

СПОЖИВАЧ

Олександр ВЕРТІЛЬ,
«Урядовий кур'єр»

Віднедавна в одному із Сумських супермаркетів уподобав хліб з кукурудзяного борошна. Спершу вагався, бо вдома звикли до пшеничного чи житнього. Та й часові відголоски далеких 1960-х, які залишаються в пам'яті представників старшого покоління, роблять своє: тодішня тотальна «кукурудзизація» радянського генсека Микити Хрущова обернулася здебільшого карикатурами і дружніми шаржами. Однак як свідчить практика, цариця полів поступово займає належне їй місце не тільки на Сумщині, а й загалом в аграрній Україні.

«Урожай» починається...

Серед фермерських господарств Сумщини «Урожай» Роменського району займає особне місце. І не тільки тому, що його очолює один з найдосвідченіших аграріїв краю Михайло Шевченко, а й через особливу зернову статистику.

Нині тут використовують майже 9 тисяч гектарів сільськогосподарських угідь, з яких дві третини відведено під кукурудзу.

До того ж за останні кілька років площу розширили вдвічі. Сміливо? Ризиковано? На ці запитання Михайло Іванович відповідає так: по-господарськи. Адже виробляючи, тут ретельно дотримуються агротехнічних стандартів, завдяки чому мають неабиякий фінансовий зиск.

Чи не найголовніше — жорстке дотримання сім'ї: справжній хлібороб працює не день до вечора, а дивиться на багато років уперед. Тож в «Урожайі» взяли за правило: що беруть від землі, те їй і повертають. Тому постійно зростає віддача кожної одиниці площі — торік перевершили стоцентнерний рубіж і вважають, що й це не межа. Адже в арсеналі — набір різних агротехнічних важелів — сучасні сорти, гібриди, система удобрення тощо. Господарство — одне з небагатьох, де займаються тваринництвом, і кукурудза тут стає особливо у пригоді під час формування кормової бази. Мають елеватор потужністю 63 тисячі тонн, якого цілком вистачає для надійного і якісного зберігання збіжжя.

Торік тваринники виробили 6100 тонн молока і 280 — м'яса, а на фермах 1943 голлови великої рогатої худоби, 171 — свиней та 10 коней. Навіть і гадки не мають позбавитися їх, бо знають: органічні добрива особливо потрібні кукурудзяним полям.

Тактика, яка стає стратегією

Як зазначає директор департаменту агропромислового розвитку Сумської ОДА Олександр Маслак, можна наводити десятки прикладів, як кукурудза не тільки успішно приміряла корону, а й править економікою. Адже впродовж останніх місяців ціни на її зерно неухильно зростають і становлять майже 4700—4800 гривень за тону. Тож аграрії використовують такі сприятливі можливості.

Торік на Сумщині зібрали всього понад 4,4 мільйона тонн зернових та зернобобових культур, що повністю забезпечило потребу в зерні й дало змогу сформувати обсяги для експорту. За урожайністю — 65,2 ц/га — регіон посів 4-те місце в Україні, а за валовим виробництвом зерна — 5-те. Прикметно, що торік на Сумщині кожен третій гектар був під кукурудзою, це один з найвищих показників в Україні. Утім, географічно вже встиг сформуватися своєрідний кукурудзяний трикутник: у сусідніх Полтавській та Чернігівській областях питома частка качанистої навіть трохи вища за сумську, хоч загалом у країні становить близько 18%.

Цікава статистика. Порівняно з 2010 роком на Сумщині площі під цією культурою розширилися втричі, а валове виробництво зросло всемо-ро і торік становило понад 3,2 мільйона тонн. Тобто валове нарощування відбувається головним чином завдяки підвищенню врожайності, яка торік сягнула 80 центнерів з гектара, або в 2,5 раза більше від показника десятирічної давності й на 9,6 центнера перевищує результат в Україні. В основі — вмільа робота із сортами, гібридами, застосування сучасних агроприйомів, що забезпечує належні результати.

