайшлося. Зараз маємо ще одну спеціалізацію: "захист рослин", а також готуємо документи на спеціальність "інженерія". Хоча, аналізуючи попередні вступні кампанії, ми розуміємо, що набрати студентів буде непросто», — говорить Олексій Дмитренко.

«Цього року 110 студентів навчаються за спеціальністю "агроном-технолог"»

За державними вимогами, якщо у навчальному закладі навчається менше 150 студентів, це може бути тільки філія. У Верхівні й до цього рівня не дотягують. Тому активне реформування освіти, що заплановане на 2020 рік, відверто турбує викладачів.

«Ми можемо стати прекрасною базою для практичних занять для всіх навчальних закладів області, що готують механіків, трактористів, агрономів-технологів. У нас є де жити, є що по-

казати, є аудиторії для занять. Або ж можна надати нам статус професійно-технічного училища, і ми зможемо готувати працівників робітничих спеціальностей для агросфери області. Колись при заводах були такі навчальні заклади, які готували робітників під потреби виробничих підприємств», — каже Олексій Дмитренко.

На думку директора Верхівнянського агроколеджу, сьогодні проблема в тому, що випускники для здобуття професії агронома їдуть навчатися у великі міста, а тоді вже не повертаються назад у села. Крім того, останнім часом стало доступним навчання за кордоном.

Попри всі проблеми, директор дбає, аби забезпечити студентів усім необхідним для повноцінного навчання — адже часто студентами коледжу є діти з малозабезпечених сімей. За спонсорської підтримки «Сігнета» було придбано мультимедійну дошку і смарт-телевізор, на якому студентам показують навчальні фільми. А для Житомирського агротехнічного коледжу «Сігнет» придбав новенький трактор, на якому студенти здобувають практичні навички.

«Завдяки "Сігнет-Центру" ми тримаємося та розвиваємося», — констатує Олексій Дмитренко.

Як рекомендують готуватися до ЗНО минулорічні випускники

Тетяна Дорош

Цього року ЗНО для випускників обов'язково відбудеться. Якщо карантин закінчиться у червні, то тестування проводитимуть з 25 червня по 17 липня; якщо ж у липні-серпні, то тестування буде з 17 серпня по 4 вересня. Підготуватися випускникам цього року складніше, адже спілкуватися з учителями доводиться дистанційно. Ми запитали випускників, які минулого року добре склали ЗНО, як вони готувалися.

Юля Юрчик набрала 780 балів з 800

«Головне у цій справі — систематичність. Найголовніший секрет — ведення конспектів. Це для тих, у кого механічна пам'ять, як у мене. До всього потрібно підходити з гумором. Якщо важко щось запам'ятати, наприклад, якусь історичну подію, то потрібно її уявити в якомусь незвичайному контексті або прив'язати до подій зі свого життя. Варто розвивати потужну асоціативність та постійно себе мотивувати».

Катерина Бачинська, 760 балів

«Готувалася по літературі, рекомендованій Українським центром оцінювання якості освіти та Міносвіти, пройшла всі тести минулих років. Хороший сайт, який допомагає у підготовці — "Освіта.ua". Там можна знайти багато корисної інформації. Врешті, коли є бажання, наполегливість і віра у те, що робиш, то можна стати студентом будь-якого вузу. Перевірено».

Петро Катеринич, 760 балів

«Після тестів зрозумів, що шкільну програму можна цілком опанувати і без репетитора, з книжкою і за кілька місяців. Знаю людей, котрі вважали заняття з репетитором доброю ідеєю, але це не сильно допомогло їм покращити результат. У першу чергу важливо опанувати матеріал самостійно, розібратися, розсортувати все у своїй голові, щоб була можливість "підняти архів", коли потрібно».

Навчальний рік завершиться дистанційно

Тетяна Дорош

Цього року у школах навчальний рік завершиться дистанційно. Кабмін продовжив карантинні обмеження до 22 травня. До 31 травня у школах триватимуть дистанційні заняття. Державну підсумкову атестацію для учнів четвертих та дев'ятих класів скасовано. До 1 липня має бути завершений навчальний рік, до

15 червня школи завершують оформлення свідоцтв про здобуття базової середньої освіти, свідоцтв досягнень і табелів знань.

Протягом червня школи на педагогічних радах розглядають питання про переведення учнів до наступного класу. Якщо учні 1-8-х, 10-х класів не планують навчатися в іншому навчально-

му закладі, школи надсилають копії документів учням електронною поштою, а оригінали документів видадуть у вересні 2020/21 навчального року.

Випускники 11-х класів отримають документ про освіту після завершення ДПА у формі ЗНО.

Міносвіти рекомендує утриматися від проведення останніх дзвінків і випускних вечорів.

Сир і молочні продукти привозять додому

Підприємці почали приймати замовлення онлайн

Тетяна Дорош

«**Т**римаємо п'ятьох корів. Родина живе за рахунок продажу молока і сиру. Тричі на тиждень їздила на вінницький ринок "Урожай" — торгувати молочним», — розповідає **Лариса Пантюшевич** із селища Літин на Вінниччині.

З 20 березня базари закрили, і жінка залишилася без роботи.

