

Добрі Сусіди



Киянин почав випускати штучне м'ясо
Стор. 2



Виноградну лозу ховають у старі шини

Стор. 4



Зі старого одягу почали робити килимки і сумки для ноутбуків

Стор. 8

«Щаслива, що мені дали шанс, показали і навчили»

Євген Палій разом із дружиною Анастасією почали працювати в компанії «Сігнет-Центр». Заради роботи вони змінили місце проживання і не шкодують

Діана Редька

Село Попільня Житомирської області для діловода із «Сігнет-Центру» Анастасії Палій тепер як рідне. Жінка родом із Чернівецької області. Чотири роки тому вона змінила місце проживання заради чоловічої роботи.

«Ми зустрічалися п'ять років на відстані. Женя вчився у Києві, я — у Чернівцях. Лише раз у місяць ми мали змогу бачитися. Після закінчення університету чоловік відразу влаштувався на роботу в "Сігнет" на посаду інженера з КВПіА. Робота йому дуже подобалася, була перспектива росту і розвитку, тому ми купили будинок у селі Попільня. Так через роботу чоловіка я опинилася за 400 кілометрів від рідного дому», — розповідає Анастасія.

Далі на стор. 7



Анастасія Палій (друга праворуч) працює в дружному колективі, де у всіх справах підтримують одне одного

«Незнайома людина повірила в мене і подарувала бізнес»

Альбіна Гребенюк із міста Бахмут вирощує гливи під музику Бетховена

Діана Редька

Ідея вирощувати гриби спала на думку Альбіні Гребенюк випадково, а назвала жінка ферму на честь доньки: «Сашин ліс». «Моїй доньці зараз 14 років. У неї ДЦП. Коли їй було чотири роки, я чітко зрозуміла, що на роботу йти не можу, бо потрібно доглядати за дитиною. Якось я мила вікно, витирала його газетою — і в ній побачила оголошення, що

продають грибні блоки. У мене було лише 150 грн, але я все одно подзвонила продавцю і замовила 12 блоків. Коли той чоловік заніс їх у мій підвал, він сказав: "З таким приміщенням треба тисячу блоків, я тобі під реалізацію привезу, ти зможеш!". Незнайома людина повірила в мене і подарувала бізнес... Поставила я ті гриби, на два чи три дні про них забула — вони ж їсти не просять. Коли ж нарешті спустилася до них і почула, як у мене з підвалу запахло лісом,

тоді зрозуміла, що це моє», — пригадує жінка.

Пізніше вона виграла 26 тис. грн на бізнес від Червоного Хреста.

«Коли ми виграли, я спочатку подумала, що це жарт. Але, як мовиться, тільки сміливим підкоряються моря», — розповідає Альбіна.

Половину суми вона витратила на облаштування приміщення: провела електрику в підвал, зробила вентиляцію.

Далі на стор. 5



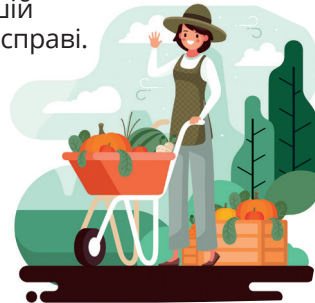
Телеграм
<https://cutt.ly/ds-tg>



Вайбер

Вітаємо із професійним святом усіх працівників сільського господарства!

Бажаємо реалізувати всі професійні задуми та плани, міцного здоров'я і наснаги у вашій хліборобській справі. Хай обходять стороною природні стихії, а натружені руки ніколи не знають втоми.



«В архівах знайшла інформацію, що школа на 20 років старша, ніж вважалося»

Житомирянка вивчала історію свого села і знайшла багато фактів, про які раніше ніхто не знав

Діана Редька

Тамара Архипчук має цікаве хобі: вивчає історію села Огіївка і Ружинського району. Вільний час проводить в історичних архівах Києва,

Далі на стор. 2

Гаряча лінія 

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

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

Усі дзвінки — безкоштовні.

«В архівах знайшла інформацію, що школа на 20 років старша, ніж вважалося»

Початок на стор. 1

Житомира та Вінниці, а також спілкується з місцевими жителями, які діляться спогадами і цікавими історіями. Жінка є членом спілки краєзнавців Житомирщини.

«Цікавитися історією я почала завдяки мамі. Вона працювала бібліотекарем в Огіївці, проводила літературні вечори та бесіди. За це її любили люди, а мені вона прищепила любов до рідної землі, свого роду та історії», — розповідає Тамара.

Ще у школі вона зацікавилася історією свого роду.

«Мій дід по маминій лінії був репресований, але ніхто не знав, куди він пропав. Бабуся до кінця життя чекала чоловіка додому. І ось в архіві Служби безпеки України я знайшла справу свого діда: виявляється, його розстріляли, коли йому було 25 років. Він багато зробив для Огіївки: переписав населення, заклав кладовище», — розказує жінка.

Одружившись із чоловіком з Огіївки, Тамара Архипчук з вивчення родоводу переключила на вивчення історії села.



Старовинні фотографії Огіївки можна побачити на сторінці у Facebook

«Я бачу, що воно вимирає, людей зовсім мало. І мені дуже захотілося зберегти історію цього маленького села», — каже Тамара.

Щоб місцеві жителі мали змогу читати про історію свого села та переглядати фотографії, Тамара Архипчук створила у фейсбуку групу «Огіївка. Насєднає пам'ять». У дописах жінка розповідає про колишню школу, духовне життя, архітектуру села та про відомий рід Кудрицьких, які народилися також в Огіївці.

