

Новини

Борошно, гречка, пшоно: що замовляють покупці

Купівля продуктів за допомогою сучасних засобів зв'язку і доставки стає дедалі популярнішою. Повною мірою це стосується органічної продукції нашого підприємства, яку покупці замовляють дистанційно.

Можливість ознайомитися з цінами на органічні продукти на нашому сайті, замовити їх через електронну пошту або телефоном і отримати замовлення за допомогою «Нової Пошти» споживачі мають уже кілька років. І багато з них цю можливість використовують.

Кожного клієнта уважно вислуховують, уточнюють усі деталі замовлення. Деяких споживачів вже впізнають по голосу, адже вони є постійними клієнтами й замовляють нашу продукцію багато років. Надходять замовлення з усієї України, але традиційно найбільше цікавлять органічні продукти мешканців Києва й Київської області. Щороку з'являються нові клієнти. Якщо раніше майже всі вони купували нашу продукцію для власної кухні, то зараз серед них є й фізичні особи – дрібні виробники хліба, іншої випічки. Це свідчить про зростання популярності не лише органічних продуктів, але й виробів, виготовлених за незвичайними рецептами або за традиціями національної кухні, які невеличкими партіями випускають сімейні пекарні й кафе.



Юлія Козьмиченко

Протягом 2018-го року споживачам, що зробили замовлення дистанційно, ми реалізували майже 28 т нашої продукції – борошна, круп, олій. Найбільший попит мало борошно різних видів і гатунків, особливо – пшеничне вищого гатунку, якого в нас придбали близько 14 т, а також житнє жорнове, гречане тощо. Серед круп безперечним лідером за популярністю залишаються вівсяні пластівці, яких прихильники здорового способу життя купили понад 1,5 т. Майже сім центнерів у нас придбали різної гречаної крупки – зеленої, смаженої й січкі, півтонни – пшоно. Чимало покупців віддають перевагу перловці, пшеничній крупі «Артек», ячній крупі, добре купують соняшникову й лляну олію.

Уже другий рік значну частину продукції ми реалізуємо споживачам у наших фірмових магазинах у Полтаві. Цифри свідчать, що органічні продукти популярні у полтавців. Найохочіше вони купують вівсяні пластівці – протягом 2018 року через магазини їх реалізовано понад 1,4 т, а також гречку – її купили майже 1,3 т різних видів, пшоно – понад півтонни, пшеничну крупку «Артек» – більше чотирьох центнерів, перловку – майже три центнери тощо. Чимало у Полтаві реалізовано й борошна різних видів та гатунків – понад 10 т. Споживачі купували безпосередньо борошно, а також готовий хліб, випечений з нього спеціально для наших магазинів. Загалом же через магазини реалізовано близько 15 т органічної продукції рослинництва й продуктів її переробки.

Приємно, що кожен продукт із нашого асортименту має своїх споживачів, яких стає дедалі більше. А це свідчить про те, що органічний ринок в Україні продовжує розвиватися.

Але ми не лише продаємо нашу продукцію, а й віддаємо з благодійною метою. Зокрема, допомагаємо на безоплатній основі одній із полтавських лікарень. Для поліпшення харчування її пацієнтів протягом року передали 1,3 т борошна й різних круп.

Олена Середич,
заступник головного бухгалтера

Події

Отримали сертифікат COR

Цими днями ПП «Агроєкологія» отримала ще один органічний сертифікат на свою продукцію – за канадським стандартом COR (Canada Organic Regime).

2018 року компанія «Органік Стандарт» була акредитована Канадським агентством контролю продуктів харчування на сертифікацію за стандартом COR, і ПП «Агроєкологія» стала одним із перших її клієнтів, які отримали такий сертифікат. До нього занесене 31 найменування продукції рослинницької галузі нашого підприємства. Це надає нам право експортувати її до Канади.

За інформацією Канадсько-українського проекту з підтримки торгівлі та інвестицій («Проект CUTIS»), органічний ринок Канади останніми роками добре розвивається. Так, у 2017 році він демонстрував зростання у 8,7%, а його орієнтовний обсяг досяг 5,4 млрд. канадських доларів

(близько 3,5 млрд. євро). Це дозволило йому увійти до топ-5 світових органічних ринків. Причому, 66% канадців купували органічні товари щотижня. Особливо популярна така продукція серед молоді: щотижня купують її 83% людей, народжених у 1981–1999 роках.

Попит на органічні товари, що постійно зростає, Канада частково задовольняє за рахунок власного виробництва, а також імпортує їх. Зараз вона стала одним із найбільших імпортерів органічних продуктів у світі поряд з країнами ЄС, США та Японією. До Канади їх завозять із 142 країн. Експерти CUTIS вважають, що цей ринок перспективний і для української продукції.

Ірина Козін, агроном



Заступник директора ТОВ «Органік Стандарт» Максим Чермерис вручає сертифікат генеральному директору ПП «Агроєкологія» Глібу Лук'яненку

Актуально

Підсумки і плани тваринницької галузі

Січень – час, коли працівники тваринницької галузі підбивають підсумки попереднього року, аналізують здобутки і недоліки, визначають плани на майбутнє. Озираючись на 2018 рік, ми бачимо, що нам є, чим пишатися, але також є й над чим працювати.

За минулий рік в цілому по підприємству ми отримали близько 13 тис. т молока. У лідері по валовому його виробництву, як і минулого року, залишається колектив МТФ №5 (завідуюча Оксана Олефір). Тут за 12 міс. надійшло 3977 т. Друге місце за цим показником впевнено утримує МТФ №4 (завідуючий Анатолій Бейгул): 3134 т. На МТФ №2 (завідуюча Алла Осіпова) одержали 2850 т молока, на МТФ №1 (завідуюча Ольга Фролова) – 2617 т.

При цьому найбільше колективів помітно поліпшила ряд інших показників. Так, середній надій на корову на МТФ №5 склав 6607 кг. Це – також найвищий показник серед усіх ферм, до того ж, він на 230 кг перевищує минулорічне досягнення цього колективу. На друге місце вийшла МТФ №1 – 6592 кг. Причому, показник попереднього, 2017-го, року тут поліпшили відразу на 674 кг. На 356 кг зріс надій на корову на МТФ №4 і склав 6475 кг. А от МТФ №2 перевершити показник попереднього року не вдалося: досить непоганий надій на корову у 6463 кг все ж виявився на 48 кг меншим, ніж у 2017-му. Успішна робота у цьому напрямку більшості ферм дозволила на 294 кг підняти середній надій на корову в цілому по господарству, і за 12 міс. 2018 року він досягнув 6537 кг. На МТФ №1 та №4 також підвищили відсоток жиру в молоці.