Для якісного зберігання вирощеного потрібні насамперед добротно місткості. В області успішно справляються з цим питанням: 38 елеваторів на 2,56 мільйона тонн надають широкий комплекс послуг із приймання, зберігання та сушіння зерна. Крім того, складські приміщення всіх сільськогосподарських підприємств уміщують понад мільйон тонн збіжжя. За маркетинговий рік в області можуть зберігати більш ніж 3 мільйони тонн зерна. А тим часом в області не збираються зупинятися на

досягнутому і вже на нинішній рік прогнозують розширення кукурудзяних масивів ще на 5 тисяч гектарів. Загалом буде понад 412 тисяч.

Ситуація на зерновому ринку переконує: ця культура б'є рекорди і, схоже, тенденція триватиме. Наприкінці лютого Китай закупив в України ще мільйон тонн зерна, яке, між іншим, у морських портах подорожчало на один-два долари за тону.

Смачно, корисно, безпечно, вигідно

Так характеризують аграрії зерно качанистої, наголошуючи, що сфера його застосування надзвичайно розмаїта і рік у рік розширюється. Разом з універсальними властивостями варто виокремити високий вміст вуглеводів у зерні, за яким кукурудзяна крупа перевершує інші — пшона, ячмін, гречку. А якщо додати важливі мінерали — фосфор та кальцій, то й поготив. Без неї не обійтися в харчовій, кондитерській промисловості — бісквіти, печиво, запіканки, пластівці, мамалига, попкорн — усе це потребує кукурудзяного зерна. А ще кукурудза — це крохмаль, клейковина, харчові олії, сироп, цукор і навіть мед.

Підраховано: з її зерна виготовляють понад 300 різних виробів, вона також слугує для виготовлення іншої продукції, зокрема так потрібних біологічних пакетів, а також гофрованого картону, паперу, мийних засобів, фарб і... підгузків. Одне слово, свого остаточного слова ця культура ще не сказала.

Смачно, корисно, безпечно, вигідно

Так характеризують аграрії зерно качанистої, наголошуючи, що сфера його застосування надзвичайно розмаїта і рік у рік розширюється. Разом з універсальними властивостями варто виокремити високий вміст вуглеводів у зерні, за яким кукурудзяна крупа перевершує інші — пшона, ячмін, гречку. А якщо додати важливі мінерали — фосфор та кальцій, то й поготив. Без неї не обійтися в харчовій, кондитерській промисловості — бісквіти, печиво, запіканки, пластівці, мамалига, попкорн — усе це потребує кукурудзяного зерна. А ще кукурудза — це крохмаль, клейковина, харчові олії, сироп, цукор і навіть мед.

Підраховано: з її зерна виготовляють понад 300 різних виробів, вона також слугує для виготовлення іншої продукції, зокрема так потрібних біологічних пакетів, а також гофрованого картону, паперу, мийних засобів, фарб і... підгузків. Одне слово, свого остаточного слова ця культура ще не сказала.

Сироварами не народжуються...

ЗНАЙТИ СЕБЕ. На Закарпатті, де відійшли в минуле гіганти молокопереробної промисловості, успішно розвиваються малі підприємства

Василь БЕДЗІР,
«Урядовий кур'єр»

Зазвичай на них зайняті кілька працівників, а визначальні в їхній роботі висока самодисципліна, особиста зацікавленість у результатах спільної праці. Як наслідок — популярність продукції серед споживачів не лише в своєму регіоні, а й за межами.

Кореспондент «УК» побував на одному з наймолодших таких підприємств — «Перечинський мануфактурі».

Олексій Сінельников прокидається дуже рано, щоб о п'ятій розпалити вогонь у котлі, який обігриває сироварню, а о шостій вирушити по молоко аж за 100 кілометрів від рідного Перечина. На власному автомобілі їде в Берегівський район, щоб у причепленій 5-центнерній бочці о дев'ятій бути вже вдома і без затримки розпочати пастеризацію молока. Винайдений ще півтора століття тому Луї Пастером метод убиває патогенну мікрофлору.

