

# Добрі Сусіди



«Вартість газу становитиме десь 8 грн за кубометр»  
Стор. 3



На полях посіють дві нові культури

Стор. 7



Тісто на паску 12 годин тримають у холодильнику

Стор. 8

## Витинанки Дарії Альошкіної прикрасили виставку у Парижі

Львівська майстриня з вінницьким корінням Дарія Альошкіна запровадила нову моду на витинанки з паперу. Її роботи прикрашали штаб-квартиру ООН у Швейцарії, а сама художниця співпрацює з таким знаним брендом, як Cartier, та з французькою дизайнеркою Isabelle Daëron

Діана Редька

«Я народилася на Поділлі у сім'ї художників. Після навчання у Вишницькому коледжі прикладного мистецтва, де вивчала художнє ткацтво, вступила у Львівську академію мистецтв — вирішила стати скульптором. Потім вийшла заміж, народила трьох дітей і зрозуміла, що поєднати материнство і професію скульптора мені повністю не вдається, тоді почала займатися витинанками», — пригадує Дарія.

Майстриня каже, що у багатьох людей витинанка й досі асоціюється з новорічними сніжинками на вікнах. Проте це не так.

Далі на стор. 5



Дарія вважає, що у витинанки дуже велике майбутнє, тому що вона універсальна. Її можна використовувати у дизайні, одязі, прикрашати нею житло, великі зали

## «Немає межі досконалості, тому як тільки є вільна хвилина — персонал лабораторії навчається»

Ірина Гордієнко не побоялася змінити професію і стала завідувачем лабораторії елеватора у селі Козятин, хоча сім років тому отримала диплом педагога і соціального працівника

Діана Редька

Ірина проживала у селі Великі Лісівці Попільнянського району,

здобула освіту в Житомирському державному університеті ім. Івана Франка за спеціальністю «вчитель української мови і літератури, зарубіжної літератури та соціальний педагог». Пропрацювавши рік фахівцем із соціальної роботи, вона наважилася на кардинальний крок — перекваліфікацію.

«Це був 2014 рік, на той час у соціальних працівників були відносно невеликі зарплати. А ТОВ «АСТ» якраз будувало новий елеватор і набирало на роботу лаборантів. Брало без досвіду, єдина вимога — мати вищу освіту».

Далі на стор. 6

Щиро вітаємо наших читачів, колег, партнерів з Великоднем!

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

Христос Воскрес!

**«Кожен зможе безкоштовно взяти стільки їжі, скільки вміститься в екоторбу»**

У Львові запрацював продовольчий банк їжі «Тарілка». Подібні проекти поступово почали з'являтися і в інших містах. Як це працює та до кого потрапляють продукти з такого «банку»?

Діана Редька

«Волонтери щодня забирають у мережах супермаркетів їжу, що знаходиться на межі терміну придатності. Після відповідного сортування таку їжу розподіляють між соціальними організаціями, а вони у свою чергу забезпечують харчуванням малозабезпечені верстви населення нашого міста», — коротко розповідає про специфіку першого в Україні продовольчого банку «Тарілка» співзасновник організації Іван Павліш.

Далі на стор. 4

**cygnet**  
АГРОКОМПАНІ

**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.



# «Довелося шукати дитину, якої два тижні не було вдома. Витратили добу»

В останні кілька місяців почастишали випадки зникнення дітей. Зокрема, на Житомирщині майже щодня зникає щонайменше одна дитина. Як діяти в таких ситуаціях та запобігти їм, розповідає інспектор сектору ювенальної превенції відділу превенції Бердичівського районного відділу поліції ГУНП в Житомирській області Світлана Гутівська

Діана Редька

**Н**а посаді інспектора я з 2014 року. Обслуговую територію двох громад — Вчорайшенської та Ружинської, населення тут небагато. На території цих двох громад протягом року зникнення дітей траплялися не надто часто. Зникало п'ятеро, їх розшукали працівники поліції та повернули додому. Проте в межах області статистика гірша, практично щодня надходять повідомлення про зникнення. Буває по-різному, але дві-три дитини за тиждень — майже завжди», — каже Світлана.

Безвісне зникнення дитини — це надзвичайна подія. Після знайдення дитини детально з'ясовується причина зникнення та проводиться профілактична робота.

«Коли дитину знайдено, ювенальний інспектор встановлює причину зникнення. Це може бути що завгодно: нюанси у дитячому чи шкільному колі спілкування, дитяче нерозділене кохання або проблеми вдома, коли батьки не дослухаються до дитини та не зважають на її проблеми. Бувають випадки, коли про якусь проблему дитина боїться розповісти батькам, вважає, що якраз втеча їй допоможе і лише так можна вирішити цю проблему. Профілактична робота проводиться з оточенням дитини і з батьками. Долучається служба у справах дітей, центр соціальних служб, у деяких випадках залучається до роботи сільська рада, шкільний колектив. Проводиться також робота на випередження, щоб інші дітки так не робили», — розповідає Світлана Гутівська.

На щастя, повторне зникнення тих же самих дітей трапляється не часто.



До карантину Світлана Гутівська з колегами приїздила на зустрічі до школярів майже щотижня

Інспектор пригадує: «У моїй практиці був лише один такий випадок, у 2019 році. Неповнолітня дівчинка втекла з дому, її повернули, а буквально через два місяці вона втекла знову. Якщо дитина протягом року два чи більше рази самовільно залишає місце проживання, її ставлять на профілактичний облік і з нею протягом року працює поліцейський. Тоді центр соціальних служб таку родину ставить на облік, суб'єкти соціальної роботи проводять різні бесіди, профілактичні заходи, роз'яснення, лекції, відвідують дитину за місцем проживання і в вечірній, і в денний час».

У випадку, коли батьки помітили, що їхня дитина зникла — інспектор радить не гаяти часу і звертатися у поліцію.

