

Актуально

Майбутнє – за органічним землеробством

2 грудня був історичний день. Агрофірма ім. Довженка розпочала активну співпрацю з ПП «Агроєкологія» щодо впровадження органічного землеробства.

Під час ділової, але теплої зустрічі ми обмінялися думками, поговорили про перспективу і головне – послухали патріарха органічного землеробства в Україні, який уже 40 років не застосує на своїх землях хімічних препаратів, двічі Героя Семена Свиридоновича Антонця. Його мудрість і любов до справи усього життя – органічного землеробства, філософія, надихають і дають віру у те, що і в нас ця система запрацює, адже за цим майбутнє!

Віктор Скочко,
генеральний директор Агрофірми ім. Довженка



С. С. Антонєць і В. М. Скочко обговорюють перспективи органічного господарювання

Фото Артура Кужика

Добрі новини

Органічна продукція – для Європи



Фото Ганни Козельської

Якщо в Україні ринок органічної продукції лише формується – в Західній Європі екологічно безпечні продукти вже давно мають неабиякий попит. Причому, кількість виробників і споживачів таких продуктів продовжує зростати. Водночас зростає й зацікавленість в імпорті органічної продукції. І це – реальний шанс для нашої країни вийти на європейські й світові ринки.

Ідея не нова. Її в Україні озвучували ще кілька років тому, під час підготовки до підписання Асоціації з ЄС. Неодноразово доводилося чути цю думку й від європейських фахівців. А тепер маємо й практичне її підтвердження: нещодавно наше підприємство продало першу партію зерна органічної озимої пшениці в Німеччину.

Німеччина має найбільший ринок органічних продуктів у Єврозоні й другий (після США) – у світі. Ця країна є одним із найбільших імпортерів органічних продуктів у світі. Насамперед сюди ввозять зерно, молоко, овочі, фрукти. Тепер споживачі з цієї країни матимуть можливість скуштувати й хліб з пшениці, вирощеної в «Агроєкології». Першу партію зерна озимої пшениці 1-го класу німецькі покупці – фірма, що виробляє органічне борошно, – вже ввезли до себе в країну.

Налагоджування прямих зв'язків підприємства із зарубіжними партнерами – подія важлива. Адже таке співробітництво ще раз підтверджує правильність нашої діяльності в органічному напрямку. Утім, є ще один аспект таких контактів. У Німеччині дуже суворо контролюють продукцію, яку завозять в країну під маркою органічної. Тому нашу пшеницю, призначену на експорт, незважаючи на наявність органічної сертифікації, ще раз перевірили. Дослідження зерна проводили в українській лабораторії безпеки та якості харчових продуктів – визначали наявність пестицидів. Результати цих досліджень вже вкотре засвідчили: продукція ПП «Агроєкологія» екологічно безпечна, в ній немає навіть слідів пестицидів.

Перспективи розвитку взаємовигідних відносин із підприємствами інших країн у підприємства є. Про це свідчать й інші події останніх тижнів. Так, продукцією «Агроєкології», насамперед – гречкою, зацікавилась німецька асоціація органічних виробників «Біоланд», яка має й компанію, що торгує органічною продукцією – «Біоланд Маркт».

Ця асоціація – одна з тих, що мають власний органічний стандарт, який відрізняється суворішими вимогами порівняно із загальноєвропейським. Тому, щоб мати можливість постачати нашу продукцію цій асоціації, ми маємо пройти додаткову сертифікацію. Тож нещодавно інспектори «Біоланду» побували в «Агроєкології» – перевірили поля, склади, документацію. За результатами цього візиту чекаємо на підтвердження сертифікації.

Подібні зв'язки ми налагоджуємо і з представниками Швейцарії. Обіг ринку біопродуктів у цій країні перевищує 2 млрд. франків. За минулий рік їхнє споживання зросло на 7,5%. Швейцарія належить до країн з найбільшим рівнем споживання органічних продуктів на душу населення. Третина її мешканців купує органічні продукти кілька разів на тиждень, незважаючи на вищу, ніж у звичайних, ціну. Але задовольнити високий попит на органічну продукцію там не завжди легко, адже країна має невеликі площі сільськогосподарських угідь. Тому, наприклад, органічне зерно швейцарці охоче закуповують за кордоном.

Нашою продукцією, в першу чергу – озимою і ярою пшеницею, гречкою, просом, зацікавилась швейцарська органічна асоціація «Біо Свіс». Ця координаційна організація налічує понад три десятки фермерських об'єднань та має ліцензійні договори щодо використання своєї торговельної марки з більш ніж 800 переробними та торговельними підприємствами. Органічний стандарт «Біо Свіс» – також суворіший, ніж загальноєвропейський, і взагалі є одним із найстаріших та найжорсткіших в Європі. Тому зараз ми також проходимо додаткову сертифікацію на відповідність цим стандартам.

Звісно, за спілкуванням із представниками інших країн ми не забуваємо й про наших споживачів. Семен Свиридонович Антонєць постійно наголошує, що українці повинні отримувати корисні органічні продукти. Їх асортимент ми постійно розширюємо. В цьому році ми отримали добрий врожай високоякісного зерна кукурудзи, опанували його переробку на жорновому млині на борошно й крупу. Також почали переробляти за допомогою цього млина на цільнозернове борошно пшеницю, жито, гречку, овес. Зараз ці продукти, а також пшеничні висівки та соняшникова макуха проходять сертифікацію в компанії «Органік Стандарт». Тож незабаром споживачі зможуть купувати нові органічні продукти ПП «Агроєкологія».

Загалом же попит на органічну продукцію продовжує зростати і в нашій країні. Щоб забезпечити вчасне виконання замовлень від наших співгромадян, ми перевели переробний цех підприємства на роботу в дві зміни. І це, звісно, радує. Адже свідчить про те, що й українці нарешті почали ретельніше вибирати харчові продукти, замислюватись над тим, наскільки корисна їхня щоденна їжа. А вони заслуговують на те, щоб мати на столі найкращі продукти, так само, як і західноєвропейські споживачі.

Олександр Фесенко, економіст

Події

Свято тих, хто годує світ



Фото Ганни Козельської

13 листопада в нашому господарстві відбулися урочистості, присвячені професійному святу аграріїв – Дню працівників сільського господарства.

У великому конференц-залі Центру органічного землеробства у Куйбишевому зібралися працівники, в цей час не задіяні на виробництві. Бурхливими оплесками учасники зібрання привітали ветеранів підприємства, які прибули на свято. Для всіх цього дня звучали гарні слова й прекрасна музика. Першим трударів привітав засновник ПП «Агроєкологія», Герой Соціалістичної Праці, Герой України, заслужений працівник сільського господарства України Семен Антонєць.