«Онук нашого священника переклав "Іліаду" Гомера на українську мову»

Вона пригадує: «Позаминулого року мали святкувати 120-річчя Огіївської школи. І ось за три дні до свята я піднімаю Київський історичний архів та клірові відомості і дізнаюся, що нашій школі насправді вже 140 років. Знайшла записи, що при школі був хор. Велику увагу закладу

приділяв відомий рід священників Кудрицьких. Син нашого священника був директором Коростишівського педколеджу, заснував духовий оркестр, написав книжку "Клімат Коростишева", яка здобула у Франції бронзову нагороду. А внук нашого священника переклав "Іліаду" Гомера на українську мову».

Завдяки пошукам краєзнавиці в Житомирській ресторації «Фамілія» серед портретів представників відомих родів Житомирщини висять тепер також портрети священника Кудрицького з Огіївки і його сина.

До Тамари Миколаївни часто звертаються за допомогою односельчани: просять, аби вона допомогла віднайти факти про рідних.

Жінка вважає, що кожен має знати історію свого роду: «Я з повагою ставлюся до всіх, хто цікавиться своїм корінням. Поки є ще діди та батьки, ми маємо все у них розпитати, бо найчастіше далі діда і баби ми нікого не знаємо. Тому я закликаю кожну свідому людину вивчити свій родовід».

Киянин почав випускати штучне м'ясо

Близько \$30 тис. за майже три роки витратив Андрій Черуха, щоб запустити виробництво рослинного м'яса в Україні

Лідія Дербіга

«Спочатку виробництво слугувало лабораторією: там працювали над підбором інгредієнтів. Менше місяця тому почали виготовляти рослинне м'ясо на продаж під торговою маркою "Eat me at". Клієнти замовляють продукт безпосередньо у нас. Починаємо співпрацювати з мережами магазинів, ресторанами», — розповідає Андрій Черуха.

За словами Андрія, в основному їхні клієнти — вегетаріанці, вегани, а також ті, хто любить м'ясо, але з певних причин не їсть його.

«Ідея створення рослинного м'яса з'явилася після прочитання книги "Людина розумна" Ювала Ноя Харарі. Я побачив, що в Америці ця тема досить популярна, і зрозумів, що можна її реалізувати в Україні. Багато читав, вивчав статті іноземних

авторів. Запросили технолога. Привезли зразки з-за кордону. Побачили склад, який міг стати основою. Зрозуміли, яким може бути смак. Почали спілкуватися з компаніями, які займаються розробкою рецептур, харчовими добавками», — згадує Андрій.



Одна упаковка рослинного фаршу вагою 350 г коштує 160 грн

Щоб фарш вийшов ідеальним, довелося зробити сотні спроб. Як зазначає розробник, на смак рослинне м'ясо майже не відрізняється від тваринного, багато людей різниці взагалі не відчують.

«Основний інгредієнт — соєвий текстурат, який дає структуру і поживну цінність. Він проходить спеціальну обробку, при якій білки розщеплюються на амінокислоти, а амінокислоти якраз і дають насичений смак м'яса. Кокосова олія використана для жирності, метилцелюлоза і вода — щоб скріпити це все в єдину масу. Котлети з соєвого фаршу рекомендуємо смажити по три хвилини з кожного боку», — розповідає хлопець.

Більшість інгредієнтів, які використовують у виробництві, привезені з Європи, деякі — зі США.

«В Україні є декілька компаній, які переробляють сою на соєвий текстурат. Але нам він не підходить за смаковими якостями, в'язкістю, текстурою. Чув, що кілька вітчизняних компа-

ній теж починають робити рослинне м'ясо, експериментують, пробують продавати, але нам вони не конкуренти», — говорить підприємець.

Одна упаковка рослинного фаршу вагою 350 г коштує 160 грн.

«Звичайне м'ясо коштує дешевше. Коли з'явиться велика конкуренція, можна буде оптимізувати виробництво, і рослинний фарш стане дешевшим, а поки що його ціна висока скрізь: і в Європі, і в Америці, і в Україні», — розповідає Андрій Черуха.

За словами підприємця, за кордоном подібний бізнес більш перспективний, бо з'явився раніше.

«В Україні багато хто рослинне м'ясо сприймає як щось дивне, хімічне і нездорове. Потрібен час, щоб люди змогли спробувати, почути відгуки своїх знайомих. За день ми виготовляємо близько 200 пачок м'яса, але виробництво росте, плануємо вийти на тисячу в день».

«Для родини вистачить п'ять кущів ранніх сортів томатів і п'ять — пізніх»

**Овочівник порахував,
скільки і яких кущів потрібно
посадити для родини**

Лідія Дербіга

Для селян не дивно, коли теплиці починають закладати на початку весни, але **Володимир Гордійчук** із міста Ружин на Житомирщині, котрий вирощує овочі понад десяток років, вважає за доцільне робити інакше.

«Вирощувати городину у відкритому ґрунті важко, дорого та неефективно. Змінився клімат, навіть синоптики не можуть передбачити погоду. Україна раніше мала помірний клімат, а зараз за всіма ознаками має різко континентальний. Перепади температури протягом доби можуть сягати 20 градусів: на світанку — 10 градусів вище нуля, в обід — 30. Різко стрибає атмосферний тиск. То тижнями посуха та суховії, то місяцями заливають дощі. Для рослин це погубель», — каже чоловік.

Він зауважує, що змінилися й шкідники. Аби отримати гарний урожай у відкритому ґрунті, треба обприскувати рослини більше десяти разів за сезон.

Володимир Гордійчук радить вирощувати городину в теплиці.