Це, як і решта вимог технології, яких Олексій із дружиною Тетяною жорстко дотримуються в сімейному бізнесі, дає змогу добитися бажаної якості сиру. Готовий продукт має сталі характеристики: вигляд, смак і аромат.

Олексієві Сінельникову лише 42, а він уже пенсіонер. Ранньому виходу на пенсію посприяла робота в органах внутрішніх справ, де дослужився до заступника начальника відділу розкриття злочинів проти особи (так званого убійного) в управлінні карного розшуку Закарпатської області. Убивства, вимагання, розбійні напади й пограбування — про все це нині згадує, як із іншого життя.

Дослужився до звання підполковника запасу, з двома вищими освітами — юридичною й економічною, він після виходу на пенсію ще п'ять років пропрацював у банківській системі. А підвів ризику під минулим остаточно три роки тому: започаткувавши власну справу, став сироваром.

Нині в цій царині секретів для нього, здається, вже немає. Олексій Леонідович може годинами розповідати про виробничі тонкощі, і все з любов'ю до справи. Недарма його мануфактуру мало не щодня відвідують туристи. Господар влаштовує для них годинні екскурсії, які завершуються дегустаціями в залі, де зберігають сири.

Тут на полицях умостилися сирні головки різних кольорів — жовтий, червоний, синій, зелений, чорний. Фіолетовий настоюють... на вині.

— Нині в нас немає такого сиру, який ми б наслідували за чимсь рецептом. До всього доходили самі, — зауважує сировар.

Чорний сир отримують, додаючи в готовий продукт чорнило каракатиці. А ось синій — наслідок додавання тайського чаю анчану. Зеленого кольору сир набуває через застосування зеленого молочного чаю.

Олексій Леонідович вкладає в сир аромати багатьох карпатських трав. Останнім часом не омине і лаванди, плантації якої з'явилися на його рідній Перечинщині. Ця рослина не додає сиру кольору, але дарує неперевершений аромат і смак.

— А ось сир із липи, якого ніде в світі не роблять. Це ноу-хау. Продукт містить цвіт липи і настоюється на дошці з цього дерева, — додає Олексій Сінельников.

Виробничий цех облаштовано в будівлі, яку місто надало сироварові за символічну плату — гривню за рік. Олексій Леонідович перекинув дах, утеплів, довкола звів огорожу. Тепер відпрацьований військовий об'єкт вірою і правдою служить на мирному фронті. Це до того, що більшість споруд колишнього збройового містечка в Перечині зруйновано аж до бетонних скелетів. Могли б, як і мінісироварня, й далі нести службу, якби не горезвісна безгосподарність.

Сир має визрівати не менш ніж два місяці. Науково доведено, що вся патогенна флора за цей час гине. Визрівають сирні головки на полицях в окремі будівлі, яка раніше теж належала військовій частині: слугувала запасним технічним командним пунктом. Для маскування його було вкрито згори землею. Тож підприємець, перекинувши його новим дахом, землю нагорі так і залишив. Завдяки шапці приміщення влітку зберігає прохолоду, а взимку не промерзає. Звичайно, використовують допоміжні агрегати — холодильники, зволожувач повітря. Адже стала вологість на рівні 82—85% обов'язкова.

У сироварню вже вкрито багато коштів, зокрема фінансову допомогу, яку надавали за обласною програмою на придбання обладнання для переробки молока. О. Сінельникову компенсували гроші за частину придбаних ним пристроїв: загалом з обласного бюджету йому надали 167,9 тисячі гривень. Це разом із власними заощадженнями і грошовою допомогою батьків стало його стартовим капіталом.

Нині будує подальші плани, зокрема й щодо придбання молочного поголів'я із 15—20 корів. Так, каже, вдасться зменшити собівартість молока й позбутися ризиків щодо закупівель сировини.