– Головне наше досягнення, що понад 30 років земля не знає отрутохімікатів, – наголосив Семен Свиридонович. – Землю треба берегти. А оздоровлену землю треба берегти впр'ятеро пильніше. Мені приємно бачити вашу працю, проїжджаючи по полях. Раніше на святах виділяли передовиків. Та зараз тут – подивіться – немає не-передовиків. У нас не буває такого, щоб залишилося недосіяне поле, незібране сіно... Відчувається увага людей одне до одного. Успіхів вам, нових досягнень!

Теплі слова працівники «Агроєкології» почули цього дня від поважних гостей: начальника Департаменту агропромислового розвитку Полтавської облдержадміністрації Сергія Фролова, заступника голови Полтавської обласної ради Володимира Микійчука, професора ПДАА Миколи Опари.

– У вашій газеті я побачив фотографію чудової озими, – сказав Сергій Фролов. – Перед осіннюю посівною ми проводили семінар на ваших полях, щоб показати керівникам аграрних підприємств області, що треба робити, аби кожного року бути з вологою. Але на сьогодні половина озими в області ще не зійшла. А в «Агроєкології» – такі чудові сходи. Тримайтеся цього підприємства, колективу. Найбільше ваше багатство – земля: кращої, ніж у вас, немає.

– До вас приїжджає багато іноземних делегацій, – відмітив Володимир Микійчук, – щоб побачити, як треба ставитися до землі, до господарства, до людей. У цьому році Полтавщина відзначала 150-річчя Полтавського сільськогосподарського товариства. І мені дуже приємно, що завдяки Семену Свиридоновичу та його однодумцям вдалося відродити це товариство, яке проводитиме просвітницьку роботу, пропагуватиме таке ставлення до землі, як в «Агроєкології».

На честь ювілею Полтавського сільськогосподарського товариства була випущена медаль, якою нагороджують за особливий внесок у розвиток сільського господарства України. За дорученням полтавського обласного керівництва Володимир Микійчук із задоволенням вручив цю нагороду Семену Свиридоновичу й Антоніні Семєнівні Антонєць.

За свою звичайну працю кращі працівники «Агроєкології» отримали грамоти від засновників та дирекції підприємства. Звісно ж, визнання доброї роботи працівників господарства було підкріплене й преміями.

А потім в свої права вступила музика. З чудовим джазовим концертом перед присутніми виступив відомий біг-бэнд під керівництвом заслуженого артиста України Едуарда Головашича і солістка колективу Альона Шмельова. Аграрії почули програму, яку музиканти нещодавно з великим успіхом представляли на джазовому фестивалі в Одесі. Намагалися не відставати від професіоналів і юні таланти. Школярі з Куйбишевого, Михайликів та Ставкового привітали своїх батьків віршами, піснями і танцями. Програму вела директор Шишацького краєзнавчого музею Наталія Просольченко.

Завершилося свято фуршетом і дружнім спілкуванням, під час якого українськими класичними й народними піснями аграріїв порадив народний артист України, актор Полтавського академічного обласного українського музично-драматичного театру ім. М. В. Гоголя Василь Голуб. І всім стало трішки тепліше від того, що їхню нелегку працю цінують і розуміють, що вона насправді потрібна людям і державі.

Юлія Лега, завідувача відділом кадрів

Тваринництво

Правильна підготовка вимені – чистіше молоко

На фермах підприємства розпочато впровадження змін до протоколу доїння корів. Опанування доярками нових прийомів у роботі має підвищити якість молока, яке ми відправляємо на молокозавод.

Змінам передував візит у господарство консультанта з тваринництва компанії «Вім-Білль-Данн» Георгія Юдіна. Молокозавод у місті Вишневому на Київщині, який купує нашу сировину для виготовлення дитячого харчування, належить саме цій компанії. Тому вона зацікавлена отримувати від постачальників молоко найвищої якості. Зацікавлені в цьому й ми, адже переконані, що українські діти повинні отримувати все найкраще. І те, що ми беремо участь у виробництві харчування для найменшньких співгромадян, накладає на нас особливі зобов'язання.

Георгій Юдін має чималий досвід роботи у тваринництві. Він працював керівником цеху отелень і новотільних корів, завідувачем фермою великого аграрного підприємства. Консультант вивчив всі етапи виробництва молока на нашому підприємстві, виявив резерви для підвищення якості й збільшення обсягів продукції. За результатами візиту він провів семінар для спеціалістів зооветеринарної служби та керівників ферм, під час якого детально зупинився як на помилках, так і на можливості їх виправити. А на початку семінару Георгій Сергійович розповів, що якості молока зараз приділяється все більше уваги. Особливо актуальним це стало у зв'язку із підписанням угоди про асоціацію з Євросоюзом. Адже, коли угода повністю запрацює, українські підприємства – як виробники, так і переробники – будуть змушені переходити на європейські стандарти якості. За словами консультанта, якби такий перехід стався вже сьогодні, відповідних перевірок не витримали б 80% навіть великих господарств, які утримують молочне стадо. Адже в багатьох досі зберігається прив'язне утримання з доїнням у молокопроводах, а в окремих господарствах йому в наш час доводилося бачити навіть... доїння вручну. Молоко з таких ферм не відповідає нормативам за вмістом соматичних клітин, бактеріальним обсіменінням тощо. До того ж, нині діючі стандарти вже давно не переглядалися. Зараз триває розробка нового стандарту молочної сировини, в якому вимоги по багатьох показниках стануть жорсткішими.

– В «Агроєкології» – унікальна ситуація, – зазначив експерт. – Технічне забезпечення тут на високому рівні – сучасні молочні зали, танки для охолодження молока та ін. Але існують особливості, які стосуються роботи доярок. Так, хоча доїльні зали на всіх фермах практично однакові, доярки в них працюють по-різному.

Консультант розповів, що спостерігав, наприклад, картину, коли одна доярка повністю витирала вим'я всього ряду корів, друга – здоювала перші порції молока, а потім – перша підключала доїльні апарати. На другій фермі одна доярка повністю обслуговувала двох корів, а потім переходила до інших. Ще на іншій фермі кожна доярка одночасно поралася з чотирма коровами. Утім, за такого підходу неможливо забезпечити для кожної тварини однаковий час підготовки до доїння. А це негативно впливає на молоковіддачу. Є й інші порушення. Наприклад, доярки не проводять масаж вимені.