Позитивні результати у виробництві молока отримані як за рахунок використання більш збалансованих раціонів, так і завдяки кращій племінній роботі зі стадом, організації праці персоналу. Так, ми продовжуємо удосконалювати годівлю худоби. Протягом кількох років на фермах впроваджували систему годівлі PROFEED. Вона дала свої позитивні результати, але існують ще кращі подібні системи, які мають додаткові переваги. Тому ми вирішили протестувати нову програму – ДТМ, розроблену в Італії. Ця фірма відома в світі, зокрема, близько 60% міксерів для кормів, які випускають компанії в різних країнах, обладнана саме її ваговими системами. Вона розробляє як устаткування, так і програмне

забезпечення. Порівняно з попередньою системою, яку ми використовували, нова точніша, має меншу похибку при зважуванні, більш функціональна, в неї краще реалізована аналітична частина тощо. Так, для кожної особи, що з нею працює, можна змінювати режим доступу відповідно до поставлених завдань – адміністрування чи тільки читання. Безпосередньо на фермі, перегруповувавши худобу, можна внести відповідні зміни в базу даних, і програма сама автоматично перерахує, скільки й якого корму необхідно тваринам з урахуванням цих змін.

МТФ №5 стала першою фермою, де ми випробуємо нову програму. Опанувати її тут почали 20 грудня 2018 року і вже відчули переваги. Так, легше стало працювати механізаторам на завантажуванні й роздаванні кормів.

– Трактористи – оператори навантажувача й міксера говорять, що їм стало зручніше з новою програмою, – говорить завідувача МТФ №5 Оксана Олефір. – Адже тепер їм не треба передавати один одному смартфон під час завантаження й роздавання кормів – вся інформація відображається на моніторах, встановлених у кожному тракторі. За допомогою цих моніторів краще видно, скільки кормів завантажено, цифри не «стрибають». Крім того, поки не завершиться час, відведений для перемішування кормів, їх неможливо почати роздавати. Допомагає орієнтуватися й звуковий сигнал, який звучить перед закінченням завантаження й роздавання в групі.

Цікава ця система ще й тим, що її, за потреби, можна доповнювати новими функціями. Наприклад, передбачено використання спеціальних аналізаторів, які просто під час набирання для завантаження, скажімо, силосу, визначають вміст у ньому сухої речовини. Або можна важити з'їди, і, залежно від отриманих даних, програма сама аналізує, як тварини їдять в тій чи іншій групі, розраховує по кожній групі конверсію корму. У різних конфігураціях є можливості зважувати корів, синхронізувати цю програму з тими, які працюють у доїльних залах тощо. Тому з часом плануємо впроваджувати її й на інших фермах.

Великий вплив на загальну роботу тваринницької галузі має діяльність з відтворення стада. Тут продовжують лідувати МТФ №5 (ветлікар з репродукції Олексій Дубина) і МТФ №4 (оператор штучного осіменіння Інна Михальченко). Так, заплідненість корів після першого осіменіння тут складає, відповідно, 46,7% і 45,3%, кількість осіменів корів на плодотворне – 2,01 і 1,94, кількість осіме-

нів телиць на плодотворне – 1,32 і 1,43, заплідненість телиць після першого осіменіння – 77,2% і 69,7%. Причому, обидва фахівці суттєво поліпшили власні результати порівняно з попереднім роком. Також у тварин на цих фермах найкоротший сервіс-період: відповідно 130 і 158 днів. Більше, ніж торік, тут отримано живих телят, до того ж, за цим показником МТФ №4 і 5 також випереджають інші колективи.

Телята також важливо добре виростити. Тут найкращі результати протягом року були у телятниці МТФ №4 Ольги Ростовської, в якій практично стовідсоткове збереження поголів'я, а середньодобові прирости в різні місяці перевищували 850–950 г. Загалом по підприємству цей показник був найкращим на МТФ №4 та №2.

Триває й робота з поліпшення умов утримання худоби. На МТФ №4 пущене в експлуатацію тваринницьке приміщення №8. Це – пологове відділення для тварин абердин-ангуської породи. Сюди їх переводимо за 2–3 тижні до отелення і після пологів утримуємо корів із телятами на підсосі до досягнення дитинчатами віку 2–3 місяці. А на МТФ №5 працював новий оперативний склад кормів, проведена реконструкція покрівлі, вентиляції, заміна вікон у доїльному залі пологового відділення.

Зараз ми перебуваємо на екваторі зими, і приємно, що худоба в цей непростий період має гарну вгодованість, забезпечена кормами в достатній кількості. Отже, для цього добре попрацювали всі причетні – і на полях, і на складах, і на силосних та сінажних траншеях.

Є в нас і плани на рік, що розпочався. Так, плануємо впроваджувати систему автоматичного випоювання телят. Будемо працювати над підвищенням якості кормів, зокрема, за рахунок використання гібридів і сортів рослин, що найкраще підходять для силосування чи сінажування, удосконалення їх заготівлі тощо. Продовжуватимемо опановувати систему годівлі ДТМ. Звісно ж, робитимемо все, щоб підвищити продуктивність худоби, отримати ще більше молока. І якщо у питаннях годівлі маємо певний прогрес, що позитивно позначається на надоях, то ще багато роботи у сфері управління стадом. Неможливий успіх без ретельної роботи з кадрами, добрих стосунків у колективах, згуртованості задля досягнення спільного результату. Над цим треба постійно працювати і тоді результати нинішнього року будуть ще кращими, ніж попереднього.

Дмитро Самсоненко,
головний зоотехнік

Долаючи негоду

З черговим викликом стихії впоралися

Цієї зими природа не шкодує снігу – аж до того, що подекуди снігопади перетворюються на стихійне лихо. Але люди успішно справляються з цим викликом, протиставляючи стихії організованість, працьовитість, потужну техніку й взаємодопомогу.

У ПП «Агроекологія» створили оперативний штаб із ліквідації наслідків стихії, мобілізували техніку, яка здатна прокладати дороги крізь замети, відгортати сніг та буксирувати автомобілі. У першу чергу необхідно було забезпечити роботу ферм, адже процеси годівлі худоби, видалення гною, доїння корів, вивезення молока зупинити неможливо. Тому розчищали під'їзди до ферм, задіявши потужні трактори. У Ставковому це робили трактористи Василь Нечитайло і Юрій Сиволога, у Михайликах, Харенках, Порскалівці, Покровському – Ігор Рошчін, Микола Мартиненко, Сергій Кіблицький. Також вони супроводжували молоковози між селами, щоб ті не застрягли по дорозі.