«Якщо зателефонували дитині і не отримали відповіді, перевірили коло її друзів та осіб, з якими дитина контактувала, останнє місцезнаходження, місця поблизу — потрібно відразу звертатися до поліції, залучати до пошуків усіх небайдужих. Батьки часто не хочуть звертатися до правоохоронців, побоюючись якогось осуду та відповідальності та іноді зволікають. Таке зволікання значно ускладнює пошуки дитини та наражає її на більшу небезпеку (темна пора доби, холодна ніч тощо). У таких випадках не можна зволікати. У нас був випадок, що дитину відшукали менше ніж за годину: вона пішла самовільно в магазин, хоч ще маленька. Але всі долучилися до пошуків, і дитину швидко знайшли», — говорить Світлана Гутівська.

Інспектор рекомендує всім дітям про свої негаразди розпо-

відати найближчим. Адже втеча з дому у жодному разі не вирішить проблеми.

«Батьки повинні дітей вчити, що про будь-які проблеми потрібно говорити, їх не можна замовчувати. Найперші, кому можна довіритися — це батьки. А якщо це кризова родина, де батьки зловживають алкоголем, на такий випадок є психолог у справах дітей. Також це може бути будь-хто зі знайомих, кому дитина довіряє: друзі, родичі, продавець магазину. Діти можуть відразу звернутися до ювенального інспектора. Мій номер телефону є у всіх навчальних закладах, старостинських округах, у кожній сільській раді. Наші діти дуже добре знають, як телефонувати на 102, і іноді телефонують, а оператори завжди реагують на дитячі повідомлення», — каже ювенальний інспектор.

**«Батьки повинні дітей вчити, що про будь-які проблеми потрібно говорити, їх не можна замовчувати»**

Кожен випадок зникнення дитини Світлана Гутівська називає критичним.

«Всі ситуації різні, і кожна по-своєму складна. Якось неповнолітня дівчинка поїхала з нашого району, і ми її знайшли наступної доби в Житомирі. Ще надзвичайний випадок був: про зникнення дитини ми дізналися від сторонніх осіб, бо її тато не звертався до поліції. Довелося шукати дитину, якої два тижні не було вдома. Витратили на пошуки добу, виявилось — дитина поїхала до Києва», — говорить жінка.

Інформацію у соцмережах з приводу викрадення дітей Світлана Гутівська рекомендує сприймати критично.

«Викрадення дітей незнайомими людьми — це переважно міф. Нещодавно було повідомлення: "Обережно, люди, в Чижівці знайдено тіла дітей без внутрішніх органів". Це все неправдива інформація. Що стосується викрадення, то були лише випадки, коли хтось із подружжя, яке не проживає разом і не може поділити дитину, звертається до нас із заявою про викрадення», — розкажує вона.

Світлана Гутівська регулярно проводить профілактичні бесіди з дітьми в навчальних закладах.

«У мене під опікою 27 навчальних закладів. До карантину я була практично щодня у школі, з початку його введення заходи проводяться рідше, але вони є. Працюємо різнопланово — проводимо розмови, екскурсії, індивідуальні бесіди, переглядаємо відеоматеріали», — каже вона.

За спостереженнями інспектора, з кожним роком з дітьми спілкуватися все легше, адже завдяки розвитку технологій діти стали більш допитливими та відкритими.

Однак завдяки саме технологіям, наявності великого обсягу інформації у соціальних мережах діти дбають лише про свої права, забуваючи про обов'язки. Вони запросто можуть поскаржитися правоохоронцям, що вчитель порушує їхні права, оскільки зробив зауваження чи забороняє користуватись мобільним. А своїм батькам кажуть, що якщо ті будуть сваритися чи не дадуть кишенькових грошей, то вони звернуться до поліції із заявою про вчинення домашнього насилля.

«Вони стали сміливішими, їх багато що цікавить. Раніше, коли працівник поліції приходив у школу, реакція була негативною. Це означало, що хтось вчинив щось погане і буде якесь покарання. А зараз усі діти мене знають, і коли я заходжу, вони не тікають, а навпаки, підбігають, запитують, до кого прийшла, що розкажу і покажу їм», — розповідає інспектор з ювенальної превенції сектору превенції Бердичівського відділу поліції Світлана Гутівська.

# «Вартість газу становитиме десь 8 грн за кубометр»

**У квітні 2021 року в Україні змінюється вік виходу на пенсію для жінок, набуває чинності нова Програма медичних гарантій та зміниться ціна на газ**

Лідія Дербіга

З 1 квітня зріс пенсійний вік для жінок — до 60 років (було 59 років 6 місяців), крім того, тепер потрібно мати 28 років страхового стажу. В Україні вимоги до виходу на пенсію в 60 років поетапно змінюються: у 2020 році було потрібно 27 років стажу, а у 2028-му вимагатимуть 35. Якщо людині виповнилося 60 років, але їй бракує офіційного страхового стажу, його можна докупити. З квітня 2021 року вартість одного року складає 31 680 грн (раніше було 24 937 грн).

Якщо жінка досягла віку 59 років 6 місяців до квітня 2021 року, то отримати виплату вона зможе на пів року раніше. Це стосується тих, хто народився з 1 жовтня 1960 р. по 31 березня

1961-го. Крім того, з 1 квітня передбачені надбавки для пенсіонерів, які офіційно працевлаштовані. Однак люди зможуть їх отримати лише у травні-червні.

**Ціни на газ зміняться**

Із квітня більше не діятиме фіксований тариф на газ (6,99 грн за куб. м). Тепер середня ціна палива становитиме 8 грн за кубометр.

Найнижчі ціни у квітні будуть у Нафтогазі та Галнафтогазі — 6,86 грн за куб. м. Частина постачальників, зокрема регіональні газзбути, лишили зимову вартість. А найвищі ціни встановили Маргаз (8,25 грн) та Азовгаз (8,85 грн).

«У січні уряд насильно встановив свою ціну на газ. Це не ринок, а порушення закону. Треба було робити в інший спосіб, наприклад, знизити ціну для населення, але різницю з ринковою вартістю компенсувати компаніям із держбюджету. У квітні вартість газу ще триматиметься на рівні 7 грн. А от у травні вве-

дуть річний тариф. Але ціна не буде однією. Тариф ділитимуть на місячні, квартальні чи на опалювальний сезон. Вартість газу становитиме десь 8 грн за кубометр. У ринкових умовах це хороша ціна, люди ще зрозуміють. У гіршому випадку в опалювальний сезон могли б платити 12-14 гривень за куб. Але якби держава змусила Нафтогаз продавати український газ не на європейських біржах, а на внутрішньому ринку, то тариф становив би 5 грн за кубометр», — каже експерт із енергетики **Юрій Корольчук**.