«Почала шукати, куди можна здати молоко. Допомогла дочка Ірина. Вона створила в телеграмі групу за номерами телефонів моїх клієнтів і дала оголошення в інші соцмережі. За день отримали велику кількість замовлень. Значно уважніше підходимо до фасування продукції: працюю в масці та рукавичках, банки для молока добре стерилізую. Гроші за товар покупці або перераховують на картку, або ж прошу приготувати суму без здачі», — каже Лариса.

Товар розвозить зять Лариси власним автомобілем. Аби покрити витрати на доставку, жінка підняла ціну. Кілограм сиру замість 80 грн продає по



Лариса Пантюшевич на час карантину підняла ціну на сир на 20 грн

100 грн. Сметану — по 60 грн, а до карантину вона була на 20 гривень дешевша.

«Якщо врахувати, що не треба платити за місце на ринку і витрачати час, то мені така торгівля подобається більше. Не знаю, чи повернуся на ринок після карантину», — говорить Лариса.

Виробники об'єдналися, щоб розширити асортимент

Фермери з Херсонщини під час карантину створили сайт «Свіжеїж», через який почали продавати вирощену продукцію. Сайту менше місяця, а організатори вже не справляються з напливом замовлень.

Спершу виникла ідея допомогти фермеру, який вирощував спаржу та зелень

«Спершу виникла ідея допомогти фермеру, який вирощував спаржу та зелень. Йому треба було здавати кудись продукцію, поки були закриті ринки. Але людей малий асортимент не зацікавив. І ми запропонували додати іншу продукцію, яку вирощують на Херсонщині. В результаті об'єдналися п'ятеро фермерів», — розповідає **Олена Синюк** із організації «Земля Таврії». Ця організація займається навчанням фермерів, вона

ж ініціювала кооперування для збуту продукції.

«Коли ми додали виробника картоплі, редису й помідорів, то сайт став цікавіший відвідувачам і замовлень стало більше. Тоді засновник повірив, що з такого об'єднання щось може вийти», — продовжує Олена Синюк.

Фермери розраховували, що основними клієнтами стануть жителі Херсону та області, і були дуже здивовані, коли почали отримувати замовлення з інших регіонів. Таким замовникам продукцію відправляли поштою.

«Люди, які отримали посилки, були задоволені якістю, виставляли фото в соцмережах і писали, що так підтримують наших фермерів. І після цього ми почали отримувати дуже багато замовлень», — каже Олена.

Засновники «Свіжеїжу» — прихильники здорового харчування, тому додали й інші продукти з Херсонщини, зокрема козині сири.

«Найбільше замовлень із Києва. Поштою не відправляємо сири і полуницю. Хоч і пакуємо її правильно, але вона псується при пересиланні», — пояснює Олена.

Які спеціалісти потрібні під час карантину

Важливо працевлаштуватися офіційно, тоді працівник захищений

Діана Редька

Через карантин український ринок праці змінився. Зменшилася кількість пропозицій роботи у готельно-ресторанній сфері, спортивних закладах і салонах краси.

Деяким галузям вдалося зберегти темпи набору нових співробітників. Протягом квітня вакансії активно пропонували у роздрібній торгівлі, транспортних і логістичних компаніях, у сфері інтернет-послуг і зв'язку.

«Зараз на облік стають люди, які працювали неофіційно, а також ті, що були зайняті в малому бізнесі. За період карантину кількість людей, що стали на облік у Попільнянському центрі зайнятості, збільшилася на 100 чоловік. У травні офіційно зареєстровано близько 410 безробітних. Не пригадую ще такого року,

коли кількість людей на обліку перевищувала 400», — розказує директорка Попільнянського центру зайнятості **Наталія Новик**.

У центрі зайнятості розповідають, що зараз стало простіше знайти роботу продавця, оператора АЗС, кур'єра. Робітничі спеціальності також користуються чималим попитом. Не вистачає зварювальників. А попит на вантажників і комірників зріс ще наприкінці минулого року і тримається дотепер.

За даними Державного центру зайнятості, загальна кількість вакансій зменшилася на 40%.

«Вакансії з'являються справді рідко. Практично немає компаній, які регулярно подають нові пропозиції. Ми переконуємо роботодавців, щоб не звільняли працівників. Завдяки аграрним компаніям, більшість із яких працює в цей складний період,

ми працевлаштовуємо людей. До "активних" компаній віднесла б "Сігнет" і "Монсанто насіння", — говорить Наталія Новик.

У центрах зайнятості розраховують і на вакансії від «Укрпошти» та урядової програми «Велике будівництво», за якою планують працевлаштовувати і заробітчани.

«Я дуже хотіла б, щоб люди зверталися до нас і я їм могла щось запропонувати. Але розумію, що в нашому регіоні більше високооплачуваних вакансій з'явиться тоді, коли розпочнуться масові сезонні роботи в аграрних компаніях. Це буде кінець липня — серпень», — розповідає Наталія.

На сезонні вакансії розраховують і в Козятинському центрі зайнятості.

«Зазвичай на обліку стоїть 830-840 чоловік, а наразі — 980. Це пов'язано з тим, що велика кількість підприємств припини-

ла свою роботу на період карантину. Проте ми прогнозуємо, що кількість безробітних із часом зменшуватиметься, адже наприкінці травня з'являться сезонні вакансії від аграріїв. Поки що вакансій дуже мало, близько 100. Користуються попитом робітничі професії: водії, слюсарі», — каже заступник директора, начальник відділу надання соціальних послуг Козятинської міськрайнової філії Вінницького обласного центру зайнятості **Валентина Колесник**.

