

Розпочалася передплатна кампанія на 2016 рік!

Вартість на 1 міс. – 6 грн

3 міс. – 18 грн

6 міс. – 36 грн

12 міс. – 72 грн

Кожен власник річної передплати зможе взяти участь у різдвяному розіграші й виграти один зі 150 призів

РІДНЕ СЕЛО

Україна

ГАЗЕТА ДЛЯ ТИХ, ХТО ПРАЦЮЄ НА ЗЕМЛІ

Передплатний індекс 89782

www.ridneselo.com

№19 (092) 7 жовтня 2015 року

Великі партії – дорожче

Перший національний аграрний кооператив на Хмельниччині надає селянам насіння, а потім викуповує вирощене. Завдяки успішності справи в об'єднання вступило вже понад 50 сіл



Хмельницький кооператив приймає на реалізацію квасолі, часник, ягоди, яблука, горіхи

Цього року на Поділлі, як ніколи, посіяли багато квасолі, бо за справу взялися відразу в 38 селах області. Усі, хто захотів мати справу з Першим національним аграрним кооперативом, уклали з ним договір, отримали якісне насіння крупної білої квасолі й на своїх 5-20 сотках посіяли бобову культуру. Тепер кооператив приймає її за фіксованою ціною – 1,3 євро за кілограм (зараз понад 30 грн). З одного боку, це захищає виробника від валютних коливань, з іншого – кооператив може собі таке дозволити, бо ж квасоля ця піде на експорт.

Олег Семенюк із села Михайлючки Шепетівського району з 10 соток зібрав майже 2 центнери.

– Це буде приблизно 6 тис. грн. Із цієї суми вирахують вартість насіння, тож думаю, що на руки отримаю не менше 5 тисяч. І цією сумою я задоволений. Часу на вирощування квасолі знадобилося небагато – 5-6 днів, щоб посіяти, проспати. І зараз ще три дні, щоб зібрати. Звісно, працювала

не одна людина, але все одно заробіток непоганий, тому наступного року вже хочу посіяти більше, – ділиться планами чоловік.

Його односелець Валентин Книш уже серйозно замислюється про вирощування м'ясних порід телят – це інший напрямок діяльності кооперативу.

– Думаю, це буде вигідно. За підрахунками, якщо тримати 50 бичків, за рік виходить 200-250 тис. гривень доходу. Кормами обіцяють забезпечувати, – розмірковує селянин.

А Михайло Шинкарчук із села Теперівка Дерезанського району планує найближчим часом висаджувати на кількох сотках часник. Досі вирощував традиційні картоплю, моркву, буряк, але вони вже давно не приносять прибутку, навпаки – скоріше збиткові.

– Зрештою, я нічим не ризикую, – пояснює чоловік. – У нашому селі чимало людей цієї весни вже посіяли квасолі, зараз здали – заплатили їм, як обіцяли. Я ж хочу зайнятися часником. По-

садковий матеріал нам нададуть, агроном консультуватиме, потім урожай викуплять. Треба пробувати, бо в селі з роботою кепсько – чого ж чекати?

ЗМІНИВ ІМПОРТ НА ЕКСПОРТ

Зрозуміле питання: хто ж це все організував? Звідки взялися кошти на те, щоб придбати посадковий матеріал, а тепер викупити врожай.

Виявляється, до створення кооперативу причетні хмельницькі підприємці та навіть великі компанії. Спочатку з'явилася громадська організація, метою якої було активізувати економічне життя на Хмельниччині, а вже потім дійшли й до реальної справи: організували кооператив.

– Сам я раніше займався тим, що завозив і продавав в Україні імпортовані овочі та фрукти. Давно думав про те, що добре було б навпаки – експортувати нашу продукцію за кордон. Після того, як гривня впала, імпорт



Перспективною культурою є спельта

для наших людей став просто недоступним. І тоді я вже просто був змушений братися за справу по-новому, – розповідає один із засновників кооперативу Василь Міракін. – Почав шукати, вивчати. У нас всього

вдосталь, селяни та фермерські господарства вирощують безліч усього. Але продати це все можна хіба що на базарі, бо щоб працювати серйозніше, треба формувати великі партії більш-менш однотипної продукції. Дуже показовий приклад: наша чорниця має великий попит за кордоном. Та якщо на експорт вона коштує 200 грн, то на внутрішньому ринку її можна продавати по 80 грн. Але щоб вивезти її за кордон, треба за добу зібрати партію в 20 тонн. Тоді й виникла ідея – з цим завданням міг би чудово впоратися кооператив. Зібравши велику партію, люди можуть значно дорожче продати свою продукцію.

Свою діяльність кооператив вирішив зосередити на тих культурах, які потребують невеликих капіталовкладень, небагато ручної праці, і які при цьому можна вигідно продати за кордоном. Розпочали з квасолі. Підприємці-засновники кооперативу вклали в цю справу свої кошти.

Особисто Василь Міракін займатиметься тепличними овочами та зеленню, бо добре знає цей ринок.

– На жаль, в Україні сільськогосподарський кооператив асоціюється з недовговічною структурою. Коли ми створювали проект, то брали за приклад закордонні. Більшість світових аграрних гравців, які диктують умови на ринку, це кооперативи, які були засновані понад сотню років тому й розвинулися до компаній із величезними активами. Для сільського господарства кооператив – найефективніша система. При цьому варто пам'ятати, що об'єднання не є власником продукції, а лише допомагає власникові продукції – селянину – її реалізувати.

ПІДПРИЄМНИЦЬКИЙ ПІДХІД

В Україні чимало кооперативів існують виключно на папері. Для того, щоб ефективно працювати, селянам не вистачає ні економічних, ні юридичних знань. Ті ж об'єднання, які діють успішно, все-таки мають якусь підтримку. Наприклад, молокопереробні компанії, для того, щоб мати якісну сировину, просто змушені були організувати в селах молочні кооперативи й контролювати їхню діяльність.

▶ ПРОДОВЖ. НА СТОР. 5

НОВИНИ ГАЛУЗІ

Медове лідерство

■ Україна за виробництвом меду посіла перше місце в Європі та третє – у світі. Загалом за рік 400 тисяч українських бджолярів збирають 70 тис. тонн натурального продукту. Виробничий фонд медової галузі – 3 млн бджолоосімей.

За перше півріччя цього року експортовано 14,3 тис. тонн меду, а це на 1,8 тис. тонн більше, ніж за відповідний період торік. У Мінпрополітики порахували, що український солодкий продукт купують у 22 країнах світу, що свідчить про його високу якість. Найбільше українського меду везуть у Німеччину, США, Польщу, Францію. 2015 року наші бджолярі вийшли на ринки Бельгії, Угорщини, Китаю, Азербайджану. Темпи, з якими українські бджолярі нарощують виробництво меду, свідчать про формування потужного експортного потенціалу.

Річки зариблять

■ Держрибагентство України планує відтворити риби за паси українських водоемів. Для цього розробили програми, які фінансує держава. Протягом 2015 року пониззя Дніпра, річки Прут, Сірет і Черемош заселять сотнями тисяч мальків риб, притаманних тій чи іншій екосистемі. Наступного року в річки України випустять ще до мільйона мальків.

Молоко потече до Китаю

■ Китайці дали високу оцінку українському ветнагляду та системі безпечності молочної продукції й після тривалих перемовин виказали готовність імпортувати українські молочні продукти. Наразі дозвіл на експорт отримали 18 українських компаній. Міністерство аграрної політики працює над тим, щоб цей перелік розширювався, адже для українських переробників молока гостро стоїть питання збуту продукції. Торік Україна наростила в КНР експорт зерна, шоколаду, кондитерських і спирту.

Зимуватимемо з яблуками

■ Збір яблук пізніх сортів, груш та айви – у розпалі. Прогнозований цьогорічний урожай ягід і плодів становитиме майже 2 млн тонн, що на рівні минулого року. Між тим, збувати свою плодіву продукцію цьогоріч Україна не має куди. Улітку 2014-го майже весь експорт плодів був одразу експортований у Росію. За перших 7 місяців цього року експорт плодово-ягідної продукції впав у 5 разів. Ягоди в цьому році везли в Білорусь, а яблука – у Шрі-Ланку. Інші ринки збуту поки що не знайдені. Чинівники рекомендують українцям вживати більше фруктів, бо нині рівень їхнього споживання нижчий за норму.

ПРОБЛЕМА «З БОРОДОЮ»

Молоко розбрату

До Верховної Ради внесений законопроект, за яким мінімальні закупівельні ціни за молоко від населення можуть підвищитися до 4 гривень

Небагато, але селяни були б раді й цьому. Наразі середня ціна становить 2,5-2,9 гривні за літр.

Автори законопроекту в пояснювальній записці наводять дані: із 1990 до 2014 року поголів'я корів в Україні скоротилося в 3,5 раза. І першопрчиною цього – низькі закупівельні ціни. Нинішня економічна криза, подорожчання кормів, добрив і палива зробили утримання худоби ще збитковішими. І селяни продовжують позбавлятися корів. Тільки за минулий рік українці вирізали 140 тисяч голів.

КАТЕГОРИЧНО «ПРОТИ»

Однак проти підвищення ціни на молоко виступили переробники й навіть фахівці Міністерства агрополітики. Їхній головний аргумент: заводам доведеться підвищувати ціни на молочні продукти, попит на них різко впаде і, як наслідок, збитки очікуватимуть на усіх – сільгоспвиробників, переробні підприємства, державу.

Заступник голови правління Національної асоціації молочників України «Укрмолпром» Зінаїда Карпенко зауважує, що вже торік 39% молокопереробних підприємств працювали собі на збиток. Цьогоріч таких додалося ще 7%.

Не можна, кажуть переробники, платити більше за молоко вкрай низької якості! Видоєне руками (без застосування доїльного апарата) та розлите в банки, воно контактує з бактеріями, тому відразу є неякісним.

– Нині молоко в селян беруть у середньому по 2925 грн за тонну. Транспортні витрати на кожну тонну молока – 1000 грн. Виходить 3925 гривень, – рахує Зінаїда Карпенко. – Відпові-

■ На початку жовтня в Тетерівському лісгоспі на Київщині відбулися Всеукраїнські змагання вальників лісу. Свої вміння в звалюванні дерев, монтажі нового ланцюга, розкрязуванні стовбура комбінованим різом, точному розкрязуванні стовбура та відокремленні сучків продемонстрували 26 команд, у тому числі й учні коледжів – Лубенського, Малинського та Сторожинецького.

Паралельно проходив конкурс професійної майстерності операторів гідроманіпулятора (механізму для завантаження лісу).

– За травмонезбезпечністю праця лісозаготівельників порівнюється до шахтарської, до того ж бригадам часто доводиться виконувати свою роботу в складних погодних умовах. Тому головне в нашій професії – вправність і дотримання техніки безпеки, що й мають нині продемонструвати найкращі вальники лісу, – зазначив на заході голова Держлісагентства Олександр Ковальчук.

А голова профспілки Степан Кривов'язий зауважив, що зміни



В Україні вперше за 15 років державна підтримка звелася до нуля

дальність за безпеку харчових продуктів несе виробник. А щоб молоко довести до безпечного рівня, підприємство вкладає ще кошти – 5-10%. Ціна стає 4245 грн. Додайте до неї витрати на пакування, транспорт й торгівельні послуги – і отримаєте ті ціни, які сьогодні є в магазинах: 12-16 гривень за літр. Ви уявляєте, якою вони стануть, якщо підвищити нинішню ціну на сировину?

«ЗА» ПІДВИЩЕННЯ

Дрібні виробники молока доводять, що молоко в них не гіршої якості, ніж на фермах. А псується воно під час перевезення на молокозаводи.

– Щомісяця наша організація проводить пробу молока від 4000-5000 корів, – розповідає Іван Паньків, директор Львівської аграрної дорадчої служби. – Якість молока в сусідки моєї мами, якій 80 років, не відрізняється від того, яке дає товарна ферма. Ми всі п'є-

мо домашнє молоко, їмо сир і ніхто не отруївся. Переробники блокують цей закон, бо тоді треба буде чітко відрізнити натуральне молоко і сфальсифікований продукт, де немає природних молочного жиру та білка, а лише їхні заміники.

Голова сільськогосподарського обслуговуючого кооперативу «Первоцвіт» в Апостолівському районі Дніпропетровської області Тетяна Вабищевич сама тримає 10 корів. Планувала із родиною розширюватися, склала бізнес-план, щоб створити сімейну ферму. А потім порахувала, що кредит під 15% не зможе повернути.

80%
молока виробляється
в господарствах
населення

КРАЩІ В ПРОФЕСІЇ

Повелителі дерев



Змагалися 26 команд вальників лісу

в майстерності працівників за останні роки відбулися разючі.

– Коли ми починали ці змагання 1997 року, вальники користувалися інструментом із невеликими можливостями. Тепер у їхніх руках сучасні машини. Упевнений, що набутий досвід

буде щирозсердно переданий молоді.

Суддя Євген Засць, інженер лісозаготівлі з Тетерівського лісгоспу, судив за міжнародними правилами. Учасникам треба було правильно зробити підпил, вибрати напрям, по-

– Сіно купували торік по 1200 гривень за тонну, зараз 2500-3000 грн, пальне подорожчало, – каже вона. – За такої ціни на молоко нам дуже важко вижити.

Микола Пилипець, фермер-молочар із села Кам'яна Гора Жовківського району Львівщини, описує ситуацію зі своїм кооперативом, яка характерна для більшості регіонів України.

– Переробник співпрацює з нами за принципом: нікуди ти від нас не дінешся й здаси за тією ціною, яку скажемо, – нарікає пан Микола, котрий тримає 14 корів.

ЯКИЙ ВИХІД?

Фахівці стверджують, що підвищення закупівельної ціни – це разовий крок, який не вирішить кризи молочарів. Бо вже зараз тримати менше 5 корів – збитково.

У Європі навіть за умов зниження цін на молоко та підвищення собівартості продукту сімейні фермери конкурують між собою за рахунок підвищення якості. Окрім того, там працює державна підтримка галузі. В Україні вперше за 15 років державна підтримка звелася до нуля.

Аграрні експерти вбачають вихід у державній програмі з організації молочарських обслуговуючих кооперативів, які слідували б за якістю сировини, молоко вчасно охолоджували й самотужки доставляли його до переробних підприємств. Аби забезпечити кооперативам таке устаткування, держава має продавати доїльне та охолоджувальне обладнання в лізинг. Тоді б і ціна в 4 гривні повністю виправдовувала себе.

ОЛЬГА ЧЕРНЕНКО

ставити кілок і влучити в нього. На все виділялося 3 хвилини. Як пояснив пан Євген непосвяченим у лісову справу, підпил робиться строго перпендикулярно великому кілку. Тоді дерево впаде, куди вказує стрілка. І вітер навіть не завадить. За кожен сантиметр відхилення від центрального кілка знімається бал. За хвилину – також. Обов'язково залишається недопил (25-35 мм) – частина, яка утримує дерево, щоб воно не пішло набік. Та не всі учасники підпилювали правильно.

Перше місце посів Сергій Домашкін з Ізюмського лісгоспу Харківщини, який бере участь у змаганнях щороку. Друге – Костянтин Жолован із Чернівецької області, третє – Володимир Кухта зі Львівщини. А син головного переможця – Ілля Домашкін – став кращим вальником лісу серед юніорів. Призерам вручили грамоти, грошові винагороди та подарунки. Тепер вони готуватимуться до міжнародних змагань, які відбудуться наступного року в Польщі.

СЕРГІЙ ГВОЗДЕЦЬКИЙ



Чи знайома вам ситуація, коли під час оформлення землі ви витрачаєте купу грошей на всіляку документацію, вистоюєте довжелезні черги до кабінетів, приїжджаючи о п'ятій ранку, аби потрапити туди хоча б до вечора, а після всього вам кажуть, що необхідна вже інша документація? Або, прийшовши з державним актом на землю за витягом, дізнаєтеся, що вашої ділянки немає в кадастрі чи в архіві відсутня документація, і доводиться знову все починати спочатку?