Всередині тваринницьких підрозділів задіяли для боротьби зі стихією як наявні трактори, так і людські ресурси. Персонал усіх підрозділів поставився до цього з розумінням. Працівники діставалися робочих місць, не зважаючи на завірюху, виконували свої посадові обов'язки, а також допомагали лопатами прочищати сніг там, де техніка не пройде. Підвезення працівників на роботу виконували водії мікроавтобусів Микола Батрак, Анатолій Суденко, Володимир Шендриков, Володимир Дяченко. Потребу в оперативних перевезеннях співробітників по території підприємства забезпечували водії чергових автомобілів Володимир Руденко й В'ячеслав Мандрика. На цей час звичайні легковіки їм замінили на позашляховик Нива.

Утім, сніг блокував дороги й за межами «Агроекології». Це створило труднощі для руху молоковозів і поставило під загрозу вивезення продукції з молочнотоварних ферм. Підприємство, яке закуповує в нас молоко, відправило молоковози з двох заводів – з Київської й Харківської областей. Харківському молоковозу вдалося дістатися ферм, а от київський застряг у заторі під Лубнами. Тож довелося вирушати по нього, щоб визволити зі снігового полону. До Лубен відправили трактор Фендт, яким кермував досвідчений тракторист Василь Затона. Разом з ним поїхали представник оперативного штабу Віктор Кужілко й водій Володимир Руденко на позашляховик Ниссан Патрол. Пробилися до молоковозу, витягли його із замету й супроводжували до «Агроекології». Їхали повільно, тому що час від часу доводилося буксирувати молоковоз у тих місцях, де він не міг проїхати. На дорозі й обабіч неї постійно натрапляли на автомобілі, які застрягли у снігових пастках. Якщо поруч не було професійних рятувальників, а люди перебували у критичній ситуації, по мірі можливостей намагалися їм допомагати.

– Під час цієї поїздки побачили, скільки лиха може наробити стихія, – розповідає Віктор Кужілко. – Так, в одному із заметів майже повністю сховався фургон якоїсь християнської організації. Ми допомогли витягнути автомобіль, і ці люди дуже нам дякували. Але траплялися й такі учасники дорожнього руху, які завжали іншим, вважаючи, що їм треба їхати швидше, ніж усім, і виїжджаючи на зустрічний смугу. Через це ситуація на дорозі ще більше ускладнювалася, виникали автомобільні затори.

Деяке уявлення про те, наскільки важкою була поїздка, можна скласти з того, що від Лубен до Михайликів молоковоз і техніка, що його супроводжувала, їхали 13 годин. Не покидали своїх робочих місць у цей час лаборант Олександр Дудніченко, працівники ферм, які відправляють молоко. Вони чекали прибуття молоковозу й вночі організували відправлення продукції. Ці зусилля не були марними: завдяки всім, хто протистояв стихії у найскладніші за погодними умовами дні, вдалося не допустити зривів у роботі тваринницьких підрозділів і у поставках молока, за що керівництво підприємства їм дуже вдячне.

Також важливо було забезпечити відвантаження зерна, яке ми відправляємо за договорами. На зерноскладі у Ставковому, з якого зараз відправляємо зерно, трудився Сергій Аглотков на навантажувачі СЕМ, за допомогою якого відгортав сніг, звільнюючи проїзди для автомобілів і майданчик, де відбувається завантаження. Але фури на під'їздах до підприємства також подекуди потрапляли у сніговий полон, тож доводилося визволяти і їх.

Також техніка ПП «Агроекологія» частково допомагала впоратися зі снігом і на території населених пунктів та між ними. За це вдячність керівництву й колективу підприємства висловили мешканці сіл і очільники місцевих громад.

Але зима триває, відлиги змінюють морози, а снігопади – ожеледиця. Тому вся необхідна техніка завжди напоготові, а люди починають вести боротьбу з наслідками стихії, тільки-но в цьому виникає потреба.

Катерина Ярченко,
старший диспетчер

Тваринництво

На холоді худоба здоровіша



Фото Андрія Кужілка (2 тираж)

Уже не перший рік в «Агроекології» практикується холодне утримання худоби. Не стала винятком і нинішня зима.

Велика рогата худоба не боїться холоду, якщо на майданчиках для зимівлі створені певні умови. У цьому засновник ПП «Агроекологія» Семен Свиридонович Антоненко пересвідчився ще в 1970-ті роки, коли в загонах залишили зимувати частину молодняку. Для захисту тварин від вітрів використали скирти соломи, її ж вдосталь покляли на землю. Худоба, яка пере-

зимувала на свіжому повітрі, згодом виявилася міцнішою, стійкішою до хвороб, краще розвивалася, ніж та, що провела зиму в приміщеннях. Підтверджують сприятливий вплив холодного утримання на велику рогату худобу й науковці.

Таку систему зимового утримання використовують зазвичай для м'ясної худоби й молодняку всіх порід. У нас також на загонах перебувають абердин-ангуські корови з підсисним молодняком віком від 4-х місяців до відлучення, а також – телиці парувального віку й нетелі, в тому числі – молочних порід. Саме ці групи тварин вибрані не випадково. Адже протягом кількох місяців вони не потребують постійного контакту з людиною: нетелям після підтвердження тільності близько півроку не проводять якихось особливих процедур, те саме стосується й м'ясних корів, які вигодовують телят старшого віку. Тож вільно гуляючи на огорожених майданчиках вони почуваються спокійніше, менше піддаються стресам. У приміщення з цих груп забираємо тільки тих тварин, які незабаром мають телитися.

Практикуємо цю систему на МТФ №№ 1, 2, 4. Для цього спеціально підготували загоны. Вони мають навіси, під якими тварини можуть сховатися від опадів. Із соломи створені сухі островці – «гори комфорту», на яких худоба любить відпочивати. Організоване напування тварин підігрітою водою, звісно ж – вчасна годівля відповідно до раціонів. Регулярно проводиться

видалення гною. Коли ж тварини забезпечені кормом, водою і мають можливість перебувати в чистому, сухому місці й заховатися від опадів, вони добре почувуються в будь-якій мороз. Адаже на холоді вони «вдягаються» у щільний і довгий шерстний покрив, який захищає їх від холоду.

