



№3 (12) (березень 2017 р.)

www.arnika-biz.com.ua



Милі жінки, працівники та пайовики компанії «Арніка»!

Щиро вітаємо Вас зі святом весни – 8 Березня!

Зичимо величезного жіночого щастя, любові та добра! Бажаємо, щоб кожен прийдешній день Ви зустрічали з посмішкою, з радістю, з впевненістю і щиро-сердечним спокоєм.

Саме Ви оточуєте близьких людей любов'ю й увагою і, незважаючи на численні турботи, пов'язані з роботою і родиною, даруєте їм спокій і щастя. Ви ділитесь своїм теплом, підтримуєте добрим словом, надихаючи на працю і творчість. Заради Вас, в ім'я любові, відбуваються і великі діяння, і повсякденні справи.

Нехай там, де Ви з'являєтесь, розцвітають посмішки і лунають компліменти!

З глибокою повагою, засновник компанії «Арніка» Андрій Пилипченко

ВЖЕ ВДРУГЕ КОМПАНІЯ «АРНІКА» ВЗЯЛА УЧАСТЬ У СВІТОВІЙ ВИСТАВЦІ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ «BIOFACH»

Успіх на світовому форумі

У 2016 р. агрогрупа «Арніка» зробила лише першу заявку про себе на найбільшій у світі виставці органічної продукції «BIOFACH». А цього року на світовому заході компанію презентували вже як лідера серед українських виробників органіки.

Загалом цього року свою продукцію на виставці «BIOFACH-2017», що з 14 по 18 лютого проходила в Нюрнберзі, представили 17 українських компаній. Національний павільйон України привернув активну увагу відвідувачів.

– Інтерес європейських компаній до українського виробника, порівняно з минулим роком, значно виріс. Це пов'язано з тим, що Україна стає серйозним гравцем на органічному ринку Європи. Наша країна має великий потенціал для задоволення попиту європейців на органічну сировину. Крім того, українські виробники довели свою надійність у партнерстві й гарантують якість продукції, – говорить засновник агропромислової групи «Арніка» Андрій Пилипченко, який очолював делегацію компанії на виставці «BIOFACH-2017».

Сьогодні «Арніка» готова постачати й постачає в Європу сертифіковані відповідно до стандар-



Учасники колоритного Національного павільйону України на виставці в Нюрнберзі. Загалом свою продукцію представили 17 вітчизняних компаній

Засновник «Арніки» Андрій Пилипченко: «Ми зробили ставку на прозорість всіх процесів органічного виробництва і це вивело нас у лідери ринку».

тів Bio Suisse, USDI NOP органічні сою, пшеницю, кукурудзу і навіть коноплі. Лише торік компанією було експортовано 11 тис. тонн органічної продукції, що вивело «Арніку» на найперші позиції українсько-європейського ринку.

– Секрет нашого успіху – у відкритості органічного бізнесу, зокрема можливості простежити весь шлях органічної продукції від посівів до збирання врожаю, зберігання і відвантаження зерна чи насіння споживачу, – зазначає Андрій Пилипченко.



Андрій Пилипченко та Олег Максак на переговорах із партнерами

Із презентацією на тему відкритості органічного бізнесу компанії на українському форумі, що відбувся в рамках виставки «BIOFACH-2017», виступив виконавчий директор компанії «Арніка» Олег Максак. Принципи роботи «Арніки» щодо органічного виробництва були високо оцінені спеціалістами. Крім того, виставка стала

результативною для компанії й за кількістю ділових зустрічей. За словами Олега Макаса, відбулося близько 100 переговорів з трейдерами та переробниками з Німеччини, Швейцарії, Італії, Голландії та решти країн не лише Європи, а й інших континентів.

– Ми отримали низку пропозицій на закупівлю продук-

ції, на розвиток більш глибоких партнерських відносин, на проведення спільних з європейськими науковцями досліджень нашої продукції у складі кормів для худоби, зокрема ТЕП-сої, – розповідає Олег Максак.

Підсумовуючи результати «BIOFACH-2017» для «Арніки», керівництво агрогрупи зазначає, що подібні масштабні виставки передусім підтверджують комерційний попит на ту чи іншу продукцію. Тож, цілком можливо, що «Арніка» внесе деякі корективи в плани посівної кампанії, виходячи з потреб потенційних покупців.

Нагадаємо, що цієї весни на полях агропромислової групи в Глобинському районі близько 400 га планують засіяти новими культурами – льоном і нутом.