Упевнений, що майже кожен із вас мав проблеми з оформленням землі. Однією з головних перешкод у цій складній процедурі є недосконалий Державний земельний кадастр. Довжелезні черги до реєстраторів, постійні накладення ділянок одна на одну, нові офіційні папери з інформацією про землю. Щоразу необхідно отримувати купу довідок, додаткові дані про землю вносяться до кадастру та інших нових реєстрів, навіть коли державний акт на землю вже у вас на руках. Складається враження, що процес оформлення земельної ділянки не закінчиться ніколи! Потрібно пройти всі кола пекла – ваше право власності може стати для вас чи ваших рідних непосильним тягарем. Оформив землю одним із перших – зарано, почав процес тільки сьогодні – пізно, що не зробиш – винний.

Або ось такий сюжет: ви почали узаконення свого городу й раптом дізнаєтеся, що це – власність сусіда! Чи поліпшить така ситуація ваші взаємовідносини? Між тим існує безліч випадків із накладенням ділянок одна на одну – так звана «накладка». І зазвичай це трапляється не з вашої вини й не з вини сусіда, а через недосконалість земельного кадастру та відсутність у ньому необхідних карт.

Інколи усвідомлення того, що ви не зможете оформити свою землю, оскільки її немає в кадастрі, викликає справжній шок: як може ділянка, котра існує на місцевості, бути відсутньою в упорядкованій геоінформаційній системі?! Пошуки правди в місцевого землевпорядника або в сільського голови є переважно безрезультатними. І починається безкінечна фінансова прірва: знову замовляти геодезію, винаймати адвоката, йти до суду...

Перелік схожих проблем нескінченний. Людина, яка все це пережила, може говорити про них годинами. Але потрібно не обговорювати їх, а зробити так, щоб цим безкінечним колізіям покласти край.

Розуміючи всю складність питання, мною була ініційована розробка Національної стратегії розвитку земельних відносин в Україні. Упродовж кількох місяців спільно з депутатським об'єднанням із реформування податкового, митного та земельного законодавств ми займалися її написанням. До Стратегії ввійшли такі документи, як «План заходів» і «Дорожня карта», де чітко прописані правила (який закон необхідно ухвалити, у якій послідовності, якого року, хто відповідальний), що дозволять найближчим часом виважено й послідовно провести земельну реформу в державі.

СТРАТЕГІЯ ПЕРЕДУСІМ

Що дасть земельна реформа пересічному українцеві



Щоб реформа запрацювала, має бути чіткий план дій і законодавча підтримка

Одним із завдань Стратегії є якимось чином вирішення питання формування Державного земельного кадастру. Тобто максимально швидко наповнити його докладними відомостями (про земельні ділянки, оформлені до 2003-2004 років, без подання про це заяв власників і землекористувачів; узгодження даних, отриманих у результаті проведення інвентаризації земель; перенесення до кадастру матеріалів із документацій із землеустрою, які зберігаються в паперовому вигляді; створення процедури для масового виправлення помилок у кадастрі), а також оновити планово-картографічну основу земельного кадастру.

Як усе це вирішити, причому якомога швидше? Потрібно ухвалити закон щодо наповнення

Державного земельного кадастру відомостями про земельні ділянки та обмеження в іншому використанні, а також закінчити проведення інвентаризації земель до 2017 року та забезпечити необхідними коштами Держгеокадастр для проведення робіт із наповнення бази даних.

Також для спрощення процедури оформлення землі потрібно ухвалити законопроект щодо посилення ролі територіальних громад в управлінні земельними ресурсами, яким передбачається передача земель державної власності у власність об'єднаних територіальних громад, передача повноважень органам місцевого самоврядування з розпорядження землями державної власності та посилення контролю за використанням і

охороною земель із боку держави. І це тільки два пункти з одинадцяти, запланованих Стратегією для проведення земельної реформи в Україні.

У деяких випадках, залежно від цільового призначення земельної ділянки, дозвіл для її оформлення сьогодні потрібно брати в Києві (в облдержадміністрації чи Головному управлінні держгеокадастру в Київській області) або вистоювати довжелезні черги до кабінетів чиновників, які зазвичай теж призначаються зі столиці. Усі ці питання вже вирішено в цьому законопроекті. Майже весь процес узаконення земельної ділянки здійснюватиметься через орган місцевого самоврядування. У вас більше не виникатиме проблем із земельним кадастром, не потрібно буде розробляти купу нової документації, значно зменшиться накладення ділянок одна на одну та полегшиться механізм виправлення таких накладок у разі їхньої наявності. Це значна економія часу, грошей і нервів. Держава не повинна вимагати в людей документи та відомості, якщо вже володіє такою інформацією.

Нині напрацювання Національної стратегії розвитку земельних відносин в Україні підходить до завершення. І на сьогодні це єдиний комплексний і програмний документ у сфері земельних відносин, спрямований на проведення повної земельної реформи в нашій державі.

ВАДИМ ІВЧЕНКО,
народний депутат України

ПОДІЇ В РЕГІОНАХ

Скіфські кургани повернули

■ У Житомирській області суд повернув у власність держави 13 га землі, які місцева влада незаконно передала в приватну власність громадянам 2004 року. З'ясувалося, що на території ділянок розташовані об'єкти археологічної спадщини – кургани. Андрушівська РДА тоді передала землю без проведення державної землевпорядної експертизи та погодження з органами охорони архітектурної спадщини. Прокуратура з'ясувала, що кургани біля села Іванків перебувають на державному обліку як пам'ятки місцевого значення. На тих землях колись були стоянки епохи бронзи та заліза, проживали племена скіфів-землеробів.

Хмарочоси для Чорнобиля

■ Винахідники з Китаю розробили проект хмарочосів, які зможуть відродити життя в зруйнованому після аварії Чорнобилі. Вони запропонували звести в колишньому місті будинки, які матимуть на вежах спеціальне обладнання для очищення води та повітря. Живитимуться системи за рахунок сонячної енергії. Винахідники відштовхувалися від прогнозів учених, що за 60 років радіоактивно забруднена зона очиститься й стане придатною для проживання. Тоді в хмарочоси можна буде поселити людей.

Криниця з нафтою

■ 3 жовтня на подвір'ї у вінницьанина загорілася вода. Чоловік, який живе в приватному секторі, витягнув відро й відчув запах нібито бензину чи газу. На поверхні води плавали маслянисті плями, господар вирішив перевірити рідину й підпалив – із відра миттєво здійнявся факел. Чоловік перекинув відро й двором розтеклося полум'я. Сусіди зателефонували депутату, а той – директору олієжиркомбінату, який розташовано через дорогу від обійстя. З'ясувалося, що на підприємстві є заправна станція, але бензин потрапити у воду не міг. Фахівці з СЕС вивчатимуть причину забруднення. А сусіди скаржаться, що вода в них навіть узимку тепла, хоч і не масна.

Школи стають дитсадками

■ В Уманському районі на Черкащині стало на два дитячих садка більше, але місцеві цьому не раді. Заклади з'являються за рахунок розформування малокомплектних шкіл. Так, депутати райради проголосували, щоб у селах Піківець і Фурманка закрили загальноосвітні навчальні заклади, а приміщення віддали дошкільнятам. Причиною таких змін у селах стала відсутність учнів. У Фурманці школяр лише один, і той навчається вдома. У Піківці перший клас цього року не набрався, а в інших лише по три учні. Приміщення передадуть на баланс сільрад, а вчителів працевлаштують в інших школах району.

УКРАЇНСЬКОМУ АГРОБІЗНЕСУ - ЄВРОПЕЙСЬКЕ МАЙБУТНЄ!

27-29 ЖОВТНЯ 2015

ІнтерАГРО КОМПЛЕКС

МІСЦЕ ПРОВЕДЕННЯ: ВИСТАВКОВИЙ ЦЕНТР КИЇВ ЕКСПО ПЛАЗА
м.Київ, вул. Салютна, 2-Б (ст. метро "Нивки")

ТЕХНІКА ТА ТЕХНОЛОГІЇ | ПЕРЕРОБКА | ІНФРАСТРУКТУРА

www.complex.interagro.in.ua
Тел.: +380 44 461 9368, +380 44 490 646
e-mail: agro@kmtkya.kiev.ua

За підтримки: Міністерства аграрної політики та продовольства України, Національна французька агенція з підтримки французької економіки Business France, VDMA, IFWexpo

Генеральний інформаційний партнер: **ПРОПОЗИЦІЯ**
Інформаційні партнери: **AGROEXPO, FARMER, ЗЕРНО, АГРАРНИК, АГРОНОМ, ТЕХНОЛОГІЯ, ПАРТНЕР АГРО, АГРО, Овочі та фрукти, АГРО, ЗЕРНА, АГРАРНИЙ ТИЖЕНЬ, АГРАРНИЙ КАВАТ, ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕКВАСІ, АГРОСНАБ, БІОКАВАТ, АГРОТЕХ, СОСНАСІВНО, КОРМА, ДІАГНОСТ, ПЛАН СЕД**

Замовити безкоштовне запрошення ви можете на сайті **www.invitation.kiev.ua**

ДОПЕКЛО

Повстали проти інвестора

■ Терпець увірвався жителям Білого Рукава в Хмільницькому районі Вінницької області. Хочуть виштовхати зі свого села інвестора. А починалося все досить оптимістично.

Ще на початку 1990-х підприємство «Астарта-Київ» викупило збанкрутілий цукрокомбінат і почало розвивати власне бурякосіюче господарство. Із часом більшість паїв опинилися в оренді в ТОВ «Хмільницьке», що входить до агропромхолдингу «Астарта-Київ».

Думалося, село з інвестором розквітне, а його землі принесуть сільським мешканцям прибуток. Та не так сталося. У той час, як інші села розвивалися – будувалося нове житло, створювалися нові робочі місця, асфальтувалися дороги, розвивалася культура – Білий Рукав ставав «чорним».

Селяни нарікають, що за паї майже нічого не виплачується – не більше 3%. Розраховуються неясним збіжжям. А щодо допомоги в обробітку городів – так цього взагалі немає. До того ж дрібні землевласники зазнають від орендаря рейдерських утисків.

Актив села розпочав вивчати діяльність «Астарты». З'ясувалося, що в деяких селян договір на оренду землі укладений 12 серпня 2008 року, а зареєстрований аж 27 січня 2010 року. Люди звернулися за поясненням до орендаря, та їм відказали, що то не їхня справа, адже за оренду паїв їм виплачено. Згодом стало відомо, що агропромхолдинг користується всіма колишніми колгоспними приміщеннями, які є майновими паями селян, проте без жодних на те угод. А якщо немає угод – немає й зобов'язань.

Мешканці Білого Рукава скликали загальні збори. Запросили сільського голову та керівництво ТОВ «Хмільницьке». За класикою жанру, орендарі спробували все «роз'яснити» «безграмотним» селянам, однак обурених людей такі «роз'яснення» не задовольнили. Після зборів деякі люди вирішили пошукати сумлінніших підприємців і саме їм віддати в оренду свої майнові паї. Та раптом орендарю стала підігрувати сільська рада й припинила оформлення документів, що стосуються оренди. На яких підставах? Людям не пояснили. Однак, на всяк випадок, як роз-

повідають, гендиректор ТОВ «Хмільницьке» з будівель, що є майновим паєм, терміново вивіз свиней.

Збори провели вдруge. Селяни-пайовики й місцеві фермери ухвалили звернення до керівництва агропромхолдингу. Вони написали в ньому, що відносини, які склалися між ТОВ «Хмільницьке» АПХ «Астарта-Київ» і власниками паїв, є порушенням прав та інтересів орендодавців. Терміни укладання договорів оренди землі та їхня реєстрація в багатьох випадках не збігаються. Має місце незаконне користування невитребуваними паями. Орендна плата 3% від нормативно-грошової оцінки (2500 грн у рік) є найнижчою в окрузі. Наприклад, Миронівський МХП сплачує пайовикам до 5,5%, а орендар І. Куровський у селах Скаржинці та Терешпіль – по 15 і 13% відповідно. Оплата проводиться в натуральній формі, до того ж неякісною продукцією та за цінами значно вищими, ніж державні закупівельні. ТОВ «Хмільницьке» користується майновими паями без оформлення договору оренди й плати за користування. І що найбільше за все обурює людей: за довгі роки експлуатації сільської землі в соціальний розвиток села не вкладено жодної гривні, не створено жодного робочого місця.

Констатацією фактів селяни не обмежилися. Вони вимагають підвищити орендну плату до 5,5%, розраховуватися натурпродуктом, але за собівартістю, за користування майном провести доплату кожному співвласнику в розмірі 10 000 грн як індексацію та оплату оренди, запропонувати програму участі ТОВ «Хмільницьке» АПХ «Астарта-Київ» у соціальному розвитку села й створити 60 робочих місць.

Селяни впевнені, що інвестор у змозі виконати все, адже, за офіційним звітом, прибуток компанії за перше півріччя цього року становив 126 мільйонів євро, експортна складова досягла 38%.

Схоже, жителів Білого Рукава таке ставлення до них допекло, і налаштовані вони рішуче. Погрожують: якщо інвестор не виконає їхні вимоги, вони виштовхають його із села.

ГАННА МЕЛЬНИК,
Вінницька обл.



Мешканці Білого Рукава зібралися відстоювати свої права

САМ НА САМ ІЗ ПРОБЛЕМОЮ

Фермери Півдня – на межі

Блокада Криму сприяла лише збагаченню пройдисвітів усіх мастей



Затор на КПП «Каланчак»



Ігор Жданюк

Прикро, але слідом за російським і донбаським ринками сільгоспвиробники Півдня України втратили ще один – Крим. Як відомо, 20 вересня представники кримськотатарського меджлису, «Правого сектору», добровольчих формувань і громадські активісти заблокували проїзд вантажівок із материкової України на півострів через всі контрольно-пропускні пункти – «Чонгар», «Чаплинка», «Каланчак». А відправити вантаж залізничним транспортом неможливо вже понад вісім місяців.

Унаслідок на КПП нагромадилися тисячі вантажівок. Активісти пообіцяли продовжувати акцію щонайменше місяць. Тож фури, що везли сільськогосподарську продукцію, яка швидко псується, уже за кілька днів повернули назад. Проте що робити з вирощеним?

Не змусили себе довго чекати перекупники. Вони запропонували сільгоспвиробникам копійчані, у повному сенсі цього року слова, ціни. Приміром, за тону огірків – 800 гривень, тобто по 80 копійок за кілограм. Однак сільгоспвиробники вимушені були погодитися на них.

Серед фермерів Півдня України почав назрівати бунт: лунали заклики «йти на Київ», хотіли перекрити Антонівський міст на



Євген Садовой

Херсонщині. І обурення людей можна зрозуміти. Буквально за добу ціни знизилися в три-шість разів. За кілограм кавунів дають 70 копійок, кабачків – гривню. Ясна річ, такі гроші не те що не зможуть покрити витрати цього сезону, а й не дозволять підготуватися до наступного.

От і виходить, що вся ця блокада лише сприяла нечесному збагаченню пройдисвітів усіх мастей. Бо якщо пройтися ринками Херсона, то стає зрозуміло, що для простих людей мало що змінилося: адже спекулянти, на відміну від трудівників села, знижувати ціни не збираються.

ПІДРАХОВУЮТЬ ЗБИТКИ

Найбільш потерпіли сільгоспвиробники з районів, що сусідять із Кримом. Підприємці зі Скадовська, Голої Пристані та Чаплинки на своїх підприємствах провели наради. Головне питання: де збувати вирощене?

Щоб розпочати сезон, необхідно мати не менше ста тисяч гривень. Адаже тільки одна тону вугілля господарству обходиться в чотири тисячі гривень, а за машину дров необхідно заплатити шість тисяч гривень. І це при тому, що на зимовий сезон для господарства середньої руки потрібно заготувати щонаймен-

ше десять тонн вугілля та п'ять машин дров, не рахуючи витрат на насіння та інші «дрібниці» в господарстві. Ось і виходить, що, не отримавши грошей за вирощений цього року врожай, дрібні фермерські господарства просто розоряться.