Георгій Юдін нагадав, що для правильного доїння необхідно забезпечити три умови. **По-перше, правильно провести очищення й дезінфекцію дійок. По-друге, стимулювати рефлекс молоковіддачі. По-третє, вчасно зняти доїльний апарат з вимені, не припускаючи не додоювання чи «холостого» доїння.** Для отримання найкращого результату, від першого торкання до дійки й до надягання на неї склянки апарату повинно пройти 45–60 секунд. Це час, за який в організмі корови виділяється й починає

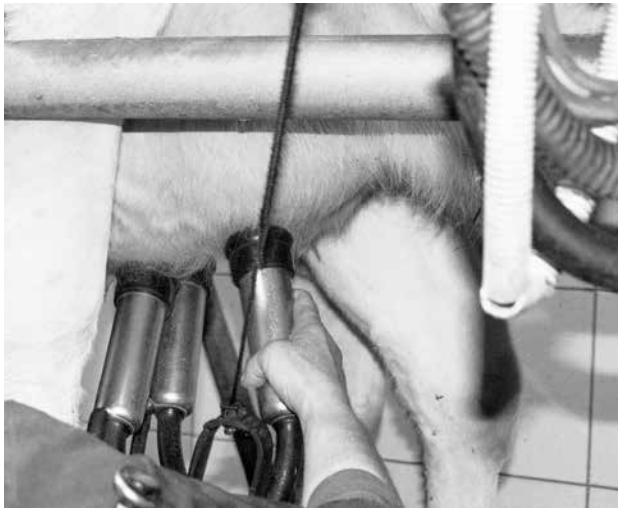


Фото Ганни Козальської

діяти гормон окситоцин. Він діє протягом 5 хвилин, і саме в цей час відбувається молоковіддача. Якщо порахувати весь час, необхідний на підготовку до доїння, саме доїння, відключення апарату й консервацію вимені, виходить 8–9 хвилин на одну тварину. Цей час впливає на продуктивність праці доярок, на те, скільки тварин можна подоїти за день в доїльному залі.

Утім, на наших фермах, як правило, витрачають більше часу. Зарадити цьому можна чіткою організацією роботи доярок. Існують певні схеми підходу доярок до корів і виконання тих чи інших операцій. Можливо, спочатку дотримання їх здається нелегким, але коли всі рухи доведені до автоматизму, вони заощаджують час і підвищують продуктивність праці. Зокрема, коли доїльний зал розрахований на доїння двох рядів корів по 10 голів, Георгій Юдін рекомендує використовувати таку схему. Тільки-но в станки зайшли п'ять корів, перша доярка починає працювати з трьома тваринами, починаючи з третьої, а друга доярка продовжує заганяти корів. Як тільки перша доярка підключає до доїння трьох корів, вона переходить до наступних трьох, а друга доярка тим часом працює з рештою чотирма тваринами. На наступному ряду працівниці міняються місцями. Таким чином кожна з них обслуговує однакову кількість тварин, а час, витрачений на підготовку до доїння, складає 40–50 секунд на корову. Крім того, час заощаджується ще за рахунок того, що доярки не пересуваються хаотично по всій ямі, а роблять лише мінімально необхідні кроки. Це, до речі, ще й дає можливість працівникам менше втомлюватися під час роботи. Якщо ж у доїльному залі використовується дворядне доїння з 8 коровами в ряду, все залишається так само, лише кожна з доярок одночасно обслуговує 4 корови.

Яким же чином має проводитися підготовка вимені до доїння? Щодо цього Георгій Юдін рекомендує схему, яка теж дещо відрізняється від тієї практики, яка склалася на наших фермах. Так, під час першого проходу біля корів, доярка змитає з вимені сміття і вмочує дійку в розчин перекису водню для дезінфекції. При цьому не можна відразу витирати вим'я, тому що розчин для дезінфекції діє в зморшках шкіри. На другому проході проводиться масаж. На третьому доярка рухом пальців прибирає кератинову «пробку» на кінчику дійки (це також додатково стимулює молоковіддачу) і здоює перші цівки молока. Вже після цього необхідно втерти дійки досуха чистою серветкою й відразу надягти доїльний апарат на вим'я.

Під час семінару консультант зупинився й на інших елементах технології, які впливають на стан і продуктивність тварин. Зокрема, порадив не змінювати раціон корів відразу після отелення. Краще це робити або за 2 тижні до отелення, або вже тоді, коли тварину перевели в групу роздою. Це пов'язано з тим, що травно-

му тракту великої рогатої худоби необхідно 2 тижні, аби пристосуватися до зміненого раціону. Якщо ж ці зміни відбуваються одночасно з отеленням, тварина худне більше, ніж звичайно в цей період, що може спричинити захворювання.

Багато запитань від присутніх на семінарі стосувалися нюансів у годівлі. Наприклад, якої довжини має бути солом'яна різка, яку роздають коровам. Г. Юдін підказав простий спосіб визначити це. Оптимальна довжина часточок соломи має дорівнювати третині ширини рота корови. При цьому треба орієнтуватися на розміри 90% тварин стада. Трохи збільшити довжину різки можна, а зменшувати небажано.

Експерта також запитали, як можна визначити причини падіння кількості молока. Георгій Сергійович відповів, що для цього треба проаналізувати, як і чим годували корів вчора, а то й позавчора. Адже сьогоднішнє молоко виробляється саме з тих речовин, які корова отримала напередодні. Отже, необхідно з'ясувати, чи не було змін в раціоні, чи вчасно роздали корм. Зокрема, важливо організувати ретельний контроль, наскільки точну кількість різних видів кормів завантажують у кормозмішувач. Адже зміна розрахованих складових раціону призводить до змін не лише у кількості, а й у складі молока, через що може зменшуватися вміст жиру, білка.

Наголосив спеціаліст і на тому, як правильно допомагати коровам під час пологів. Важливо надавати таку допомогу вчасно. Адже якщо розпочати витягати телятко занадто рано, або не зважаючи на потуги, це призведе до розривів у корів і травмування телят. Якщо ж запізнитися з допомогою, телятко загине.

Присутні на семінарі уважно слухали зауваження й рекомендації консультанта. Після його від'їзду, було прийняте рішення оптимізувати процес доїння. Розпочати вирішили зі змін у підготовці вимені до доїння. Так, раніше спочатку вим'я витирали, потім – здоювали перші порції молока, а тоді вже підключали апарат. Тепер спочатку проводиться обробка перекисом водню. Для цього купили спеціальні переддоїльні чашки, в які зручно вмочувати дійки і міняти дезрозчин. До речі, помітно, що перекис водню певний час після обробки продовжує пінітися на дійці. Це означає, що він діє на небажану органіку, зокрема – бактерії. Після цього здоюють перші цівки, а вже потім – витирають вим'я індивідуальною серветкою і підключають апарат.

Нововведення не відразу було сприйняте всіма доярками. Адже, якщо людина звикла щось робити протягом тривалого часу, їй важко швидко перебудуватися. Отже, доводиться роз'яснювати працівникам, що нові правила спрямовані насамперед на підвищення чистоти молока. Зокрема, обробка дійки перекисом водню й витирання вимені безпосередньо перед підключенням апарату перешкоджають потраплянню в молоко бактерій з каналу дійки, зморшок шкіри навколо нього. Це дозволяє виробляти молоко для дитячого харчування ще вищої якості. Крім того, чисте молоко вищої сортності й коштує дорожче.