15-17 ЛЮТОГО В КИЄВІ ВІДБУЛАСЬ VII МІЖНАРОДНА ВИСТАВКА ІННОВАЦІЙНИХ РІШЕНЬ «ЗЕРНОВІ ТЕХНОЛОГІЇ-2017»

У центрі уваги – соя

Команда фахівців агропромислової групи «Арніка» взяла участь у міжнародній конференції «Соя і продукти її переробки», що в рамках VII виставки «Зернові технології-2017» проходила в київському центрі «ЕкспоПлаза» 15 лютого.

Торік, за даними Асоціації виробників і переробників сої, під посіви цієї культури в Україні було відведено близько 2 млн га. При цьому одним із найбільших виробників сої в Україні і лідером за обсягами експорту органічних соєвих бобів в Європу є агропромислова група «Арніка». До її складу входять єдині в Україні науково-дослідний інститут сої та завод з виробництва тостованої експандованої повножирової сої (ТЕП-сої), інноваційного комбі-

корму для худоби і птиці. Невипадково представники «Арніки» були одними з основних доповідачів на міжнародній конференції «Соя і продукти її переробки: ефективне виробництво, раціональне використання», організованій Українською асоціацією виробників і переробників сої спільно з міжнародною асоціацією «Дунайська соя».

Зокрема з доповіддю на тему агротехнологічних практик в органічному виробництві сої для малих

і середніх підприємств виступив шеф-агроном групи «Арніка» Сергій Середа.

– До органічного виробництва сьогодні дуже великий інтерес у фермерів. Запитань на конференції було чимало, здебільшого цікавилися специфікою вирощування. Передусім спокушають малі витрати на посів і вирощування за відсутності хімікатів і мінеральних добрив та висока вартість кінцевого продукту. Але ж для налагодження

стабільного виробництва органіки необхідно провести цілий комплекс організаційних та технічних заходів, а це дуже значні капіталовкладення. Тому не все так просто, як здається на перший погляд. Сьогодні «Арніка» – найбільший виробник органічної сої в Україні, компанія йшла до цього майже 20 років, сформувавши за цей час потужну технічну базу та опанувавши нові технології вирощування, – говорить шеф-агроном компанії Сергій Середа.

«Зернові технології» – це потужний агропромисловий форум, що проводиться за підтримки Міністерства аграрної політики України, Федерального міністерства сільського господарства Німеччини, Національного агентства з підтримки французької економіки «Business France» та інших. Учасниками виставки цього року стали понад 500 компаній з 23-х країн світу.



Сорти високобілкової сої науково-дослідного інституту, що входить до складу компанії «Арніка», було представлено на виставці

ТЕХНІЧНА ПІДГОТОВКА



Це просапний культиватор німецького виробництва Fighter SKM8, призначений для міжрядної обробки культур із шириною посівів до 70 см

У бур'янів – жодного шансу

До посівної-2017 агропромислова група «Арніка» підходить у повному технічному озброєнні. 1,5 млн євро вкладено керівництвом компанії у придбання нової техніки та обладнання для обробки органічних площ.

Переведення всіх посівних площ на органічне землеробство, яке планує здійснити до 2020 р. агропромислова група «Арніка», серед багатьох інших задач потребує й придбання спеціальної тех-



Зубові борони нового покоління виробництва компанії McFarlane призначені для швидкого й якісного закриття вологи, вирівнювання ґрунту, передпосівної обробки

ніки для роботи в полі. В цьому сенсі 2017-й рік має стати переламним. У закупівлю нової сучасної техніки для обробки органічних площ керівництво «Арніки» вклало 1,5 млн євро. Вся техніка – від провідних світових виробників, серед новинок є й такі, що на українські поля вийдуть вперше. Як, наприклад, міжрядний культиватор Chopstar з фотоелементами австрійської компанії Einbock. Ця техніка може здійснювати прополку бур'янів і в темний час доби, не пошкоджуючи культури. «Це дозволить нам збільшити кількість повторної обробки міжрядь і стримати ріст бур'янів», – говорить заступник шеф-агронома з органічного землеробства Олександр Омельченко. Всього компанії придбано 5 одиниць цього виду техніки.

Для органічних площ також закуплено 2 одиниці стернового культиватора Horsch, 2 дискових борони (луцильнички стерні) Kverneland, 6 одиниць штригельборони Einbock, що борються з бур'янами у фазі нитки. Серед нового обладнання – й 4 імпортовані зубові борони. Крім того, для роботи на полях із коноплями компанія закупила 4 прес-підбирачі і 2 гребки Kuhn.

Агрономи компанії впевнені, що з такою кількістю техніки проблем з обробкою полів у сезоні-2017 не виникне. Варто зазначити, що всі новинки купувалися після ретельного вивчення досвіду застосування означеної техніки в полі.