– Де це бачено, щоб віддавати такі овочі-фрукти за 60-80 копійок! А доводиться, бо шкода просто викинути на смітник, – отримавши грошей за вирощений цього року врожай, дрібні фермерські господарства просто розоряться.

– Тепер годуватимемо курей і свиней огірками, помідорами та капустаю, – каже фермер Євген Садовой. – Бо за ціною в 60-80 копійок не вигідно їх везти навіть у найближче село.

Його сусід, Ігор Жданюк, який понад десять років вирощує садову суніцю, впевнений, що його продукція відповідає всім євростандартам. Але пробитися в Європу для нього немає ніякої змоги. Фермер закуповує паливо, добрива, насіння й плівку для теплиць за ціною, що прив'язана до курсу долара. Хотів би водночас мати й відповідну віддачу. А тут, навпаки, вимушений віддавати продукцію задарма – по п'ять центів за кілограм.

ВТРАТИТИ ЛЕГШЕ,
НІЖ ПРИДБАТИ

Незважаючи на те, що про блокаду Криму почали говорити за місяць до її початку, ніхто з посадовців не подбав про те, щоб забезпечити аграріям нові ринки збуту. Директор департаменту агропродислового розвитку при Херсонській облдержадміністрації Олександр Паливода зауважив, що проблема перебільшена й вирішиться сама. За твердженням віце-президента Української асоціації картоплярів Сергія Рибалки, ринками збуту можуть стати Прибалтика та Білорусь. Цілком можливо. Але коли? Наступного року? Та чи зможе щось посадити збанкрутілий цьогоріч аграрій?

За даними Державної служби статистики України, за перше півріччя 2015 року товарообіг між материковою частиною нашої країни і півостровом досяг 563 мільйонів доларів. Причому ввезено продукції в Крим з України було на 542 мільйонів доларів, а вивезено всього на 21 мільйон доларів. Якби цей темп не був збавлений, до кінця цього року товарообіг міг би становити 1,2 млрд доларів. І саме тут хочеться нагадати, що нині аграрна галузь – єдина в Україні, яка суттєво наповнює значно спорожнілу за останні два роки державну скарбницю. Ось і виникає логічне питання: у чиїх інтересах ця акція?

ДИМИТРО КОРЕНКОВ

P.S. Цікава річ: поки Україна внаслідок блокади чекає на авіатаміноз серед населення Криму, на півострові проводять ярмарки вихідного дня. Свою продукцію на них реалізовуватимуть кримські овочівники, садівники та бджоларі. У жовтні таких заходів заплановано 500.

Відвідати Чехію, не виїжджаючи за межі Миколаївської області, виявилось дуже легко: недалеко від селища Врадіївка розташоване невеличке, усього на 450 жителів, село Богемка, де кожен другий мешканець – чех.

Цьогоріч найбільше поселення чехів на Півдні України відзначило свій 110-річний ювілей. Після роботи вони п'ють справжнє чеське пиво, танцюють своєрідні танці, співають і розмовляють незвично як для нашого вуха мовою. Однак більше, ніж умінням відпочивати, пишаються там працездатністю, талантом організувати ефективне господарство. І всі заслуги при цьому приписуються виключно жінкам, бо саме вони, а не чоловіки, вважалися в Богемці головними в родині й громаді. Добре це чи погано, складно сказати, бо представниці слабкої статі щодня вимушені доводити, що під їхнім керівництвом справи в селі йдуть краще, аніж у інших, де головують чоловіки.

– У нашому селі зберігся справжній матриархат, – каже голова товариства «Богемка» Ольга Андрш. – Навіть їжу готують і подають на стіл чоловіки, а жінки лише керують процесом.

За її словами, завдяки жіночій активності Богемка першою на Миколаївщині стало повністю газифікованою, була попередньо в використанні альтернативних джерел енергії для опалення приміщень. Село добре відоме своїми асфальтованими дорогами. Там діє справний водопровід – розкіш, яку має не кожен районний центр. У місцевій школі після проведення капітального ремонту встановили металопластикові вікна та зробили автономне опалення.

НЕ СХОЖЕ НА ІНШІ

У Богемці – справжній матриархат

Усім керують жінки, навіть тим, як чоловік має подати на стіл



Із кожним роком кількість богемських фраерок зростає

Як розповідає мати трьох синів пані Ольга, щоліта формуються групи дітей для безкоштовної поїздки до Чехії. Там школярі відпочивають у дитячих таборках, мають практику з чеської мови, подорожують містами країни, пізнають її історію. Усе це багато років поспіль можливо завдяки сталим зв'язкам із церковною громадою в Чехії.

Справжньою віддушиною для жінок села є аматорський ансамбль «Богемські фраерки». Він

постійно бере активну участь у районних, обласних і всеукраїнських конкурсах, фестивалях національних культур. Кращі солістки в ньому – найшанованіші жінки села: директор школи, фельдшер, учителі та колишня голова сільради Лідія Карлівна Гарт.

– Нам пісня будувати й жити допомагає, – каже словами з відомої пісні учасниця ансамблю Алла Кушніренко. – Водночас це прекрасний засіб збережен-

ня національної культури. Співаємо пісень і чеською, і українською мовами. Та найбільше подобаються нашим слухачам стародавні чеські пісні. Самі шиемо костюми для виступу, а ескізи для них беремо зі старовинних книг, які ще наші прабабусі привезли з Чехії до України понад сто років тому.

А коли вже фраерки починають танцювати свої іскрометні танці – на місці не можна всидіти. Саме внутрішня енергетика допомагає жінкам із Богемки перемогти на найпрестижніших народних конкурсах і фестивалях. Після концерту на всіх гостей села зазвичай чекають смачні національні страви – кнедлики, мариновані сардельки, оломоуцькі сирки. Усі ці страви добре смакують до пива, яке привозять у село із Чехії.

– Ще одна наша гордість – особлива богемська мова, – каже Ольга Андрш. – Вона складається як з українських, так і чеських слів. З одного боку, вона зберегла лексику, якою ще в стародавні часи користувалися в побуті священнослужителі місцевої церкви, з іншого, – наситилася колоритом місцевого краю.

ІРИНА КИРПА
Миколаївська обл.



БОГ ГОВОРІТЬ ЖІНОЧИМ ГОЛОСОМ

Одна з «родзинок» Богемки – жінка-священик, 48-річна Людмила Свердлова. Сільські діти, які приходять у неділю вивчати Біблію, називають її просто тітонькою Людою, а дорослі парафіяни кличуть Людмилою. Виявляється, процедура посвячення в сан у євангельській церкві досить демократична: рішення ухвалюється на спеціальній раді всіх парафіян. Оголошується кандидатура і, якщо всі висловлюють свою згоду, людина отримує сан проповідника. Саме так було й у Богемці. Тепер пані Людмила і хрестить, і вінчає, і проводить в останню путь, і благословляє на добрі справи.



ВІД ДУШІ

Хліб від айтішників

■ Так склалися обставини: Олексій і Олена Пашини разом із донькою і сином рік тому змушені були переїхати з Краматорська до Івано-Франківська. Вони не вважають себе переселенцями й не вимагають для себе особливого статусу. Бо що там, що тут відчувають себе українцями. Вони програмісти, знайшли роботу за фахом. При цьому мають незвичне для ІТ-шників захоплення – випікають хліб і мріють про відкриття маленької пекарні.

– Почалося все три роки тому, коли чоловік подарував мені хлібопічку, – розповідає Олена. – І тоді ж я відтоді почула, що дріжджове тісто не надто корисне. Залізла в інтернет (ми ж програмісти!), начиталася, придбала натуральну закваску для хліба, і з того часу – пішло-поїхало. Тепер інший хліб вже й не можу їсти.

Молода жінка зізнається, що не відрізує все виходило. А пораду дає одну й просту: «Треба відчувати цей хліб – і все».

І тепер уже можна говорити про авторські рецепти від Пашиних. Замішують тісто кухонним комбайном, випікають у звичайній духовці. Наразі це домашній хліб із насінням льону, бородинський, пивний, тостовий і сіннабон (булочки з корицею). Усі виробили – на заквасці.

– На роботі мене розуміють і підтримують, – продовжує роз-



ФОТО ГАЛИНИ ДОБОШ

повідь Олена Пашина. – Хліб потрібно щопів години замішувати, тому йдуть назустріч, відпускають. Благо, живемо недалеко, хвилин сім ходу. Це як дитину нянчити: бо закваску не готувати треба, а «годувати». Коли спечеш хліб, а він вийде такий пишаний, такий хрумкий, а скоринка аж співає – це фантастика! – емоційно розповідає молода жінка.

Зберігається живий хліб довше. Він може висохнути в су-

харик, але плісняви на ньому не буде. Найкраще зберігати в дерев'яній хлібниці на льняному рушнику.

– Нам уже під сорок, – до розмови долучається Олексій. – Це, вочевидь, той вік, коли виникає потреба ділитися з людьми чимось не віртуальним, а матеріальним. Отак і поєднуємо: комп'ютери й хліб. Цей хліб живий, корисний. І я хочу, щоб якомога більше людей їли здорові їжу.

Як програмісти Пашини зробили свій сайт. Наразі через інтернет можна замовити в подружжя хліб чи сіннабон. Згодом планують викладати й рецепти, і відеоуроки, і маленькі секрети з власного досвіду. А там, дивись, недалеко й до власної пекарні з магазинчиком при ній.

Нещодавно в цьому напрямку зроблений суттєвий крок: подружжя взяло участь у Святі хліба в Івано-Франківську. Удома, в орендованій квартирі, за день і ніч вготували понад сотню буханців. Олексій зізнається, що було важко. Зате яке задоволення, коли люди охоче розкуповують твою продукцію!

ГАЛИНА ДОБОШ
м. Івано-Франківськ

КООПЕРАТИВНИЙ РУХ

Великі партії – дорожче

▶ ЗАКІНЧ. ПОЧАТОК НА СТОР. 1

Сучасні технології, контроль якості та хороша організація процесу дали свої результати: молоко в цих кооперативах приймають за найвищою ціною. Є в нас і успішні ягідні кооперативи, теж здебільшого організовані переробними підприємствами, що потребують хорошої сировини.

Схоже, і тут маємо подібну ситуацію. Люди, які заснували Перший аграрний кооператив, мають хороший підприємницький досвід, а селяни – бажання працювати й заробляти.

Пілотні програми кооператив впроваджує в Красилівському, Шепетівському, Полонському, Старокостянтинівському, Ізяславському, Новоушицькому, Деражнянському районах. І оскільки процес успішний, до них із пропозицією співпраці постійно звертаються селяни з інших районів і навіть сусідніх областей.

ВІД СПЕЛТИ ДО МІСКАНТУСУ

Водночас розширюватимуться й напрямки діяльності. Окрім квасолі, часнику та відгодівлі телят, уже працюють інші програми. Наприклад, «Подвійний прибуток від корови», які

передбачає безкоштовне осіменіння корів високопродуктивною абердин-ангуською породою та вирощування телят під наглядом зоотехніка. Бичків гарантовано викуповуватимуть. Кооператив також приймає яблука та ядра горіхів.

Перспективним напрямком вважають вирощування органічної продукції. По-перше, ці продукти мають попит у світі, а по-друге, у нашій країні є чимало полів, які вже давно не обробляються, а значить, екологічно чисто. Приміром, можна сіяти спельту – вид пшениці, відомий зі стародавніх часів, який користується популярністю у прихильників здорового способу життя.

– Зараз фахівці кооперативу вивчають різні культури – умови вирощування, попит. Розробляють план сівозміни, в якому задіяні 5-6 культур, – пояснює Василь Міракін. – Окрім того, треба враховувати особливості кожного регіону, тому для лісових територій пропонуватимуть лохину, чорницю, для бідних ґрунтів – енергетичні культури, з яких готуватиметься паливо, – верба або міскантус. Звісно, треба все ретельно прорахувувати, але варіантів, як заробити в селі, переконані, багато.

ІННА ПОГОРЕЛОВА

ІЗ МІСТЯН – У ФЕРМЕРИ



Сергій Андріуца випасає кіз на екологічно чистих луках

Поїхали до села за рікотою

Житель Ірпня Сергій Андріуца завів козину ферму за 80 кілометрів від рідного міста – в Іванківському районі Київської області.

– Так вирішили кілька років тому командно – я та моя дружина Наталя, ветеринар за спеціальністю, – говорить Сергій Григорович. – Що ще нас підштовхнуло до фермерської справи? Я випадково дізнався, що в нашій країні величезний відсоток дітей з алергією. А ось козине молоко і його продукти не спричиняють негативного ефекту.

Розглянувши ряд пропозицій, зупинилися на селі Станішівка – через прийнятні ціни на господарське приміщення. Хоча добротним його назвати було важко – тільки стіни і дах. Дверей немає, світла теж. Тому довелося проводити водогін, електроенергію, бетонувати підлогу, встановлювати клітки. Якби цього Сергій не зробив, приміщення повторило б долю своїх сусідів, яких розібрали по цеглинці місцеві жителі.

На перших порах станішівці насторожено сприйняли Сергія Андріуца як фермера. Мовляв, ми раніше якось обходилися без чужаків, то й зараз зможемо. Та коли, зрештою, впевнилися, що в чоловіка добрі наміри – не ображати людей, а навпаки, допомогти їм, створити нові робочі місця – заспокоїлися.

Перед тим, як кинути тут «якір», запросив столичного дозиметриста перевірити місцевість на забруднення радіонуклідами. Висновки втішили: місцевість чиста, радіаційний фон не перевищує допустимих норм, навіть нижчий, ніж у Києві.

Андріуца стартували не зовсім вдало – перші два роки сиділи в «мінусах». У тому числі й через часті крадіжки кормів, молока, навіть тварин. І лише тоді, коли Сергій поселився в Станішівці, справи пішли на краще. Уже протягом першого місяця намітився великий прибуток.

Запитую пана Сергія, чи може міський житель навчитися доїти кіз?

– Коли працівники ферми через... «стан здоров'я» не змогли доглядати за тваринами, мені вперше довелося й пасти, і доїти, – говорить він. – Тоді на 50 кіз витратив 17 годин! Згодом

навчився, і тепер мої кізки віддають мені навіть більше молока, ніж дояркам. Зараз третина стада дійних, стільки ж у запуску, решта – молодняк. Є кози-рекордсмени – дають по 6 літрів. А загалом за день «набігає» майже 100 літрів.

Пробую молоко на смак – без специфічного запаху!

– Мене один дідусь навчив, як кіз вибирати, – посміхається пан Сергій. – Тепер це мій секрет. Я навіть проводив експеримент – ставив перед своїм знайомими дві склянки молока. Спочатку пропонував коров'яче та питав: «Як?» – «Смачно! Але водою розбавлено!» Після цього давав склянку козиного: «Ну?» – «А це смачніше!».

За словами господаря ферми, важливо тварин годувати концентрованими кормами. Для того, щоб змінилася структура молока, за зиму їм згодовує 12 тонн моркви.

Молоко охолоджують у холодильнику, пакують у пластикові ящики, обкладають льодом і везуть в Ірпін. У домашніх умовах, строго дотримуючись санітарної чистоти, виготовлять високоякісну продукцію – бринзу, згущенку, сир, рікоту (щось на зразок сиру, але виготовляється не з молока, а сироватки).

Доречно відзначити, що продукція ферми сертифікована за міжнародними стандартами, відповідає за всіма 27 показниками. Так, сири за смаковими якостями ближчі до французьких, згущене молоко – натуральне, без консервантів, сухого молока й стабілізаторів.

– Мені самому моя продукція подобається! – продовжує Сергій Андріуца. – Реалізую її в столичних магазинах «Еколавка».

Сергій Григорович позиціонує себе як фермер. Він охоче погодився б на співпрацю із солідним інвестором, щоб збудувати новий цех із виготовлення йогуртів, десертів, кефіру.