Щоб донести ці прості істини до доярок, керівники ферм і спеціалісти – ветеринари й зоотехніки проводять роз'яснювальну роботу з кожною дояркою. На МТФ №2 з цього приводу провели збори. На МТФ №5 ветлікар Григорій Загородній терпляче й детально розтлумачує важливість змін дояркам. На МТФ №4 виконання рішення контролює насамперед виконуючий обов'язки завфермою Іван Лега. А ось на МТФ №1 доярки підійшли до необхідності змін дуже свідомо, змогли переключитися на нову схему роботи відразу.

Зараз завдання, поставлене перед доярками, керівниками ферм, ветеринарними спеціалістами, – відпрацювати нові правила підготовки до доїння до автоматизму. Коли їх неухильно дотримуватиметься кожна працівниця, наша продукція досягне європейської якості. А це дає великі перспективи розвитку молочної галузі нашого господарства. Коли ж це завдання буде виконане, можна буде працювати й над іншими резервами підвищення продуктивності корів і якості молока.

Олена Кришталь, зоотехнік

Сумне «кіно» про порушення в роботі

Нині у більшості підрозділів нашого підприємства встановлені відеорекамери. Десь вони функціонують вже кілька років, в інших місцях з'явилися лише нещодавно. І подекуди показують доволі сумне «кіно».

Ті, хто бувають у диспетчерській підприємства, напевне звернули увагу на комп'ютер, встановлений тут. На нього стікається інформація з усіх підрозділів, обладнаних камерами відеоспостереження. Переглядати її можна у режимі реального часу або в запису. Роблять це спеціалісти підприємства. На кожній фермі також є комп'ютери, за допомогою яких можна переглядати й зберігати зображення з камер. Таким чином завідувач фермами й зоотехнікам зручно отримувати інформацію про роботу підрозділу. На моніторі можна проконтролювати процес доїння, час виходу працівників на роботу та уходу додому, роздавання кормів, своєчасність їх підготування, видання гною, дії персоналу під час отелення тварин, догляд за телятами. Наявність камер попереджає неконтрольований вхід і в'їзд на територію сторонніх осіб, крадіжки майна тощо.

Утім, головне все ж – не «очі» камер, а самодисципліна й бажання працівників добросовісно. У цьому спеціалісти підприємства могли впевнитися неодноразово, переглядаючи записи. Так,

нещодавно на МТФ №1 за допомогою відеоспостереження був виявлений випадок, коли доярка в пологовому відділенні двічі підключила доїльний апарат до однієї й тієї самої первістки. Напевне, не треба розповідати, якої фізичної шкоди й стресу зазнала тварина, яку вдруге доїли вже з порожнім вим'ям. На цій же фермі записи показали, що через недбалість оператора молоко із системи текло просто додолу. Ще один випадок: доярка вчасно не вийшла на роботу, тож її напарниці довелося доїти корів самій протягом 1,5 години.

На МТФ №2 камера зафіксувала жорстоке поводження з тваринами: доярка била корів. Хоча, звісно, кожна доярка знає, що такі дії призводять до стресу в тварин, а в результаті – до зменшення надоїв.

На МТФ №5 відеоспостереження засвідчило, що доярки регулярно снідають у той час, як корови стоять у накопичувачі, а то й на доїльному майданчику. Працівникам створено умови, щоб вони могли поїсти під час тривалої зміни (сніданки привозяться прямо на ферму). Однак, проблема в тому, що за столом вони проводять по 30–40 хвилин. А це вже спричиняє порушення процесу доїння й зниження надоїв.

На різних фермах були зафіксовані й інші порушення, зокрема, недотримання тих чи інших правил доїння. Наприклад, це використання однієї й тієї самої серветки для кількох корів, миття вимені водою з шлангу під тиском тощо. Інколи в об'єktiv потрапляли працівники, поведінка яких викликала підозри щодо їхнього виходу на роботу в нетверезому стані, що потім підтверджувалося.

Кожен виявлений випадок порушення дисципліни й технологій виробничих процесів доводиться до керівництва підрозділів і підприємства. Відповідні записи спеціалісти демонструють працівникам, які допустили порушення. Щодо незначних поодиноких випадків недбалості проводиться відповідні бесіди. Регулярні або грубі порушення тягнуть за собою різні наслідки – від позбавлення премій до звільнення. На жаль, такі випадки вже були.

Тож хочеться ще раз нагадати всім працівникам, що вимоги, встановлені для виробничого процесу в тому чи іншому підрозділі, повинні виконуватися неухильно. Приховати порушення нині дуже важко, адже сучасне обладнання дозволяє своєчасно їх виявляти. Та головне навіть не це, а розуміння того, що професійна робота кожного на своєму місці – це висока культура виробництва, якою можна пишатися, а це – це підвищення якості продукції, дбайливе гуманне ставлення до тварин, техніки, майна. А в цьому зацікавлений кожен працівник, адже від результатів його роботи залежить і матеріальна винагорода як кожного працівника, так і всього колективу підрозділу.

Р.С. В наступних номерах ми будемо повідомляти прізвища порушників трудової дисципліни, працівників, які ганьблять свої колективи недобросовісним ставленням до своїх професійних обов'язків, ставлять під загрозу якість продукції та здоров'я тварин.

Олександр Костяний, начальник служби охорони

У Куйбишевському заправцювала свиноферма

Нещодавно 70 голів молодняка свиной «перехали» на нове місце проживання. Комфортні умови для тварин створили на свинофермі у Куйбишевському.

Кілька років ця свиноферма стояла порожньою. Утім, будівлі збереглися, і коли виникла потреба перемістити частину поголів'я на нове місце у зв'язку з ветеринарними вимогами, вирішили перевести підсвинків саме на цю ферму.

Щоб тваринам було затишно, виконали необхідний ремонт одного із сараїв: замінили частину шиферу на покрівлі, утеплили дах, замінили або полагодили вікна й двері, відновили водогін і електромережу, завезли солому. До речі, за потреби тут можна розмістити до 200 свиной. Щоб доглядачеві працювати було приємно, облаштували тепле приміщення з піччю. Ударно трудилися над підготовкою приміщення бригада Сергія Залати, бригади теслярів, монтажників, електриків, механізаторів, за що всім велике спасибі!

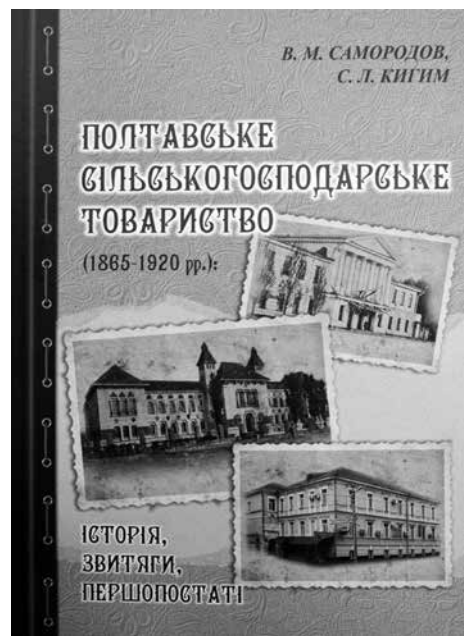
Молодняк забезпечили якісним кормом, мінеральними і вітамінними добавками, навіть налагодили пророщування зерна ячменню просто на фермі. Тепер підсвинки із задоволенням відпочивають у просторому приміщенні на солом'яній підстилці і набирають вагу. А влітку ми плануємо прибудувати відкриті табори, щоб свині росли в природних умовах, маючи вільний вихід на повітря.