З урахуванням всіх новинок відсоток техніки для органічного землеробства в автопарку «Арніки» наразі становить близько 70%.

ПЛАН РОБІТ ВИЗНАЧЕНО

Потрібен науковий підхід

Нещодавно в науково-дослідному інституті сої, що входить до складу агрогрупи «Арніка», було створено відділ органічного землеробства. Нова структура займатиметься вирішенням численних питань, що постають наразі перед вітчизняними виробниками органіки.

– На відміну від Європи, яка ще 30 років тому почала повертатись до органічного землеробства, Україна – новачок у цій справі. Тож стоїть задача пошуку оптимальних сівозмін задля покращення якості ґрунтів і підвищення врожайності, пошуку біологічних методів боротьби зі шкідниками та забур'яненням посівних площ, – говорить завідувач нового відділу органічного землеробства НДІ сої Володимир Іванюк.

Пан Володимир тривалий час провадив наукові дослідження в Інституті сільського господарства Полісся НААНУ, він є автором єдиної біологічної системи землеробства, яку назвав древлянською.

– Головна відмінність моєї системи – не менше 50% бобових культур у сівозміні. Кожна наступна культура повинна сіятись тільки після бобових, що насичують ґрунти азотом. При дотриманні такого балансу гарантовані високі врожаї тієї ж пшениці, кукурудзи тощо, – розповідає Володимир Іванюк.

Древлянська система гарно зарекомендувала себе у кількох господарствах Новоград-Волинського району, автор упевнений, що не менш успішно цей досвід можна використовувати й по всій Україні.

– Проблема в тому, що закордонні партнери зараз орієнтовані здебільшого на українську сою, а всі інші бобові їх не надто цікавлять. У зв'язку з цим, господарствам складно урізноманітнювати сівозміни і захищатись від бур'янів, шкідників хвороб тощо. Отже, всі ці питання потрібно вирішувати в комплексі, відшукати оптимальні сівозміни і відпрацювати їх, – окреслює напрямки діяльності відділу органічного землеробства Володимир Іванюк.

До роботи залучатимуть науковців, причому на основі грантів. Така практика поширена в усьому світі, компанія



Володимир Іванюк є автором древлянської системи землеробства, згідно з якою, в сівозміні має бути не менше 50% бобових

«Арніка» запровадить її першою в Україні. Тобто співробітникам державних НДІ, які здебільшого обмежені у фінансуванні своїх проектів, буде запропоновано проводити наукові дослідження на полях «Арніки» і таким чином вирішувати проблеми органічного землеробства. І ця робота вже розпочата.

Минулої осені на дослідних ділянках інституту компанії було висаджено близько 30 сортів озимої пшениці, котрі рекомендували фахівці Одеського селекційно-генетичного інституту. Навесні посіють кілька сортів бобових з тим, щоб за допомоги науковців, які прийдуть цього літа на семінар до «Арніки», відібрати найкращі для сівозміни культури.

В планах також – залучити до роботи столичних науковців із Інституту захисту рослин та Інституту землеробства НААН України, харківських вчених із Інституту рослинництва та Інституту ґрунтознавства та інших.

Відділ органіки НДІ сої працюватиме не тільки над вирішенням вузько-територіальних проблем «Арніки», а в перспективі повинен надавати послуги з органічного землеробства по всій Україні.

ЦЕНТР КОНОПЛЯРСТВА «АРНІКА HEMP» ЗАПУСКАЄ У ВИРОБНИЦТВО 2 НОВІ СОРТИ НЕНАРКОТИЧНИХ КОНОПЕЛЬ

Гордість за коноплі

Після тривалого занепаду в Україні знову відроджується коноплярство. Вперше за останні 25 років державну реєстрацію наразі проходять два нових сорти конопель. Вони виведені в науково-селекційному центрі коноплярства «Арніка Hemp», що працює в НДІ сої агропромислової групи «Арніка».

Два нових сорти ненаркотичних конопель створені на основі розробок Глухівського інституту луб'яних культур, що за радянських часів був центром селекції для всього СРСР. Сьогодні ж успішну роботу в цьому напрямку демонструє Глобинський науково-селекційний центр «Hemp», створений в Інституті сої агрогрупи «Арніка». У 2015 р. компанія почала вирощувати на своїх полях ненаркотичні (промислові) коноплі, тож виникла потреба у високоврожайних сортах. До

селекційної роботи в Глобине були запрошені науковці з Глухівського інституту, залучені фахівці НДІ сої. В результаті за 2 роки до державної експертизи було представлено два нових сорти конопель – «Лара» і «Глоба», обидва вирізняються продуктивністю, високим вмістом олії в насінні та гарним виходом волокна.