У період нестабільності на ринку праці важливе офіційне працевлаштування та прозора заробітна плата. Адже тоді працівники захищені на законодавчому рівні. Навіть у разі звільнення у зв'язку зі скороченням штату вони мають право на виплату вихідної допомоги, можуть стати на облік у центрі зайнятості та отримувати допомогу з безробіття.

«За характером кози спокійні, а молоко у них на смак, як вершкове морозиво»

Родина Кухарів створила сімейну козину ферму і варить сири на продаж

Тетяна Ковальчук

Молочні продукти на полицях магазинів нині не завжди якісні. Нерідко вони виготовлені навіть не з самого молока, містять різноманітні рослинні домішки та консерванти. Тому деякі господарі заводять удома молочні породи кіз.

«Наші кози невибагливі, спокійні, а молоко у них на смак, як вершкове морозиво», — кажуть **Лада та Юрій Кухарі** з Обухова, що на Київщині, у яких зараз у господарстві дев'ять дійних кіз породи ламанча.

Почалося все з того, що у 2012 році чоловік подарував дружині звичайну кізочку. Далі купили ще кілька. Спочатку це були звичайні, не породисті кози. Потім господарі зацікавилися породою ламанча. Зараз у господарстві кози тільки цієї породи, бо молоко у них найсмачніше.

«Ми дуже рекламуємо їх і закликаємо, щоб люди купували саме породу ламанча, бо вважаємо її найкращою. І за характером кози спокійні, лагідні, так би мовити, відкриті до спілкування», — каже Лада Кухар.

Господиня народилася у Латвії, проте з дитинства мріяла жити в Україні. І дитяча мрія здійснилася — Лада вийшла заміж за українця, і Україна стала їй рідною. Позналилися вони з Юрієм Кухарем у Ризі — він проходив там військову службу. Закохалися, одружилися, і так латвійська дівчина переїхала на початку 90-х до України. Дітей народили, будинок побудували, господарство завели.

Зараз у господарстві Кухарів 23 кози: два племінних козли, дев'ять дійних кіз і молодняк.



У кіз породи ламанча молоко містить багато білка



Лада та Юрій Кухарі

Годують їх тільки натуральними кормами: свіжою травой, сіном, зерновими сумішами, сезонними овочами та фруктами. Корми для тварин господарі самі заготовляють і купують у фермерів, це вже налагоджений процес. Доять кіз двічі на добу. Кожна коза щодня дає три літри молока. Воно не лише смачне, але й густе, бо в ньому багато молочного білка. Козяче молоко підходить для виготовлення

різноманітних сирів: ранніх та середньої витримки.

Господарі розповідають, що ламанчі — це коротковухі або взагалі безвухі кози. Вони дають менше молока, ніж зааненські, проте воно густіше. Тварин подружжя Кухарів купувало через інтернет. З іншими власниками кіз вони спілкуються на всеукраїнському форумі козоводів (kozovod.com.ua), де власники кіз обмінюються між собою корисною інформацією. Там багато цікавого про породи кіз і їх утримання, ветеринарні поради.

«Зараз у нашому господарстві на продаж є три кізочки, купити одну можна за 1,5 тис. гривень. Коза може гуляти лише після того, як виросте впродовж року, її вага має бути не менше 45 кг. Також потрібно слідкувати, щоб молода коза не переїдала, бо коли вона набере зайву вагу, то не зможе погуляти. У порівнянні з зааненською породою ламанчі менші і дають менше молока, але воно краще підходить для сироваріння», — розказує господиня.

Сироваріння — це ціла наука, і Юрій та Лада поки що називають себе сироварами-початківцями. Щоправда, вони вже

оформили всі документи і торгують своєю продукцією на місцевому ринку.

«Можна знайти козяче молоко і дешевше, ніж у нас. Наша ціна залежить від того, чим ми годуємо кіз. Ми їм даємо люцерну, сіно, підгодовуємо зерновими сумішами (а зерно зараз недешеве), овочі та фрукти. Також обов'язковим є ветеринарне обслуговування: паразитів виводимо, щеплення вчасно робимо. У систему правильного догляду вкладаються кошти, тому собівартість нашого молока вища, ніж у господині, яка тримає, наприклад, одну чи дві кози і періодично продає молоко. Наше молоко, звісно, дорожче, і зараз коштує 50 гривень за літр. А ціни на сири у нас — від 300 гривень і вище. Ми не дивимося на когось, а виставляємо таку ціну, яку вважаємо виправданою, бо така у нас собівартість», — пояснює Лада Кухар.

З козячого молока можна робити абсолютно все: морозиво, йогурти, сири — молоді і витримані, а також елітні з пліснявою. Через інтернет можна купити спеціальну сирну закваску та ферменти для виготовлення будь-якої молочної продукції в домашніх умовах. Молоді сири (бринза, адигейський) готові вже на другу добу. Сири середньої витримки мають визрівати від двох тижнів до одного місяця. Для різних сортів сиру потрібна різна температура. Одні сири потрібно класти під прес, для інших підійде самопресування.

Господарі запрошують усіх, хто цікавиться козами або хоче купити смачне та якісне молоко чи спробувати справжній сир, до себе в гості — щоправда, за попередньою домовленістю.