«По-перше, це легше — не треба все літо спину гнути із сапою. Оброблювана площа менша, земля не забивається дощами, не висихає на кістку. По-друге, економніше: пестицидів і добрив іде менше, бо вітер не розвіює. Від сусідів шкідливі комахи не налітають. На полив витрачатимете не кубометри води, а відра. Поливати треба не часто, бо ж не висихає швидко. І головне — за городину ніколи



Наприкінці лютого в таку теплицю вже можна висівати редиску

не переживає. Їй не страшна спека, злива, град чи поривчастий вітер. Усе під захистом», — пояснює Володимир.

Чоловік збудував невелику теплицю розміром 5 м на 10 м. Основа — бетонний фундамент,

**Україна раніше мала
помірний клімат, зараз —
різко континентальний**

на нього поставив металевий каркас із вікнами й дверима і обшив полікарбонатом. Всередині зробив крапельний полив, доріжку по центру засипав щебенем.

«Коли поставив теплицю, то вже у перший рік урожаю зібрав більше, ніж із десяти соток городу», — каже Володимир.

Теплицю він радить закладати в листопаді, доки немає великих морозів.

«Тоді менше роботи по господарству, не так відволікаєшся. Є час, щоб нормально протравити землю. Раджу одразу не робити великої й дорогої теплиці. На

перші пару років можна просту, з брусків і плівки. А коли зрозумієте, скільки треба площі, облаштовуйте велику», — говорить чоловік.

Теплицю роблять заввишки до 2 м. Кріплять двері, на протилежних стінах під стелею ставлять вентиляційні вікна. Під грядки закладають змішаний ґрунт, торф і перегній. Попередньо знищують у ньому насіння бур'янів і личинки шкідників.

«З нашими теплими зимами в лютому можна висівати редиску, та й взагалі всі культури садити на місяць-два раніше, ніж у відкритий ґрунт. У теплиці з кожної рослини можна витиснути максимум. Не треба садити помідори, огірки чи капусту десятками. Для родини вистачить п'ять кущів ранніх сортів томатів і п'ять — пізніх. Вони родять по кілька місяців поспіль, аж до грудня. Так само з огірками, морквою чи капустою: досить по кілька рядків», — ділиться досвідом Володимир.

Газ для населення буде дорожчим

З 1 листопада газ подорожчав на 34,7%. Щоправда, «Нафтогаз» підвищить ціну лише для споживачів, які використовують пакет «Місячний». Головною причиною подорожчання є початок опалювального сезону та зростання оптової ціни на закупівлю природного газу. Експерт із енергетики Михайло Гончар зауважує, що взимку ціна на газ зросте ще більше. Тепер підлаштовуватимемося під стандарти газового ринку Європи: в холодні місяці вартість збільшуватиметься, бо є попит, а влітку — навпаки.



Відділення «Укрпошти» працюватимуть без вихідних

З 1 листопада 250 найбільш завантажених відділень «Укрпошти» працюватимуть без вихідних, повідомили у Міністерстві інфраструктури України. За словами глави відомства **Владислава Крикля**, це дозволить розширити можливості для обслуговування клієнтів і зменшити черги у відділеннях, що актуально у зв'язку з пандемією коронавірусної інфекції.



Подорожчав цукор

Через поганий врожай цукрового буряка в Україні істотно подорожчав цукор. Ціна зростала майже на 4 грн. Кілограм фасованого продукту почали продавати по 18,9 грн. Експерти зазначають, що українцям не варто панікувати — просто поки що «доїдаємо» торішні запаси. Через кілька тижнів у магазинах з'явиться цукор нового врожаю, і ціна опуститься до 11-12 грн.

Уряд вигадав, як здешевити овочі

Наталія Столярчук

Кабмін 21 жовтня ухвалив Концепцію державної цільової програми розвитку овочівництва до 2025 року. Так в Україні хочуть створити умови для ефективного розвитку цієї галузі. «Сьогодні державні програми підтримки аграріїв малоефективні. Вони націлені не на підвищення ефективності, якості,

поліпшення маркетингу, а на зростання виробництва. Останнє призводить до зниження цін. Якщо ми не вміємо продавати або й далі пропонуємо продукцію низької якості, то просто виробляємо її більше. Наприклад, до сезону 2018-2019 рр. три роки поспіль ціни на традиційні овочі та картоплю були настільки низькими, що багато

овочівників відмовилися від їхнього виробництва. Це стало головною причиною зростання ціни в наступні сезони», — розповідає **Андрій Ярмак**, економіст інвестиційного департаменту продовольчої та сільськогосподарської організації ООН.

За його словами, Україні потрібно не більше овочів, а

продукція вищої якості, яку можна продати в будь-яку країну світу.

«Потрібно створити репутацію України як сучасного та ефективного виробника, експортера. Без цього ми й далі будемо мати або шалений дефіцит, або надлишки і стрімкі перепади цін», — наголошує Ярмак.

При посадці виноград поливають двома відрами води

Богдан Павлій останні сім років займається вирощуванням винограду. Поля має у двох регіонах: на Львівщині та Хмельниччині. Каже, що це дає можливість вирощувати більше сортів

Лідія Дербіга

«Різні сорти винограду потребують і різних ґрунтів. Для червоних краще підходять глинисті з домішками каміння, а суглинки вперемішку з піском і вапняком — ідеальні для винограду білих сортів», — розкажує **Богдан Павлій**.

На великих плантаціях він висаджує класичні європейські сорти винограду для виготовлення білого вина: Совіньйон Блан, Рислінг, Гевюрцтрамінер, а також сорти сучасної селекції — Соляріс і Йоханнітер.