Худоба у загонах протягом зими загартовується, у неї зміцнюється імунітет, у ясні дні вона має можливість перебувати на сонці, а щоденний моціон допомагає розвитку м'язів. Все це сприятливо відображається на опірності до різних захворювань, репродуктивних функціях, навіть на здоров'ї майбутнього приплоду. До того ж, спрощується догляд за худобою, яка мешкає на майданчиках, з'являється можливість розвантажити тваринницькі приміщення.

Зараз постійно в загонах перебувають 137 голів худоби молочних порід і 220 абердин-ангусів. Ще 120 тварин м'ясної породи утримуються в сараї, але мають можливість вільного виходу на вигульні майданчики. А в хорошу погоду також випускаємо на прогулянку 259 голів молочної худоби – телят різних вікових груп і сухостійних корів.

Холодне утримання на підприємстві вже стало звичним, а його переваги зрозумілі й високо оцінені. Тому ми застосовуватимемо цю систему й надалі.

Юлія Самсоненко,
спеціаліст відділу тваринництва

Технології

Проводимо снігозатримання

Кожної зими ми вживаємо заходів для того, щоб під час весняного танення снігу якомога більше вологи залишилося на полях. Так і зараз проводимо снігозатримання.

За порадою засновника нашого підприємства Семена Свиридоновича Антоненка, цього року для снігозатримання вирішили застосувати технологію, подібну до тієї, яка була поширена кілька десятиліть тому. Тоді спеціальними плугами – «снігопахами» робили борозни в снігу. Вздож них утворювалися снігові вали. Семен Свиридонович запропонував використати цю технологію в сучасних умовах і зробити за цим принципом бурти зі снігу, але за допомогою трактора з відвалом.

Суть снігозатримання полягає в тому, що сніг, злежуючись у буртах, навесні розтає набагато повільніше, ніж там, де він пухкий. Тому тала вода не стікає по поверхні ґрунту, а поволі всотується в нього. Крім того, якщо такі вали зроблені поперек схилу, вони ще й затримують на полі воду від танення снігу. Це сприяє накопиченню вологи й запобігає водній ерозії ґрунтів. Якщо ж поле великої площі, не обмежене лісосмугами, то бурти також заважають вітру здувати сніг, знов таки допомагаючи затримати більше вологи. Отже, така, нібито нескладна, технологія дозволяє вирішити відразу кілька завдань, а у підсумку – позитивно впливати на майбутній врожай.



Зараз ми робимо снігові бурти на кількох полях поблизу Михайликів, Покровського й Ставкового. Насамперед – там, де існує більший ризик втрати води, виникнення водної ерозії. У майбутньому плануємо застосовувати цей прийом і на інших полях.

Сергій Козін, головний агроном

Добрі справи

Допомагали й рятували

У перші дні нового року на адресу Шишацької селищної ради надійшов незвичайний електронний лист. У ньому незнайомі люди дякували жителям громади за порятунок і описували свої відчуття від зустрічі з людською добротою.

«Дорогі люди села Михайлики ОТГ Шишацького району,

25 грудня 2018 року зимова хуртовина з мокрим снігом та сильним вітром застали нас у дорозі неподалік села Михайлики. Ми намагалися вийти самостійно, відкопували машину, штовхали її, щоб прожунти далі, але перемети на дорозі подекуди були такі, що майже сягали даху автомобіля. Невдовзі одяг повністю намокнув, і ми почали мерзнути і втрачати сили. Залишилося тільки зателефонувати до служби порятунку.

Надія на порятунок з'явилася, коли ми побачили пожежну машину, яка поволі наближалася до нас розчищаючи сніг. Розчищати дорогу заважало те, що багато автомобілів, так як і наш, стояли майже впоперек дороги, намазуючись самотужки вибратися зі снігових наметів. Це була машина МПО ОТГ Шишацького району. Команда сильних і сміливих чоловіків, які добре знають свою роботу, вправно визволила нас зі снігового полону. Ми хотіли б поіменно назвати кожного з рятувальників і особисто подякувати їм, але, на жаль, не знаємо всіх імен. Серед них був Сергій Михайлович Гурін, який сказав: «Не переживайте, ми вас не залишимо. В Михайликах ви обігрієтесь, і все буде добре». Це були не просто слова, це була НАДІЯ!

В селі Михайлики привітні продавчині магазину «Кошик» надали номер телефону чарівного Михайла Миколайовича, який «краще за всіх знає, де можна отримати притулок у селі». Дійсно, невдовзі ми отримали теплу кім-

нату з ліжками і ковдрами, де ми змогли обігрітися і переночувати. Скромний Михайло Миколайович не сказав свого прізвища, тому і ми, на жаль, не можемо його вказати.

На ранок заметіль виухля, і ми змогли продовжити свою подорож.

Дорогі наші рятівники, смілива команда Місцевої Пожежної Охорони ОТГ Шишацького району, дорогі люди села Михайлики, ми до землі вклоняємося вам і щиро дякуємо за те, що рятували нас із снігового полону, за вашу гостинність і доброту. Якщо Україна має таких людей як Ви, то ми віримо у її майбутнє, незважаючи ні на що.

З найкращими побажаннями, подружжя Ігор Савченко та Валентина Король».

Автори цього зворушливого листа – подружжя киян. До столиці вони й прямували, коли стихія перервала їхню подорож. Але все закінчилося добре завдяки рятувальникам з місцевої пожежної охорони і простим жителям Михайликів.

Як, напевне, вже здогадалися читачі, Михайло Миколайович, який організував ночівлю для подорожніх, це голова Михайликівського старостинського округу М. М. Михайлик. Він звернувся до старшого диспетчера ПП «Агроекологія» Катерини Ярченко, і несподіваних гостей розмістили у гуртожитку ПП «Агроекологія».

Та це – лише один епізод тих подій, які відбувалися під час передноворічної негоди. Як розповів Михайло Михайлик, зі стихією боролися всім миром. Так, сніг на території як Михайликів, так і інших сіл Шишацької ОТГ, розчищала техніка КП «Техкомунбуд»: трактори Т-150 (тракторист Станіслав Греб) і МТЗ-82 (тракторист Володимир Мілька). У першу чергу працювали там, де утворювалися замети, автомобілі ставали у заторах. Прочищали вулиці сіл.