Адже за неповних три роки Олексій Сінельников змінив уже п'ятого фермера, в якого закуповує молоко: цей ринок в області невпинно звужується, немов шагренева шкіра. Висока закупівельна ціна молока — по 12 гривень за літр — теж не сприяє рентабельності сироваріння. Тож сировар виношує плани, щоб завести власне поголів'я.

— Утримувати молочне стадо — це не архіскладно. Якби мав власних корів, то меншою була б собівартість, а додана вартість у виготовленому продукті — сирі була б більшою, — розмірковує Олексій Леонідович. — Хотілося б корів доброї селекції корів, але... На це потрібні сотні тисяч гривень.

— У цьому може розраховувати на допомогу від держави, — зауважує учасниця нашої розмови із сироваром начальниця відділу тваринництва департаменту облдержадміністрації Ніна Кіш. — За умови придбання племенного поголів'я вам можуть відшкодувати до 50 відсотків витрат, щоправда, не більше, ніж 15 тисяч гривень за голову. У державі діє програма часткового відшкодування за придбане племенне поголів'я.

У «Перечинській мануфактурі», переконане сімейство Сінельникових, є майбутнє. Принаймні, вони роблять для цього все, що можуть.

НОВИНИ З УКРАЇНИ

«Магічне дерево» — в переліку найкращих

Роман КИРЕЙ,
«Урядовий кур'єр»

РАКУРС. Який вигляд має знайомий краєвид з висоти пташиного польоту? Для багатьох — досить незвичний. Як цей уманський куточок, який відзняв фотомайстер Євген Самученко. Назвав він його «Магічне дерево». Зробити такий знімок, розповів його автор, вдалося за допомогою сучасної техніки — дрона. Недавно його світлина потрапила до переліку найкращих на міжнародному конкурсі International Mountain, Nature and Adventure Photo Contest. Усього до шорт-листа потрапили дев'ять світлин фотографів з усього світу. Як повідомляють ЗМІ, вручати нагороди найкращим світовим фотографам планують 8 травня в Іспанії. Після цього роботу представлять на міжнародній виставці. Звісно, якщо не завадить карантин через розповсюдження коронавірусу.

Євген Самученко (псевдонім Q-lieb-in) родом з Одеси. Він призер багатьох міжнародних конкурсів серед фотографів. Знімає переважно природу та вулиці. Минулого місяця його фотопроєкт «Рожева планета» потрапив у список претендентів на одному з найбільших фотоконкурсів світу — Sony World Photo Awards. Чотири роки тому фото Євгена «Чумацький шлях над океаном хмар» було одним з найпопулярніших наукових знімків. Світлина було зроблено на висоті 4400 метрів на вершині Гімалаїв.



«Магічне дерево» — одна з уманських цікавинок



фото з сайту gloss.ua

Ювілейний
флешмоб поезії
Ліни КостенкоПавло КУЩ,
«Урядовий кур'єр»

Не знаю я, що буде після нас,
в якій природі убереться шати.
Єдиний, хто не втомлюється, — час.
А ми живі, нам треба поспішати.

З ДНЕМ НАРОДЖЕННЯ! Гбридна війна війною, пандемія коронавірусу пандемією, проте у прифронтовому Маріуполі не забули про поважний ювілей геніальної української поетеси Ліни Костенко. Працівники державного підприємства «Маріупольський морський торговельний порт», відгукнувшись на пропозицію співробітників служби зв'язків із громадськістю, на робочих місцях читали рядки з поезії Ліни Костенко «Про цінність часу».

«Скажу щиро: спершу ми трохи вагалися і були сумніви, що таку нашу ідею підтримають працівники порту. На щастя, помилялися, бо реакція всіх портовиків була неймовірною! Охочих узяти участь у прочитанні поетичних рядків Ліни Костенко виявилось так багато, що можна було декламувати не вірш, а цілу поему! Тому ми дуже вдячні всім колегам, які ось так вшанували і привітали ювілярку», — розповідає «УК» керівник служби зв'язків із громадськістю ДП «Маріупольський морський торговельний порт» Айна Чагір.