**Скасували направлення до вузькопрофільних лікарів**

Почала діяти «Програма медичних гарантій — 2021». Українці зможуть без направлення та безкоштовно звернутися до низки лікарів.

«Правила доступу пацієнтів до безоплатних послуг не змінюються. Потрібна декларація з сімейним лікарем, електронне

направлення від сімейного або особистого лікаря. Але до низки вузькопрофільних медиків українці можуть звернутися напряму, і НСЗУ оплатить такий візит за пацієнта. Так можна йти до гінеколога, зокрема дитячого та підліткового віку, психіатра, нарколога, стоматолога, фтизіатра, педіатра, лікаря, у якого під наглядом перебуває пацієнт із хронічними захворюваннями», — пояснюють у пресслужбі Національної служби здоров'я України.

**Пологи подорожчали**

1 квітня в Україні збільшився тариф на пологи. Сума за народження дитини зросла з 8 до 10 тис. грн. Таким чином намагаються боротися з платою лікарям «в кишеню». Також зміниться сума на медичну допомогу новонародженим. Зокрема, на догляд за недоношеними немовлятами вагою до 1,5 кг сума збільшиться до 130 тис. грн, а за новонародженими з вагою більше 1,5 кг — до 25 тис. грн.

## У школах з'являться електронні щоденники

Лідія Дербіга

У міських і сільських школах з початку нового року почали активно впроваджувати електронні журнали та щоденники.

Сервіс доволі простий у користуванні, програму можна встановити на смартфон чи ноутбук. Станом на 1 лютого 2021 року безкоштовними державними електронними журналами та щоденниками користувалися 134 заклади загальної середньої освіти України. Учителів навчають користуватися системою дистанційно. В середньому адміністратори платформ отримують з різних куточків України від п'яти заявок на день про підключення системи.

У Володимирецькому районному колегіумі Рівненської області використання у навчальному процесі електронних щоденників — пілотний проект. Поки директори багатьох шкіл ще вагаються, чи підтримувати ініціативу МОН, директор колегіуму **Анатолій Остапенко** підтримав її без вагань.

Він розповідає: «Електронними журналами ми користуємося з нового року. Ввели їх з п'ятих по дев'яті класи, по одному класу на



Учителі Володимирецького районного колегіуму проходять онлайн навчання по електронних щоденниках

паралелі. Чому я як директор прийняв це рішення? Я очолюю громадську організацію "Асоціація директорів шкіл Рівненської області". Десять років тому возив делегацію директорів Рівненщини в Естонію. Там уперше побачив, як у їхній системі працювали електронні журнали та щоденники. І з того часу в мене було бажання у нас у колегіумі запровадити те ж саме. Ми неодноразово приєднувалися до подібних ініціатив — на різних платформах та з різними організаторами. Але минулого року така можливість з'явилася в усіх навчальних закладів. Ми це підтримали».

Працювати з електронними журналами вчителі Володими-

рецького колегіуму навчалися самі. За словами Анатолія Остапенка, заплановане навчання на всеукраїнському рівні не відбулося.

Він каже: «Наш заклад уперше в Україні ще десять років тому ввів дистанційне навчання. Вчителям було не складно вчитися працювати з електронними журналами, тому що вони в системі дистанційного навчання працювали з різними платформами та програмами. Спеціального технічного забезпечення ми також не потребували, адже другий експеримент у закладі — використання електронних підручників. Сьогодні в кожному кабінеті є хороший

інтернет, комп'ютерне програмне забезпечення».

Вже з першого вересня Анастолій Остапенко планує розпочати впровадження у навчальний процес усього колегіуму електронних журналів. Директор розповідає про їхні переваги над паперовими: «За допомогою електронних журналів вдасться звести до мінімуму корупційні складові в освіті. В паперовому журналі ще можна виправити оцінку, в електронному це неможливо. Ще одна перевага — це те, що вчитель буде працювати з дітьми уже в режимі сучасних електронних технологій, у режимі співпраці з батьками. Вчитель буде спілкуватися з батьками безпосередньо у платформі. Він зможе там коментувати, пояснювати і відповідати на їхні запитання, причому інші батьки цього не бачитимуть, а захист персональної інформації — це велика перевага. Проте поки що не розроблена повністю юридична база, яка б дозволила працювати лише з електронним журналом, тому сьогодні вчителі паралельно виставляють оцінки і в паперовий журнал».

# «Кожен зможе безкоштовно взяти стільки їжі, скільки вміститься в екторбу»

Початок на стор. 1

Громадська організація вирішує відразу кілька проблем: магазини Львова не викидають продукти, що знаходяться на межі терміну придатності, що відповідно скорочує кількість органічних відходів на смітниках міста, а також допомагають продовольчими продуктами нужденним громадянам.

За словами Івана Павліша, поштовхом до створення такого банку стала поширена серед українців проблема — нераціональне використання продуктів харчування. Щороку у нас викидають на смітники понад 5 млн т їжі. Україна входить у десятку країн, де найбільше органічних відходів.

«Організацію у 2019 році створив у Львові Ростислав Косюра. У тому ж році ми зареєстрували "Тарілку" як громадську організацію. Згодом Львівська міська рада виділила нам в оренду приміщення для продовольчого банку. Запускали проект під час карантину. Ми розуміли, що дуже різко зменшилася купівельна спроможність громадян, велика кількість людей потрапила у складне фінансове становище», — розповідає Іван Павліш.

**Сто волонтерів відгукнулися, щоб запустити проєкт**

Скільки точно людей у команді, Іванові складно відповісти, адже кількість волонтерів постійно зростає. Зараз над проєктом працює близько ста людей.

До обіду волонтери отримують інформацію від представників магазинів про наявність продуктів. Ці дані збирає координатор і складає маршрут для водія.

«Наш координатор до обіду збирає всю інформацію від магазинів, котрі відгукнулися, і складає маршрут. Водія супроводжує волонтер, який допомагає збирати продукти», — розкажує Іван.