Хоча дороги між селами – сфера відповідальності дорожніх служб, переїжджаючи з одного населеного пункту в інший, чистили і їх. Адаже в умовах сильного снігопаду й вітру кожна одиниця техніки, кому б вона не належала, допомагала всім. Рятувальну машину МПО використовували в тих випадках, коли була загроза здоров'ю або життю людей.

Схожим чином долали стихію і на території Покровського старостинського округу. Як розповіла його голова Галина Ключко, трактори «Техкомунбуду» й після закінчення снігопаду продовжують розчищати дороги до віддалених населених пунктів, вулиці, розташовані на схилах, найдалше куточки сіл. Крім комунальної техніки, на допомогу приходять і приватна. Так, уже вдруге уклали угоду з ПП «Лотос», розташованим у Ковалівці, яке надає свій трактор під час снігопаду.

За словами Ставківського сільського голови Володимира Барана, сільрада також співпрацює з місцевими господарями. Так, долати наслідки стихії допомагали два трактори підприємства «Картопля Полтавщини». А у планах місцевої громади – придбати власну техніку та інші засоби для боротьби зі снігом.

Як завжди в подібних ситуаціях, виручало мешканців усіх трьох громад ПП «Агроекологія». Його трактори розчищали не тільки під'їзди до ферм, але й допомагали чистити вулиці сіл.

Напевне, зараз ніхто не скаже точної кількості визволених зі снігового полону людей і автомобілів або місцевих жителів, які завдяки діяльності цих служб і підприємств змогли дістатися робочих місць. Та всі вони вдячні тим, хто вдень і вночі працював, щоб життя в районі не зупинилося. Так і має бути: якщо взятися разом, можна подолати будь-яке лихо.

Галина Озерська

Дмитро Колчанов: «Хочу, щоб до шоколаду ставилися так само, як до вранішньої кави»

Серед органічних виробників нашої країни є й такі, котрі випускають досить рідкісну продукцію. Це стосується, наприклад, органічного шоколаду, який, навіть імпортований, важко знайти на полицях українських магазинів. А от у Кременчуці його випускають уже два роки. У виробників солодкого продукту – родини Колчанових ми побували в рамках проекту «Органічна Полтавщина».

Людину, яка виробляє шоколад, називають красивим словом «шоколятьє». Професія ця поки що рідкісна для нашої країни, проте, поволи набуває все більшої популярності. Адже багатьом споживачам приємніше подарувати коханій людині, мамі або доньці коробку красивих цукерок ручної роботи чи плитку авторського шоколаду з оригінальним смаком, ніж масові вироби великих кондитерських фабрик. Таким чином можна показати й своє особливе ставлення до людини, і власний небанальний смак, і бути впевненим, що подарунок буде неповторним. Якщо ж шоколад ще й органічний, можна не сумніватися у тому, що зроблений він лише із якісних натуральних інгредієнтів.

Утім, такі солодощі приємно не лише купувати, дарувати й споживати, але й виробляти. У цьому ми переконалися, спілкуючись з Дмитром і Юлією Колчановими. Дізнавшись про те, що в Кременчуці існує ФОП Колчанов Д.С., який випускає сертифікований органічний шоколад, ми просто не могли не завітати на це виробництво. Але, приїхавши у місто над Дніпром, спочатку були трохи здивовані. За вказаною адресою, на одній із вулиць Кременчука, поруч із безкінечними рядами багатопверхових, притулилася невеличка непоказна одноповерхова будівля, схожа на офіс якоїсь середньої фірми. Запідозрити, що тут створюють шоколад, було неможливо... аж поки Дмитро Колчанов не відчинив двері. Щільний солодкий аромат не залишив сумнівів: саме тут народжується один із найромантичніших продуктів, яке вигадало людство.

На порозі цеху – а це був саме він – гостей привітними усмішками зустрічали красиві молоді люди – Дмитро і Юлія Колчанови. Напевне, створювати щось гарне з похмурим виглядом і неможливо. Принаймні, коли робота для тебе – не просто спосіб заробляти гроші, а насамперед – улюблена справа твого життя.

– Для мене все починалося як хобі, – згадує Дмитро Сергійович. – У 2014 році я почав експериментувати з шоколадом на власній кухні. Тоді батько робив свій «фірмовий» торт і захотів прикрасити його твердим шоколадом. Це зацікавило і мене, потім – і старшого брата Олексія. Коли щось почало виходити, вирішили представити свій шоколад іншим людям.

Звучить, нібито, просто. Проте, виходу власного продукту до споживачів передували спроби й помилки, багато чого довелося прочитати, дізнатися. Брати Колчанови не мають спеціальної освіти у сфері кулінарії чи харчової промисловості: Олексій за освітою юрист, Дмитро – економіст. Навчатися робити справжній шоколад у Кременчуці було практично ні в кого. Адже виявилось, що багато з тих, хто позиціонує себе як виробник хенд-мейд-шоколаду, просто беруть готові плитки, випущені великими заводами, розтоплюють їх, заливають у формочки – і отримують нібито власний продукт. Але такий шлях для братів Колчанових був нецікавий. Хотілося налагодити повний цикл виробництва й бути впевненими у якості й оригінальності продукту. А для цього багато чого потрібно, зокрема – й відповідне обладнання.

На почесному місці у цеху стоїть незвичайний прилад розміром із велику мультиварку. Називається він «меланжер». І саме з цього, порівняно невеликого за розміром, приладу розпочалося серйозне виробництво. Потрібен він для подрібнення, перетирання, вальцювання какао-бобів. Інакше гладенької, однорідної шоколадної маси не отримати. Проте, у магазині побутових товарів такого



Дмитро і Юлія Колчанови

точно не зустрінеш. Коли Дмитро Сергійович зрозумів, що без меланжеру не обійтись, почав скрізь шукати потрібну модель. Секрет її був у особливих жорнах. Знайшов аж... у Індії. Причому, виявилось, що прямо в нашу країну доставити його звідти не зможуть. Тож їхав прилад в Україну через пів-планети: спочатку його переслали до Великобританії, а вже звідти – до нас. І тоді запрацювала маленька шоколадна майстерня.

Спочатку для виробництва не було навіть окремого приміщення. Якийсь час працювали в кав'ярні однієї знайомої, де робили шоколад просто при відвідувачах. Восени взяли участь у ярмарку, влаштованому в Кременчуці під час святкування Дня міста. Дмитро й Олексій Колчанови поставили намет, в якому всім охочим показували, як роблять шоколад. Вийшло таке маленьке кулінарне шоу, яке привабляло чимало глядачів і... стало початком однієї романтичної особистої історії.