Щоб діти росли здоровими

Олег ЧЕБАН,
«Урядовий кур'єр»

ЧУЙНИСТЬ. Днями Вінницька обласна дитяча лікарня отримала сучасне обладнання для лікування дітей з вадами та хворобами серця. Придбали його за кошти, які торік зібрали під час XIV обласного етапу Всеукраїнської благодійної акції «Серце до серця». Це два кишенькові пульсоксиметри, монітор електрокардіосигналів добовий, монітор пацієнта «БІОМЕД». Крім того, для міської клінічної лікарні «Центр

матері і дитини» придбано апарат штучної вентиляції легень.

«Ми отримали обладнання для пацієнтів з кардіологічними патологіями. Це дає нам шанс зробити ще один крок у підвищенні якості медичної допомоги цій категорії дітей. Ми вдячні фонду, що він наш партнер, адже така допомога дітям дуже важлива», — сказав очільник обласної дитячої лікарні Василь Паненко.

Вроджена вада серця у новонароджених — друга за поширеністю хвороба серцево-судинної системи. Рік у рік кількість ді-

тей з нею збільшується. Для надання їм спеціалізованої медичної допомоги необхідна велика кількість медичного обладнання. Пренатальна діагностика вад розвитку — запорука успішного лікування новонародженого, адже дає змогу спеціалізованим центрам надати невідкладну допомогу та оперативне лікування одразу після появи на світ.

Заступник голови облдержадміністрації Наталя Заболотна подякувала всім, хто долучився до здійснення цієї ініціативи. А це діти, волонтери,

представники Всеукраїнського благодійного фонду «Серце до серця» та небайдужі вінничани. Як зазначив представник ВБФ Євген Козлов, торік в області до збирання коштів долучилися усі райони та об'єднані територіальні громади, понад 1000 волонтерів. З його слів, під час торішньої акції вінничани зібрали понад 600 тисяч гривень (другий показник серед областей країни), а за 14 років її проведення — майже 5 мільйонів гривень.

Медики
гірських сіл
Іршавщини —
з автомобілямиВасиль БЕДЗІР,
«Урядовий кур'єр»

ДЕРЖДОПОМОГА. Сільські амбулаторії 16 населених пунктів Іршавського району на Закарпатті отримали нові автомобілі: села Довге, Лисичово, Приборжавське, Чорний Потік, Гребля, Брід, Малий Раковець, Загаття, Хмільник, Великий Раковець, Дубрівка, Імстичово, Кушниця, Вільхівка, Ільниця, Підгірне.

Відтепер усі амбулаторії цього району, що працюють у селах зі статусом «гірський населений пункт», забезпечені автотранспортом. І це не остання приємна новина для медиків району. Загалом на будівництво нових амбулаторій, придбання автомобілів і телемедичного обладнання тут передбачено понад 50 мільйонів гривень, зокрема 46 мільйонів державної субвенції.

У структуру комунального некомерційного підприємства «Іршавський центр первинної медичної допомоги» входять 30 амбулаторій і 13 фельдшерсько-акушерських пунктів, а медичну допомогу жителям району надають 56 сімейних лікарів.

Миколаївці стають попутниками

Олена ІВАШКО,
«Урядовий кур'єр»

ДОПОМОГА. У зв'язку з обмеженням перевезення пасажирів під час карантину в Миколаєві виникли великі черги на міський транспорт. Люди не можуть дістатися роботи і віддалених мікрорайонів міста. Звісно, ситуація обурює містян, до того ж не всі перевізники випус-

тили на маршрути весь рухотний склад.