Віктор Кужілко, технолог з кормовиробництва

Історія та сьогодення

Цінне видання про аграрне минуле Полтавщини

12 листопада в Полтавському краєзнавчому музеї відбулася презентація книжки «Полтавське сільськогосподарське товариство (1865–1920 рр.): історія, звичаї, першопостаті». Ця подія стала останнім акордом у святкуванні 150-річчя Товариства у Полтаві.



Автори книги – доцент Полтавської державної аграрної академії Віктор Самородов і завідувача відділом Полтавського краєзнавчого музею Світлана Кигим – відомі дослідники історії сільського господарства Полтавщини. Вони видали ряд книг і повернули сучасникам багато напівзабутих постатей. Роками працювали вони й над тим, щоб зібрати матеріали про діяльність Полтавського сільськогосподарського товариства. Нове видання узагальнює відомості про Товариство, його роботу, засновників, розповідає цікаві факти з історії організації й діяльності її членів. Хоча книга цілком документальна, вона захоплює допитливого читача з перших сторінок. Адже наведені тут факти важко знайти десь в іншому місці. А вони красномовно свідчать про те, в якому стані перебувала аграрна галузь Полтавської губернії, що зробили для її розвитку учасники Товариства. Ось, наприклад, розповідь про бджільництво Полтавщини. З неї дізнаємося, що пасіка одного із засновників Товариства, його першого президента Лева Кочубея налічувала 4 тисячі бджолосімей у Диканці та ще 2 тисячі – у

селах Дячкове й Надежда. Мед звідси експортували до Європи. А в маєтку графині Є. Милорадович у Гожулах проводили селекційну роботу з бджолами, схрещуючи місцевих комах із італійськими, кавказькими й кіпрськими, використовували рідкісні на ті часи рамкові вулики й закордонний реманент. 1903 року до Полтави приїхав інструктор з бджільництва Департаменту землеробства Іполит Корабльов, який насамперед зробив ревізію пасічного господарства губернії. Завдяки цьому зараз ми знаємо, що 1903 року на Полтавщині було майже 19 тисяч пасік, які мали трохи не 300 тисяч бджолосімей. Щоправда, утримували бджіл переважно в дуплянках, лише близько 7% бджолосімей були розміщені в рамкових вуликах. За пропозицією І. Корабльова при Товаристві був відкритий відділ бджільництва, який працював над покращанням роботи у цій галузі.

Подібні цінні відомості ми можемо знайти в книзі по всіх галузях аграрного виробництва, звісно ж – і по постатях, які рухали тодішню практичну, організаційну й наукову роботу в Товаристві. Тому не дивно, що на презентацію цього видання зібралось багато людей, які мають безпосереднє відношення до минулої й сьогодення аграрного виробництва й науки Полтавщини. Це – представники керівництва області, керівники сільськогосподарських підприємств, науковці навчальних і науково-дослідних установ Полтави, працівники музеїв, бібліотек. Всі вони із зацікавленням вислухали чудові презентаційні виступи Віктора Самородова й Світлани Кигим, в яких виступаючи ще раз наголосили на внеску членів Товариства у розвиток сільського господарства й загалом в економіку Полтавщини. А потім розпочалася дискусія, під час якої кожен присутній міг висловити власну думку щодо діяльності Полтавського сільськогосподарського товариства. І від історії розмова поступово перейшла до наших днів, до того, над чим працюватиме відновлене Товариство, яке в новому форматі було зареєстроване наприкінці жовтня.

Відновлення Товариства – це прекрасна ідея, – переконаний Віктор Самородов. – Такі люди, як славні Герої України Семен Антоненко, Тетяна Корост зібралася й відновили цю організацію. Добре, що його президентом обрали Семена Свиридоновича, який, єдиний на пострадянському просторі, поєднав і впровадив у життя ідеї Кудашева, Ізмайльського, Докучаєва.



Учасники презентації в Полтавському краєзнавчому музеї

Зараз в його господарство їздять люди звідусіль, вивчають його досвід.

Тривогою щодо майбутнього української землі, народу був пройнятий емоційний виступ Героя України, однієї із засновників й віце-президента відродженого Полтавського товариства сільського господарства Тетяни Корост.

Скільки років у нас звертали увагу тільки на валове виробництво продукції, – сказала вона. – А де ж наша радість і задоволення від праці? Чи дякує нам наша земля? У нашому Товаристві дуже потужний президент – Семен Свиридонович Антоненко. Навколо нього ми об'єдналися. Ми звертатимемося до керівництва області, держави, щоб нам, виробникам сільгосппродукції, створили необхідні умови. Я вважаю прихильним, коли нас запрошують торгувати на вулиці Шевченка. Треба мати свої майданчики, де могли б продавати власну продукцію українські виробники. Не треба, щоб там були польські яблука чи ще якась іноземна продукція. Зараз в державі немає політики, яка захищала б і українського селянина, і вітчизняного споживача. Та ми повинні низько вклонитися селянам. Адже, щоб там не було, а хліб завжди має бути на столі.

Нам пощастило, що на Полтавщині є велике органічне підприємство, – впевнений Герой України Іван Балюк. – Дійсно, як говорить Семен Антоненко, попереду повинні йти люди, екологічно безпечна продукція, а не гроші. Та сьогодні ніхто не думає, чим ми людей харчуємо. Це – наше завдання на майбутнє, завдання Товариства: працювати над тим, щоб ми вирощува-

ли сільськогосподарську продукцію без хімії. Це сьогодні знаково.

Ми підготували Програму діяльності Товариства, – проінформував присутніх професор, завідувач кафедри ПДАА, секретар Товариства Віктор Писаренко. – Зараз такий час, що треба створювати незалежні громадські об'єднання, щоб до них дослухалася влада. За цим – майбутнє.

Таким чином, цього дня не лише віддали да-нину поваги тим, хто працював над розвитком аграрної галузі Полтавщини півтора століття тому, а й обговорили проблеми сьогодення сільського господарства області. І добре, що в діячів минулого з'явилися наступники, які підхопили їхню справу, готові й здатні підняти галузь на новий рівень, зробити все, щоб зберегти землю, забезпечити людей органічними продуктами й передати естафету дбайливого господарювання далі, послідовникам і нащадкам.