Чи не заважають нині вести фермерську діяльність? За словами мого співрозмовника, навпаки: є розуміння, підтримка різних служб, голови Іванківської райдержадміністрації Анатолія Свириденка, місцевих афганців.

ВАСИЛЬ ЗАКРЕВСЬКИЙ,
Київська обл.

ЗАХОПЛЕННЯ

Голубина вірність

Городянин не зміг полишити сільську звичку: тримати поруч себе крилатих-хвостатих

Центр Луцька. Шум із ранку до вечора, нескінченний потік машин і людей. А повертаєш в арку – і поринаєш у зовсім інший світ. Ошатний будиночок. Біля нього за натягнутою сіткою тихенько турочуть, з'ясовуючи свої пташині стосунки, голуби різних порід. А за кілька хвилин я вже знайомлюся з їхнім власником – відставним військовим Петром Пінчуком.

ЗАМІСТЬ ПУСТИРЯ

Хлопчака з рівненського села Надчиці мавив голубами ще з раннього дитинства. Спочатку змайстрував «хатку» під стріхою і принадував туди звичайних, вуличних або, як їх ще називали, полюхів. Потім збудував їм справжній голубник на чотирьох стовпах і почав поповнювати сімейку птахами декоративних порід, що їх розводив досвідчений голубівник, сусід дід Микита. Після закінчення школи заняття улюбленою справою довелося відкласти майже на три десятки років: армія, військове училище, служба. Але як тільки випадала вільна хвилинка, одразу йшов на тамтешні пташині ринки, аби помилуватися улюбленими птахами.

Спочатку пробував розвести голубів у своєму рідному селі на горищі батьківської хати, – розповідає він. – Але звідти до Луцька 17 кілометрів, щодня не наїздишся. Тому вирішив збудувати голубник під під'їздом будинку, де живу. Клопотів було чимало, адже, щоб отримати на це дозвіл, довелося виготовляти такі самі документи, як на зведення житла.

За короткий час на місці колишнього пустиря, засипаного сміттям, з'явився будиночок рожевого кольору. Лучанин облаштував і навколишню територію, влаштувавши клумби й поставивши лавочки.

ГОЛУБИНІЙ НАВІГАТОР

Нині до будиночка, де живуть пернаті, приходять цілі делегації. Особливо тішаться птахами діти, адже це практично єдине місце в Луцьку, де можна помилуватися таким різноманітним голубиних декоративних порід. У закритому вольєрі гордовито походжають волзькі червоногруді, павичі, якобіни, омські білобокі. А от білосніжним спортивним голубам господар дозволяє літати, стверджуючи, що вони завжди повертаються додому. Власне, завдяки цій їхній здатності до орієнтування Петро Пінчук уже кілька років здає пернатих в оренду на весілля, причому не лише в Луцьк, але й у райцентри області. Випурхнувши з рук молодих, голуби відразу беруть курс на домівку.

Кілька десятків кілометрів для цих птахів – не відстань, – стверджує господар і пригадує випадок, що трапився з його другом. Той служив у Мурманську, а згодом переїхав до Воро-



Пернаті з пухнастими хвостами заробляють на весіллях



Петро Пінчук з улюбленцем

нежа й 14 своїх улюбленців забрав із собою. Півроку тримав їх у підвалі, а потім випустив політати. Голуби не повернулися. А за якийсь час до нього зателефонував сусід із Мурманська і повідомив, що 12 птахів повернулися до своєї колишньої домівки. Виходить, що вони подолали дві тисячі кілометрів!

ПТАШИНЕ МОЛОКО

Як стверджує Петро Пінчук, розводити декоративних голубів нескладно. Потрібно лише слідкувати, аби вони парувалися з представниками своєї породи. Для цього на початку шлюбного періоду самця й самку садять у окрему клітку. За кілька днів їх можна сміливо випускати у вольєр, голуб і голубка вже триматимуться парою довічно.

Самка несе два яєчка. Висиджують пташенят і голуб, і голубка. Після закінчення 18-денного терміну вилуплюються голуб'ята.

Ці пернаті спочатку годують малят зобним молочком, – розповідає Петро Тимофійович. – Тому пташине молоко такі насправді існує в природі. Таке вигодовування триває до тижня. А через 14 днів голубка мостить нове гніздо й знову несе яйця. Тобто пара одночасно висиджує пташенят і годує тих, які вже ви-

лупилися. Останні до появи на світ молодших «братів і сестер» встигають підрости й вилетіти з гнізда. Загалом за рік пара цих птахів може вивести потомство 5-6 разів.

ХОБІ, ЩО ДОРОЖЧЕ ЗА ГРОШІ

Чоловік каже, що декоративні голуби досить вразливі до хвороб. Найпоширенішими є орнітоз, сальмонельоз, так звана «вертячка». Тому кожному пернатому пан Петро обов'язково робить шеплення. Носіями деяких хвороб є вуличні голуби, тому він постійно стежить, аби його підопічні не контактували з чужими. Зізнається, що якось недогледів, і внаслідок цього загинула половина голубиної зграї.

У профілактиці хвороб важливу роль відіграє повноцінне харчування. Один голуб за день з'їдає до 30 г зерна. Причому корм має бути комбінований – пшениця, ріпак, ячмін, просо, вика. Протягом теплої пори року до раціону обов'язково потрібно включати зелень – кропиву, молочай. До кормів голубівник додає ще й різноманітні мінерали, дрібні камінці, ракушняк, крупний пісок. Це для поліпшення роботи шлунково-кишкового тракту.

Щоб прогодувати чималу «компанію», чоловікові щороку доводиться купувати понад 500 кілограмів пшениці, кілька мішків проса та вика. Цікавлюся, як це позначається на сімейному бюджеті, адже ціни на зерно щороку здійснюються вгору. Та й самі породисті голуби вартують недешево, за деяких з них на пташиному ринку просять як мінімум 200 доларів.

Коли займаєшся улюбленою справою, гроші не рахуєш, – переконує чоловік. – Зате радості від моїх улюбленців скільки! Півгодини поспілкуєшся з ними – і здається, що світ став добришим, а люди привітнішими.

ЛЮБОВ ПОЛЯНЬСЬКА,
м. Луцьк

ПІДСУМКИ СЕЗОНУ

«Зебри» та «бізони» з томатної грядки

Нехитрі аграрні заходи дозволяють уникнути «хімії» та зібрати найбільший за останні три роки врожай



Моя донечка біля Цукрового бізона



Персик помаранчевий



Фіолетовий Веселя



Синя груша



Синьо-зелена зебра



Гігантська слива

Сподіваюся, що цього сезону вся Дніпропетровщина має значні здобутки. Регулярні дощі та помірно спекотні дні (справжня спека почалася в середині серпня, коли основний урожай уже був сформований) допомогли нам зібрати в достатку огірків, капусти, перцю, баклажанів, картоплі, ну й, звичайно ж, наших улюблених помідорів. Виріється, томатне літо-2015 запам'ятається найбільшою за останні три роки кількістю та якістю плодів.

А тепер проаналізуємо процес і сортимент. Погодні умови останніх років переконують, що квапитися з посівом насіння помідора не треба, адже рослини в кінці березня або на початку квітня отримують більше сонячного тепла й зможуть обігнати в рості рано посіяну розсаду.

Головне досягнення: наші помідори не хворіли. Запорука цього – стійкі та відносно стійкі до хвороб сорти; внесення пегрегно під осінню оранку, що зміцнює рослини; пасинкування, за рахунок чого поживні речовини спрямовуються виключно до плодів, що зав'язалися; обривання нижніх листочків і підв'язу-

вання кущів до кілочків – для уникнення фітофтори. Завдяки таким нескладним процедурам ми заощаджуємо на обробках рослин дорогими препаратами й ось уже четвертий рік цілком обходимося без «хімії» – не обприскуємо рослини від хвороб навіть для профілактики.

Усі томати вийшли по-справньому домашніми. Описати всі 250 сортів, які в нас росли цього року, звісно, не під силу. Тому зупинюся на новинках. Насамперед відзначу дуже врожайний сорт власної селекції **Синя груша**. Його плоди мають грушоподібну форму фіолетового забарвлення. Сорт вирізняється раннім терміном достигання й дуже солодкими смачними плодами масою 150-200 г. М'якуш щільний і водночас соковитий.

Дуже оригінальним виявився сорт **Персик помаранчевий**, новий середньостиглий томат із Канади. Плоди в нього круглі, вагою до 100 г, незвичайні на дотик – шкірка бархатиста, як у персика. М'якоть малонасінна й дуже щільна, що забезпечує добру лежкість і високі засолювальні якості. За врожайністю цей сорт по праву

можна назвати одним із кращих серед великоплідних томатів.

Одним із перших достиг новачок томатної грядки – **Фіолетовий Веселя** (США). Це середньоранній сорт із коричнево-фіолетовими плодами, який придатний для вирощування

як у відкритому ґрунті, так і в теплицях. Кущ високорослий, пасинки розміщено паралельно головному стеблу. Уся рослина оперезана перцеподібними кетягами акуратних плодів вагою 200-250 г. Значним плюсом цього сорту є висока здатність до

зав'язування плодів у китиці та по ярусах.

Заслугує на увагу ранньостиглий великоплідний сорт **Гігантська слива**. Куш у нього заввишки 1,3 метра, плоди – до 400 г, яскраво-червоні, дуже смачні. Сорт вирощує в два стебла, із куща отримую майже по 9 кг.

Ще одна новинка – **Синьо-зелена зебра**. Вона порадувала й смаком, і забарвленням: верхня частина – синя, а нижня – зелена, і обидві розкреслені яскравими жовтими смужками. Автор сорту – Том Вагнер, американський селекціонер, який подарував городникам близько 70 сортів. Урожай Синьо-зеленої зебри вийшов непоганий – понад 7 кг із кожного куща. За термінами дозрівання він належить до середньостиглих. Висота куща 1,5 м. Плоди мають високу транспортабельність і лежкість. Сорт стійкий до багатьох захворювань.

Та найурожайнішим цього літа виявився сорт **Цукровий бізон**. Протягом усього літа ми милувалися його плодами – гарними, злегка ребристими, з малою кількістю насіння, щільними та важкими. До середини серпня з нетерпінням чекали, коли ж вони дозріють, адже сорт пізньостиглий і плодоносить до заморозків. Усі плоди на рослині великі, особливо перші – вагою до 1 кг і більше. Сорт стійкий до фітофторозу й кореневої гнилі.

Бурі та зелені томати перед заморозками можна зірвати з куща й укласти в будинку, найкраще під ліжком. Там, у теплі й без світла, вони можуть зберігатися дуже довго.

За багаторічною традицією, ми вирішили безкоштовно поділитися зібраним насінням із читачами «Рідного села». І обрали для цього саме сорт **Цукровий бізон**. Аби отримати його, надішліть нам лист, у який вклавте конверт зі зворотною адресою. Пишіть за адресою: Руслан Духов, вул. Тюркіна, 4, с. Мишуричів, Верхньодніпровський р-н, Дніпропетровська обл., 51610.

РУСЛАН ДУХОВ,
www.doohoff.com

РЕКЛАМА

МОТОБЛОК КЕНТАВР
модель МБ 2080Д

Колір мотоблока на вибір: червоний, зелений, синій, жовтий.

Всі елементи управління на кермі виготовлені з металу

Встановлена система аварійної зупинки двигуна

Кермо має можливість повороту на 180° та регулювання по висоті

Встановлений вал відбору потужності з прямим приводом від двигуна

Багатоступеневе КПП: 2 передачі переднього ходу, 1 передача заднього ходу

Встановлений комплект основних та додаткових захисних крил

Система багатодискового зчеплення в масляній ванні

Ножі товщиною 6 мм та довжиною 235 мм

Диски захисту рослин діаметром 280 мм

Потужність 7,6 к.с.

До комплекту також входять гумові транспортувальні колеса

Всі моделі оснащені повітряним фільтром вібраційно-масляного типу з масляною ванною

Збільшена ширина культивування: 622/874/1136 (мм)

Секції фрези розбираються: 2+1+1

Якісне фарбування мотоблока та елементів фрези. Відмінна упаковка. Простота складання. Ефективна робота

м. Дніпропетровськ, вул. Чичеріна, 70, тел/факс: + 38 0562 344 555, + 38 099 23 44 555, +38 067 16 11 000 (МТС) (Київстар)

ПРОТИ ШКІДНИКІВ

Ловчі ями

■ Кожен господар у своїй практиці має справу з неприємним явищем – зрідженням і загибеллю сходів овочевих культур, розсади помідорів, перцю, капуста, розсади та дорослих рослин суниці через пошкодження їх ґрунтовими шкідниками: капустянкою, підгризаючими совками, травневими хрущами, дротяниками.

Найпростіший і доступний спосіб для боротьби з ними – влаштування ловчих ям. Восени викопують ями будь-якої довжини, завширшки 40-50 см і завглибшки 30 см, заповнюють їх ґноєм. Шкідники залазять в яму зимувати, із настанням морозів уміст ями розкидають по поверхні ґрунту й непрохані гості гинуть від низьких температур. Але за високого рівня заселення необхідно використовувати інсектициди.

ВОЛОДИМИР ВОВЧУК

Готуй засіб з осені

■ Цей настій вам згодиться у наступному сезоні проти коло-радського жука, дротяника й хруща навесні, але заготувати його треба восени, перед настанням холодної.

Беремо бадилля картоплі, помідорів і хризантем у пропорції 1:1:1, складаємо у велику ємкість (бочку, чан). А вже ранньої весни, як тільки минуть великі морози, до цієї маси додаємо господарське мило (2 бруски), терте на великій тертушці, і заливаємо водою. Аромат... специфічний, але чого не стерпиш, коли хочеш отримати добрий урожай!

Настій проціджуємо, розбавляємо в співвідношенні 2 літри на 10 літрів води й підливаємо його під кущі картоплі, помідорів, баклажанів, а також застосовуємо для обприскування. Повторюємо раз на 10 днів. Шкідники покидають не лише рослини, але й город.

КАТЕРИНА ГУНЬКО

ЗБЕРІГАННЯ

Попіл для картоплі

■ Коли закладатимете картоплю в сховище, пересипайте її пошарово попелом: він забере на себе зайву вологу та попередить розповсюдження грибних захворювань серед бульб, зокрема фітофторозу. Серед складених на зиму гарбузів раптом трапляється один-два з цяточками гнилі. І знову на допомогу прийде попіл: треба гострим ножем вирізати уражене місце до здорового м'якуша, а ранку добряче присипати попелом. Гарбуз ще може після такої операції досить тривалий час полежати, дочекавшись своєї черги у використанні.

ЛАРИСА ОВЧАРЕНКО

У КОМОРІ

Аби красуні було затишно

Помаранчева краса-дівиця – морква – найпримхливіша до умов зимового зберігання

То їй надто тепло, то сухо, то волого, а то підмерзати починає. Коренеплоди в'януть, гниють, втрачають корисні речовини. І не через те капризують, що «характер» у них кепський, а тому, що надто багато факторів впливають на їхнє самопочуття у вашому погребі. Неправильно підібрали сорт, у невідповідний ґрунт посіяли й не в оптимальні терміни, дуже грубо підпушували й обрізали дрібні корінці коренеплодів, підживлювали не тими добривами, мало або занадто поливали, невчасно зібрали... І цей довгий перелік ще далеко не повний. Виявляється, що з морквою треба нюхатися, як з малою дитиною, заради того, щоб вона до весни залишалася незіпсованою.

Моментів, які варто врахувати, аби цей овоч добре зберігався, десять.

1 Найкраще зберігаються найхолодостійкіші сорти чи гібриди, які мають коренеплоди подовженої конічної форми. Для зимового зберігання потрібно закладати коренеплоди літнього посіву.

2 Якщо при вирощуванні моркви спостерігався надлишок азоту – узимку лежатиме дуже погано. Тому й заправляти ділянку, і підживлювати протягом вегетації треба тільки ретельно збалансованими добривами.