«Для вирощування червоних сортів винограду наш регіон не дуже підходить. Маю невеличку кількість Каберне Совіньйон, Мерло, а також італійські, які дуже люблю: Неббіоло та Санджовезе. Планую спробувати Піно Нуар, це єдиний сорт із червоних, який повинен себе непогано показати в нашому кліматі», — каже виноградар.

Чоловік розповідає, що тут комфортні умови для винограду — велика кількість сонця, але без спеки.

Сучасні технології посадки винограду передбачають збільшення кількості рослин на одиницю площі. Це дозволяє отримати



Богдан Павлій каже, що червоне вино повинно мати приємний запах

більш якісний товарний виноград за короткий термін.

«Моя схема посадки — 1,8×0,8 м. Коли садите саджанець, верхню землю треба насипати вниз, поставити саджанець, тоді засипати трохи тією ж верхньою землею. Нижню землю перемішуєте з органічними чи

Різні сорти винограду потребують і різних ґрунтів

мінеральними добривами і засипаєте зверху. При посадці обов'язково добре полити, як мінімум — два відра води», — розповідає про особливості посадки Богдан.

Виноградар радить садити виноград восени, тоді він краще приживається.

Основний шкідник винограду — гронова листовійка. Від попелиці та кліщів можна виноград не обробляти. Основну загрозу для нього становлять хвороби.

Виноградар розповідає: «Найстрашніші хвороби — мільдiум і оїдiум, від них європейські сорти дуже сильно потерпають. Тому потрібно регулярно профілактично обробляти лозу».

Досі Богдан на зиму виноград пригинав і присипав землею, а цього року хоче спробувати іншу технологію.

«Буду укривати лише заміщуючий пагін, бо його легко нагнути, а вся рослина буде відкрита. Останні зими в нас були м'якими, такі виноград легко переносить. Якщо ж буде більш сувора зима і виноград вимерзне, тоді підніму пагін, що був накритий, і з нього сформую нову рослину. А якщо ні — то я його просто обріжу на зворотний ріст», — говорить виноградар.

«Щоб мати хороше вино, треба мати якісний виноград, захищати його від хвороб і пам'ятати, що переважані урожаєм кущі

точно не дадуть вам насиченого вина. Грона будуть водянистими та набиратимуть мало цукру.

Початківцям-виноробам раджу читати книжки. Можу порадити книгу американського автора Джеффри Кокса "Все про виноград і вино", — каже Богдан Павлій.

Біле вино виготовити складніше

«Білі вина робити складніше, ніж червоні, оскільки їх потрібно більш ретельно захищати від окислення та дотримуватися температурного режиму, видувати сік і тоді зброджувати. А для червоного — достатньо розчавити виноград, не відділяючи сік, і так залишити для зброджування», — каже винороб Богдан Павлій. Для приготування вина багато устаткування не потрібно. «Треба мати дробарку для подрібнення і відділення гребенів, прес і посуд для бродіння і зберігання. Я використовую скляні або нержавіючі посудини, в таких робиться 90% вина в усьому світі. Бочки використовують для дуже дорогих вин», — розповідає Богдан. За рік він виготовляє близько 2 тис. л вина. Каже, що вина не вистачає, попит перевищує пропозицію. «Червоний виноград на вино докупую. Торік був град, і я свого винограду практично не мав. Якість власноручно вирощеного винограду і закупленого суттєво відрізняється. Секретів приготування вина немає, є лише нюанси, які допоможуть зробити вино якіснішим і цікавішим», — розкажує винороб.

Виноградну лозу ховають у старі шини

Наталія Столярчук

Микола Лимарчук із міста Заліщики Тернопільської області зібрав колекцію з 50 сортів винограду.

«Виноградарством я почав займатися випадково. Знайомі подарували кілька щеп, посадив, щоб не викидати. А далі почав цікавитися сортами і вдосконалювати вирощування винограду», — каже чоловік.

Сорт Талісман дає круглі зелені ягоди вагою по 15 г, сорт Лора — такої ж ваги, але продовгуваті. Отаман родить гронами вагою понад 3 кг, ягоди важать по 30 г. Останньою новинкою є столовий гібрид середнього терміну дозрівання: за 150 днів можна зби-

рати врожай. Має великі грона з овальними темно-червоними ягодами з шоколадним відтінком. Шкірка тонка й міцна, а м'якоть м'ясиста з присмаком шоколаду. Гроно важить майже 2,5 кг. Цей гібрид має підвищену стійкість до сірої гнилі.

«Найчастіша помилка виноградарів — глибока посадка саджанців. Через це вони погано розвиваються. Варто викопувати яму на два штики лопати. Якщо виноградові буде мілко, то він перейде на поверхневі корені. Також початківці недостатньо його поливають», — каже чоловік.

Після збору винограду він готує дорослі кущі до зими: ви-

дає пагони, залишені від літнього прищеплення, та недозрілу лозу.

«Кущі віком до трьох років зв'язую у пучок і вкладаю у стару автомобільну шину. У них лоза гріється до розпускання бруньок», — пояснює Лимарчук.

Всередину він кладе отруту від мишей. Коли починаються приморозки, накриває шини агроволокном або поліетиленовими мішками з шифером (можна й плівкою), щоб під час відлиги під шину не затікала вода.

Лоза старших кущів більша, тому не вміщується в шини. Її чоловік складає у траншеї, викопані на штик лопати. До землі лозу притискає дерев'яними рогат-

ками чи прикладає камінцями, потім накриває агроволокном і шифером або засипає землею. Перед тим по рядах розкладає отруту від гризунів.