Козу вибирають за запахом

Тетяна Дорош

Сергій Орловський з Кіровоградщини має ферму «Золота коза». Він розводить кіз уже п'ять років задля молока, з якого робить на продаж кисломолочний і твердий сир, кефір.

«Я їздив вивчати розведення дійних кіз до Німеччини й Австрії. Там їм дають сіно і гранульований корм, насичений поживними речовинами. Надої становлять 3–4 л на день. Торік клієнтка купила кізочку. Окотилася вона в неї. Літом давала 7,5 л

молока за добу. Правда, вона її підгодовувала вітамінами й мінеральними добавками, що стимулюють вироблення молока», — говорить Сергій.

Серед молочних порід найкращими вважаються ламанчі та зааненські

кози. Відрізняються вони забарвленням і розмірами: зааненські завжди білі й виростають більшими, доросла коза важить 60–70 кг, цап — 90, а ламанчі — 50 і 60 кг відповідно.

«Часто клієнти бояться купувати кіз, бо молоко,

мовляв, має запах. Насправді молоко породистих кіз його не має. А щоб перевірити, чи пахнутиме молоко, потрібні козу між рогами і перевірте, чи є неприємний для вас запах. Якщо його немає, то й молоко буде без запаху», — пояснює Сергій.

«Онук мотивував учитися: спершу була англійська мова, а згодом блогерство»

Початок на стор. 1

Тоді жінка записалась у школу англійської. Але помітила, що на уроки ходить переважно молодь.

«Засвоювати матеріал нарівні з молодими було складно. Зі звичайної школи я перейшла на онлайн-курси, де познайомилася з жінками, які були набагато старші за мене: 70, 75 років. Правда, всі вони жили за кордоном: у Нідерландах, Канаді, Росії. Але ці люди допомогли мені зрозуміти, що вік не має значення, головне — бажання вчитися», — пояснює жінка.

Ніна почала спілкуватися з жінками, які жили за кордоном і теж вчили англійську, по скайпу. Адже курси дають теоретичні знання, а щоб отримати розмовну практику, слід говорити. «Щовечора організовували розмовний клуб, читали книжки англійською, дивилися фільми, а в розмові їх обговорювали», — розповідає Ніна.

У 2017 році в пошуку активних ровесників жінка потрапила волонтером на «Євробачення». Працювала з молоддю і побачила, що ставляться до неї позитивно і багато хто підтримує її активність.

«У цей же період я потрапила у клуб "Життєлюб", який займається дозвіллям дорослих людей. Там побачила пропозицію вчити польську мову і подумала: а чому вони англійську не вчать? Написала організаторам, що два роки вчу англійську і готова поділитися своїм досвідом. Мене запросили на знайомство з групою і представили як вчительку англійської. Вже три роки я веду англійську у групі дорослих людей, де найстаршій учениці 81 рік, решті — від 62 до 72 років. Я не вчитель, бо не маю правильної вимови. Але цим людям я додаю віри в себе, мотивую навчатися», — пояснює Ніна.

На уроках Ніна розмовляє з учнями, а додому підшуковує ролики з правильною вимовою.

«Пояснюю їм, що для того, щоб щось знати, потрібне систематичне вивчення. Ми створили групу у вайбері і почали спілкуватися там по мимо уроків. Хтось



фото надане Ніною Дрозд

Ніна навчилася знімати і монтувати відео самостійно

сам це зробив, комусь допомагали діти чи онуки, але всі освоїли програми», — каже жінка.

Ніна побачила, як багато старших людей займаються спортом, танцями, малюванням, ходять на різні лекції.

«Тоді я зареєструвалася у фейсбуку, почала викладати фото, писати історії про людей, які відвідували клуб», — розповідає Ніна.

Жінка хотіла стати блогером, але як це зробити, не знала. Спершу просила дітей, аби навчили. Але в тих було обмаль часу. Тому вона пішла на курси, на яких розказували про соціальні мережі.

«Мене так захопив ютуб, що захотілося знімати ролики, бо я сама по них училася. На курсах потрібно було створити канал і зняти ролик. Назву придумав син — канал назвали "Бабушка 2.0", що означало, що я прогресивна бабуся», — пригадує жінка.

На курсах дали завдання: створити ролик і «залити» його на канал. Ніна вирішила зняти забіг до Дня закоханих. Знайшли людину, яка допомогла змонтувати відео.

«Мої одноклассники, значно молодші за мене, підтримали мене: допомогли зробити головну картинку для каналу, навчили говорити на камеру, самостійно знімати відео», — говорить жінка.

Всю техніку, яку вона має, дарували діти.

«Коли працювала, мала звичайну кнопочку "Нокію". Потім діти змінили собі телефони, а мені дістався телефон з камерою, і це було щастя, бо я могла фотографувати. Коли з онуком їхали кудись, то скидала дітям фото і писала, що з нами все гаразд. Пізніше отримала сучасний телефон і планшет. І досі так: діти змінюють свої девайси

Найпопулярнішим став ролик про схуднення

На каналі «Бабушка 2.0» Ніна Дрозд знімає ролики про моду, красу, спортивні заняття. Але найпопулярніші — ролики про схуднення.