3 Вас, напевне, здивували рядки в першому абзаці, що лежкість залежить навіть від міжрядного обробітку, підпушування? А все дуже просто: грубо обрізаючи сапою дрібні корінці на коренеплоді, ви відкриваєте двері для проникнення збудників грибних захворювань. Тому дуже часто в таких випадках у сховищі коренеплоди починають хворіти на білу гниль. Скажете, все це тонкощі, до яких якщо прислухатися, то часу на іншу городину не вистачить? А я вважаю, що це елементарні прийоми, які в городника мають бути відпрацьовані до автоматизму, якщо є мета мати користь від зібраного врожаю.

4 Дуже важливо заради доброї лежкості моркви зібрати її в оптимальні терміни, одразу ж обрізати листя (а не поскручувати!). Викопувати треба якомога пізніше, але до настання нічних приморозків. Тобто тоді, коли вже встановляться постійні низькі, але позитивні температури. Навіть ледь підморожені коренеплоди закладати на зберігання не варто: не лежатимуть. До речі, я не просто наголосила, що листя треба обрізати відразу після викопування, не відкладаючи на завтра, бо воно не віддає коренеплодам свою вологу, а навпаки, витягує її з них, від чого останні в'януть прямо на очах.

5 Тепер про те, як підготувати коренеплоди до закладання на зберігання. Багато хто вважає, наприклад, що їх треба ретельно мити. Не знаю, наскільки доцільна така порада для тих, хто виростив 200-300 чи навіть більше кілограмів



Викопану моркву слід добре просушити



Надійний спосіб зберегти моркву – глиняна кірка

моркви. Адже мити треба не просто у ванні чи кориті, а тільки в проточній воді, а потім ретельно просушувати кілька годин, перевертаючи кожен коренеплід із боку на бік. Звичайно, це вихід, якщо в силу зовнішніх факторів змусиш копати моркву буквально з багнюки. Але це, скоріше, виняток.

6 Якщо маєте можливість і час, можете знезаразити викопані коренеплоди, обприскавши їх водним настоєм лушпиння цибулі. Приготувати настій дуже просто: на 10 л теплої води взяти 700 г лушпиння, замочити й дати настоятися 4-5 діб. Необхідно зазначити, що такої кількості вам мусить вистачити аж на тонну коренеплодів, розстелених в один шар, якщо обприскуватимете тонким розпилом. Такий прийом зазвичай знижує захворюваність урожаю в 3-4 рази.

7 Думаю, не варто наголосувати, що коренеплоди, які відправляються на зберігання, мають бути повністю сухими: це знають усі. А ось на способах цього самого зберігання потрібно зупинитися. Звичайно, для різної кількості моркви існують і різні способи зберігання. Підійдуть погреби та підвали, бурти й траншеї, штабелі й піраміди, контейнери і ящики, мішки та поліетиленові пакети. Якщо коренеплоди закладають просто навалом, то обов'язково зсипати їх не прямо на підлогу, а на дерев'яну решіт-

ку, щоб повітря надходило низу теж. Адже вентиляція – найважливіша умова для зберігання коренеплодів.

8 Найдавніший спосіб зберігання моркви – піскування, тобто пересипання шарів моркви вологим піском. Для цього найкраще підходить кар'єрний пісок (тільки не річковий) – чистий, середньої крупності, обов'язково свіжий, а не той, що вже був використаний минулого року. Як перевірити вологість? Візьміть пісок у жменю й міцно стисніть: через пальці не повинна проступити вода, але й розсипатися грудка теж не має. Найкраща вологість та, за якої грудка в руці, хоч і не надто міцно, але тримається купки.

При цьому способі зберігання коренеплоди вкладаються шарами у вигляді піраміди заввишки до метра з шириною нижнього шару до 1,25 м і верхнього – 0,7 м. Під перший шар моркви треба насипати шар піску 5 см на чисту й суху підлогу, а потім укладати коренеплоди так, аби вони не торкалися один одного. Кожен шар треба пересипати піском до 4 см. Аби піраміда не розсипалася, наступний ряд має бути трохи вужчим за попередній. Таких шарів виходить десь 6-7. На «маківку» піраміди насипають пісок шаром 5 см і накривають зверху мішковою, аби пісок не висихав. Скільки треба мати піску? Зазвичай витрачається

його 50 кг на 100 кг моркви. До речі, якщо маєте підозру, що ваша морква не дуже «благонадійна», додайте в пісок крейду або гашене вапно – 1 кг на 50 кг піску, це суттєво обмежить розповсюдження захворювання коренеплодів.

Можете не зводити піраміди, а розкласти моркву у ящики, пересипаючи тим самим піском: на дно шар піску 3 см, а між рядами коренеплодів – 4 см. Якщо у вас дуже мало піску, насипте трохи на дно ящика, вклавте коренеплоди без перешарування й лише зверху прикрийте їх піском на 3 см. Не заповнюйте ящики по самі краї – залиште 5 см вільного простору й ставте їх один на один у штабелі, перекладаючи рейками.

9 Якщо піску немає взагалі, доведеться звернутися до трудомісткішого, але теж дуже надійного способу: пересипати ряди коренеплодів легким, чистим у санітарному відношенні й просяним ґрунтом.

Ще один спосіб для тих регіонів, де з піском проблеми, – глинування. Мороки з ним дуже багато, але коренеплоди зберігаються якнайкраще до травня й навіть довше. Беруть половину відра глини й заливають водою доверху. Через добу всю масу добре перемішують до густоти сметани й доливають водою так, щоб над сумішшю утворився шар води 2-3 см. Через дві доби вистоювання «сметану» ще раз ретельно перемішують і тоді вже занурюють у неї коренеплоди. Через кілька хвилин їх витягують і розкладають у ящики (рейкові) із застеленим поліетиленом дном. Останній шар моркви заливають залишками глини й залишають на повітрі, аби утворилася кірка підсохлої глини. Тоді вже можна ящики відправляти в погріб.

10 Це способи зберігання моркви, якими ще діди-прадіди користувалися. Сучасніші – найлегші, але багато хто ставиться до них упереджено. Потрібні лише поліетиленові мішки ємкістю 30 кг (50x100 см) із товщиною плівки 200 мікрон. У мішки відрізають нижні куточки для того, щоб усередину надходило повітря, завантажують висушені коренеплоди, встановлюють мішки вертикально на підлозі в погребі й не зав'язують зверху, лише трохи нахилиють край «дашком», аби конденсат, який може утворюватися від дихання моркви, не стікав у середину мішка. Таким чином морква зберігається до 6 місяців і чудово почувається. Можна зберігати її у менших мішках – на 5-10 кг, можна їх зав'язувати, але тоді обов'язково треба пробити хоча б із десятих дірок по боках мішка для вентиляції.

Ви можете обрати будь-який спосіб зберігання коренеплодів моркви, але кожен із них передбачає, що в погребі чи підвалі налагоджена добра вентиляція, а температура не перевищує 4 градуси.

ЛАРИСА ОВЧАРЕНКО

ІНТЕРВ'Ю З ФАХІВЦЕМ

Караул! Картопля випустила паростки!

Професор Михайло Шевчук радить оновлювати посадковий матеріал і пильнувати за температурою зберігання бульб

Із різних областей надійшли вісточки про те, що картопля цьогорічного врожаю пускає паростки. Люди збентежені цим явищем, проте Михайло Шевчук, доктор сільськогосподарських наук, завідувач кафедри ботаніки та садово-паркового господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки, стверджує, що смакових якостей від цього бульба не втрачає. А сталося таке через аномально спекотне літо.

– Щоправда, коли настає час висаджувати бульбу, можуть виникнути проблеми – віддавши всі поживні речовини паросткам зараз, навесні бульба може не дати сходів, – пояснює Михайло Йосипович. – Саме тому я раджу наразі обірвати всі паростки, а заклавши картоплю на зимове зберігання, стежити за температурним режимом. У жодному разі не можна допустити, щоб картопля знову пустила їх. А коли прийде час посадки, бульби потрібно обов'язково прогріти, аби впевнитися, що вони життєздатні.

– Кажуть, ви щорічно вирощуєте понад десяток сортів картоплі. Скільки їх було цьогоріч?

– Дев'ятнадцять. Це сорти української селекції (Тирас, Партнер, Скарбниця), а також із десятка закордонної.

– І який урожай?

– У порівнянні з минулим роком на третину менший. Вочевидь, тут зіграли роль погодні умови. Якщо коротко, то найвищу врожайність показали сорти Карера, Рокко, Альвара, Овация, Тайфун, Моцарт, Санте, Веткар.

– Ви радите господарям періодично змінювати сорти картоплі. Із чим це пов'язано?

– Не сорти, а посадковий матеріал. Чим далі покоління посадкових бульб віддаляється від еліти (насіння, отриманого від селекціонера), тим нижча врожайність сорту. Зараз картоплю вирощують переважно одноосібники. Посадковий матеріал вони оновлюють дуже рідко. Саджають навіть не третю репродукцію, а п'яту-сьому. А заготівельник хоче добірну бульбу, а не пошкоджену шкідниками та хворобами. Супермаркети – щоб були одного сорту, а не

червону, жовту й білу в одному мішку.

Треба зазначити, що сортимент картоплі в Україні достатньо великий. У 2015 році реєстр рослин пропонував 64 сорти вітчизняної селекції та 118 – зарубіжної. Проте система насінництва належним чином у країні не налагоджена, а сучасна технологія вирощування насінних бульб потребує якісно нових підходів.

– Переважна більшість селян завершила збирання врожаю. Як тепер зберігати його?

– Під час механізованого збирання значна частина бульб пошкоджується, особливо при зби-

ранню, хоча за дуже низьких температур їх потребує незначного підігріву. Важливим у цих умовах є періодичне вентильовання приміщення й підтримання вологості.

Складніше при зберіганні в кагатах. Основними помилками при формуванні кагатів є підбір матеріалу для укриття та облаштування вентиляційних каналів. Гребінь кагату (завширшки 20-30 сантиметрів) до встановлення оптимальної температури в насипі картоплі залишають відкритим для охолодження бульб і видалення зайвої вологи.



Михайло Шевчук біля сорту Случ, відновленого в лабораторних умовах

ранні роторними копачами. Такі бульби схильні до ураження хворобами і погано зберігаються, тому дієвим і простим заходом у цій ситуації є післязбиральне тимчасове зберігання бульб протягом хоча б двох-трьох тижнів у кагатах за температури 12-15 градусів, а потім температуру необхідно поступово знижувати до 2-4 градусів. Як покаже досвід, протягом цього періоду на бульбах проявляються приховані форми хвороб (фітофтороз, мокра і суха гнилі) і такі під час закладання на зберігання сліди видалити. Температура зберігання для ранніх сортів становить 1,5-2 градусів, середньоранніх 2-3, середньостиглих – 3-5, пізньостиглих – 5-6. Оптимальна вологість повітря має бути 90-95%. За меншої бульби втрачають вологу.

– А як досягти цього?

– При зберіганні в льохах температурний режим зазвичай більш-менш постійний і

За настання стійких мінусових температур кагати додатково вкривають шаром землі: в основі завтовшки 30-50 см, а вздовж гребеня – 20-30 см. Більшість людей для укриття бульб використовують соломку, проте власний досвід переконує, що краще використовувати болотні трави, які гризуни заселяють менше. Укладати їх бажано шаром 50-70 см в основі і 30-40 сантиметрів по гребеню.

Ефективним у боротьбі з мишами є обкладання бульб по краях бурту хвою. Після закладання картоплі на зберігання кагат обкопують канавкою 30x40 см на відстані 1,5-2 м від основи для відведення талої та дощової води. Подальші роботи по зберіганню бульб у буртах залежать від погодних умов. За потреби бурти доокривають шаром землі або іншими матеріалами.

ОЛЕНА ГАВРИЛЮК,
Волинська обл.

ОСІННІ ПОДАРУНКИ

Огірочок до морозів



Огірки сорту Вересень зав'язуються навіть у холодні ночі

Огірок посідає третє місце за споживанням після капусти й томатів. Проте цієї продукції на ринку весь час недостатньо й вона досить дорога. Отож, городники треба самому вирощувати такий овоч, щоб і вдалося, і збір урожаю тривав із травня по жовтень. І це цілком реально. Потрібно лише освоїти деякі огіркові премудрості, обрати надійні сорти й гібриди та запастися якісним насінням.

Перш за все, радимо провадити розсадний і безрозсадний способи вирощування. По-друге, застосувати кілька термінів посіву, у тому числі літній. І звичайно ж, використовувати сортове різноманіття.

Улюблені сорти-«пташки»: Ластівка F1, Соловей F1, Голубчик F1, Журавльонек F1, Фенікс плюс, – давно, надійно й надовго оселилися на українських грядках. Їхній головний козир – стійкість до основного огіркового захворювання – несправжньої борошнистої роси. Серед інших достоїнств – відмінний смак зеленця, продуктивність, витривалість щодо спеки, а також придатність до засолювання.

В останньому сезоні до «пташиної зграї» додався новий гібрид Спринт F1, який за адаптивністю, стійкістю до стресів і несправжньої борошнистої роси навіть перевищує їх. Зеленець у нього привабливий, великогорбкуватий, чорношпий,

універсального використання.

Цьогоріч, як і раніше, виручив сорт Китайське диво, бо овочі китайської селекції мають не лише відмінну хворобостійкість, а й високу продуктивність із одиниці площі. Особливо добре Китайське диво росте в затіненні між стеблами кукурудзи. Хороший урожай у цьому сезоні дали літні посіви цього сорту.

Багато позитивних відгуків і про новий сорт Вересень. Він має підвищену стійкість до холоду й хвороб. Утворення плодів триває навіть у холодні ночі, коли інші сорти й гібриди перестають утворювати зав'язь. Це дозволяє значно продовжити збори. До того ж плоди смачні, ароматні, хрусткі, придатні до засолювання й консервації.

Нагадуємо, що насіння сорту Вересень та ще два сорти томатів, вказані в купоні, ми безкоштовно розсилаємо в жовтні. У конверт вкладається безкоштовний каталог. Для отримання пропонуємо вирізати купон, зробити на ньому позначки, додати чистий конверт із вашою зворотною адресою та надіслати за адресою: Лазаревій О.М., а/с 44, м. Київ, 03083.

Як завжди, бажано вам тільки позитивних емоцій!

ОЛЕКСІЙ ЛАЗАРЄВ,
агроном-фахівець
ОЛЕНА ЛАЗАРЄВА,
кандидат с/г наук
www.lazareva.info
інтернет-магазин: www.seed.ua

НА ЗАМІТКУ

Гарбуз прогривають на сонці

Цей овоч збирають у суху погоду до настання заморозків. Ознаками зрілості плодів гарбуза є всихання й опробковіння плодоніжки, добре позначений малюнок на корі та її затвердіння. Плоди зрізають із плодоніжкою. Для тривалого зберігання їх підсушують і прогривають на сонці протягом 8-10 діб. Якщо ночі холодні,

плоди вкривають на ніч матами або рогожами. Плоди з механічними ушкодженнями й недостиглі використовують одразу на корм худобі.

На насіння відбирають кращі рослини за врожайністю, величиною плодів, смаком і дружиною дозрівання. Плоди, відібрані для одержання насіння,

повинні пройти дозарювання в сухому теплому приміщенні протягом 11-15 діб. Потім масу мезги разом із насінням поміщають у чашку на одну-дві доби для бродіння, уникаючи додавання води, оскільки в цьому випадку вона може прорости. Очищене і просушене насіння кладуть на зберігання в сухе місце.

НАТАЛІЯ ФЕДОРОВА

БЕЗКОШТОВНА РОЗСИЛКА насіння від ЛАЗАРЄВИХ

разом із новим каталогом для читачів газети «Рідне село Україна»

Для отримання двох пакетиків насіння надішліть порожній конверт із зворотною адресою та цей купон на:

а/с 44, м. Київ, 03083, Лазаревій Олені

Підкресліть • Огірок Вересень • Томат Штамбовий рожевий
два сорти: • Томат Геллон • Томат-черрі Золота корона

Довідки за номерами: МТС 066 698-23-23 • Київстар 096 698-23-23

ПРОФІЛАКТИКА



Беріться за вила

■ За перших заморозків обкопуйте плодові дерева, щоб знизити личинки шкідників.