«Виноград краще зимує під агроволокном, а не під плівкою. Тоді він дихає. Коли настають відлиги, то зручно лозу провітрювати, вона не гние і не пріє. Гарно виноград зимує під сосновими гілками. Вони захищають і від мишей, ті не люблять хвойних смол. Навесні накриваю, коли настає стабільне тепло. Піднімаю шину і виймаю лозу — обережно, щоб не поламати, бо пагони після зими надто ніжні», — каже Микола Лимарчук.

«Незнайома людина повірила в мене і подарувала бізнес»

Початок на стор. 1

За решту грошей закупила міцелій, солому та спеціальні мішки.

«Собі в колеги я взяла жінку, в якої син теж хворіє на ДЦП. Удвох із нею в мене вдома пропарювали солому, забивали у блоки, носили в підвал. Це вже зараз можемо собі дозволити найняти людину, яка допомагає виконувати важку роботу», — розповідає підприємця.

Солому замовляють наперед

Альбіна вирощує гливи на соломі. Каже, що дістати хорошу солому вкрай складно, тому заздалегідь домовляється з фермерами, аби ті залишали її, не спалювали. Гриби також можна вирощувати на кавовій гущі або на газетах. Важливо дотримуватися температурного режиму. Оптимальна температура для грибів — 16-18 градусів, інакше міцелій може загинути. Потрібно також провітрювати приміщення.

«Торік у нас були проблеми з вентиляцією підвалу, і я написала в про це в соцмережах, думала, може, хтось допоможе. І тут один чоловік мені порадив наносити в підвал... снігу. Уявіть картину: ми з подругою на великих покривалах носимо сніг у підвал. Сусіди у вікна виглядали, запитували, що ми робимо, виходили нам допомагати. Так і врятували наші грибочки», — пригадує Альбіна.

Через високу температуру в жовтні цьогорічний сезон вирощування грибів розпочнеться на місяць пізніше. Альбіна планує в листопаді закласти



Альбіна Гребенюк з донькою Олександрою

2200 тюків грибів. Один тюк дає сім-вісім ротацій, з нього за три тижні можна отримати до п'яти кілограмів грибів.

«Вирощування грибів — вдалий бізнес у тому плані, що

«Якщо нам потрібно кудись їхати, вимикаю світло, роблю протяг, знижую температуру — і гриби сплять»

режим можна підлаштувати під себе. Якщо нам потрібно кудись їхати, вимикаю світло, роблю протяг, знижую температуру — і гриби сплять. Приїжджаю, вмикаю все знову і буджу їх музикою. Коли мені було 15 років, я у дідусевому стосі журналів "Наука і життя" знайшла матеріал, у якому розповідалося, що у Польщі вирощували помідори під рок-н-рол. А ми вирішили гриби вирощувати під Бетховена, бо ж вони більш м'які та ніжні», — ділиться секретами вирощування глив фермерка.

Жодних добрив і хімікатів не застосовують

Альбіна Гребенюк каже, що підвищення урожайності грибів можна досягти багатьма способами, але всі вони не натуральні. Вона ж принципово вирощує гливи без внесення добрив. У підвалі може з'являтися мошка, проте жінка з нею бореться народним методом: кладе біля грибів роздавлений часник.

«Я не обманюю своїх покупців. Мені розповідали, що коли збирала урожай, можна опустити гриби у воду, і тоді в шапочку набирається вода. Але тоді ти продаєш воду, і це неправильно. Є господарства, у яких грибний сезон цілий рік, але вони використовують багато добрив. У нас гливи ростуть самі. А ще ми ніби санітари дому, бо гриби забрали всю сирість, що йшла у будинок з підвалу», — розкажує фермерка.

Важливо не пропустити момент, коли потрібно зрізати гриби. Жінка розповідає, що шапка гриба має бути розміром з кулак: «При-

йшла о дев'ятій годині ранку, привіталася з ними, включила музику — і дивись: якщо шапка розміром з кулак, спустись о 12-й і можеш зрізати, бо о 15-й гливи можуть бути вже неістівними. Коли шапка велика і рвана — в Європі такі гриби їсти не будуть, а в нас інколи й такі продають, а це неповага до клієнта».

В середньому кілограм грибів коштує 1\$. Ціна у Альбіни нижча, ніж у магазинах, оскільки конкурентів є багато. Гриби у жінки купляють на місці, клієнти часто приходять додому. Жінка розробила також візитівки та наклейки з назвою «Сашин ліс». Дочка Альбіни допомагає клеїти наклейки, важити гриби та формувати пакетики.

«Я розумію, що під час епідемії люди швидше купуватимуть м'ясо, ніж гриби. Але все одно попит є, у нас уже навіть на Новий рік замовляють, — каже Альбіна і додає: — Ми хочемо подавати ще на один грант: на даху будинку вирощувати квіти. Назву його тоді "Сашин сад"».

Усім, хто хоче займатися подібною справою, жінка радить нічого не боятися. Ця справа потребує невеликого стартового капіталу, але великого бажання працювати.

«Можна почати з десяти блоків, і через шість місяців з них вийде 200-300. Грибами просто займатися, можна вкласти 5 тис. грн, а через 21 день ти отримувеш уже десять тисяч. Світла яскравого вони не потребують, їм треба, щоб було тускле, ніби у лісі. В цьому бізнесі головне любити те, чим ти займаєшся, і тоді все вийде», — говорить Альбіна Гребенюк.