Деякі магазини передають їжу щодня, інші — раз на тиждень.

**Перед роздачею їжу сортують**

«Сортування необхідне, бо існує людський фактор. Можливо, працівники випадково додали прострочені продукти, або ж,



Їжу сортують за термінами придатності та роздають тим, хто її потребує

можливо, вони вважають, що продукція придатна, а насправді її потрібно викидати. Мусимо проводити повторне тестування, щоб набір був максимально якісним для потребуючих. І навіть якщо до нас потрапляє прострочена їжа, то ми вже маємо домовленість із переробною станцією, яка переробляє органічні відходи», — розповідає Іван Павліш.

Отриману від магазинів їжу волонтери передають соціальним партнерам у той же день.

«Соцпартнери забирають їжу і їдуть її розподіляти між своїми клієнтами. Вони або формують продуктові набори та роздають їх, або готують щось із цих продуктів», — пояснює Іван Павліш.

Нині «Тарілка» співпрацює з мережами «Ашан», «Рукавичка», «Близенько», компаніями Yarych, Nestle, Berta Group і шукає нових донорів.

«Зараз до нашої ініціативи все частіше долучаються різні виробники продукції, які мають можливість передати їжу з трошки більшим терміном придатності, ніж один-два дні. Крім того, підключаються маленькі крафтові виробники, наприклад, пекарня "Культ хліба", вона нам кожного другого дня передає хлібобулочні вироби. Чекаємо також на

передачу продукції від компанії Galicia, виробника натуральних соків. Нерідко нас знаходять за повідомленнями у ЗМІ чи у соціальних мережах. І дуже часто пишуть: СЯ невеликий фермер, займаюся виробництвом такої ось

**Щороку українці викидають на смітники понад 5 млн т їжі**

продукції, мені сподобався ваш проєкт, я хотів би вам частину їжі передавати щодня чи щотижня". Ми такі точки додаємо до наших маршрутів і вони стають частинкою такого собі "маршруту добра", — каже керівник організації «Тарілка».

**Продукти — для пенсіонерів і малозабезпечених родин**

Цього року волонтери організації планують завершити ремонт приміщення. Іван розповідає, яким саме чином має функціонувати продовольчий банк: «Це буде одна велика кімната, як звичайний продуктовий магазин — людина може прийти і безкоштовно взяти їжу. Там будуть прилавки, стелажі, холодильне обладнання. У нас також буде сортувальна лінія, звідки потраплятимуть продукти у це приміщення. Ще є кімнати, де обладнаємо адміністративні

приміщення. Але щоб довести їх до ладу, треба чимало коштів. Другий рік робимо ремонт, сподіваємося, що вже скоро завершимо. За кошти волонтерів беремо участь у різних акціях, самі організовуємо акції, звертаємося до представників місцевого бізнесу. Іноді підприємства, які довго з нами співпрацюють, також передають нам певні грошові суми. Є люди, які просто переказують нам кошти, а хтось фізично з ремонтом допомагає».

Основними відвідувачами банку будуть пенсіонери та малозабезпечені сім'ї.

Організатор розповідає: «Щоб стати клієнтами нашого продовольчого банку, потрібно буде прийти і показати посвідчення, ми людину зареєструємо і визначимо певну дату, коли вона зможе до нас приходити. У нас є ідея пошити екторбинки, в які можна буде набирати їжу. Одна торбинка буде забезпечувати продуктами одну людину».

Львівська «Тарілка» надихнула й волонтерів з інших міст України. У Києві вже функціонують два продовольчих банки — «Тарілка-Київ» та «Другий врожай». Волонтери Вінниці також наразі працюють над розробленням концепції «Тарілки» у своєму місті.

«Ми перші, хто проходив такий шлях створення продовольчого банку в Україні. Вже є чимало напрацювань з ентузіастами та волонтерами з інших міст. Ми охоче надаємо підтримку, надсилаємо презентації, пояснюємо, як вести комунікацію із соціальними партнерами та донорами їжі. Тобто ми зацікавлені в тому, щоб із продовольчого банку "Тарілка" зробити загальнонаціональну культуру. Ми хочемо, щоб не лише кожне місто, а й кожен районний центр мав свою "Тарілку". Коли люди отримують їжу, їхній подив і захоплення найбільше стимулюють. Ми працюємо не заради подяки. Я думаю, більшість людей навіть не розуміє, яких зусиль нам коштує дістати їжу і скільки людей до цього залучено. Ми просто робимо добро, щоб більше людей були щасливими», — говорить Іван Павліш.

# Витинанки Дарії Альошкіної прикрасили виставку у Парижі

Початок на стор. 1

«Мама з дитинства вчила, що витинанка – це не тільки сніжинки, це тематичні композиції, це якась історія. Саме мама навчала мене вирізати витинанки. Ми з нею часто прикрашали житло паперовим "мереживом", а в школі, де батьки викладали, вирізали різні витинанки. У 2008 році я повернулася до цієї справи як до хобі. Спершу робила витинанки маленького формату, як і більшість майстрів, поки у 2015 році мене не запросили у Фрайбург оздобити величезні вікна. Я зробила шість двометрових витинанок, і це "вистрілило". Потім була виставка в Парижі, де я презентувала три панно на вікна», — каже майстриня.

## Дві найбільші витинанки з'явилися у Львівській опері

Після виставок за кордоном мисткиня почала активно робити витинанки в Україні та пропагувати їх через соцмережі. Торік Дарія створювала витинанковий проєкт разом із Національним музеєм Голодомору-геноциду. Тепер він експонується у Кракові.

## «Мама з дитинства вчила, що витинанка – це не тільки сніжинки, це тематичні композиції, це якась історія»

«Паперові витинанки надають приміщенню особливого затишку і краси. Вони дуже легкі та красиві. Мої витинанки прикрашають дитячу бібліотеку у Львові, четвертий рік висять там на вікнах. Витинанки з родовим деревом прикрашають креативний простір в АНУВ, теж у Львові. Найбільшою була витинанка-декорація розміром два на чотири метри до Дня пам'яті Тараса Шевченка. Її розмістили в оперному театрі», — каже Дарія.