«Сама схудла на 15 кілограмів, коли записалася на програму для схуднення та змінила свій раціон. А моя подруга Віра схудла на 40 кілограмів, коли їй було вже за 60 років. Ми проводили спільні тренування. Тоді я зрозуміла, що тема здоров'я дуже актуальна для нашого віку», — каже Ніна Дрозд.

Вона також відмічає, що останніми роками збільшилася кількість людей похилого віку, які цікавляться чимось новим.

«Інтернет дає нові можливості. Я почала користуватися різними програмами купівлі квитків, одягу. Розраховуюся з допомогою інтернету за комунальні послуги. Готівку намагаюся використовувати тільки на ринку, бо там без неї ніяк. Усюди, де є можливість, розраховуюся картою, а віднедавна навіть телефоном — онук навчив», — говорить Ніна.

— мені вони переходять у спадок», — каже жінка.

Складнощі з опануванням нової техніки у неї не виникає. Але Ніна наголошує, що нерідко старшим людям просто треба розуміти, для чого це потрібно.

«Дуже часто чую від молоді, що, приміром, чийсь бабусі 70 років і вона не хоче вчитися користуватися сучасним телефоном. Треба пояснити їй, що телефон дасть можливість бачитися щодня: включите відеозв'язок і побачите одне одного. Це стимулюватиме людину опанувати нові знання. І так тихенько з'являється новий вид спілкування. Якщо це люди, яким за 60, то в першу чергу для них важливо не втратити контакт з онуками. Звісно, щоб опанувати щось нове, потрібна допомога рідних. Наше покоління звикло, що коли ми приходили на нову роботу, то у нас був наставник, який попервах "вів за руку". І ми зараз весь час хочемо мати наставника. Спершу я теж такою була. Зараз, коли звертаюся до дітей, вони спершу питають, чи я гуглила нову інформацію. Точно так же я вчу своїх товаришів. Пояснюю, але кажу: ви ніколи не зрозумієте, поки не навчитеся самі. Колись я свою маму вчила працювати з мобільним телефоном, то написала детальну інструкцію. За місяць вона вже вміла все робити сама», — розповідає Ніна.

«Найвдаліша риболовля була взимку. Впіймав 25 щук вагою від двох до п'яти кілограмів»

Початок на стор. 1

Іван Кондратенко, Леонід Криль і Валерій Терешко працюють разом більше п'яти років. Та об'єднує їх не лише одне місце роботи, але й одне хобі.

«Суть риболовлі не в улові, а в спокої, гармонії. Поки сидиш з вудочкою, можна подумати про життя або просто відпочити, спостерігаючи за природою», — розповідає водій Іван Кондратенко.

У вирі щоденних турбот важливо знайти те заняття, яке дозволяє «перезавантажитись» і перевести дух, аби були моральні сили та натхнення далі крокувати по життю.

У Івана Олександровича вільного часу зовсім мало, особливо у період польових робіт, адже є ще й домашнє господарство. Але годинку для улюбленої справи він все ж намагається викроїти.

«Мені було років 12, а я вже бігав ловити рибу. Ставок у нас коло городу, тому рибалив там часто. Любов до цієї справи мені прищепив мій батько. Зараз часу мало, але як тільки з'явиться вільна хвилинка — я відразу на ставок», — розповідає чоловік.

Він надає перевагу літній риболовлі, зазвичай ловить коропів і карасів.

Іван Олександрович розказує: «Сім'я позитивно ставиться до мого хобі. Коли приношу улов додому, рибу чищу не сам, допомагає дружина. Найчастіше рибу смажимо».

Чоловік зізнається, що любить рибу не лише ловити, але й їсти, проте на ринку купує її вкрай рідко, і лише копчену.

Справжнім рибалкам ні дощ, ні сніг не страшні. Таких здалеку видно взимку на замерзлих водоймах. Завідувач складу паливно-мастильних матеріалів



Валерій Терешко із сином Олександром і взимку ловлять чималу рибу



Для Леоніда Криля зима — не перешкода для улюбленого заняття



Діти Леоніда Криля Ангеліна та Назар поділяють батькове захоплення

Леонід Криль дуже любить ловити рибу саме зимою.

Чоловік розповідає: «Лише взимку є час на риболовлю. Правда, підготовка до зимового лову не проста. Потрібно мати спеціальне спорядження, знати особливості поведінки риб і улюблені місця проживання певних видів. Але свіже зимове повітря та красива природа варті такої ретельної підготовки».

Леонід каже, що ще в дитинстві ходив із татом по рибу. Зараз часто ловить рибу з братом, а зустрічі з друзями влаштовує біля ставка або річки.

Та риболовля не всіх заспокоює. Для деякого з досвідчених рибалок вона переростає в азартну гру з усіма її хвилюючими моментами.

З вогником в очах розповідає про свій найбільший улов Валерій Терешко, водій КАМАЗа «Сігнет-Центру»: «Найвдаліша моя риболовля була взимку. Впіймав 25 щук вагою від двох до п'яти кілограмів».

Риболовлею Валерій захоплюється з шести років. Чоловік розповідає, що любить ловити всяку рибу, яка водиться в його місцевості: щук, товстолобиків, білих амурів і коропів.

«Люблю рибалити як взимку, так і влітку. Не важливо, яка погода, задоволення отримую однакове», — розказує Валерій.

Захоплює не лише сам процес риболовлі, але й підготовка до нього — вибір рибальських снастей та наживки.