Під час презентації пам'ятними медалями, випущеними до 150-річчя Товариства, й грамотами нагородили тих, хто зробив найбільший внесок у відзначення ювілею Полтавського сільськогосподарського товариства. І хоча святкування завершилося, воно не стало одним із тих заходів, про які відразу забувають. Ювілей залишив слід у вигляді книг, серед яких – і чудове видання В. Самородова й С. Кигим, ряду публікацій, виставки, поштової марки, спеціально випущеної до цієї події. А головне – ця дата дала поштовх до відновлення Товариства, яке відтепер розпочинає роботу на благо Полтавщини й України.

Галина Озерська

Подорожуючи Європою

Полтавському студенту у Франції розповіли про... досвід Антонця

Щоб краще зрозуміти цінність того, що маєш, іноді треба поїхати десь далеко від Батьківщини. Наприклад, у Францію. Побувавши в цій країні студент Полтавської державної аграрної академії Антон Кравченко дізнався, що органічну продукцію там вирощують, застосовуючи досвід українського ПП «Агроєкологія».

Полтавець Антон Кравченко навчається на 3-му курсі факультету агротехнологій та екології ПДАА. Він – перший у родині, хто обрав професію агронома. На запитання, чому він, міський житель, вирішив здобути сільськогосподарську освіту, відповідає: «Переконали, що Україна, як аграрна держава, має великі перспективи». Утім, хлопця цікавить сільське господарство не лише нашої країни. Тому вирішив подивитися, як господарюють наші сусіди у Західній Європі. Тим більше, що у студентів аграрної академії така можливість є: ті молоді люди, які навчаються не задля «галочки», мають добру успішність і серйозно опановують іноземні мови, можуть брати участь у різних програмах, які ПДАА проводить разом із західноєвропейськими партнерами.

Антон взяв участь у конкурсі на стажування у Франції, який проводила Федерація обмінних програм Франція–Україна (FEFU). Успішно пройшовши співбесіду, він здобув право взяти участь у стажуванні першого рівня, яке передбачає проживання у французькій родині для глибшого опанування французької мови, знайомства з країною та її аграрним виробництвом. Тож улітку цього року він вирушив до Франції, де провів два місяці.

Наш земляк потрапив до регіону Пуато-Шарант на заході Франції. Це – аграрний регіон, один із сільськогосподарських лідерів країни. Жив на фермі поблизу міста Ангулем. Родина фермера прийняла українця гостинно, ставилися до нього, немов до рідного сина. Проте, стажування – не відпочинок на курорті. Тож і працювати довелося разом з усіма – господарями й найманими робітниками. Ферма виявилася типовим французьким господарством – з тих, які існують десятиками, а то й сотнями років, і переходять у спадок із покоління в покоління. Антону розповіли, що французи, які мають землю, дуже її цінують. Хоча в країні існує вільний ринок землі, а її гектар коштує в середньому 7 тис. євро, фермерські родини ставляться до неї, як до великої коштовності, і намагаються не продавати, а продовжувати традиційну аграрну справу. З недовірою вони ставляться й до іноземців, які скуповують тисячі гектарів.

Ферма, на якій стажувався полтавець, – середня за розміром для Франції. 62-річний фермер Жан-Поль і його родина (дружина й сини)



Антон Кравченко (другий ліворуч) з родиною французького фермера

господарюють на площі 144 га. І це не просто господарство, а органічне, або, як називають їх у Франції, біологічне. Один із синів живе окремо, але працює на батьківській фермі. Другий у цей час закінчував здобувати сільськогосподарську освіту, щоб прийняти справи у батька, якому вже важко працювати на сьомому десятилітті життя. На фермі є й наймані робітники. На той час їх виявилось шість. Доглядають всі за посівами зернових, під які тут відведено більшу частину землі, і за 8 га овочів у відкритому ґрунті та теплицях.

Антон Кравченко – з тих людей, які вважають, що органічне землеробство – найперспективніший напрямок сільського господарства. Звісно, йому було цікаво дізнатися, як же виробляють чисті продукти без гербіцидів, інших агрохімікатів та мінеральних добрив у Франції. Щиру радість і гордість викликало те, що в цій країні у справі органічного землеробства рівняються на досвід Семена Свиридоновича Антонця.

Виявилось, що фермери, з якими довелося спілкуватися, знають про Україну насамперед як про країну, де живе Семен Свиридонович, – говорить хлопець. – Крім цього, вони знають хіба що Чорнобиль і горілку. Щоправда, в їхніх аграрних журналах і газетах ще пишуть про те, що українські продавці зерна подекуди збивають ціни на нього в Європі. А Семен Антоненко для французьких

органічних фермерів – найбільший авторитет у біологічному землеробстві, лідер, на якого вони рівняються, чий досвід використовують. Про Семена Свиридоновича у Франції друкують статті, показують відеосюжети.

У тому, як працює французький фермер, можна легко впізнати елементи тієї системи, яку застосовують в «Агроєкології». Хоча, звісно, є й відмінності. Так, Жан-Поль займається лише рослинництвом. Ні-яких тварин він не утримує. Тут зовсім інша земля, клімат. Коли Антон вперше побачив землю на фермерських полях – був дуже здивований. Ґрунт тут глинистий, у ньому багато вапнякових уламків і навіть великих брил. А на глибині приблизно 30 см залягають суцільні шари вапняку. Та ще більше хлопця здивувало, що на такій бідній, кам'янистій землі французи примудряються отримувати добрі врожаї.

Звісно, для цього треба добряче попрацювати. Тим більше, що органічну продукцію вирощувати важче. Наприклад, необхідно захистити рослини від бур'янів. Жан-Поль розповів стажеру, що чистоти посівів він досягає завдяки трьом елементам технології: дотриманню сівозміни, механічному знищенню бур'янів і вирощуванню багаторічних трав. На одне й те саме місце кожна культура повертається через 5–7 років. Багаторічні трави, а саме – люцерна, фермер вирощує ще й для того, щоб збагачувати землю біологічним азотом, який добувають з повітря бульбичкові бактерії. Оскільки в самого фермера немає тварин, траву люцерну він продає колегам. Покупці приїжджають на поле, самі скошують траву й вивозять зелену масу. Наприкінці використання люцерни, отаву зрізують за допомогою культиватора, залишаючи корінці в ґрунті. Використовують і вирощування багаторічних трав з підсівом зернових. До речі, тут застосовують лише мілкий обробіток ґрунту. Основні знаряддя для цього – культиватори й дискові борони. Звісно – жодних плугів.