– У вересні личинки **яблуневої плодожерки** та **американського метелика** зариваються під кронами дерев і кукляться на зимівлю, – розповідає черкаський агроном Володимир Тарасенко. – У сплячку вони входять на глибину 10-15 сантиметрів. Виходить, що саме на таку глибину й треба перекопати ґрунт під деревами. Під час повертання землі ми відкриваємо всередину доступ морозам. Личинки, котрі вже закублилися, не зможуть пронинути в землю глибше й замерзнуть.

Перед обкопуванням обов'язково слід зібрати під яблунями й грушами падалицю й винести із саду, бо личинки тих плодожерок у великій кількості знаходяться в плодах.

– Особливо важливо обкопати ті дерева, котрі влітку були пошкоджені американським метеликом. Цей шкідник найбільше вражає яблуні, черешні, шовковицю. Обкопувати краще вилами, щоб менше нівечити коріння. Ширина обкопування – діаметр крони.

Ще Володимир Тарасенко каже, що ніколи не палить опале листя, а збирає його, зсипає в яму й заливає сечовиною. Завдяки сечовині утворюється висока температура, і до зими листя встигає перепріти на компост. Якщо просто зсипати в купу, то холод із боків не дасть перепріти.

– Дивуюся людям, які просто спалюють таку поживу для ґрунту, ще й шкідять димом своєму здоров'ю, – зазначає садівник.

Окрім того, він радить зчищати щіткою по металу чи ножем суху, із морозобійними кору, бо під нею залишаються на зимівлю личинки **яблуневого довгоносика**, котрі навесні поїдуть цвіт. Під корою також розвиваються різні хвороби, лишайники. Такі місця обробляють вапном, мідним купоросом, після того обмазують садовим варом.

Після листопаду варто ретельно обтрусити дерева від присохлого листя й сухих плодів. Ще влітку гусінь **листоверки** скручує зелені листочки. У них і зимує. А навесні, прокинувшись, інтенсивно з'їдає молоде листя. Так само зимує ця гусінь і в засохлих ще з літа, чорних плодах. Таке листя й плоди краще спалити.

ВІТАЛІЙ ІВАНЧЕНКО

КОЛЕКЦІЯ

А груші – наче сонечка

Господар вирощує у своєму садку понад 30 сортів груш. Найкращі – вітчизняної селекції

Любов до груш житель міста Горохів Леонід Кравчук успадкував від своїх дідуся з бабусею. Чоловік і досі з усмішкою згадує, як бабуся на м'ясорубці перемелювала сухі груші і, додаючи до них мед чи цукор, готувала неймовірно смачну й ароматну начинку для пиріжків.

– Груші в родині були завжди, бо дідусь викохав величезний грушевий сад, – згадує чоловік. – Вечорами він часто переглядав старезний каталог із переліком сортів і описом до кожного, виданий ще за Польщі. Тож не дивно, що про такий сад мріяв і я. Нарешті десять років тому поїхав до Інституту садівництва, що під Києвом, і придбав чимало гарних саджанців. Нині маю понад 30 грушевих сортів.

Виходячи з власного досвіду, пан Леонід радить до вибору саджанця підходити відповідально. Передусім урахувати особливості ґрунту. На жаль, молоді садівники часто не знають, що груші люблять нейтральну реакцію землі, а на Волині, ґрунти в основному з підвищеною кислотністю. Тож у таких випадках він рекомендує брати саджанці, щеплені на сіянцях або дичках.

Перед тим як купити той чи інший саджанець, варто пошукати в літературі або інтернеті якомога більше інформації про сорт, особливості догляду за ним.

– Щоб не повторилося те, що трапилося зі мною, коли посадив сорт Кавказ, – каже Леонід Євстафійович. – Коли дерево порадувало щедрим урожаєм, то виявилось, що в наших умовах його плоди втратили смакову якість, притаманні сорту.

Досвідчений садівник радить починати із сортів селекції Інституту садівництва НААНУ. Адже його груші відзначаються стійкістю до хвороб і шкідників, скороплідністю, морозостійкістю, смаком і радують щедрими врожайми. Приміром, сорт **Вижниця**. Він відноситься до осінніх сортів інтенсивного типу. Дуже стійкий до захворювань, добре переносить морози й радує гарними плодами вагою 270-300 г. Поверхня груш – золотисто-жовта й має численні сірі

РЕКЛАМА

МОТОБЛОК КЕНТАВР модель 1080Д-5

www.kentavr.ua

- Металевий відстійник для палива
- Чавунна кришка картера
- Трьохструмковий шків для забезпечення максимальної передачі крутного моменту
- Зміцнена перфорована решітка радіатора
- Трьохпозиційне регулювання керма
- Більш надійна коробка передач зі спрощеним перемиканням пониженої та підвищеної передач
- Двоблискове зчеплення для більш надійного і м'якого рушання
- П'ятиточкове кріплення рами
- Посилена рама
- Розширений ЗІП: розпилувач форсунки, ремінь генератора, прокладка під головку циліндра

м. Дніпропетровськ, вул. Чичеріна, 70, тел/факс: +38 0562 344 555, +38 099 23 44 555, +38 067 16 11 000 (МТС) (Київстар)



У Леоніда Кравчука цілий грушевий конвейєр із сортів різного терміну досягання



Сорт Вижниця. Має мигдалевий присмак. Плоди набирають до 300 г

цяточки. М'якоть – кремовею кольору, дуже ніжна, соковита, масляниста, кисло-солодка, з мигдалевим присмаком. Плодоносити дерева починають у чотири-п'ять років.

Сорт **Черемшина** відноситься до зимових сортів. Характеризується великою врожайністю, стійкістю до морозів і скороплідністю. Родити починає з п'ятирічного віку. Спостереження показують, що пло-

ди практично не вражаються грибковими захворюваннями. Середня маса груш – 160-170 г, проте трапляються й чималі екземпляри – до 250 грамів. М'якоть плодів – кисло-солодка, дуже соковита й ароматна. Груші гарно зберігаються до середини зими.

– Є в мене й доволі рідкісні, надранні сорти, – каже Леонід Євстафійович. – Приміром, **Трапезаца**, чії плоди дозрівають

наприкінці червня. Цей сорт має добру зимостійкість, імунітет до різноманітних захворювань, зокрема, парші. Його вивели в Болгарії, він є сумісним із вегетативними підщепами. Гарні характеристики має і сорт **Юньська лепотіца**, який привезли із Сербії. Якщо вести мову про осінні сорти, то я раджу **Вересневе диво** – наш, український сорт, виведений 1997 року.

Дерева Вересневого дида мають вузько-пірамідалну крону, не схильну до загущення, і на насіннєвій підщепі починають плодоносити вже на четвертий рік. Сорт рекомендований для вирощування в зонах Лісостепу та Полісся. Стиглі груші жовтого кольору з великим темно-червоним рум'янцем. Їхня м'якоть дуже ніжна, соковита, солодка, без грануляції. Плоди подовжено грушевої форми починають дозрівати в середині вересня і гарно піддаються транспортуванню.

Задоволенням буде і той господар, який посадить саджанець сорту **Вікторія**. Його зелені плоди мають яскравий рум'янець, ніжний, кисло-солодкий смак, тонкий, приємний аромат.

Дозрівають вони в другій декаді серпня й у прохолодному місці гарно зберігаються чотири-п'ять місяців. Дерево починає плодоносити з шестирічного віку й щороку збільшує врожай. Із дозрілого дерева можна зібрати до 200 кг плодів. Особливістю сорту є те, що квіткові бруньки й коренева система мають високу морозостійкість.

Садівник не радить «кидати» на грушеві сорти європейської селекції. Бо вони потребують спеціальних препаратів захисту, певної агротехнології, спеціальних добрив, які в Україні важко знайти.

ОЛЕНА ГАВРИЛЮК,
Волинська обл.

БІЛИТИ ДВІЧІ НА РІК

Однак яким би гарним не був сорт дерева, яке росте в саду, для отримання щедрого врожаю йому потрібно забезпечити належний догляд.

Особливу увагу Леонід Кравчук приділяє побілці дерев, яку радить проводити двічі на рік. Для приготування розчину потрібно взяти 10 л води, покласти туди 1 кг вапна, стільки ж жовтої глини, 200 г натурального столярного клею і 300 г залізного або мідного купоросу. Ретельно перемішати, поки не розчиняться всі компоненти, і братися до побілки.

– Мене часто запитують, чому саме ці складники входять у розчин для побілки, – каже садівник. – Річ у тім, що кожен із них має своє призначення. Клей «утримує» розчин на корі, мідний або залізний купорос пригнічує ріст накипних лишайників, глина дає потрібну консистенцію. Мало хто знає, але біла кора рятує дерева від морозів, тому побілка пізно восени необхідна так само, як і навесні.

ВЧАСНІ ПОРАДИ

Колискова панським квітам

Холоди наступають, тож час маркувати жоржини перед викопуванням

Жоржини – давня шанована квітка в українських садах. Її дарують на день народження, несуть до школи на 1 вересня. Пишні яскраві квіти милують око до середини осені. Один недолік – на зиму їхні корені треба викопувати. А правильно зберегти вдається не завжди й трапляється, що більша частина псується.

Киянка Світлана Кириленко виїжджає в Тетіїв, що на Київщині, у квітні. Живе в батьківській хаті все літо до листопада. За цей час встигає зробити клумби, виростити чимало квітів, пересадити чи викопати їх на зиму.

– Обожнюю жоржини, особливо гарні нові гігантські сорти, жовто-лимонні та бордові з рожевими смужками, – розповідає вона. – Ця любов перейшла до мене від мами. Вона завжди їх садила, але при цьому примовляла, що то панські квіти, бо з ними треба панькатися, а простим людям часу немає. Вона мала трьох дітей і казала, що легше дитину вкласти спати, аніж правильно підготувати коріння жоржин на зиму. Та й зберігати їх важко. Пару років зима була тепла, у погребях парко – і бульби гнили.

Кілька років тому пані Світлана накопала в знайомі 15 сортів жоржин. Роздивилася їх у серпні, коли квітували в самій красі. На деяких стеблах було до 10 квіток. Попросила наділити, а знайома подарувала всі корінці, бо не планувала наступного року з ними морочити.

– Я після першого справжнього заморозку наприкінці жовтня, коли на жоржинах почорніло листя та квіти, пішла їх викопувати, – веде далі Світлана Іванівна. – Ще моя мама колись навчила, що підкопувати треба зусбіч, бо бульби розгалужуються. Але перед тим треба обірвати нижнє листя, щоб не закривало огляду, а стебло вкоротити до 10 см. Коли підкопую по колу, землю біля стовбура розгрібаю руками. За стебло тягнути не можна, бо бульби повідриваються.



Лимонно-жовта жоржина вибаглива до зберігання



Особливо гарні нові гігантські сорти

Варто підписати куці всіх сортів до заморозків, бо потім квітки буде важко впізнати. Папірець із написом пані Світлана прив'язує і до викопаного кореня.

– Коли виймаю корінь – а це жмут «бурячків» при стеблі – обережно перевертаю його. Треба, щоб зі стебла витік сік, інакше воно почне гнити й це згодом перейде на бульби.

Професійні квітникарі звільняють бульби від землі між ними,

промивають водою, обрізають тонкі корінці. Під час миття видно пошкодження, які можна присипати попелом. Потім корінь занурюють у розчин із фунгіцидом – протигрибковим препаратом, чи в бордоську рідину або марганцівку. Щоб кореневище просякло препаратом, його тримають 10-15 хвилин. Потім просушують на газетах чи дошках.

– Така ретельна підготовка вкрай необхідна тим, хто ви-

щує жоржини на продаж і розмножує сорти, – пояснює киянка. – Я ж вирощую для себе, то очищую простіше. Обсушую днів десять у сухому приміщенні, обтрушую землю й кладу в погребі стеблом донизу. Не розбираю корінь на бульби й не раджу цього робити. Бруньки, з яких відростатимуть пагони, знаходяться при кореневій шийці.

Під час зрізування тонких корінців треба оглянути місце



Бульби розрізають по кореневій шийці з бруньками

ВАРТО ВРАХУВАТИ

- Чим довше корінь жоржин у землі, тим краще він визріє.
- Після легких заморозків зривають пошкоджене листя й квіти, залишаючи живі пагони. Нижнє листя обривають, щоб пришвидшити визрівання бульб.
- Стебло зрізують за кілька днів до викопування, зріз накривають фольгою, щоб усередину не потрапила вода.
- Інструмент промивають, аби не розповсюджувати інфекцію.
- Досвідчені квітникарі обробляють будь-які ранки чи розрізи на корінні жоржин звичайною зеленкою.
- Навесні корінь ділять так, щоб кожна бульба мала щонайменше дві бруньки й шматочок кореневої шийки. Починають розрізати гострим ножом уздовж засохлого стебла. Нерозділене кореневище жоржини проросте кущем, не цвітимо або квітки будуть дрібними. Рослині бракуватиме поживних речовин і світла.

ОЛЬГА ЧЕРНЕНКО

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

До глідіолусів підходьте через 40 днів

Корені глідіолусів викопують у кінці вересня – на початку жовтня, обираючи сухий сонячний день. Спочатку ранні сорти, а потім пізні та бульбоцибулини, вирощені з діток. Якщо все робити за наукою, то від початку цвітіння треба відрахувати щонайменше 30-40 днів.

У викопаних рослин стебла виламують круговими рухами. Бульбоцибулини краще відразу відділити від діток, розкласти по мішечках і причепити бирки з назвою сорту. Далі бульбоцибулини безпосередньо в мішечках відмивають від землі. Протрують так само, як і перед садінням, препаратами *престиж*, *селест топ* або біологічними – *фітоспорин-м*, *мікосан-н*. Тривалість обробки – 20-30 хвилин. Потім посадковий матеріал промивають проточною водою.



Перед зберіганням бульбоцибулини відділяють від діток

Наступний етап – просушування. Спочатку мішечки з розкладеними за сортами бульбоцибулинами та дітками я розвішую на повітрі на 1-2 доби, далі тиждень підсушую за температури 25-30 градусів, а потім тримаю за кімнатної температури майже місяць. Одразу після цього закладаю посадковий матеріал у картонних коробках в сухий підвал, де температура не перевищує 9 градусів (за вищої може почати розмножуватися дрібний шкідник трипс).

Інший варіант – зберігання бульбоцибулини у холодильнику у відсіку для фруктів або в прохолодній кімнаті або біля північного вікна. Оптимальна вологість 60-65 відсотків. Посадковий матеріал необхідно оглядати та видаляти хворі бульбоцибулини.

Окрім того, восени готують ґрунт під весняну посадку. Гла-

зрізу. Якщо є коричневі чи руді плями – почалися бактеріальні процеси. Така бульба до весни згниє. Корінець обтинають до чистого зрізу. Якщо залишилося більше третини, цього вистачить на посадку.

Зберігати бульби можна будь-де. Головна умова – температура має бути від нуля до 10 градусів, оптимальна – 4. Також бажано вибрати місце з помірною вологістю. У надто мокрому коріння може вигнитися, у сухому – пересохнути й поморщитися.

Світлана Іванівна розкладає коріння жоржин на підлозі поряд із картоплею, підстеливши грубий картон. Кладє стеблом донизу. Раз на місяць перевіряє, чи все ціле. Гниле відразу викидає, щоб не заразилися інші бульби.

Є квітникарі, які обливають коріння парафіном. Цей матеріал ніби консервує бульби й вони не втрачтимуть вологу. У такому вигляді їх можна зберігати навіть у кімнаті.

Є такі, хто зберігає в тирсі чи піску, але це не гарантує уникнення гниття, бо все залежить і від вибагливості сорту, і від стану самих рослин.