Серед глядачів були дві подруги, які куштували шоколад. Одну з них звали Юлею. Вона зацікавилася незвичайним виробництвом, знайшла його сторінку в Інтернеті, почала ставити «лайки». Та, напевне, вже тоді, на День міста, у серця Юлі й Дмитра зажевіла якась спільна іскра. Адже помітили й запам'ятали одне одного серед ярмаркової метушні. Був причиною цього шоколад, чи так розпорядилася доля, але незабаром Дмитро запросив Юлю на обід. З того часу вони разом. Одружилися, мають маленького сина. Цікаво, що освіта в Юлі така ж, як і у Дмитра, – економічна. А ще Юля по-справжньому поділяє захоплення свого чоловіка шоколадною справою, тож і у своєму солодкому цеху подружжя працює разом. А їхнє кохання можна відчутти й у зробленому ними шоколаді, адже створюють його з любов'ю...

У грудні 2014 року вже разом Олексій, Дмитро і Юлія відкрили кав'ярню-крамничку в центрі Кременчука, на вулиці Соборності. Досить швидко вона стала популярним місцем зустрічей. Особливо її полюбили люди творчих професій, мабуть, тому, що в хенд-мейд продукті є та сама частка таланту, яку кожен митець вкладає у картину чи музичний твір.

Але невеличке приміщення було затісне для того, щоб робити в ньому великі обсяги продукції, яку купували все охочіше. Тому з'явився окремий цех. Не вистачало вже й потужностей маленького меланжеру, тож довелося подумати про нове обладнання. А потрібні були не тільки нові меланжери, але й устаткування для обсмажування какао-бобів, темперуюча машина для кристалізації шоколаду тощо. Мало що з цього можна знайти готіве в Україні, до того ж, майстри вже мали

свої особливі вимоги до потрібних приладів. Тому самі розробляли конструкції, а їх втілення довірили місцевим виробникам, які взялися виготовити штучне обладнання.

Під час невеличкої екскурсії цехом Дмитро і Юлія Колчанови показали, який шлях проходять какао-боби, перш ніж стати готовим продуктом, навіть розкрили деякі секрети солодкого виробництва. Так, весь цикл від сировини до плитки шоколаду триває в середньому 80 годин. На смак продукту впливає абсолютне все – від того, де вирощені какао-боби, до ретельності дотримання кожного етапу технології.

– Ми використовуємо перуанські какао-боби сорту кріолло, – розповів Дмитро Сергійович. – Узагалі є кілька сортів, які по-різному коштують. І 95% шоколаду в світі виробляють із найдешевших бобів, вирощених в Африці, які позбавлені смакових нюансів. Кріолло – найдавніший сорт цієї культури. Він є прабатьком інших сортів, але вразливіший за них щодо несприятливих умов. Зараз цей сорт дає лише 4–5% світового врожаю какао-бобів. Він найдорожчий, але й найкращий. Вирощують його в Перу, Венесуелі, Гватемалі, на Мадагаскарі, і, залежно від країни походження та умов вирощування, він має різний смак. І хоча ми весь час купуємо какао-боби з Перу, від урожаю до урожаю в них відчуваються різні нотки. Так, у позаминулому році в них була присутня кислинка, торік ця кислуватість була ледь помітною, а цьогорічний урожай має фруктові нотки. На смак готового продукту впливає і те, як обсмажували какао-боби. Це так само, як із вином чи кавою.

Звісно, псувати таку сировину якимись дешевими інгредієнтами чи штучними добавками немає ні сенсу, ні бажання. Тому все у складі шоколаду – справжнє, натуральне, високої якості. Це підтверджено й відповідними документами. Так, пройшли кілька видів української сертифікації харчових продуктів, у тому числі – й не обов'язкової для малих підприємств. Зробили це добровільно, адже вирішили, що мають дотримуватися найвищих стандартів. Коли ж дізналися, що буває органічний шоколад, підняли планку ще вище, і почали виробляти саме такий продукт. А в січні 2017 року отримали органічний сертифікат від компанії «Органік Стандарт».

Загалом Колчанови опанували виробництво близько 30 найменувань шоколаду. Тут і чорний, і молочний, і з додаванням різних горіхів, сухофруктів тощо. Постійно в асортименті – 15 найменувань. Але органічних серед них – лише шість.

– Дуже важко знайти всі необхідні органічні інгредієнти, – пояснює шоколятьє. – Так, ми

купуємо органічні какао-боби, органічний цукор, журавлину, кеш'ю тощо, а от знайти органічне сухе молоко або деякі види горіхів поки що не можемо. Якщо знайдемо постачальників, розшириватимемо асортимент органічного шоколаду.

Поки що обсяги виробництва порівняно невеликі: за рік тут випускають близько 1,5 т шоколаду – до цієї кількості входить і органічний, і звичайний. Хоча, якщо зважити на те, що безпосередньо в цеху працює лише дві людини – Юлія і Дмитро, цифра виглядає досить солідно. На складі цей шоколад не залежується. Крім власної кав'ярні-крамничі, реалізують його іншим торговельним закладам, перш за все – Києва, Дніпра, Львова. Зокрема, у Києві цей шоколад можна побачити на полицях відомого супермаркету елітних продуктів. Можна його замовляти й через Інтернет.

За таких умов, звісно, неможливо було обійтись без власної торгової марки. І вона є: офіційно зареєстрована ТМ «Meetty». Цю назву придумав Олексій Колчанов. Вона співзвучна зі зменшеним ім'ям головного шоколятьє родини – Митя. А староанглійською мовою це слово означає «місце зустрічі». Адже так приємно, коли люди зустрічаються за чашечкою кави чи чаю з шоколадом. Тож цю назву носить не лише сам шоколад, але й кав'ярня-крамничка. Має продукція Колчанових і оригінальний дизайн обгортки, за яким її легко відрізнити від іншої. Замовляли його професійні художниці.

Узагалі, якщо Дмитро і Юлія працюють насамперед над виробництвом шоколаду, організацією роботи кав'ярні, то Олексій контактує з партнерами, знаходить ринки збуту, працює над просуванням бренду, необхідними документами. Але кожен із дружної родини ставиться до справи не тільки як до бізнесу, а насамперед як до гарної ідеї зробити світ трішки кращим.