Мистецтво вимагає копіткої праці, креативності, майстерності, а ще — фізичної сили.

«Я працюю з твердим, майже як картон, папером, який складаю вдвоє. Ріжу його ножом, на лезо треба добряче натиснути. Часом після закінчення



На створення такої витинанки майстриня витрачає близько п'яти днів

великої роботи рука розпухає. Якимось мені навіть підписниця написала з Америки, спитала, чим рятує руку після роботи. Так у мережі обмінюємось різним досвідом, у тому числі й практичним», — розказує майстриня.

В Україні є цілий клас поважних майстрів, які займаються витинанками давно. Дарію надихають Микола Теліженко, Андрій Пушкарьов, львівська майстриня Олена Турянська. Вони влаштовують виставки, організовують симпозіуми.

«У 2008 році, коли я тільки зацікавилася вирізанням, мистецтвознавці казали, що цей вид мистецтва в Україні вимирає, немає моди на нього. А за кордоном витинанки дуже популярні. Їх там називають rare art. Взагалі зараз там дуже популярне все, що робиться руками, і з паперу зокрема», — говорить Дарія.

Від складності завдання залежить і час вирізання витинанки. «Якщо це маленька витинанка, то, залежно від задуму, на неї витрачаю до години. На велику йде від трьох до п'яти днів. На перший погляд здається, що маленьку витинанку зробити швидше і легше. Насправді — ні, бо великі отвори вирізати легше, ніж дрібні», — пояснює жінка.

Створюючи витинанки, Дарія використовує україн-



Паперові витинанки надають приміщенню затишку і краси

ські традиційні символи та керується власною творчою фантазією.

«Витинанка — це своєрідне мереживо. Щоб зробити його, треба вплітати, переплітати і компонувати різні сегменти. Часом я використовую не лише українські символічні орнаменти, це залежить від завдання. У голові дуже багато образів, але щоб грамотно побудувати композицію, потрібно відштовхуватися від схеми, і орнаменти дуже в тому допомагають», — розповідає Дарія.

## На виставці у Сеулі купили половину великих робіт

Витинанки Дарії вже підкорили Польщу, Францію, США та навіть Південну Корею.

«Я досить часто беру участь у міжнародних виставках. Однією з перших країн була Німеччина, далі — Польща, мене туди дуже часто запрошують. Їздила також у Францію, в Париж. Однією з найцікавіших була поїздка у Сеул, столицю Південної Кореї. Там після виставки вперше купили половину моїх великих робіт. Виявилось, що витинанками там давно прикрашають інтер'єр. Є багато магазинчиків, де продають усе паперове для інтер'єру», — розповідає Дарія Альошкіна.

Також їй вдалося відвідати зі своїми витворами Данію, Північну Америку, Швейцарію, Бельгію. Щоб не пошкодити витинанки, вона перевозить їх у спеціальних тубах. Майстриня каже, що іноземців вражає, що вироби зроблені з паперу. А ще вони дізнаються про витинанку як про вид народної творчості.

Періодично жінка проводить майстер-класи для дорослих.

«Я думаю, що у витинанки дуже велике майбутнє, бо вона універсальна: її можна використовувати у дизайні, одязі, прикрашати нею житло, великі зали. Дуже тішуся, що витинанка відроджується, є молоді дівчата, які починають експериментувати», — каже майстриня.

Нині витинанки модно розміщувати поміж двома листками скла, тоді вони гарно виглядають у приміщенні.

Дарія постійно фантазує та експериментує. Жінка радіє, що в суспільстві починають цінувати вироби, виготовлені вручну.

«На щастя, завжди маю замовлення, перед Різдом черга така, що ледве справляюся. Є різні варіанти замовлень: декорація холів, сцен, весілля. Також роблю витинанки на стіну. Мене надихає можливість знаходити нові варіанти подачі, композиції. Роблю те, що мені подобається, і це додає натхнення», — каже Дарія.

# «Немає межі досконалості, тому як тільки є вільна хвилина — персонал лабораторії навчається»

Початок на стор. 1

«Ми проходили курс навчання у Державному центрі сертифікації та експертизи сільськогосподарської продукції. Після навчання я по 2016 р. працювала в тій компанії лаборантом, а тоді ще три роки — старшим техніком-лаборантом. На таку ж посаду я прийшла у «Сігнет-Центр» у червні 2019 року. Не шкодую, що наважилася і перепрофілювалася. Мені подобається ця сфера», — розповідає Ірина Гордієнко.

Ірина прийшла працювати у «Сігнет» влітку — якраз був початок сезону, елеватор розпочав приймання пшениці.

«Колектив дуже приємний, за весь час жодних проблем не було. В "АСТ" ми з пшеницею не працювали, тому це був для мене новий досвід», — каже жінка.

Рік Ірина працювала у лабораторії елеватора села Андрушки, а тоді їй запропонували посаду завідувача лабораторії новозбудованого елеватора у селі Козятин. За словами Ірини, наважитися перейти на нове місце було складно.

«Сім'я мене, звісно, підтримала, особливо батьки. І ось уже із серпня 2020 року я завідувач лабораторії. Звісно, хвилювалася — новий елеватор, нові люди. До того ж я не місцева, тому зараз мешкаю в Козятині, а додому їжджу на вихідні. У мене двоє дітей, я їх у Козятин не забирала, вони навчаються у Попільнянській гімназії», — каже Ірина Гордієнко.



Завідувач лабораторії елеватора с. Козятин Ірина Гордієнко

Перед початком першого сезону на козятинському елеваторі Ірина Гордієнко разом із начальником елеватора проводила співбесіди з тими, кого приймали на посаду лаборантів. Після того всіх, хто не мав досвіду, завідувач лабораторії навчала.

Вона пригадує: «На початку у нас не було справжньої лабораторії, був вагончик, до цього довелося пристосовуватись. Лише двоє дівчат із шести мали досвід роботи лаборантами, всіх інших я на місці навчала».