– Якщо середній показник вмісту олії в конопляному насінні становить 28%, то в «Ларі» маємо 32,6%, а в сорті «Глоба», що, до речі, названий на честь

Селекція триває



У 2017 р. центр коноплярства готується презентувати наступні 2 нових сорти культури.

– Наша мета – досягти пониження висоти рослини і збільшити продуктивність до 1,5 тонни насіння з гектара. Сьогодні середній показник сортів, що у виробництві, становить близько 1 тонни з га, – ділиться планами керівник НСЦ «Arnika Hemp» Микола Пісковий.

засновника міста Івана Глоби, вміст олії сягає 36%! – розповідає керівник НСЦ «Hemp» Микола Пісковий. – «Глоба» виведений для вирощування в наших широтах, «Лара» – для більш південних регіонів.

Наразі ці сорти вже пройшли перший етап державної експертизи та знаходяться на візуванні в Міністерстві агрополітики і продовольства України. Після всіх про-

цедур реєстрації «Лара» і «Глоба» будуть передані у широке виробництво. Але вже зараз, як зазначає Микола Пісковий, за конопляним насінням до «Арніки» звертаються чимало господарств. Попит чималий, однак нові сорти поки що не для продажу. Цієї весни агрогрупа посіє по 60 га кожного сорту – на скільки вистачить насіння. А вже з 2018 р. «Арніка» планує повністю перейти на вирощування власних



Робота над виведенням нового сорту культури триває не один рік

конопель й розпочати реалізацію сортового насіння.

ЛАБОРАТОРІЯ ГАРАНТУЄ ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ

Контроль – це їхня робота

Відповідальність – це завжди важко і вимогливо. Особливо, коли від результату роботи залежить успіх усієї компанії. Однак цей колектив, більшість якого – жінки, відповідальністю не налякаєш. Дослідження, проведені в лабораторії якості зерна та насіння агрогрупи «Арніка», гарантують відповідність продукції всім стандартам.

Лабораторія якості зерна та насіння агропромислової групи «Арніка» створена як окремий підрозділ відносно недавно – у серпні 2016 р. Один відділ лабораторії розташований на головному току агрофірми «Мічуріна» і відповідає за якість продукції, котру привозять з поля та зберігають на складах; другий відділ, що займає приміщення в Інституті сої, перевіряє посадковий матеріал. Всі разом співробітники лабораторії забезпечують тотальний контроль зерна і насіння, що включає цілу низку досліджень на всіх етапах –

від потрапляння на тік й до нової посівної кампанії або відвантаження покупцю.

Найперше в роботі лаборанта на току – це експрес-аналіз на вологість. Проводять його за допомоги вологоміра, а потім вже більш детально досліджують продукцію в спеціальній сушильній шафі. Зокрема зразки сої в ній сушать 40 хв. при температурі 130° С. «Влітку через розпечені шафи в лабораторії, як у сауні, та й взимку в нас не холодно», – жартує Олександр Бойко, дістаючи з шафи вже висушений зразок. Його колега-лаборант Леся Бондаренко також посміхається. Для них це звичайний щоденний процес, тому запитання про комфортні умови дещо дивує. В їх роботі найважливіше – відсутність претензій до якості продукції.

– На току роботи дуже багато, особливо в сезон жнив. Наші лаборанти, а їх п'ятеро, щойно прибуває зерно з поля, перевіряють його на вологість і домішки, далі пильно стежать за процесом сушіння й очищення, тобто щогодини з калібрувальних заводів відбирають проби продукції для досліджень. Також контролюють температуру зерна на складах, а найвідповідальніша робота пов'язана з органічною продукцією, – розповідає завідувач лабораторії Ольга Пашенко. – Значна частина органіки пакується у так звані біг-беги, європейські мішки вагою в 1 тону, для відправлення за кордон. Згідно з вимогами, для кожного біг-бега ми проводимо повний аналіз продукції й додаємо до мішка офіційний висновок,



Завідувач лабораторії Ольга Пашенко готує на дослідження вику. Цю культуру планують цьгоріч посіяти вперше, а також нут, льон і сочевицю. Всі зразки проходять перевірку в лабораторії

тим самим гарантуючи покупцю якість нашої кукурудзи чи сої.