– Я хочу, щоб до шоколаду ставилися так само, як до вранішньої кави: з'їдаєш зранку невеличкий шматочок шоколаду і маєш заряд енергії на весь день, – ділиться своїми бажаннями Дмитро Колчанов. – Мрію, щоб в Україні з'явилася культура споживання шоколаду. Не треба його багато з'їдати, адже це енергетично насичений продукт. Я сам дуже люблю солодке, але мені на день вистачає шматочка.

Та, звісно, родинна справа має приносити не тільки моральне задоволення, але й прибуток. Тільки це надасть можливість працювати тривалий час, та і мрії, маючи кошти, втілювати простіше. Однак, і солодка справа подекуди стикається з перепонами. Так, один чоловік мало не поцутив у них торгову марку, яку через це довелося реєструвати якнайшвидше. Певною мірою стримує нарощування обсягів нестача робочих рук. Пробували мати на виробництві найманих працівників, але працювали вони, як то кажуть, без душі, бо ж робили не своє. І виявилось, що шоколад подібне ставлення «відчуває», стає не таким смачним. Тому поки що від найманої праці в цеху відмовилися і не обходяться без неї лише в кав'ярні-крамничі. Хоча в планах на майбутнє є й розширення виробництва, тому колись доведеться вирішувати й кадрові проблеми.

– Працювати на когось іншого, ходити на роботу в офіс – легше, – упевнена Юлія Колчанова. – А працювати на себе – цікавіше, проте, пов'язано з більшою відповідальністю. Постійно треба себе мотивувати. Коли щось не виходить, буває, руки опускаються. Іноді здається, що справа не рухається. Але потім згадуєш часи, коли не було ні цеху, ні кав'ярні, дивисься на отой перший меланжер, до якого можна завантажити лише два кілограми какао-бобів, і розумієш, що зроблено вже багато і треба рухатися далі.

...Із солодкого цеху ми переїжджаємо до не менш солодкої кав'ярні-крамничі. Тут за тишиною, не відчувається метушня вулиць великого міста, а привітна дівчина пропонує фірмовий шоколад і напої. І дивлячись на це приємно усвідомлювати, що в нашій країні дедалі більше стає молодих людей, які започатковують свою справу, намагаючись працювати не тільки для себе, а й для інших людей та рідної держави. Зокрема – й виробляючи органічну продукцію, щоб споживачам було і смачно, і корисно.

Ганна Козельська

Шкільне життя

Радість для дітлахів

Новорічні свята – це велика радість для дітлахів, бо вони приносять їм подарунки, а дорослі поряд з дітьми починають вірити у чудеса.

Справді новорічні дива відбулися 28 грудня у Ставківському НВК, бо всі учасники освітнього процесу отримали фантастичні подарунки від засновників і дирекції ПП «Агроєкологія». У святковій обстановці завідувача відділом кадрів Юлія Дмитрівна Лега та головний агроном підприємства Сергій Станіславович Козін вручили директору школи мультимедійне забезпечення – п'ять ноутбуків, два переносних екрани й два проектори. А ще, за доброю традицією, нагородили переможців й учасників районних предметних олімпіад, мовно-літературних конкурсів, переможця конкурсу МАН, відмінників навчання грамотами та індивідуальними подарунками, а всіх дітлахів – солодощами. Сільський голова Володимир Васильович Баран вручив солодкі призи всім активним учасникам художньої самодіяльності та учням-спортсменам.



Фото Артура Кужіліка

Учительський колектив дуже радий успіхам своїх вихованців, адже в 2018–2019 навчальному році ми маємо 9 переможців районних олімпіад, конкурсу МАН, мовно-літературних конкурсів.

Наш НВК постійно отримує велику підтримку з боку ПП «Агроєкологія», місцевих підприємців і, звичайно, нашого сільського голови В.В. Барана.

Велике спасибі всім Вам за Вашу доброту, допомогу, за чуйне ставлення до всіх наших шкільних проблем. Якщо є такі люди, що підставляють у будь-яку хвилину своє міцне плече, хочеться вірити у дива і чудеса.

Дай, Боже, Вам міцного здоров'я, благополуччя, миру, достатку і Божої благодаті.

З повагою, Ніна Перепелиця, директор Ставківського НВК

Гарні подарунки для дітей Михайликівського НВК

Дітвора завжди з нетерпінням чекає Новорічних свят: радісних, яскравих і дуже щедрих на всілякі подарунки від Святого Миколая та Діда Мороза.

Цього року переддень Нового року видався особливо незабутнім для дітей та педагогічного колективу нашого навчально-виховного комплексу. І не лише тому, що природа подарувала гарну зиму для відпочинку учнів у канікулярний період, а й тому, що діти і дорослі отримали надзвичайно гарний дарунок.

Зелена красуня зустріла дітей, їх батьків та педагогічний колектив у актовій залі навчального комплексу. Діти з великим нетерпінням чекали на подарунки від Діда Мороза. В ролі Діда Мороза та Снігуроньки до закладу завітали представники приватного підприємства «Агроєкологія» Сергій Козін та Юлія Лега. Багато років поспіль «Агроєкологія» дарує дітям солодощі, а цього року – ще й шість нових комп'ютерів.

Радість і гарний настрій панували в залі тривалий час. Як добре, що про наших дітей по-батьківськи піклуються підприємство, яке довгі роки надає школі матеріальну підтримку. Адже молоде покоління – це надійне майбутнє нашої України.

Педагогічний колектив, учні та їх батьки дуже вдячні генеральному директору ПП «Агроєкологія» Глібові Віталіювичу Лук'яненку за активну життєву позицію, теплоту і щирість серця, розуміння проблем та допомогу у їх вирішенні. Сподіваємося, що ми й надалі будемо тісно співпрацювати. Будьте у Новому році здорові та щасливі, успішні й підприємливі!

Батьки, діти та педагогічний колектив Михайликівського НВК



Громада

Народилося більше діток

Протягом 2018-го року в селах Михайликівського й Покровського старостинських округів та Ставківської сільради народилося двадцять троє дітей.

Особливо радує, що це – більше, ніж у попередніх 2016 і 2017-му роках, коли в навколишніх селах народжувалося загалом по 19 діток.