Радянські сорти жоржин не невибагливі, тому й зберігаються добре. Такі можна викопувати з грудку землі, просушувати й класти поверх купи картоплі в погребі. Земля не дасть кореням обсохнути і захистить від надмірної вологи.

діолуси полюбляють чорноземі легкого механічного складу, легкі суглинки зі слабокислою реакцією. Важкі глинисті ґрунти поліпшують внесенням піску, а глинисті – піску з достатньою кількістю добре перепрілого гною. Кислі нейтралізують вапном, крейдою. При цьому завжди пам'ятають, що надмірне використання гашеного вапна пригнічує ріст рослин і сприяє поширенню хвороб.

Землю перекопують на глибину 25-35 см, одночасно вибирають бур'яни та вносять перегній (свіжий не можна!), вивірений торф або торфокомпост із розрахунку 2-3 відра на квадратний метр. Із мінеральних добрив вносять нітрофоску (30 г/кв. м). За можливості бажано внести ще й попіл (40-100 г/кв. м). Навесні ґрунт культивують завглибшки 12-15 сантиметрів.

ВЛАДИСЛАВА ПАТОКА,
спеціаліст садово-паркового господарства

СТРІЛОСЯ В ДОРІЗІ



Млин, до якого несли зерно в 60-ті

Вітряк уже борошна не змеле

Цей вітряк, понівечений дощами, морозами й пекучим сонцем, стоїть на всіх вітрах. У Путреному, що на Кельменечині, називають різні роки, коли на околиці села дерев'яний трудівник уперше на дужому вітрі закрутив крило і в ясенний ківш, мов золото, полилося запашне мливо з жита чи пшениці. Та ще й з кукурудзи на мамалічку, що була в ті далекі часи головним наїдком.

Молов вітрячок такої якості борошно, яке духмяніло на всі кути Путреного. Востаннє, пригадує старожил села Микола Беженар, котрого тієї днини зустріли біля давнього вітряка, він дав мливо в 60-ті роки минулого століття.

Для мене, як, власне, і для всієї громади, його зупинка була, наче грім серед ясного неба, – сумно згадує Микола Феодосійович. – Ну, як же так, міркували ми: працював вітряк для блага всієї округи – і раптом став непотрібним. Ви запитаете, чому нам не спало на думку дати йому друге життя? Люди багатовікові порушували це питання на зборах і сходах громади, навіть кудись писали. Та все безрезультатно.

Обійшли вітряк довкола раз, удруге. Знічев'я уявив: ось-ось безжалюбно понищений роками трудівник заскрипить, змахне крилами і в ясенний ківш, як і колись, полиється перша пригоршня млива. І вдоволенний селянин, завдавши міх дорожнього скарбу на плечі, обов'язково гукне мірошнику: «Агов, Михайле, по Різду, як Бог дасть сил, знову навідаюся до тебе. Та ти вже якось споваж, аби без черги...».

Прощаюся з вітряком у чистім полі, немов із живою душею. Серце стискає біль, що він уже ніколи не зарипить крилом...

ІВАН АГАТІЙ,
Чернівецька обл.



ГУТНИЦТВО

Дмухаєш – і народжується диво

Ще з дитинства малий Толя захоплювався малюванням.

– Мені подобалося дивитися, як із-під пензлика народжуються малюнки, – пригадує визначний нині майстер.

Однак шлях до навчання в спеціальних закладах виявився непростим. Під час вступу він кілька разів зазнавав невдачі. Паралельно займався різьбярством, а згодом вступив до академії Мистецтв на відділення художнього скла і з того часу захопився гутництвом – виготовленням виборів зі скла. Видуваючи їх біля печі, усе ніяк не міг на милуватися, як скло, таке рідке й мінливе, від сили подиху змінює форму, аби навік застигнути квіткою, вазою чи ще якоюсь крихкою дивовижною. Згодом зайнявся виготовленням вітражів.

Одразу видно, що улюблена справа приносить Анатолію Балуху велике задоволення. Хоча справа ця технологічно складна й потребує великої посидючості й уваги. Адже спершу потрібно створити проект майбутнього виробу, потім робочі кальки, відлити свинцевий профіль, відфігувати його. Вирізати скло, запилити його краї, розписати.

– Розпис – найцікавіший і водночас найвідповідальніший етап роботи. Він вимагає не лише вміння художника, – каже чоловік. – Потрібно душею відчувати стан тієї людини, яку зображуєш. Лише тоді вітражі нестинуть не лише радість споглядання, але й духовний заряд. Опісля потрібно випалити виріб у печі за температури 600 градусів. Здебільшого виготовляю вітражі для храмів, і сьогодні мої роботи можна побачити в Тернополі та Донецьку, Нью-Йорку й Торонто, Пуерто-Ріко та Флориді. Та найпочеснішою для мене роботою стало виготовлення восьми вітражів для каплички при резиденції Блаженішого Святослава УГКЦ, де він молиться. На них зображені святи



Анатолій Балуха під час роботи



Вітраж Архангела Михаїла

Ольга, Володимир, Антоній, Теодосій, Кирило, Методій, Сліпий і Шептицький. Окремі роботи знаходяться в приватних світових колекціях.

Пан Анатолій на власному обійсті зробив спеціальну май-



Вітраж для Донецька

стерню з чотирма термопечами, де здійснює повний цикл виготовлення вітражу. Незважаючи на те, що собівартість виготовлення одного квадратного метра виробу становить три тисячі гривень, без роботи майстер не



Образ Спасителя на склі

сидить ні хвилини. У цій творчій сім'ї не стоїть осторонь процесу й дружина майстра – завжди на підхваті.

ОЛЕНА ГАВРИЛЮК,
Львівська обл.

ТВОРЧА НАТУРА

Українські темарі



Софія Тростянецька за фахом фармацевт, довгі роки працювала в аптеці в Бурштині. Потерпає від бронхіальної астми, через що п'ять разів потрапляла до реанімації. Тому, зрештою, змушена була піти на групу, і вже п'ятий рік не працює. Однак і молоді, і в поважному віці, окрім роботи й родини, завжди знаходила час на захоплення.

– Вони в мене були різні – що побачу, то й хочу робити, – каже

майстриня. – Довгі роки вишивала хрестиком – серветки, сорочки, рушники. При цьому мені нецікаво було просто переносити на тканину побачені візерунки, а завжди хотілося додати чогось свого. Згодом зайнялася вишивкою бісером. Із тих двадцяти картин, які зробила, майже всі роздарувала – дітям, похресникам, а собі залишила лише дуже гарний краєвид і образки.

Пані Софія стверджує, що хвороба на захоплення не впливає. Хіба що нитки виставляє на балкон «вивітрюватися». А так навпаки – за захопленою працею про болячки забувається.

Рік тому побачила по телевізору передачу про темарі – японську техніку вишивання на кульках.

– В Японії жінки повинні вишити 130 темарі до свого весілля, – розповідає Софія Тростянецька. – Вони їх роздаровують. Приміром, червоні – на



Софія Тростянецька освоїла вишивку на кульках

щастя й добро. А я хотіла зробити українські темарі. І вишивала їх уже 35.

Освоювала цю техніку сама, здебільшого по інтернету. Кульки можна купувати готові, але майстриня виготовляє їх самостійно із поліетиленових пакетів, які набиває пінопластом, подрібненим на тертушці. Головне, аби були рівенькі, акуратні. Потім обмотує грубішими нитками, ще далі – тоненькою ниткою-сорочківкою, щоб провіттку не було. І вже на

тій основі, розбивши кульку на 4-16 частин, вишиває візерунок.

Деякі темарі в національних синьо-жовтих кольорах, інші, як соняшники – жовтогарячі. Свої виробила пані Софія навіть на спеціальне дерево або ставить на підставку. Деякі роздаровує. Останній такий дарунок зробила для шкільного музею «Опільська хата» у рідних Букачівцях, звідки родом.

ГАЛИНА ДОБОШ,
Івано-Франківська обл.

ТАКА ОСЬ КОМЕРЦІЯ

На Івано-Франківщині люди масово готують мішки, кошики, відра, великі й маленькі сумки та вирушають у ліси за білими грибами. Серед збирачів лісових смаколиків не бракує й туристів, які приїхали з інших областей.

Багато грибів є в передгірських і гірських районах. Днями тут пройшли дощі, тому грибний сезон у розпалі. За день, добряче походивши та знаючи «урожайні» місця, можна назбирати кілька відер, а то й мішків дорогих щиряків (так у багатьох селах називають білі гриби. – Авт.)

– Я із синами, невістками та онуками назбирав стільки грибів, що вже й наїлися досхочу, і поставили сушитися, і замарили, а тепер ще й заробити хочемо, – каже 57-річний Василь Петруняк із Коломиїщини.

Чоловік продає лісові дари на центральному ринку в обласному центрі. За кілограм просить 80 гривень. Тим, хто братиме понад 5 кілограмів, віддає по 75. Продають щиряки й купками. За 8-10 грибочків просять 25-30 гривень, за невеличкий кошик – 80-100 гривень. Маленькі акуратні грибочки беруть для маринування. Вони коштують на 10-20 дорожче. Та вартість лісових дарів щодня може змінюватися, залежно від погоди та напливу грибників.

Деякі «мисливці» хваляться розмірами та вагою грибів. Трапляються такі великі капелюшки та м'ясисті ніжки, що покупці задивляються. А говірливі селяни з радістю розповідають, як довго вони таких красенів шукали. Та великі гри-

На гриби налітай!



Цьогорічним урожаєм грибів українці хизуються в соцмережах

би не в ціні. Ними краще помилуватися, зробити світлини на пам'ять, порізати на шматки й засушити. Уже зараз за кілограм сушених білих грибів просять 200-250 гривень.

Жителі передгір'я та гірських

районів смачні знахідки реалізують біля трас. А окремі метикуваті селяни на знаннях грибних місць розгорнули справжній бізнес. Вони розповідають гостям краю, де можна знайти лісові дари за певну грошову

винагороду. Можуть навіть детальні карти грибних місць намалювати. Така послуга коштує від 20 гривень.

МИРОСЛАВА ГРИНІВЕЦЬКА,
Івано-Франківська обл.

ІЗ ВЛАСНОГО ДОСВІДУ

Ох уже цей соромітник!

Із кожним роком слава про гриб веселка, який у народі нерідко називають «вискочем», «відьминими яйцями», «соромітником», росте. Тож влітку все більше людей вирушають до лісу в пошуках цілющого гриба. Проте якщо більшість із них – любителі, які володіють дрібною знань про це диво природи, то Роман Савчишин, із села Підзвіринець, що на Львівщині, може розповісти про нього годинами. Складається враження, що хто-хто, а він про соромітника знає геть усе.

– Уперше про цей гриб я дізнався 2009 року, коли прочитав про нього в газеті, – розповідає Роман Іванович. – А згодом знайшов у лісі. Почерпнувши трішки інформації з інтернету, почав сушити гриби та приготував із них настоянки для профілактики простудних захворювань і зміцнення імунітету. І тієї зими в нашій сім'ї ніхто не мав респіраторних захворювань. Та наступного року моя дружина захворіла на важку хворобу крові, і знову на допомогу прийшов гриб, адже він підвищує імунітет і поліпшує формулу крові. Із того часу я щороку готую для своєї сім'ї десятилітрову банку настоянки веселки. Лікуються веселкою багато моїх знайомих, родичі, товариші.

За словами Романа Савчишина, цей гриб колись був дуже популярним, ним здавна лікували доброякісні та злоякісні пухлини. Потім через різні обста-



Роман Савчишин відбирає для ліків «яйця» грибів

вини (війни, революції, кризи) про нього призабули. Але зараз веселку інтенсивно вивчають вчені-медики кількох країн і багато лікарів рекомендують його своїм пацієнтам при багатьох захворюваннях. Серед них хвороби обміну речовин (зокрема, щитоподібної залози), шлунково-кишкового тракту, специфічні жіночі, вірусні та інфекційні захворювання. Веселка допомагає при безплідді, простатиті.

Найчастіше з диво-гриба готують настоянку. І роблять це так. Беруть 50 г сирого гриба в стадії яйця або 5 г сушеного. Ріжуть на



Дорослі веселки непридатні для їжі

невеличкі шматочки, щоби максимально віддав свої корисні речовини. Заливають 200 мл горілки або самогоном 30-35 градусів і настоюють у скляному посуді в темному прохолодному місці протягом двох-трьох місяців. При пухлинах та інших важких хворобах (зоб, діабет, грип, виразки) треба пити по 1 столовій ложці настоянки тричі на день за 20 хвилин до їди.

Після того, як хворий вип'є перший літр настоянки, треба зробити перерву на тиждень, після другого літра – два тижні, а після третього – три, – радить чоловік. – За курс лікування треба вжити 3 літра. До речі, ті, хто з певних причин не може вживати настоянку на горілці, можуть приготувати її на оливковій чи лляній олії. Щоправда, перед цим гриб потрібно висушити і перемолоти, настояти на олії і перед кожним вживанням збовтувати.

Готувати веселку можна й на меду. Для цього очищені «яйця» гриба потрібно порізати на маленькі шматочки і 250 г грибної маси покласти в півлітрову банку. Залити медом. Такі смачні ліки можна використовувати відразу, проте щоразу слід брати чисту й суху ложечку, щоб суміш не забродила.

Дуже часто звертаються люди, які нарікають на біль у суглобах. Роман Савчишин радить узяти веселку, висушити і 50 г гриба залити літром горілки. Настоявши, втирати в хворі суглоби. Зазвичай полегшення настає швидко.

ОЛЕНА ГАВРИЛЮК,
Львівська обл.

ПЕРЕПОВНЮЄ...

Ода білим

Автомобілі (про це, мабуть, знає кожен) умовно можна поділити на дві групи – «мерс» і всі інші. Так само (спитайте будь-якого грибника-професіонала) на два види поділяються гриби – білі та решта. Щодо «мерса», то нічого про нього не скажу – не маю, не їздив. А щодо білих грибів – спробую. По-перше, білий містить 30 видів білків, а всі інші – чотири-п'ять. По-друге, запах білого не можна порівняти ні з яким іншим. А що вже говорити про запах сушених білих! Тому не дивно, що, наприклад, на Чернігівщині еквівалентом надто дорого придбаного товару служить вираз «дорожче від грибів» чи «дешевше від грибів».

Свого часу був відомий широкому загалу анекдот, як один підлеглий подарував своєму начальнику на день народження півлітрову баночку білих грибів, а той – своєму знайомому лікарю, а лікар – прокурору. І зрештою баночка білих грибів повернулася до того, хто їх зібрав і законсервував.

Як не потребує реклами якісна продукція, так не потребує її й білий гриб. Щоб перекопати вас у його неповторності, вічному дефіциті, запитаю вас: на якому фуршеті, в якому супермаркеті ви бачили баночки з білими грибами? Мабуть, що ніде. А якщо й бачили – ціна фантастична.

ОЛЕКСАНДР ПОНОМАРЕНКО

НЕ ВСЕ ДО РОТА

Збирачі радіації

Після Чорнобильської катастрофи фахівці взяли вивчати накопичення радіонуклідів грибами. Виявили, що є види, які нічого з ґрунту не тягнуть, а є й такі, які назвали акумуляторами радіоактивного цезію. Останніх радять не збирати взагалі.

Найбезпечнішими виявилися голівачі та дощовики (порхавки), бо їхня грибниця ледь тримається за землю. Також – опеньки, які паразитують на пеньках і стовбурах. Не «тягнуть» і білі гриби, красноголовці, бо їхня грибниця розташована в глибоких шарах ґрунту. Лише слід зауважити, що більше радіації назбирається в шапках цих грибів і менше – у ніжках.

«Середні» й відносно безпечні – лисички, сиріожки, зонтики.

А найбільш забруднені цезієм зазвичай польські гриби, масляки та зеленушки. Це пов'язано з ґрунтами, на яких вони ростуть (у хвойних лісах) та з невеликою глибиною грибниць. Їх застерігають узагалі не заготовляти.