Гриби ростуть на соломі, яку попередньо вимочують



Олександра Гребенюк показує грибні спори, які будуть пророщувати



Шапка гриба має бути розміром з кулак



Пакування має фірмову наклейку

Наступного сезону «Сігнет» почне вирощувати соняшник

До 2020 року список сільськогосподарських культур, які вирощувала компанія «Сігнет», залишався незмінним. Основною культурою була кукурудза, крім того, вирощували цукрові буряки, озиму пшеницю та сою

Діана Редька

В Україні з кожним роком змінюється середньорічна температура та кількість накопиченого тепла, що призводить до зміщення агрокліматичних зон. За даними НААН України, температура за останні тридцять років зросла на 2°C, і відповідно межі Степу, Лісостепу та Полісся змістилися на 100-150 км на північ.

Посухи стають дедалі частішими та інтенсивнішими. Внаслідок цього підвищуються ризики ведення традиційного сільськогосподарського виробництва. Тобто якщо ще у 2012 році клімат Житомирщини та Вінниччини був сприятливим для вирощування пшениці, кукурудзи та сої, то останні роки спостерігається різке зниження урожайності даних культур.

Все важче стає сільгоспвиробникам зберегти посіви озимини. Через відсутність достатнього снігового покриву виникають екстремальні перепади температури. Теплі зими сприяють також виживанню шкідників сільськогосподарських культур та комах. То ж зі зміною погоди виникає потреба вносити більше засобів захисту рослин, гербіцидів, використовувати інші сорти, більш стійкі до шкідників та хвороб, що відповідно впливає на собівартість.

Сучасні агротехнології дозволяють частково компенсувати втрати урожайності, але погодні умови відіграють все таки важливішу роль. «Жнива цього року пройшли на достатньому рівні з організаційної та технічної сторони. Єдине, що погода протягом року була не зовсім сприятливою і відповідно показники урожайності менші, як хотілося б. Але я вважаю, що якби ми не дотримувались технології, не було диференційного внесення добрив і загалом не



Збір кукурудзи сучасним комбайном

використовували такий комплексний підхід в плані догляду за рослинами, показники були б гіршими», - розповідає головний агроном Житомирського відділення Олександр Гапонюк.

Чимало господарств, щоб мінімізувати втрати від природних катаклізмів, переорієнтовуються на технічні культури, які є стійкішими до негоди.

З огляду на цьогорічний сезон, «Сігнет» також вирішив додати ще одну культуру до тих, котрі компанія вже вирощує, і з 2021 року буде сіяти ще й соняшник.

«У зв'язку зі зміною погодних умов і тенденцією до посух у літній період відбувається зниження врожаю основної культури компанії — кукурудзи, а також не менш важливої олійної культури — сої. Соняшник більш посухостійкий, ніж інші куль-

Через різку зміну погодних умов урожайність почала зменшуватися

тури, і в таких погодних умовах здатний давати урожай значно вищий, ніж соя. Отже, рентабельність цієї культури буде суттєво вищою, ніж рентабельність сої», — пояснює заступник директора з рослинництва Юрій Борідченко.

На наступний рік компанія планує засіяти соняшником 5,5 тис. га, з них 3,6 тис. га — в Погребищенському відділенні,

решту — в Житомирському: Попільнянському та Ружинському районах. Як зазначає Юрій Борідченко, структура посівних площ зміниться: суттєво скоротяться площі посіву сої, частково зменшаться площі посіву кукурудзи та цукрових буряків.

Заступник директора розповідає, що досить складно знайти баланс між економічною та біологічною доцільністю. Каже, якщо зважати лише на біологічну, то прийдеться вирощувати культури, які будуть менш вигідними.

«Цього року спробуємо вирощувати ще яровий ячмінь. Ця культура менш рентабельна, але може давати пристойний урожай у наших умовах. Ми посіємо для тестування 300 га ячменю, щоб відпрацювати технологію і подивитися, наскільки все-таки рентабельним він буде», — говорить Юрій Борідченко.

Заступник директора також розповідає, що для вирощування соняшнику «Сігнету» не потрібно докуповувати нову техніку. Наявна техніка здатна забезпечити якісний посів та його проведення в оптимальні строки.

«Ми технічно повністю забезпечені, аби посіяти та успішно виростити соняшник. Залишається тільки провести ряд семінарів для агрономів з вирощування цієї культури. Це завдання залишаємо на кінець лютого — початок березня», — розказує Юрій Борідченко.

«Писав дипломну по арахісу»

Діана Редька

До Дня працівника сільського господарства на фейсбук-сторінці «Сігнета» проводили фотоконкурс «Мій урожай». Учасники публікували світлинки овочів і фруктів, які виростили в полі або на власній присадибній ділянці. У конкурсі взяло участь 14 людей, які опублікували 29 фотографій. Переможцем став Олег Старостенко.



Фото Олега Старостенка набрало 136 вподобань

«Проживаю у місті Бровари, а овочі вирощую на городі у мамі, в селі Абрамівка Київської області. Коли вчився в аграрному університеті, то писав дипломну роботу про арахіс. Вирощуємо окрім того, що на фото, картоплю, лаванду та квіти. У конкурсах не часто беру участь, але в даному випадку в мене було величезне бажання перемогти. Адже з компанією "Сігнет" я добре знайомий. Працюю в компанії "Адама Україна", і ми з "Сігнетом" партнери. Та й сам особисто знаю багатьох колег. У день, коли закінчилося голосування, ще о першій ночі перевіряв результати, аби точно переконатися, що виграв. Емоцій багато, всі вони дуже позитивні», — каже Олег.

Переможець одержав портативний набір садових інструментів.