Своєрідний рекорд народжуваності встановили молоді сім'ї, що мешкають у селах Михайликівського старостинського округу. Як повідомив голова округу Михайло Михайлик, за минулий рік тут з'явилися на світ 16 немовлят – 9 хлопчиків і 7 дівчаток. У попередні два роки тут народжувалося по 10 дітей. Всі батьки вибрали малюкам дуже гарні імена: Арсеній, Давид, В'ячеслав, Іван, Кирило, Максим, Нікіта, Олег, Сергій, Віталіна, Злата, Марія, Наталія, Саміра, а Софіями назвали дівчаток відразу у двох сім'ях.

Поповнилися дітками й три родини на території Покровського старостинського округу. Як розповіла його голова Галина Клочко, всі новонароджені – дівчатка. Батьки дали їм милозвучні імена Аліна, Анастасія й Мілана.

Четверо малюків – три хлопчики й дівчинка народилося у селах Ставківської сільської ради. Сільський голова Володимир Баран повідомив, що назвали малюків Олександром, Тарасом, Ярославом і Анною.

До речі, цими днями Головне управління юстиції у Полтавській області оприлюднило інформацію про те, які імена на території Полтавщини були протягом року найпопулярнішими, а які потрапили до категорії рідкісних. Так, серед найуживаніших імен у області вже кілька років поспіль залишається Софія. До категорії найпоширеніших цього разу потрапили й імена Іван, Максим, Олександр, Ярослав, Анастасія, Анна, Злата, Марія, Мілана. А от ім'я Саміра виявилось одним із рідкісних.

Тетяна Огнева

ІМЕННИКИ СІЧНЯ

1 січня

Віра Іванівна ДІДІЧУК, доярка
Валентина Миколаївна ТОЛОК, охоронець
Віталій Васильович ЧОПЕЙ, водій

2 січня

Михайло Леонтійович ЛЕГА, завідувач складом №1
Ігор Михайлович ГУРЧ, різноробочий
Ольга Іванівна ФРОЛОВА, завідувача МТФ №1

3 січня

Чингіз Ідріс-огли МАХМУДОВ, різник
Василь Михайлович МАРЦІЙЧУК, тракторист

4 січня

Віктор Васильович КОТЕНКО, тракторист

6 січня

Оксана Олександрівна САВКО, підсобний робітник
Руслан Юрійович ОБЧАРЕНКО, різноробочий
Іван Анатолійович ГЕТАЛО, тракторист

7 січня

Ірина Василівна УДОД, тваринник

8 січня

Світлана Сергіївна ОЛІЙНИК, помічник ветлікаря

11 січня

Євген Юрійович ПОВОРОЗНЮК, тракторист
Іван Анатолійович ЗАМОЖНІЙ, слюсар

12 січня

Станіслав Анатолійович БЕЗУГЛИЙ, оператор ЗАВ

14 січня

Лідія Іванівна МАРУСЕНКО, завідувача гуртожитком

16 січня

Андрій Володимирович ВАВРИЧУК, зоотехнік

17 січня

Наталія Миколаївна ЛИТВИН, санітар

19 січня

Олександр Миколайович БАТРАК, електрик

19 січня

Тетяна Іванівна ГАВРИЛЯК, кухар ідальні

20 січня

Ніна Василівна НОВИЦЬКА, підсобний робітник

20 січня

Іван Віталійович ПЕРЕТЯТЬКО, підсобний робітник

21 січня

Ольга Миколаївна БАБИЧ, доярка
Надія Володимирівна КАНІБОЛОЦЬКА, помічник завферми

22 січня

Іван Васильович РОСТВОРОВ, слюсар
Людмила Карлівна ПРОКІПЕЦЬ, санітар

24 січня

Олег Петрович КОРОБКА, водій
Григорій Петрович МАКОГІН, охоронець

25 січня

Сергій Станіславович КОЗІН, головний агроном

25 січня

Лілія Дмитрівна ЧАУС, робоча СТФ
Михайло Васильович КЛЮЙНИК, тваринник

27 січня

Інга Володимирівна ТАРАСКОВА, головний економіст

27 січня

Тетяна Анатоліївна КУЛИК, бухгалтер

28 січня

Світлана Федорівна САМСОНЕНКО, різноробоча

28 січня

Петро Іванович ВЕРНИГОРА, бригадир монтажників

29 січня

Ігор Станіславович ЯРУЛІН, інженер МТФ

30 січня

Людмила Василівна КРАСНОРУЦЬКА, тваринник

30 січня

Ганна Василівна ШКУРА, телятниця

30 січня

Володимир Степанович ГОРБОНОС, водій

31 січня

Наталія Михайлівна ГУСАК, тваринник

Вітаємо іменинників та від усього серця бажаємо здоров'я, щастя, добробуту й усіляких гараздів.

Культура

Щедрували у Шишаках, колядували у Полтаві

Народний аматорський вокальний ансамбль «Зорецвіт» Покровського СБК протягом усього часу свого існування відроджує українські святкові традиції. Зокрема, й одні з улюблених – щедрування й колядування.

Ансамбль «Зорецвіт» добре знають й у своєму селі, і в районі. Тому багато людей не просто чекають його чергового виступу, а спеціально запрошують щедрувати. Тож перед Новим роком колектив побував у Шишаках, де учасники ансамблю співали щедрівок у селищній раді, різних її відділах, установах, казначействі, КП «Техкомунбуд» тощо. А в самому Покровському їхні голоси лунали і на фермі, і в магазині, і в оселях земляків.

А під час Різдвяних свят великою радістю для «Зорецвіту» стало запрошення взяти участь у фестивалі театрального вертепного дійства «Різдвяна феєрія», який проходив 8 січня у Полтаві. Фестиваль розпочався у Свято-Успенському кафедральному соборі зі святкового богослужіння. Тут, у храмі, всі колективи – учасники заходу разом заспівали колядок. Потім відбулася різдвяна хода колядних гуртів від собору до Театральної площі, де на них уже чекала сцена. На ній кожен колектив представив свою різдвяну програму.

Незважаючи на морозну погоду, глядачів було дуже багато. Хтось прийшов спеціально, інші зупинилися, проходячи через площу. Учасники ансамблю бачи-



ли задоволення на обличчях людей, які слухали їхню програму, чули багато гарних відгуків. І це було дуже приємно.

Тож українські традиції продовжують жити – і в місті, і в селищі, і в невеликому селі. Зокрема й тому, що їх дбайливо зберігають, відроджують і знайомлять з ними інших небайдужі люди – такі, як учасники ансамблю «Зорецвіт».

Галина Клочко, голова Покровського старостинського округу, учасниця ансамблю «Зорецвіт»

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

Зареєстровано управлінням у справах преси та інформації облдержадміністрації 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.