У вирощуванні овочів – свої особливості. Значна частина їх зростає в теплицях, решта – у відкритому ґрунті. Клімат у цій частині Франції досить посушливий, спекотний. Тому використовують крапельне зрошення. Щоб отримати добрий врожай, овочі необхідно удобрювати. Добри́ва використовують органічні – сухий гранульований кінський гній. Його купують у мішках по 100 кг. Кілограм таких гранул коштує 15 євроцентів. Для підживлення городини їх розмішують з водою в резервуарі, з якого подається вода в систему крапельного зрошення. Таким чином, рослини отримують відразу й полив, і підживлення.

Продовження на 4 сторінці.

Подорожуючи Європою

Полтавському студенту у Франції розповіли про... досвід Антонця

Продовження. Початок на 3 сторінці.

Переваги такої системи очевидні: є можливість точно дозувати воду й добрива, а водночас і заощаджувати їх. У господарстві Жан-Поля вирощують баклажани, помідори, цукіні, кабачки, спаржеву квасолю, артишоки, кавуни, дині. На овочевих плантаціях також дотримуються сівозмін, а в теплицях городину вирощують через рік, чергуючи отримання врожаїв із чистим паром. Боротьба з бур'янами проводиться за допомогою ручного пропонування. Дбайливо ставляться тут до пожнивних решток. Так, залишки рослин артишоку злущують дисковими лущильниками. Бадиля інших овочів закладають в компостні ями для отримання добрив. До речі, наш земляк під час стажування доглядав саме за овочами. Доводилося і прополувати їх, і збирати, і переносити на склад.

Цікаво, що, попри м'якший, ніж в Україні, клімат (тут неподалік – океан, холодної зими практично не буває), французи не дуже добре переносять спеку. Тому в найспекотніші часи, а іноді – й дні, тут ніхто не працює. Люди не виходять з будинків, або взагалі виїжджають в інші регіони чи країни. Нашому ж земляку спека зовсім не дошкуляла: звик до неї в Україні, де останніми роками висока температура влітку вже нікого не лякає.

Органічна продукція у Франції коштує набагато дорожче, ніж звичайна. Наприклад, спаржева квасоля, яку вирощує фермер, дає врожай 8–12 ц/га. Тонна цього овочу коштує 2700 євро. Проте, така продукція має неабиякий попит. Антон Кравченко зміг у цьому переконатися. Зібрані овочі на фермі зберігають у спеціальному сховищі з охолодженням. Раз на тиждень, по віторках, просто тут, на місці, влаштовують день реалізації продукції. На нього з'їжджаються мешканці навколишніх населених пунктів і купують свіжу городину. По п'ят-

ницях фермер везе продукцію на продаж в інші містечка. Так, двічі на місяць він їздить з товаром до міста Ангулем, і ще двічі – до містечка Шасань. Побував у цих місцях і Антон Кравченко.

В Ангулемі реалізація органічної продукції відбувається на спеціалізованому ринку для біовиробників. Сюди привозять овочі, сири, різноманітні хлібобулочні вироби. А в Шасані відбуваються міні-фестивалі біопродукції. Проходять вони ввечері, і збирається на них до півтисячі французів з усієї округи. Не лише продають і купують, а ще й зустрічаються з друзями й колегами, спілкуються, відпочивають. Місце фестивалю обладнане будиночками-павільйонами, як на ярмарках, сховищем з холодильником. Продають тут різний товар, в тому числі – й органічні овочі та зерно. Але біопродукцію можна купити й у великих містах, де в кожному супермаркеті є спеціалізовані відділи. Дорогі, але екологічно безпечні продукти мають добрий попит і тут.

Під час поїздки на ринки й ярмарки, а також екскурсій країною, на які їздив у вільний час (наш стажер мав два вихідні на тиждень), Антон Кравченко багато дізнався про те, як живуть французи. Сподобалося хлопцеві, що в селах тут дуже дружні люди. Вони полюбують збиратися разом, розмовляти, спільно вирішувати різні питання. Але їхній менталітет помітно відрізняється від українського. Так, вони мають здебільшого соціалістичні погляди. Утім, великою політикою майже не цікавляться, на вибори приходять доволі невисокий відсоток виборців. Цікаво, що у Франції – дуже високі податки, проте громадяни країни зносять це досить терпляче. Антону розповіли, що заробивши за рік, приміром, 50 тис. євро, половину доведеться віддати державі. Власне, через це з країни поїхав, наприклад, відомий актор Жерар Депардьє. Простим дрібним виробникам теж інколи доводиться не солодко. Українець познайомив-

ся з фермером, який має 60 га землі. Виявляється, з такої площі важко прогодувати родину. Тому він ще додатково наймається на роботу до сусідів. Але тутешні люди не переймаються. Живуть вони здебільшого просто, за великими статками не гаяються. Тут майже немає розкішних автомобілів: 90% населення їздить на недорогих французьких авто. Немає, принаймні, у селах, великого розшарування громади на дуже багатих і дуже бідних. Дотепер французи цінують сім'ю, традиції, намагаються передати дітям власну справу.

Під час перебування у Франції Антон Кравченко побував у тих місцях, побачити які давно хотів. Двічі їздив до Парижу, побував у Бордо. З міста Коньяк привіз пляшку справжнього французького коньяку, ще й органічного. Полтавець мріяв побачити Версаль, побувати в Луврі. Ці його мрії також збулися. Зокрема, в Луврі, обійти який за одне відвідування нереально, насамперед пішов до знаменитої картини Леонардо да Вінчі – Мони Лізи. У залі, де вона виставлена, побачив сотні людей. Тож, щоб роздивитися картину, довелося пробиратися до неї крізь натовп.

Загалом Франція хлопцеві сподобалася, він багато чого побачив, дізнався, краще вивчив мову. Але подорож наштотувала й на роздуми. Антон Кравченко переконаний, що Україна, з її чорноземами, багатша за Францію, і українці мають жити краще. І сподівається, що зрештою так і буде.

Наступного року хлопець знову збирається до Франції. Він знову виграв конкурс програми обміну. Влітку поїде в цю західноєвропейську країну на три місяці на стажування другого рівня, під час якого вивчатиме агрономічну справу у великому насінневому господарстві. Антон впевнений, що це також допоможе йому в опануванні обраної професії.

Ганна Козельська

Культура

Перемога, виплекана в Хатках

Гран-прі та інші нагороди престижного мистецького конкурсу: таким став результат пленерів на Короленковій дачі для кількох випускників і студентів полтавських вузів.

Доцент кафедри образотворчого мистецтва Полтавського національного педагогічного університету ім. В. Г. Короленка, заступник голови правління Полтавської організації Національної спілки художників України Олександр Тарасенко розповів, що нещодавно молоді полтавські художники отримали ряд нагород на конкурсі пейзажних робіт. Всеукраїнський конкурс живопису ім. Адальберта Ерделі пройшов 21–23 жовтня в Ужгороді, на базі Закарпатського художнього інституту. Участь у ньому взяли 25 студентів 11 вищих навчальних закладів України. За умовами конкурсу, кожен з учасників мав написати пейзаж під час одноденного пленеру. Наступного дня журі підвело підсумки. Відразу кілька студентів ПНПУ та ПНТУ увійшли до числа переможців і призерів. Маріна Зевако та Іван Підгайний з технічного університету й Катерина Алтанченко з педуніверситету отримали дипломи 1 ступеню. А випускниця ПНТУ Маргарита Романенко стала кращою з краєвих і здобула Гран-прі конкурсу.