«Щаслива, що мені дали шанс, показали і навчили»

Початок на стор. 1

Жінка не приховує, що збиралася після закінчення навчання в університеті поїхати на заробітки за кордон.

«У селі, з якого я родом, більшість їздить на заробітки. Всі туди рвуться, бо ж платять в іноземній валюті, отож і в мене колись були такі плани. Але вже як із чоловіком стали приїжджати до тата в гості, як Женя розповів про умови праці в «Сігнеті», ставлення до людей, показав фотографії заводу, то тато мені сказав: "Навіть не думай нікуди їхати, пробуй також туди влаштуватися, ти будеш бачити, як дитина твоя росте. Це ж офіційна робота, стаж нараховується"», — згадує Анастасія.

Жінка розказує, що ще перебуваючи в декретній відпустці, мріяла, як піде на роботу. І саме тоді сказала чоловікові: «Не знаю, як так має скластися, але хочу і буду працювати у "Сігнеті"».

Коли в компанії з'явилася вакансія діловода, Анастасія пішла на співбесіду. Пригадує, що дуже переживала. До того не працювала у земельному відділі, а університет закінчила за спеціальністю «Фінанси, банківська справа та страхування». Проте ось уже восьмий місяць жінка ходить на омріяну роботу і разом із трирічною донькою чекає чоловіка з армії.

«Чесно зізнаюся: коли почала працювати, навіть не знала, що таке кадастровий номер і як він виглядає. Щаслива, що мені дали шанс, показали і навчили. За цей період я вивчила багато чого. Мені тут дуже подобається, все склалося, ніби в якомусь серіалі», — розповідає Анастасія Палій.



Анастасія Палій з чоловіком Євгеном та донькою Марією

«Гаряча лінія у нас і справді гаряча, буває кілька дзвінків, а буває 30-50 за день»

До обов'язків Анастасії входить перевірка договорів, передача в архів додаткових угод, прийом заяв на виплату оренди від пайовиків. Жінка також відповідає на дзвінки до кол-центру.

«Усім здається, що це просто: підняв слухавку, відповів на запитання і поклав слухавку. Але тут треба бути хорошим психологом, уміти вислухати, дати пораду, обов'язково допомогти. Кожен телефонує зі своїм настроєм. Той зі скаргою, інший з претензіями, а ще хтось — навпаки, подякувати. Гаряча лінія у нас і справді гаряча, буває кілька дзвінків, а буває і 30-50 за день. Часом взагалі не з земельних питань телефонують, а цікавляться роботою в

компанії», — ділиться досвідом роботи у кол-центрі жінка.

Як стверджує Анастасія, роботи в земельному відділі завжди багато, і це не залежить від сезону. Втім, вона знаходить час для саморозвитку.



Анастасія за роботою

«Постійно читаю літературу, яка стосується моєї роботи. Також у компанії проходить навчання по новій програмі, дуже цікаве для мене. Люблю відкривати для себе щось нове і розширювати горизонти. Щаслива, що компанія надає таку можливість», — говорить Анастасія.

Вона з гордістю розповідає про свій колектив. Пригадує, що вже на другий день роботи спілкувалися з нею не як із новачком, а як зі старим добрим другом.

«З нашим колективом можна і в вогонь, і в воду. Якщо комусь одному доручили завдання, то всі з радістю допоможуть. Якщо виникла якась проблема чи потрібно написати складний лист або звернення, то це мені нагадує картину "Запорожці пишуть листа турецькому султанові". Стараємося робити все оперативно і правильно», — розповідає Анастасія Палій.

Відповіді на питання, які найчастіше ставлять пайовики "Сігнет-Центру"

- **В які періоди відбувається виплата орендної плати?**
— Виплата орендної плати за календарний рік проводиться з початку року (тобто з 1 лютого поточного року) коштами на карткові рахунки пайовиків згідно з поданою заявою.
- **Чи можна отримати орендну плату наперед?**
— Так, проте для цього потрібно продовжити договір оренди.

- **Чи можна замовити орендну плату за поточний рік частково натурою, а решту — грошима?**
— За бажанням пайовика орендна плата може виплачуватися частково грошима, а частково в натуральній формі (зернопродукцією, яка є в наявності в господарстві — на вибір; цукром, соломомою в тюках — за умови наявності в господарстві та утримання пайовиком худоби). Ціни на вказану продукцію нижчі від ринкових.

- **Які додаткові послуги надає пайовикам?**
— За бажанням орендодавців безкоштовно здійснюємо обробіток присадибної ділянки розміром 0,2 га. При наявності вакантних посад підприємство першочергово працевлаштовує своїх пайовиків.
- **Які потрібно надати документи, аби підписати договір про оренду землі?**
— Для укладання договору оренди землі потрібні

наступні документи: паспорт, ідентифікаційний код, право власності на землю (державний акт, свідоцтво про право на спадщину).

- **Чи надає юридичну допомогу при переоформленні спадщини?**
— Так. І не лише юридичну, але й фінансову. Компанія за власні кошти переоформляє спадкові справи або відшкодовує витрачені кошти власнику (спадкоємцю).

Зі старого одягу почали робити килимки і сумки для ноутбуків

У селі Стіна відновили забуту галузь. Жінки дістали старі ткацькі верстати і почали навчати молодь

Лідія Дербіга

З ініціативи вінничанина Юрія Степанця селяни відновили забуте ремесло. Він більше десяти років цікавиться переробкою сміття та його сортуванням, а тепер ще й придумав незвичний спосіб переробки старого одягу.