Про перший сезон роботи лабораторії Ірина розповідає так: «Усім було складно в перший рік роботи елеватора. Форму-

**«На початку у нас не було справжньої лабораторії, був вагончик, і до цього довелося пристосовуватись»**

вався колектив, налагоджувалася робота. Зараз я звикла, а спочатку було дуже важко. Наскільки вдало пройшов цей сезон у мене як завідувача, треба запитати у мого керівника. Але немає межі досконалості, тому як тільки є вільна хвилина — персонал лабораторії навчається. У перервах, коли не відвантажували зерно, дівчата освоювали нормативну

документацію з приймання соняшника, сої та пшениці. Адже ці культури в новому сезоні наша лабораторія прийматиме вперше. Оскільки я вже працювала з соняшником, то ділюся з ними своїм досвідом».

Хоча колектив лабораторії за робочий сезон гарно згуртувався, Ірина зізнається: «За лабораторією в Андрушках на початкудесь у глибині душі сумувала, але зараз уже звикла до нового місця. Все ж таки підвищення на посаді мене стимулює працювати. Це новий досвід і знання. Найбільше навантаження в лабораторії — у сезон. Як я відпочиваю? Їду до дітей, додому. Це найкращий відпочинок».

## Як проводять аналіз зерна пшениці у лабораторії елеватора

Діана Редька

Для елеватора ТОВ «Сігнет-Центр» у селі Козятин минулий сезон був першим. З усіх культур, які вирощує компанія, елеватор приймав лише кукурудзу. Цього сезону лаборанти активно готуються до приймання сої, пшениці та соняшнику. В лабораторії вже було обладнання для сої, нещодавно отримали обладнання для пшениці. А до початку сезону має надійти ще й обладнання для соняшнику.

Завдання лабораторії — швидко та якісно перевірити основні якісні характеристики зерна. Тому лаборанти активно вивча-

ють нове обладнання для прийому пшениці. Завідувач лабораторії с. Козятин **Ірина Гордієнко** вже має досвід роботи з пшеницею і ділиться ним із лаборантами, аби тим було легше почати працювати з новою культурою.

Жінка детально описує порядок дій під час приймання зерна пшениці на елеватор: «Коли машина із зерном приїжджає на територію елеватора, вона насамперед заїжджає на ваги. Лаборант бере пробу зерна та відправляє у лабораторію. Далі лаборант опрацьовує цю пробу, виділяє зернові та смітні домішки, а також перевіряє на зараження шкідниками. Після

цього зерно висипається в кювету приладу "Інфратек". Він дозволяє за хвилину визначити кілька показників: вологість, вміст білка і клейковини. Завдяки цьому підвищується оперативність роботи лабораторії та елеватора в цілому. Дані потрапляють в систему 1С з "Інфратека" автоматично», — каже завідувач лабораторії.

На основі даних, отриманих експрес-методом, лаборанти визначають клас пшениці. Після цього водія вантажівки направляють по рації до відповідної лінії автоприйому.

«Основний аналіз зерна проводять лаборанти нічної зміни.

Для цього насамперед потрібні сушильні шафи. В них при відповідній температурі висушують проби, і таким чином ми точно дізнаємося вологість зерна. Якість клейковини пшениці визначається на приладі ВДК-7. Ще один прилад, який нам потрібен — млин ЛМТ-2. Він призначений для подрібнення лабораторних проб зерна. Є ще прилад ПЧП-2KL — за його допомогою встановлюємо "число падіння". За цим показником можна з'ясувати долю зерна, що проросло при зберіганні, оптимальні строки збору врожаю та інше», — пояснює начальник лабораторії с. Козятин Ірина Гордієнко.

# «У новому сезоні хочемо зберігати зерно у полімерних рукавах, щоб збільшити оборот елеватора»

**Як пройшов сезон сушки і відвантаження зерна на елеваторах та яких змін слід очікувати наступного сезону — про це розповідають керівники двох елеваторів компанії «Сігнет-Центр», які працюють у селах Козятин та Андрушки**

Діана Редька

«Весняний період для нас важко назвати міжсезонням. Останнє відвантаження зерна на елеваторі села Козятин було 23 березня, а зараз ми вже розпочали підготовку до приймання зерна нового врожаю. Плануємо також усунути або ж підсилити слабкі місця, які виявили у першому сезоні роботи елеватора», — розповідає начальник елеватора села Козятин **Василь Набока**.

Старший майстер зміни **Леонід Мельник** результатами роботи задоволений.

«Для першого сезону 47 тис. т — хороший показник. Відвантаження пройшло на високому рівні», — каже він.

Відвантаження з елеватора в Андрушках ще триває, завершиться воно, за прогнозами начальника елеватора, наприкінці травня.

«Цей сезон був важчим, ніж завжди — через карантин. Мусили слідувати за тим, щоб працівники носили маски, дотримувалися дистанції, довелося внести певні корективи в організацію роботи. Наразі залишилися лише давальницька сировина, 20 тис. т кукурудзи. Протягом усього сезону приймання та відвантаження масштабних поломок у нас не було, лише поточні. Ремонтували те обладнання, що зношується в процесі експлуатації», — розказує начальник елеватора села Андрушки **Сергій Гуцулюк**.

Старший майстер зміни **Ігор Кеба** додає: «Ми поступово проводимо тестування обладнання. Далі проводитимемо тендери для закупівлі необхідних запчастин. Коли завершимо відвантаження, приступимо до повноцінного ремонту».

На новозбудованому елеваторі у селі Козятин капіталь-

ного ремонту обладнання не передбачено, адже елеватор відпрацював лише сезон. Проте, за словами старшого майстра зміни Леоніда Мельника, хоча елеватор і обладнаний сучасним високотехнологічним обладнанням, його технічний стан все одно потрібно перевіряти.

«Зараз ми зачищаємо силоси,

**«До штату працівників додадуть по одній людині на зміну»**

де зберігалось зерно, далі будуть проводитися слюсарні ремонтні роботи. Технічний стан зерносушарки також повністю перевіряємо. Активно готуємося до нового сезону», — каже Леонід.

На обох елеваторах також планують провести навчання працівників. Лаборанти елеваторів уже пройшли навчання з приймання сої, пшениці, кукурудзи та соняшнику. У Козятині планують також навчання всього персоналу з протипожежної безпеки.