Однак, якщо є впевненість, що зона збирання грибів чиста, накопичений цезій можна зменшити в 5 разів. Для цього слід проварити їх кілька разів у великій кількості солоної води. Загалом гриби треба варити годину.

ОЛЬГА ЧЕРНЕНКО

УСЕ ПОЧИНАЄТЬСЯ ЗІ ШЛУНКА

Їжа – дзеркало душі

Виявляється, наші харчові вподобання можуть розказати не тільки про схильність до певних хвороб, а й про характер і світогляд

Напевно, ви помічали, що на солоденьке тягне після бурхливих переживань, сварки. Або коли ви встали, що називається, не з тієї ноги. Чому? Із психологічної точки зору, десерти асоціюються зі святом і безтурботним дитинством, в які людина підсвідомо хоче зануритися, коли сумно чи скрутно. Із точки зору фізіології, під час стресу організм швидко витрачає глюкозу, адже вона йому потрібна для вироблення адреналіну. І найпростіший спосіб поповнити її – з'їсти тістечко.

А про що говорять інші харчові пристрасті? Розібратися в цьому нам допомогли незалежний дієтолог, член Європейської асоціації з вивчення ожиріння Людмила Денисенко та психолог першої категорії, психотерапевт Тетяна Міхесенко.

ШАНУВАЛЬНИКИ ТІСТЕЧОК І ЦУКЕРОК

ФІЗІОЛОГІЯ. Якщо ви нормально харчуєтеся, у тому числі, споживаєте достатньо каш із цільного зерна (тарілка щодня), а потяг до солоденького зберігається, можливо, у вашому раціоні нестача **магнію**. Цей мікроелемент – основа здоров'я нервової системи. Тож пам'ятаймо, що за його тривалого дефіциту в перспективі можна заробити безсоння, невротизм, депресію.

Окрім того, любов до цукерок може вказувати на **гіпоглікемію** (зниження глюкози) та ймовірність розвитку цукрового діабету. Тож якщо ви відчуваєте залежність від ласощів, обговоріть із дільничним терапевтом необхідність здачі відповідних аналізів крові.

Любов саме до виробів із борошна може сигналізувати про нестачу в організмі **азоту**. Спробуйте поповнити раціон продуктами з високим вмістом білка (рибою, м'ясом, горіхами, бобами). Якщо не допомагає, значить, не виключено, що є захворювання **шлунково-кишкового тракту, печінки** або порушення обміну речовин.

ПСИХОЛОГІЯ. Пристрасть до солодкого мають не впевнені в собі люди, що створюють захист у вигляді гормону радості й енергії з простих вуглеводів, якими й є кондитерські вироби. І недарма солодке так люблять діти – воно добре маскує страхи. Тяга до десертів тим сильніша,

чим вище в дитини хвилювання (через щось чи когось), усвідомлене чи ні. Тому завдання для батьків дітей будь-якого віку – забезпечувати їм перебування в зоні комфорту. Для цього розпитуйте дитину, як пройшов день, що було нового,

цікавого, приємного й не дуже. Так є можливість вчасно розпізнати проблему та вжити заходів: поговорити дитиною, поспілкуватися з вихователькою або вчителем тощо. Як додатковий спосіб зняття нервової напруги дитину можна залучити до домашніх справ, ввести за правило щовечірні сімейні посиденьки: за якоюсь грою чи чаюванням. Так буде формуватися відчуття єднання всіх членів сім'ї, що принесе більший психологічний комфорт.

ЯКЩО НІ ДНЯ БЕЗ «КИСЛОМОЛОЧКИ»

ФІЗІОЛОГІЯ. Якщо ви з'їдаєте більше 100 г будь-якого сиру щоденно – вашому організму не вистачає **фосфору** і **кальцію**. Але це занадто жирні джерела цих мікроелементів: краще їсти 50 г сиру та капусту брокколі, яка є чемпіоном за кількістю вказаних елементів.

Також тяга до молочних продуктів може говорити про нестачу **незамінних амінокислот**, без яких неможливий синтез білків. Через це зазвичай потерпають залози, м'язи, нігті, головний мозок.

Приміром, ви повноцінно харчуєтеся (у раціоні є м'ясо, риба, овочі, молоко), але тяга до жирненької «кисломолочки» залишається. Що тоді? Можливо, у вас уже розвинулася **анемія** (низький гемоглобін) або є порушення в роботі **шлунково-кишкового тракту**, і через

це корисні речовини погано засвоюються.

ПСИХОЛОГІЯ. Любителі такої їжі частіше за все врівноважені, хороші комунікатори, уміють зберігати «золоту серединку», самодостатні. Разом із тим, люблять усамітнення, яке іноді переростає в емоційний холод. Саме про таких людей говорять, що вони «буки» або, як мінімум, «одинаки».

ЯКЩО ХОЧЕТЬСЯ...

...рідкої їжі, швидше за все, вам не вистачає води. Не забувайте пити 8-10 склянок води в день, можна з додаванням соку лимона.

...газованих напоїв, то є нестача кальцію. Переключайтеся на брокколі, бобові, сири, кунжут.

...холодних напоїв, це брак марганцю. Він міститься у волоських горіхах, мигдалі, лохині.

...твердої їжі, все одно у вас нестача води! Організм настільки зневоднений, що вже втратив здатність відчувати спрагу. Напоїть його!

РОСЛИННО-ГОРІХОВІ ВПОДОБАННЯ

ФІЗІОЛОГІЯ. Якщо ви втрачаєте голову від бананів, зверніть увагу на стан свого серця: може, вам не вистачає важливого для його роботи мікроелемента – **калію**. Чимало людей зі слабкою серцево-судинною та нервовою системами є серед шанувальників динь, тому що в цьому плоді містяться калій, кальцій, фосфор, магній, вітаміни А і С.

Сердечників і вразливих людей також нестримно тягне на різноманітні горішки й насіннячка, оскільки така їжа багата антиоксидантами та вітамінами групи В, що підтримують «мотор» і здоров'я нервових клітин.

ПСИХОЛОГІЯ. Овочево-фруктово-горіхові вподобання притаманні людям із високим запасом енергії, легким, спокійним і завжди готовим діяти.

ПРИСТРАСТЬ ДО ЖИРНОГО

ФІЗІОЛОГІЯ. Фахівці стверджують, що це від нестачі **кальцію** та **вітаміну Д**. Вони містяться в жирних сортах риби (нототенії, палтусі, сардині, сайрі, івасі, скумбрії, оселедці, мінозі).

Окрім того, прихильниками жирної їжі стають люди, які час від часу вдаються до дієт.

Але знайте, що тривале обмеження в раціоні жирних продуктів призводить до зниження рівня «хорошого» холестерину в крові. Тож краще взагалі забути про дієти, а натомість просто щоденно харчуватися правильно (в тому числі не їсти шкідливих продуктів і не переїдати). Вживайте не менше столової ложки олії та чайної ложки вершково-

го масла в день: науковці давно довели, що швидше худнуть саме ті, хто вживає достатню кількість жирів.

ПСИХОЛОГІЯ. Тягу до жирної їжі мають зазвичай люди не просто повільні, а й обережні. Вони дуже часто нерішучі та нецілеспрямовані. Така їжа перетравлюється повільно, обтяжуючи організм роботою й позбавляючи людину можливості проявити активність. Саме любителі жирного полюбують втекти від відповідальності.

А от якщо йдеться саме про жирне м'ясо, то його вводять у меню частіше активні, ініціативні, діяльні. Вони люблять ризикувати, доходячи інколи до авантюризму.

Любителі риби – яскраві й креативні особистості. Це експериментатори та новатори.

ЛЮБИТЕЛІ СОЛОНОГО, КИСЛОГО, ГОСТРОГО

ФІЗІОЛОГІЯ. Арахіс це чи саямі, квашені огірочки чи просто бажання все досоловати – такі вподобання можуть призвести до **захворювання нирок, серця і нервової системи**. Або це вже сталося. У першу чергу це відбивається на сечостатевої системі та проявляється **циститом, простатитом, запаленням придатків у жінок**.

Також на солоне та гостре тягне при **зниженні імунітету**. А от любов до часнику, цибулі та перцю може вказувати на хронічні проблеми з **органами дихання** або на гостре респіраторне захворювання, яке вже атакувало організм, а його прояви – лише справа часу.

Якщо ж тягне на кисленьке, то, можливо, у раціоні переважають продукти, що важко перетравлюються (промислові копченості, гриби, бобові), і організм, щоб полегшити свою працю, намагається підвищити кислотність шлункового соку. Тягне на кисле і тих, у кого проблеми з **печінкою і жовчним міхуром**.

ПСИХОЛОГІЯ. Цим смакам віддають перевагу люди, яким треба постійне збудження. І це продиктовано складом їхньої нервової системи. Сіль, кислота та гостринка сприяють постійному виділенню адреналіну й підтримці нервового напруження. Зауважте, що любителі солоного та гострого часто запальні, гнівливі, іноді відверто грубі.

НАТАЛІЯ АНДРОЩУК





Свято рідної школи

У Коростенському районі на Житомирщині відсвяткували 130-річчя школи та відкрили Музей історії села Сушки



7 жовтня Сушківська загальноосвітня школа відсвяткувала свій 130-й день народження. Із цієї нагоди в рідних стінах зібралися учні та педагоги, випускники та почесні гості. Цього урочистого дня за підтримки місцевого сільгоспідприємства «Добре поле» відбулася й ще одна подія: було офіційно відкрито Музей історії села Сушки.

Цьогорічний ювілей школи зустріла з новим директором – педагогічний колектив очолила Лариса Литвинчук, на яку сушківська громада покладає великі надії щодо розвитку школи. Лариса Литвинчук розповідає:

– Найголовніше наше завдання – залучення до навчання в школі максимальної кількості учнів із сусідніх шкіл, щоб ніколи не поставало питання про закриття школи. Також особливу увагу ми приділимо поліпшенню матеріально-технічної бази. Нині це можливо завдяки співпраці з місцевим сільськогосподарським підприємством «Добре поле».

Педагогам, які присвятили своє життя сушківській школі, голова Коростенської районної державної адміністрації Сергій Дмитрук вручив подяки від

голови Житомирської обласної державної адміністрації Сергія Машковського й грамоти від Коростенської РДА та районної ради.

– Наше село – стародавнє. Перші згадки про нього датуються ще XIII століттям. Тож Сушки давно заслуговували на музей. І нарешті це сталося. Зрозуміти, який із подарованих експонатів найстаріший, – дуже важко, – розповідає Володимир Присяжний, який уже двадцять шість років викладає в Сушках дітям історію. – Серед експонатів – багато особистих речей наших земляків, можна побачити працюючі знаряддя та верстати, якими раніше користувалися селяни.

Почесний гість свята – народний депутат України Володимир Арешонков. Він переконаний, що в школі хороший викладацький склад, але потрібно розвивати технічну базу. Тоді Сушківська школа зможе прийняти у себе дітей із сусідніх населених пунктів.

– Я дуже хочу, щоб сучасні учні, які завтра ввійдуть в це непросте життя, були до нього підготовлені. Ми ж сьогодні говоримо, що сучасна дитина має знати іноземні мови, вона має воло-

діти новітніми комп'ютерними технологіями. Якщо виходити з принципу, що нам обов'язково треба залишити початкову школу, а вже в середню підвезити дітей, то якраз цю школу ми б хотіли зберегти, – запевнив Володимир Арешонков.

Володимир Тарасенко закінчив Сушківську школу майже 15 років тому, зараз є власником одного з найбільших аграрних підприємств у районі: обробляє понад 500 гектарів землі й надає робочі місця молодому поколінню, у тому числі й випускникам рідної школи. Володимир Тарасенко уже багато років підтримує школу, на цьогорічний ювілей допоміг відкрити в школі музей, щоб діти не забували історії рідного краю, а також провів у школі супутниковий інтернет, щоб навчальний процес не відставав від сучасності.

– На мою думку, інтернет полегшить навчальний процес і учителям, і учням. Ми робитимемо все, щоб Сушківська школа й надалі розвивалася. Наше сільгоспідприємство видало дві книги, які збережуть історію села: історичний нарис «Село Сушки в минулому» Володимира Степа-

новича Хотяна та «Фотоісторію села Сушки» Миколи Адамовича Щербини, – повідомив директор ТОВ «Добре поле» Володимир Тарасенко.

За словами гості свята Ірини Костюшко – засновниці сільгоспідприємства «Зоря» в селі Стремгород Коростенського району та ініціатора проведення на Житомирщині Фестивалю льону, – важливим є те, що навколо школи об'єднується сушківська громада.

– Для розвитку місцевої школи необхідно, щоб у селі продовжувало нарощувати свою роботу аграрне підприємство «До-

бре поле», яке в усьому допомагає навчальному закладу. Необхідно також вирішити проблему із забезпеченням безкоштовного проїзду вчителів, яким доводиться діставатися із сусідніх сіл, і навіть із Коростеня, – наголосила Ірина Костюшко.

І учні, і керівництво навчального закладу впевнені: незважаючи на невелику кількість дітей, Сушківська школа щороку розвиватиметься та вдосконалюватиметься й відсвяткує ще не один ювілей.

ІВАН ПЕТРЕНКО

РЕКЛАМА

КОРИСНІ ТОВАРИ ПОШТОЮ! (097) 683-84-57 (099) 379-34-69

Супервідлякувач гризунів та комах

Гарантовано позбавить від щурів, мишей, тарганів, мух, комарів, клопів, мурах та ін. комах.

169 грн
249 грн
Ультразвуковий електромагнітний відлякувач РІДЕКС ПЛЮС не токсичний, не впливає на людей та домашніх тварин, окрім домашніх гризунів. Не призводить до звикання. Працює від розетки, потужність 4 Вт. Термін придатності – необмежений. Розроблений та сертифікований в США. Площа дії до 200 кв. м.

АКЦІЯ! При купівлі 2-х і більше штук - доставка БЕЗКОШТОВНО.

При купівлі 3-х і більше штук - отримаєте більшу знижку!

АКЦІЯ ДІЄ з 06.10 по 06.11.2015 р. ДОСТАВКА ПО ВСІЙ УКРАЇНІ (3-10 ДНІВ). СМС-ЗАМОВЛЕННЯ ЦІЛОДОВОРО. ОПЛАТА ПІД ЧАС ОТРИМАННЯ ПОСІЛКИ НА ПОШТІ. ВАРТІСТЬ ДОСТАВКИ 31 ГРН. 14 ДНІВ ГАРАНТІЇ ПОВЕРНЕННЯ ГРОШЕЙ. ЗАМОВЛЯЙТЕ ПОШТОЮ: 43026, М. ЛУЦЬК, А/С 27. ПРИ ЗАМОВЛЕННІ ЛИСТОМ ОБОВ'ЯЗКОВО ВКАЖІТЬ НАЗВУ ВИДАННЯ, ДЕ ВИ ПОБАЧИЛИ РЕКЛАМУ.

ВСЕУКРАЇНЬСЬКА ГАЗЕТА «РІДНЕ СЕЛО УКРАЇНА»

Виходить 2 рази на місяць (2-га та 4-та середи)

Засновник: ТОВ «Газета «Рідне село»
Гол. редактор: Олена Сухорукова

Свідоцтво: Серія КВ №20895-10695ПР, видане Державною реєстраційною службою України.

З питань розміщення реклами, оголошень, передплати звертатися за тел.: 044-278-80-80, 068-303-12-49. Руслан Олександрович, e-mail: pr@ridneselo.com
За зміст рекламних матеріалів та приватних оголошень на сторінках газети відповідальність несе рекламодавець.

Адреса для листування:

01001, Київ, а/с 166,
газета «Рідне село Україна».

Тел. 067-549-59-40.

e-mail редакції: info@ridneselo.com

РІДНЕ СЕЛО www.ridneselo.com,

facebook www.facebook.com/uaridneselo

Передплатний індекс 89782

Надруковано у друкарні
ТОВ «Мега-Поліграф»,
04073, м. Київ, вул. Марко Вовчка, 12/14

Наклад №19 (092) — 21 008 примірників