«Ми разом з учнями сільських шкіл сортуємо побутові відходи, здаємо їх на переробку, а за отримані кошти діти щось собі купують. Два роки тому разом зі студентами Донецького університету створили станцію глибокого сортування сміття Ecohore. До нас часто приходили люди і запитували: "Що робити з непотрібним одягом?" На той момент не знали, що відповісти», — каже Юрій.

Ми перетворюємо проблему на можливість. Текстиль, який мав гнити на смітнику, служитиме людям

Юрій почав з'ясовувати, куди можна здавати одяг, але виявилося, що таку вторсировину в Україні не переробляють.

Чоловік розповідає: «Текстильна галузь продукує стільки парникових газів, скільки весь автомобільний транспорт, разом узятий. Ця індустрія досить серйозно забруднює планету. Зазвичай ми носимо одяг недовго, бо змінюється мода, і тоді викидаємо. Крім того, в Україні багато виробників одягу, які мають велику кількість відходів».

Разом з організацією «Наше Поділля» чоловік вирішив переробляти уживаний текстиль на інші вироби, які ще пригодяться людям. Активісти збирають відходи із швейних підприємств, а також старий одяг, що не втратив кольору, та везуть до села Стіна Томашпільського району. Там місцеві майстрині на ткацьких верстатах створюють з ниток, отриманих із цього тек-



Ткані доріжки коштують від 300 грн. За бажанням клієнта майстрині можуть виткати доріжку будь-якого розміру та дизайну

стилю, доріжки та килими.

Юрій пояснює: «Організація "Наше Поділля" п'ять років тому купила будинок у селі Стіна. Там ми проводимо різного роду екологічні експерименти. Це місце, де зустрічається сільська культура з міською. Ми дізналися, що в цьому селі, як і в багатьох селах на Поділлі, традиційним ремеслом було ткацтво. Майже в кожній домівці ткали килимки — такі, як ми зараз виготовляємо. З часом це припинилося, бо людям простіше і дешевше стало купити килимок з нашим традиційним візерунком, але китайського виробництва. Але ж ручна робота більш цінна як машинна! Ми перетворюємо проблему на можливість. Текстиль, який мав гнити на смітнику, служитиме людям».

Переробка текстилю сприятиме розвитку села

Назва проєкту Vereta не випадкова: так на Поділлі називають рядно або тканий виріб з грубого тканого полотна.

«Коли ми отримали від однієї із фабрик залишки тканини для переробки, ми накидали їх на верету, тобто рядно, і понесли до майстринь. Тому і назвали наш проєкт саме так», — згадує Юрій.

Завдяки проєкту активісти вирішують ще одну важливу проблему — розвиток села.

«Ми не ставили за мету відповідати трендам, і коли реалізовували ідею — думали про місцевий розвиток та екологію. Майстрині мають можливість заробити собі

Доріжки завдовжки від пів метра до безкінечності

Асортимент речей, які виготовляють у селі Стіна, нині невеликий. Це килимки, доріжки та чохли для ноутбуків.

«На цей момент ми виробляємо доріжки завширшки від 30 до 80 см, а завдовжки - від пів метра і практично до безкінечності. Усі вироби мають сучасний вигляд і дизайн. Килимки дуже теплі та практичні, їх можна спокійно прати і знову використовувати», — ділиться Юрій.

Дизайн виробу можна створити самостійно. Проте потрібно зважати на те, що на ткацькому верстаті не всі ідеї можна реалізувати.

Юрій додає: «Без проблем можна виткати геометричні форми».

Вартість виробу залежить від складності виконання і часу, який майстриня витратила на роботу. Середня вартість доріжки становить від 300 до 1300 грн, а чохла ноутбука — 250-400 грн. Щоб виготовити доріжку середнього розміру, потрібен день-два.

Вироби продають через соцмережі.

«У планах було показувати вироби на ярмарках, але карантин завадив. Було б краще, якби люди могли взяти в руки вироби, роздивитися кольори. Але навіть у таких умовах наші вироби потрапили в екомагазини Києва та Львова», — ділиться Юрій.

Частину коштів, отриманих з продажів, організатор та активісти організації «Наше Поділля» акумулюють на соціальні ініціативи. Це є третьою ціллю створення проєкту.

Юрій Степанець додає: «хотіли б розповісти усім про українські села, зокрема про село Стіна, де почали виробництво. Хочемо, щоб ткацтво стало візитівкою цього села. Щоб туристи чи дослідники могли приїхати сюди і відвідати майстер-клас, придбати доріжку, самі спробувати працювати на верстаті, оглянути навколишні краєвиди, відвідати Замкову гору, познайомитися з історією села і з задоволенням поїхати додому».



Сумочки для ноутбуків роблять за спеціальними кресленнями

на життя. Важливо й те, що підтримуємо традиційний для України промисел. Теперішні майстрині, які вміють користуватися верстатами, вже поважного віку. І якщо цю галузь не розвивати, не буде молоді, яка б уміла ткати».

Юрій додає, що з моменту створення проєкту в селі люди поступово почали цікавитися ткацтвом. Наразі в організації працює три майстрині, які мають своїх учениць. Чоловік радіє, що хоч організації немає й року, та їм вдалось зацікавити місцевих жителів, а отже, цей промисел буде жити і розвиватися та передасться в наступне покоління.

Коли реалізовували ідею — думали про місцевий розвиток та екологію

Жінки створюють вироби на верстатах, яким близько сотні років. Організатор каже, що всі верстати гарно збереглися і на них зручно працювати. В подальшому, як розширюватиметься склад команди, Юрій планує купувати нові ткацькі верстати.