«Оскільки в новому сезоні елеватор прийматиме окрім ку-

курудзи ще й сою, пшеницю та соняшник, до штату працівників додадуть по одній людині на зміну», — каже Василь Набока.

До приймання нової культури готуватимуться і працівники на елеваторі в Андрушках. Тут навчатимуть персонал сушінню соняшнику.

Начальник елеватора села Козятин каже, що на підприємстві заплановані деякі нововведення: «У новому сезоні хочемо зберігати зерно у полімерних рукавах, щоб збільшити оборот».

Про свої плани на новий сезон розповідає і начальник елеватора села Андрушки: «У ремонтний період маємо налаштувати газове обладнання на сушарках, бо воно вже відпрацювало вісім сезонів. Хочемо зменшити споживання газу, але так, щоб це не вплинуло на продуктивність зерносушарки. Ну і, звісно, основне завдання — приймати за добу близько 5 тис. т зерна, особливо кукурудзи. У новому сезоні плануємо приймати ячмінь, тому розраховуємо ще й на давальницьку сировину».

## На полях посіють дві нові культури

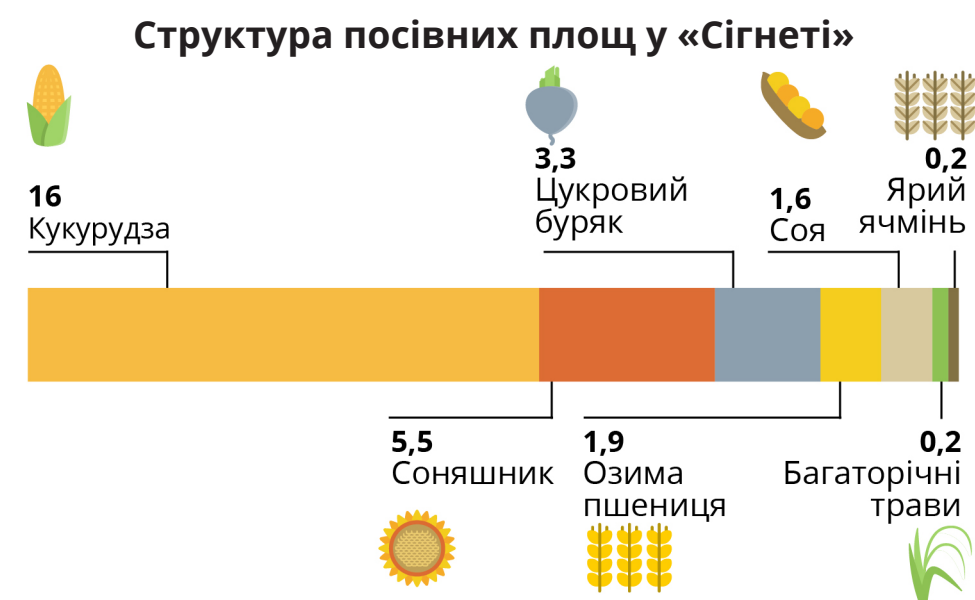
Діана Редька

Весна в цьому році видалася затишною та холодною, посівна кампанія тому розпочалася на два тижні пізніше, ніж зазвичай. Основне тепер — надолужити прогаяне, не забуваючи при цьому про належну якість сівби.

Першого квітня посіли експериментальні 300 га ярого ячменю. Це нова культура для компанії. Якщо експеримент буде успішним, наступного року ячменем можуть засіяти більші площі.

«Посів ячменю тривав півтора дня. Техніка була належним чином підготовлена, насіння оброблене, а команда мала бойовий настрій. За день до посіву ми обробили поле спеціалізованим добривом. Ця культура для нас нова і вважається експериментальною, тому перед початком посівної кампанії ми провели навчання для агрономічної служби», — розповідає головний агроном Житомирського відділення **Олександр Гапонюк**.

З 5 по 14 квітня тривав посів цукрового буряка, під який від-



ведено 3,3 тис. га. Агрономічна служба «Сігнета» здійснює зараз також догляд за озимою пшеницею, посіви якої складають 1,9 тис. га.

«Озимина в гарному стані, загибелі рослин не спостерігалось, пшениця відновлює вегетацію. Ми вже зробили два підживлення азотно-сірчаними добривами. Вологи у ґрунті більше, ніж торік, але все одно запаси продуктивної вологи не відновлюються. Впливають на стан

озимих і весняні коливання температури — вони викликають температурний стрес у рослин, і ті уповільнюють вегетацію», — каже заступник директора з рослинництва ТОВ «Сігнет Холдинг» **Юрій Борідченко**.

Структура посівних площ у «Сігнеті» суттєво відрізняється від тієї, що була у попередні роки. Окрім ярого ячменю, новою культурою є також соняшник, під який відведено 5,5 тис. га, з них 3,6 тис. га — в Погребищенсько-

му відділенні, решта — у Житомирському, Попільнянському та Ружинському районах. Суттєво скоротилися площі, відведені під сою: 1,6 тис. га, що на 3,1 тис. га менше, ніж торік. Дещо зменшилися і площі під посів кукурудзи, нею планують засіяти 16 тис. га.

Весняно-польові роботи — чи не найвідповідальніший процес у рослинництві, оскільки саме від них великою мірою залежить майбутній врожай. Тому перед початком посівної кампанії агрономи «Сігнета» проходили онлайн-навчання.

«Основна увага була присвячена соняшнику, оскільки ця культура у нас буде вирощуватися вперше», — розповідає заступник директора з рослинництва «Сігнет Холдингу» **Юрій Борідченко**.

Агрономічна служба «Сігнета» докладає максимум зусиль, аби отримати хороші врожаї. Проте погодою керувати ніхто не в змозі. Сподіваємося, що вона буде сприятливою та порадує всіх аграріїв.

## РЕЦЕПТ



## Тісто на паску 12 годин тримають у холодильнику

Діана Редька

Кондитер **Єлизавета Глінська** поділилася рецептом паски з тіста, з якого готують популярні у французькій кухні здобні булочки — бріоші. Головне у приготуванні цього тіста — холод.