«Поступово купив усе необхідне для риболовлі: і спінінги, і човен. Тож тепер не витрачаю на це багато коштів, але постійно стараюся поновлювати запаси, а це зараз теж коштує чималих грошей», — говорить Валерій Терешко.

А от Іванові Кондратенку особливо витрачатися на спорядження не доводиться.

«Зять із Києва приїжджає, і ми ходимо разом рибалити. Він постійно мені дарує нове спорядження, приманки. А деякі

снасті та приманку роблю вдома власноруч», — розповідає він.

Цікаво, що любов до риболовлі чоловіки передають із покоління в покоління. Когось навчив батько, когось — старший брат, а тепер вони передають цю любов своїм дітям.

Говорять, що чим більше благ дає цивілізація, тим більше рибалок на водоймах. Тож усе рідше можна зустріти людей, що рибалять наодинці. Як тільки вихідний, так на природу виїжджають цілими родинами. Адже це чудовий спосіб провести час разом. Валерій Терешко зазвичай рибалить із сином, а Іван Кондратенко — із зятем.

Леонід Криль бере на рибалку дітей.

«Для дітей це ціла пригода, вони отримують величезне задоволення. Крім того, це дуже корисно, бо діти вчать любити природу», — розповідає чоловік.

Бажаємо всім любителям риболовлі ні луски, ні зябри!

Віталій Левченко проводив екскурсії на човнах

Діана Редька

Когось захоплення риболовлею спонукає відточувати майстерність у цій справі, а когось надихає на нові, неочікувані ідеї. Наприклад, водій «Сігнет-Центру» Віталій Левченко до працевлаштування в компанії мав невеликий власний бізнес, на відкриття якого його надихнула саме риболовля. «Моє захоплення

моторними човнами розпочалося ще тоді, коли ловив рибу і мав свій маленький човен. Спочатку у мене були не дуже потужні мотори, згодом почав купляти більші та кращі. Але це досить дороге задоволення. І човен, і мотор коштує чималих коштів, тому вирішив трішки заробляти на цьому», — згадує Віталій. Про своє хобі чоловік

розказує із захопленням: «Я близько восьми років проводив екскурсії на моторних човнах. У мене їх було два. Люди телефонували, просили приїхати на ту чи іншу водойму, я приїжджав і влаштовував їм екскурсії по річці. Бувало, катав людей на водних лижах, одним словом — розважав». Віталій каже, що торік човни продав: «Дощів

немає, рівень води падає, і невеликі водойми висихають. Щоб цим займатися, треба їздити на більші водойми». Хоча сьогодні Віталій більше не рибалить, та пригадує цікаві історії з часів, коли захоплювався цією справою. «Я в Німеччині працював у 2002 році, і у вільний час мені випала можливість порибалити. Але там є

дуже багато нюансів. На рибалку треба вчитися, скласти іспит і отримати посвідчення. Проте маєш право ловити рибу лише на дві вудочки, по одному гачку на кожній. Плітку можна ловити розміром не менше 15 см, коропа — не менше 25 см. У нас в Україні з цим простіше, хоча є вдосталь платних ставків для риболовлі, але, чесно кажучи, воно цього варте».

Посівна кампанія закінчилася на два тижні раніше, ніж минулого року

Початок на стор. 1

Компанія з перших днів введення карантинних обмежень забезпечила співробітників засобами для дезінфекції, масками та внесла ряд змін в операційну діяльність, аби організувати проведення посівної кампанії у штатному режимі.

До початку сівби команда «Сігнета» була належним чином підготовлена, от тільки недостатня кількість вологи у ґрунті тривожила. Посів цукрових буряків розпочали 25 березня.

«Ми були повністю забезпечені кадрами, насінням та високоякісною технікою. Але погода нас не радувала, вологи для сівби було обмаль», — згадує Олександр Миколайович.

Ситуацію, що склалася у зв'язку з відсутністю опадів на початку весни, експерти вважають критичною. Річки так і не стали повноводними, поступово пересихали водосховища у містах і колодязі в селах.

Посів цукрових буряків провели за сім днів і завершили 3 квітня. Під цю культуру відвели 3,9 тис. га. З 13 по 28 квітня посіяли кукурудзу на 17,1 тис. га. Сою розпочали сіяти в заплановані строки, 28 квітня. Проте надмірні та тривалі опади відтягли завершення робіт, тому засівати заплановані 4,5 тис. га закінчили 14 травня.

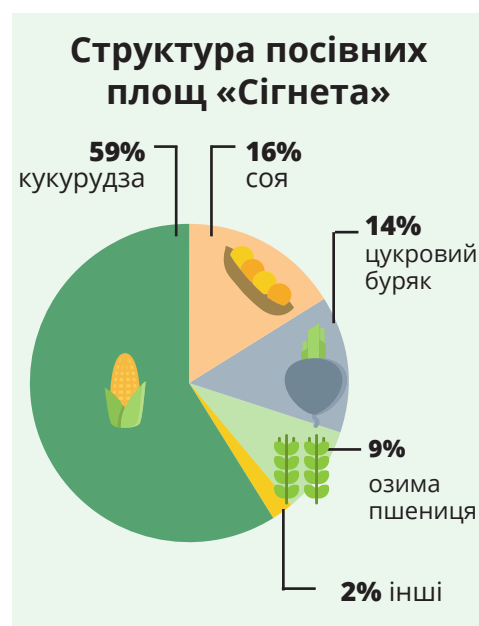


Початок сівби кукурудзи на полях «Сігнета»

Обіцяного метеорологами дощу на кінець квітня — початок травня чекали в усіх областях країни. «Як у травні дощ надворі, то восени хліб у коморі», — говорить українське прислів'я.