На думку Олександра Кириловича, перемогти полтавцям допомогли навички, набуті на Короленковій дачі: всі ці студенти були на пленерах, що, за домовленістю між ПП «Агроєкологія» і Полтавською організацією НСХУ, вже кілька років проходять тут.

– Тиждень роботи на пленері в Хатках вартий року навчання в аудиторії, – переконаний О. Тарасенко. – Тут студенти занурюються в творчість, повністю віддаються мистецтву. І під час пленеру в Ужгороді нашим учасникам було досить легко створювати пейзажні роботи, адже вони вже мають необхідний досвід.



Фото Ганни Козельської

Олександр Тарасенко (другий праворуч) і учасники молодіжного пленеру

Наша розмова з Олександром Кириловичем відбувалася на Короленковій дачі, де в листопаді знову пройшов молодіжний художній пленер. 12 студентів педуніверситету й технічного університету із задоволенням приїхали у Хатки навіть у цю, здавалося б, сіру й непривітну пору року. Проте, їхній доробок засвідчив, що ті, у кого є бажання творити, за будь-якої погоди матимуть натхнення. Тож щодня з-під пензлів молодих художників з'являлося по кілька етюдів, а то й готових картин. На дачі вони провели два тижні й повернулися до своїх навчальних закладів із чималою кількістю робіт.

До речі, частина цьогорічних учасників мистецького заходу були на пленерах у Хатках і раніше. Зокрема, приїхали й учасники конкурсу в Ужгороді М. Зевако, І. Підгайний, К. Алтанченко. Всі вони вирушили на Шишаччину цілком свідомо, щоб і надалі вдосконалювати свою майстерність. Напевне, ми ще не раз почуємо про цих талановитих молодих людей. І приємно, що в їхньому успіху є й часточка заслуги «Агроєкології».

Юлія Лега, завідувача відділом кадрів

Громада

Квітуватиме шкільний фруктовий сад

Люди – господарі своєї долі та землі, на якій живуть. І те, де їм жити, – у квітучому саду чи на пустирищі, повинно хвилювати кожного: і дорослого, і малого.

Ми маємо думати не лише про сьогоднішні потреби, а й дбати про свою вулицю, село в майбутньому. За ініціативи сільського голови Володимира Барана та депутатів Стаківської сільської ради, більшість з яких – вчителі, було вирішено на пустирі, неподалік від школи, закласти фруктовий сад. Кошти на придбання яблунь виділив депутат районної ради Олексій Храпач. Він завжди і в усьому допомагає школі, живе її проблемами.

Під керівництвом вчителів біології А.В. Карпенко й О.В. Хижної старшокласники, учні середніх класів разом з педагогами та працівниками школи висадили 64 яблуні. Саджанці були підживлені органічними рештками з дна осушеної водойми, на якій зараз проходять роботи з очищення. Всі працювали старанно, натхненно, з вогником у душі, адже робили дійсно велику справу.

Шановні односельці! Давайте зробимо все, щоб наші діти дихали пахощами квітів, милувалися розкішним садом, чули спів птахів у ньому, ходили по м'якій травичці, ласували смачними яблуками. Дбаймо про свою школу, свою вулицю, рідне село, і тоді прекрасною стане вся наша українська земля!

Педагогічний колектив
Стаківської ЗОШ І–ІІІ ступенів



«АГРО-ЕКО» – науково-виробниче видання ПП «Агроєкологія»

Зареєстровано управлінням у справах преси та інформації обласдержадміністрації 25.08.2003 р. Св. ПЛ 596

ЗАСНОВНИК:
Приватне підприємство
«Агроєкологія»
ВИДАВЕЦЬ:
Приватне підприємство
«Агроєкологія»

ШЕФ-РЕДАКТОР:
С.С. Антоненко
ВІДПОВІДАЛЬНА ЗА ВИПУСК:
Г. А. Козельська

РЕДКОЛЕГІЯ:
А.С. Антоненко,
В.М. Самородов,
К.І. Ярченко,
Ю.Д. Лега.

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ:
38013, Шишацький район,
с. Михайлики, вул. Леніна, 26
тел. (05352) 9-78-59, 9-76-36.
Газета виходить двічі на місяць.
Наклад: 1300 екз.

ВІДДРУКОВАНО
у ТОВ «Видавництво
«Миргород»
Зам. №
Розповсюджується
безкоштовно.

Іменинники
грудня

1 грудня

Микола Миколайович
СУХОНЯК, фуражир

2 грудня

Людмила Василівна НОС,
медпрацівник
Тамара Михайлівна ЖЕПКО,
охоронець

4 грудня

Василь Юрійович ВОВЧОК,
головний енергетик

6 грудня

Віктор Михайлович ДУБОВИК,
монтажник

Іван Іванович СИВОЛОГА,
бригадир машинно-
тракторного парку
Михайло Олексійович
КУРБАЛА, директор
Стаківської філії

7 грудня

Катерина Андріївна
СЕМЕДІДЬКО, різноробоча

8 грудня

Олександр Іванович
ПЕТРАЧЕНКО, тракторист
Олександр Анатолійович
БЕЛБІГА, тваринник
Зоя Петрівна БАШЛІЙ,
тваринник

Євгеній Олександрович
БІЛОУС, охоронець

9 грудня

Валентина Андріївна
БОГОМОЛ, доярка

12 грудня

Юлія Дмитрівна ЛЕГА,
завідуюча відділом кадрів

14 грудня

Микола Васильович УС,
механізатор

17 грудня

Марія Юріївна ЯЦИШИНА,
доярка

18 грудня

Петро Іванович ШРАМКО,
доглядач

Наталія Юріївна ПАДУН,
помічник завідувачого МТФ
№5

20 грудня

Василь Іванович
РИБАЛЬЧЕНКО, електрик

21 грудня

Євгенія Петрівна ШРАМКО,
доглядач

23 грудня

Валентина Іванівна
ЧОРНОБАЙ, бухгалтер

24 грудня

Сніжана Василівна
КУКУШКИНА, санітар
Наталія Василівна ГРЕБ,
працівник СТФ

25 грудня

Олександр Володимирович
БУДЕННИЙ, різноробочий

27 грудня

Валентина Анатоліївна
МАТЯШ, доярка

29 грудня

Василь Миколайович УС,
водій

30 грудня

Олександр Васильович
СЛИНЬКО, різноробочий

**Щиро вітаємо
іменинників та
бажаємо міцного
здоров'я,
щастя, добробуту,
успіхів у всіх
починаннях.**