## Для тіста необхідні:

Свіжі дріжджі — 24 г  
Ванільний цукор — 1 пакет  
Родзинки — 300 г  
Борошно пшеничне — 500 г  
Мед — 50 г  
Опара — 300 г  
Цукор — 150 г  
Вершкове масло — 250 г  
Сіль — 10 г  
Яйця — 5 шт

## Для опари:

Свіжі дріжджі — 2 г  
Молоко — 170 мл  
Борошно пшеничне — 150 г

## Для сиропу:

Вода — 150 мл

Коньяк — 50 мл  
Цукор — 150 г

Для опари змішайте дріжджі з теплим молоком, всипте борошно та перемішайте до однорідної маси. Накрийте опару харчовою плівкою і залиште в теплому місці на дві-три години.

Щоб сухофрукти не вбирали з готової випічки вологу, потрібно приготувати сироп. У глибокій каструлі доведіть до кипіння воду і цукор, залийте родзинки сиропом і поставте в холодильник на 12 годин.

В чаші комбайна змішайте холодні яйця, мед і опару. Для кращого змішування всіх інгредієнтів використовуйте насадку «гак». Додайте до маси заздалегідь просіяне борошно, сіль, цукор, ванільний цукор і свіжі дріжджі. Ретельно перемішуйте всі

інгредієнти в комбайні на низьких обертах п'ять хвилин.

Додайте в тісто для паски невеликі холодні шматочки вершкового масла та продовжуйте вимішувати.

Накрийте тісто харчовою плівкою і залиште на 1-1,5 години для першого підйому.

Розімніть тісто, знову накрийте плівкою і поставте в холодильник на 12 годин для другого підйому.

Злийте сироп з родзинок і просушіть їх від зайвої вологи. Додайте родзинки в тісто і вимішайте.

Сформуєте з тіста невеликі кульки та покладіть у форми, накрийте рушником і залиште паски для третього підйому.

Розігрійте духовку до 170 градусів та випікайте паски від 20 до 40 хвилин.

## «На Великдень почали готувати менше м'ясних страв»

Лідія Дербіга

Українці останнім часом готують на свята все менше страв, і м'ясні серед них уже не посідають чільного місця. Про це розповідає шеф-повар ресторану подільської кухні «Ресторація Шпігеля» **Артем Блаута**.

«Ще років п'ять тому до святкового столу готували м'ясні та рибні страви. В останні роки з'явилося більше нових продуктів із сусідніх країн: овочі, фрукти, крупи. Тому зараз їжа більш різноманітна, але готують її в меншій кількості. Причина ще й у тому, що через карантин менше ходять один до одного в гості», — каже він.

Що ж стосується пасок, то, за словами шеф-повара, цього року найпопулярніші не звичні для нас паски зі здобного тіста, а сирні.

Артем пояснює: «Люди все більше дбають про своє здоров'я. Намагаються готувати без муки, на основі домашнього сиру, додавати менше цукру. В тренді наразі легкі страви».

Він рекомендує приготувати пасту з баклажанів із соусом теріякі, запечену яловичину з перцевим соусом та рисовий пудинг із фініками. Рецепти страв можна побачити на каналі у вайбері.

## «Люди почали замовляти менші за розміром торти, адже на святах менше гостей»

**Вінничанка Олена Бойко спекла понад півтори тисячі тортів, які стали окрасою не одного свята. Навчилася всього сама, шляхом експериментів. За освітою жінка економіст, на кулінара ніколи не вчилася**

Лідія Дербіга

«**П**очалося все у декретній відпустці, адже це вдалий час для кулінарних експериментів. Спочатку пекла для сім'ї, для рідних. А потім захотілося спробувати щось складніше, і згодом я почала робити торти на замовлення», — розказує Олена.

Жінка згадує, як набиралася досвіду у виготовленні мусових тортів. Такі десерти мають ефектний зовнішній вигляд і незвичайне поєднання текстур.

«Коли я починала, це була новинка. Для їх випічки професійного обладнання не потрібно, купувала лише спеціальні силіконові форми. Мій перший мусовий тортик здавався мені справжнім витвором мистецтва, а вже зараз я на нього навіть не глянула б», — із посмішкою пригадує кондитерка.

Продукти для виробів вона закупає у супермаркеті. Бельгійський шоколад замовляє



Олена Бойко на майстеркласі з випічки тортів у Марії Манахової

великими партіями. Ідеї для оформлення черпає з інтернету. Надихається також роботами інших кондитерів.

«Якщо клієнт пропонує робити торт на мій смак, то я роблю все, що тільки уява підкаже. Тоді хочеться, як кажуть, стрибнути вище своєї голови. Найнезвичніший торт, який я виготовила, був у вигляді кубиків», — каже Олена.

Жінці доводиться слідувати за модними тенденціями, аби йти в ногу з часом.

«Часом замовляють торти з такими героями мультфільмів або комп'ютерних ігор, що я про них і не чула. Тоді в інтернеті шукаю

рисунок і друкую на істівному папері, або ж роблю пряники у вигляді того героя. У кондитерстві тренди ледь не щодня змінюються. Коли я починала, були в моді кремові квіти. Мاستика тоді відійшла на задній план, а тепер повертається. Зараз і мусові тортики нікого так не здивують», — розповідає жінка.

Карантин також вніс певні зміни в роботу кондитерів. За словами Олени, попит зменшився, проте роботи їй все одно вистачає.

«Попит на кондитерські вироби в період карантину впав на 30 %. Люди почали замовляти менші за розміром торти, адже на святах менше гостей. Стараюся пристосовуватися, печу торти вагою від 850 г, якраз на сім'ю», — говорить кондитерка.

Свої мусові торти жінка продає виключно через інтернет. Вона створила сторінку в інстаграмі, де можна побачити готові роботи та зробити замовлення.

«Через інтернет продавати складніше, бо картинка не передає смаку. Велику роль грає "сафатанне радіо", коли хтось у когось на святі спробував мій виріб і захотів собі такий же замовити. Деякі клієнти по кілька років уже зі мною, і це спонукає працювати ще краще», — каже Олена.



**Telegram**  
<https://cutt.ly/ds-tg>



**Вайбер**  
<https://cutt.ly/ds-vb>