Дефіцит вологи неабияк вплинув на сходи. Посіяли цукровий буряк — а він зійшов нерівномірно. Насінини, що попали в суху землю, чекали дощу. Зараз сподіваємося, що ситуація покращиться», — розповідає головний агроном Козятинського відділення **Володимир Іщук**.

За темпами цього річ посівна кампанія випереджає минулорічні, і попри безліч нюансів



закінчилася вона на два тижні раніше.

«Погоду цієї весни вважаю екстремальною. Але загалом я

«Травневий дощ дав понад 30 мм опадів»

задоволений тим, як проходила цього річ посівна. Завдяки наявності високоточної техніки та кваліфікованої команди роботи виконали досить якісно. Ще й погода на кінець посівної покращилася. А це добре як для сходів, так і для щойно посіяних культур», — розповідає Олександр Гапонюк.

Володимир Іщук зазначає, що суттєвих відмінностей від минулорічної посівної не помітив, і додає: «Лише по строках працюємо оперативніше. Минулого року сою сіяли майже місяць, бо дощі не дозволяли, тож посівну по Козятинському відділенню закінчили 22 травня. Цього року впоралися на 15 днів раніше».

Далі по плану — догляд за посівами, щоб закласти міцний фундамент для отримання високого врожаю в новому сезоні.

«Чекаємо сходів кукурудзи, і у фазі трьох листків будемо вносити страхові гербіциди, якщо буде в цьому необхідність. Звичайно, хочеться, щоб була гарна погода: раз у тиждень дощик пройшов, а далі сонечко світило. Але такого не буває, не від нас це залежить», — ділиться планами та сподіваннями головний агроном Козятинського відділення.

Суниця у травні: що слід зробити, щоб мати гарний урожай

Тетяна Ковальчук

На травень припадає кілька важливих етапів розвитку суниці. Щоб ягідні грядки тішили гарним урожаєм цього річ і в наступні роки, важливо саме зараз правильно провести на них потрібні роботи.

Експерт із садівництва **Олег Савейко** радить не забувати про полив рослин уже після початку плодоношення.

«Зібрати, переробити чи продати ягоди — це дуже відповідальний етап, однак не варто при цьому забувати і про живлення рослин. Найкраще суницю поливати відразу після збору ягід, щоб до наступного збору вони встигли набрати вологи та поживних



Отакі суниці родять за правильного догляду

речовин із ґрунту. Якщо ж поливати кущі безпосередньо перед збором урожаю, ягоди втрачають смак і стають м'якшими», — зазначає садівник-професіонал.

Якщо ж травень дощовий, а температура повітря вже досить висока, то ягоди можуть поча-

ти гнити. Щоб уберегтися від таких неприємних «сюрпризів», експерт радить вирощувати суницю на гребнях (земляних насипах), вкритих агроволокном чи плівкою, і використовувати мульчу. Тоді ягоди будуть чистими і швидше висихатимуть після дощу, що суттєво зменшує ризик захворювань.

У травні суниця починає випускати вусики. Вони споживають велику кількість поживних речовин і суттєво знижують урожайність. Тому, якщо ви вирощуєте суницю лише на ягоди, фахівець радить регулярно видаляти вусики.

«Якщо ж ви плануєте отримати розсаду, то вусики треба зали-

шати, а видаляти потрібно цвіт — це допоможе отримати більш ранню та міцнішу розсаду», — пояснює Олег Савейко.

Також впродовж травня потрібно вкорінювати розетки полуниці у стаканчиках чи спеціальних касетах. Паралельно слід готувати ділянки для нових насаджень: обробляти землю, внести добрива, формувати гребні, вкривати їх мульчею, організовувати систему поливу тощо.

У червні, одразу після збору ягід, слід провести прочистку насаджень суниці: видалити старі, хворі та пошкоджені листки. Якщо є потреба, то після прочистки варто обробити рослини від хвороб і шкідників та підживити.

«Ідею бізнесу мамі підказала телепередача»

Колишній ветеран АТО відкрив ферму з безвідходним виробництвом

Тетяна Дорош

Сергій Швець рік тому відкрив страусину ферму в селі Ловаги Рожнятівського району Івано-Франківської області. Приміщення для ферми побудував на землі свого діда, а ідею такого заробітку запропонувала йому мати.

«Ідею бізнесу мамі підказала телепередача. Там розповідали про прибутковість страусиних ферм і безвідходне виробництво. Я тоді якраз служив в АТО. Обдумали ідею родиною і вирішили спробувати. Під час відпусток почав будувати приміщення для страусів і готувати ділянку для птиці. Будівництвом займався близько шести років. За освітою я нафтовик, але все зробив сам. Збудувати приміщення було нескладно, головне — кошти. Вклали у справу досить багато, скільки саме — поки що не розголошую», — каже Сергій.

Перекупив птахів із закритої ферми

Птахів чоловік купував у Миколаївській області. Колишній власник закривав ферму і збував страусів гуртом, разом із сайтом зі збуту продукції.