Оригінальне рішення запропонували небайдужі миколаївці, які створили у вайбері групу «Попутка Миколаїв». Це не таксі, ціну узгоджують пасажир і водій зазвичай як компенсацію за паливо. Адміністратор групи Олександр пропонує всім, хто звертається, помічати себе хештегом як пасажир чи водій, вказувати маршрут і час запла-

нованого проїзду. Замовлення слід відправляти заздалегідь і не частіше рази на добу, що підвищує вірогідність збігів за часом та маршрутом. Повідомлення без номера телефону видаляються автоматично, не допускається бан, лайки, обговорення, реклама, повідомлення не за темою. У групі вже понад три тисячі учасників, маршрути — від міських та приміських до міжобласних. Адміні-

стратор Олександр звертається до містян: «Ця група полегшить наше пересування містом і областю, тож докладімо зусиль, щоб якнайбільше людей дізналися про цю корисну ініціативу. Дуже часто підвозу людей безплатно, і вам раджу, шановні водії. Допоможімо один одному і поставмося з розумінням до пасажирів, які зіткнулися з проблемою».

Подачу тепла
регулює...
погодаВолодимир ГАЛАУР,
«Урядовий кур'єр»

ОЩАДЛИВІСТЬ. Автоматика погодного регулювання, що запроваджують у Харкові, стає одним з ефективних механізмів економії енергоресурсів. Така система вже працює у 867 будинках і, за словами заступника головного інженера КП «Харківські теплові мережі» Євгена Зінченка, її встановлять ще більш ніж у 600 багатоповерхівках. «Автоматику погодного регулювання встановлюють на індивідуальних теплових пунктах. Цю роботу активно ведемо у співпраці зі Світовим банком. Готуємо для введення в експлуатацію АПГ, яка не потребує, щоб персонал вручну виконував операції з відключення та включення тепла», — пояснює фахівець.

«Харківські теплові мережі» з огляду на аномальну для березня температуру повітря запровадили графік регулювання тепла. Тривалість відключення залежить від середньодобової температури. Завдяки такій гнучкості, спричиненої технічною неможливістю на певний час припинити опалювальний період, лише за добу харків'яни знизили кількість спожитого газу та заощадили близько 200 тисяч кВт електроенергії. Як запевняють тепловики, жителі мегаполіса відчують результати ощадливості, оскільки менше платитимуть за обігрів помешкань.

«Підвези лікаря» плюс доставка продуктів

Інна ОМЕЛЯНЧУК,
«Урядовий кур'єр»

ВЗАЄМОВИРУЧКА. Флешмоб «Підвези лікаря на роботу» започаткував ректор Рівненської духовної семінарії Олександр Третяк, підвізавши на роботу лікарку, що мешкає за містом. Автомобілісти вже створили телеграм-канал, у якому повідомляють медиків, коли і куди їдуть. Лікарі теж залишають заявки про свої маршрути і схвально відгукуються про ініціативу. Водночас запроваджують спеціальні рейси для організованого перевезення працівників на роботу. Вони працюватимуть під вивіскою «Спеціальні перевезення» й дотримуватимуться правил карантину.

За прикладом Чернівців Рівне скасувало пільговий проїзд у маршрутках для пенсіонерів, щоб ті залишалися вдома. Група ініціативних рівнян скористалася досвідом Польщі, де популяр-



ілюстрацію надав автор

на саме безконтактна доставка продуктів — до дверей замовника із розрахунком на картку, часто навіть із чайовими. Усі замовлення, зроблені в телефонному режимі, формують у єдиному магазині-партнері, де служба може проконтролювати дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Водії в масках і рукавичках, автомобілі чисті, а внутрішні поверхні обробляють антисептиком до і після доставки. Доставку до дверей замовника здійснюють двічі на день — вранці та ввечері, формування замовлень — з 9:00 до 13:00 та з 14:00 до 17:00. Після формування і підтвердження замовлення проводять передоплату на картку. Можлива доставка за місто. Оперативний штаб із протидії коронавірусу працює цілодобово. Поки що в області захворювання не зафіксовано.