«Спершу хотіли купити пташенят. Одне коштувало сто доларів. Але ферма з дорослими страусами значно вигідніша. Пташенята часто хворіють і гинуть, а нестися починають через два роки. Тому ми привезли 22 дорослих страусів з Миколаєва. Потім двоє загинуло. Один зламав ногу, а інший задушився. Виявилося, що у страусів дуже ламкі кістки», — згадує Сергій.



Страусина ферма — безвідходне виробництво. Продають усе: від кігтів птаха до шкіри

Багато інформації про догляд за птахами чоловік знаходить в інтернеті. З деяких питань консультується з колишніми власниками.

«Кажуть, що цей бізнес окупується за два-три роки. Насправді все залежить від того, наскільки серйозно підійти до підготовки. У мене була безкоштовна земля: поряд із ділянкою діда виділили ще землю, як учаснику АТО. Важливий і збут продукції. Ми змогли налагодити відвідування ферми туристами. Торік був такий наплив, що продукції не вистачало», — розповідає фермер.

Екскурсія на ферму обійдеться у 50 гривень, із дегустацією — 300. За раз ферму відвідує в середньому 30 людей, тому щодня фермер має дохід близько 2 тис. грн.

«Яйце страуса заміняє 30 курячих яєць. Його вага сягає 1,5 кілограма, а зберігатись у холодильнику воно може пів року», — розказує фермер.

Готує яєчню для відвідувачів мати фермера — Оксана.

Яйце страуса заміняє 30 курячих яєць і пів року може зберігатись у холодильнику

Вона має спеціальну електричну сковороду і все робить при туристах.

«На смак яйця зовсім не схожі на курячі, бо мають ніжний вершковий присмак. В омлет додаємо сир, помідори та зелень. Одного яйця вистачає, щоб нагодувати компанію з восьми дорослих чоловіків. М'ясо страусів дуже цікаве на смак: схоже на дичину, трохи жорсткувате. Воно вважається дієтичним, тому є постійні клієнти, які його замовляють. Ми пакуємо його і відправляємо поштою. Також туристам пропонуємо тушонку зі страусятини чи в'ялене м'ясо. На замовлення готуємо і шашлик, але то на любителя. З молоді птиці він ще ніжний і соковитий, а зі старшої — жорсткий», — каже фермер.

У період карантину чоловік відправляє поштою м'ясо і

яйця. Аби вони доїхали без пошкоджень, пакує їх у спеціальні коробки і добре фіксує, щоб не перевернулися. Яйце продає за 250 грн, кілограм страусятини — за 350 грн.

Пташенята вилуплюються в інкубаторі

Фермер розповідає, що страуси у догляді невибагливі у порівнянні з поросятами чи іншою худобою та птицею. Їх годують двічі на день. З'їдають вони півтора-два кілограми кормової суміші: пшениця, овес, ячмінь, трохи кукурудзи, сої, свіжої трави з вітамінами. Птахи хоч і екзотичні, але без проблем переносять зиму.

«У неволі страуси пташенят не висиджують, тому фермер має придбати інкубатор. Ми свій купили за дві тисячі євро, у ньому вміщується 64 яйця. Вилуплюються пташенята за 40-42 дні. Маленькі страусенята схожі на їжаків. Вони колються, пір'їнки у них, як голочки», — розказує Сергій.

За спостереженням фермера, зацікавленість продукцією чимала, а конкуренція на ринку невелика.

Сергій розширює ферму. Для гостей буде поле для міні-гольфу. Також планує зробити тир, а в лісі поруч облаштувати територію з перешкодами, аби грати в лазертаг (лазерний бій, військово-спортивна гра). Торік викопав ставок і вже запустив коропу.

Діти можуть погодувати дрібну птицю, якої на фермі не бракує — це різні екзотичні курочки, качки, гуси, павич. Для малечі є гойдалки та велика територія, де можна вволю побігати.

На шкаралупі яєць малюють картини

Страусина ферма — безвідходне виробництво. Зі шкіри страусів шийють гаманці та брелоки, з пір'їн роблять прикраси. Кігті використовують в алмазному виробництві та для виготовлення сувенірної продукції. «Дуже ціняться страусиний жир, бо він має лікувальні

властивості, — говорить Сергій. — Ранки та порізи машу цим жиром, він знімає біль. Дуже помічний, коли крутить суглоби, болять коліна. В косметології його теж використовують». А зі шкаралуп страусиних яєць створюють цілі витвори мистецтва.

«Страусине яйце не розбивають, як куряче, його проколюють і через дірку випускають білок і жовток. Зі шкіри птахів вирізають різні вироби чи малюють картини. Вирізати на шкірі мереживо ми з дружиною навчилися самі. А от малювати картини не вміємо, тому наймаємо

художників. Така продукція користується попитом під час екскурсій. Людям хочеться привезти щось додому на пам'ять», — говорить Сергій Швець. Розписані страусині яйця можна придбати за ціною від 500 гривень. «Сувенірна продукція не розрахована на інтернет-

споживачів. Щоб купити щось гарне, людина має побачити і відчутти атмосферу, тому попит на сувеніри зараз упав. Такі писанки найчастіше беруть на подарунки рідним», — каже фермер. Найдешевше можна придбати пір'я страуса: по п'ять гривень за одну пір'їнку.