Завідувач лабораторії Ольга Пашенко за фахом – агроном, закінчила Полтавську аграрну академію, тож добре знає, що якісний посівний матеріал – основа гарного врожаю. Все, що буде висіватись, перевіряють з особливою ретельністю. Лабораторне обладнання високоточне: мікроскоп, величезні нові термостати. Але справа не зрушить з місця без уважного жіночого ока та моторних рук. Бо найперше дослідження посівного матеріалу робиться на звичайній

скляній дошці, її тут називають розділовою. Лаборант має перебрати на цій дошці зерно, відкинувши бите та браковане, як це робить гарна господиня на своїй кухні. В лабораторії це називається «дослідження чистоти зерна». Потім потрібно вирахувати масу тисячі зернят чи насінин.

– Лаборант повинен відрахувати 2 зразки по 500 насінин. Трапляється, перерахуємо і двічі, і тричі, адже потрібна точність. За масою однієї тисячі насінин агрономи визначають норму висіву на певну ділянку землі, – говорить пані Ольга.

У термостатах досліджують енергію проростання зерна, його схожість та зараженість хворобами. Зокрема на 9-й день, коли в термостаті підросте висівний матеріал, вже добре видно, скільки насінин сої пошкоджено фузаріозом чи бактеріозом.

– Ми перевірили весь врожай 2016 р., зібраний «Арнікою». Відбракованого було небагато, в основному нашій соя, кукурудза, пшениця мають гарні показники схожості, згідно з національним стандартом «Насіння сільськогосподарських культур ДСТУ 4138-2002», – зазначає пані Ольга і ділиться планами щодо сертифікації лабораторії. В такому разі за результатами досліджень можна буде видавати офіційний висновок щодо якості посівної продукції, так званий сертифікат. Документ важливий, але й без нього співробітниця лабораторії гарантують якість своєї роботи, адже розуміють, що від їхньої пильності і сумлінності залежить врожай.



Лаборанти Світлана Солоха та Алла Кулініч перевіряють пророщену сою на зараженість



Леся Бондаренко навчалася в Полтавській аграрній академії, тривалий час працювала на Устимівській дослідній станції, в лабораторії на току ось вже 2 роки

Ольга Пашенко: «В лабораторії створено всі умови. Гарне світле приміщення, нове обладнання. Лише торік було придбано 2 сучасних термостати. Колектив задоволений, підприємство забезпечує людей роботою, вчасно виплачує зарплату, гарантує соціальний пакет. До того ж, працівники мають можливість навчатися, підвищувати свій фаховий рівень».



Лабораторія на току працює цілодобово. Олександр Бойко чекає на результат аналізів сої в сушильній шафі

СПРАВЖНІЙ МАЙСТЕР НЕ ЦУРАЄТЬСЯ ЖОДНОЇ РОБОТИ

Глобинський Кулібін

Майстром із золотими руками називають глобинчани свого земляка, 54-річного Валентина Пашенка. Чоловік добре знається на механізмах та електриці і створює речі, вкрай потрібні у домашньому господарстві. І хоча більшість виробів пана Валентина є його авторськими ідеями, винахідником себе він не вважає: говорить, що лише вдосконалює і доводить все до ладу.

Вийшов з хати о 8-й ранку і зайшов пізно ввечері, о 22-й чи 23-й. Увесь день Валентин Пашенко на ногах, щось майструє, лагодить, відточує і шліфує, сам наче заведений двигун. Важко, але свою роботу чоловік любить і скаргитися... на нестачу часу, щоб переробити все заплановане.

Ким тільки не працював Валентин Пашенко у своєму житті – був каменярем, плиточником, слюсарем, електриком, в агрофірмі «Мічуріна» його поважали як надзвичайного відповідальну людину, справжнього професіонала. «Я заробляю на життя своїми руками і своїм розумом», – говорить

чоловік. Ще хлопчиною вирізнявся допитливістю і прагнув «розібратися» з кожним механізмом. Свою першу перемогу над залізом здобув у 13 років.

– Щоб нагодувати птицю та свійських тварин, мама користувалася корморізкою, звісно, ручною місцевого виробництва «Ніжинськільмаш» (ми жили у с. Світанок Ніжинського району). Я бачив, як матусі тяжко після роботи крутити ту корморізку, тож взяв електродвигун, зварювальний апарат, зробив такий стіл-підставку, щось попитав-порадився, поміркував – і вийшла електрокорморізка. Все село приходило дивитися, ні в

кого такої не було, – розповідає Валентин Петрович.

Чоловік – майстер-самоучка, до суті справи завжди доходив самостійно. Його улюблене і, до речі, власне прислів'я: «Коли техніка ламається, людина розумово росте». Так поступово пан Валентин виготовив чимало корисних речей для своєї родини – корморізку, сінорізку, млин, різне обладнання для городніх робіт тощо. Якось сусід Валентина Пашенка побачив у господаря змайстровану зернодробарку, попросив і для себе таку ж. І з того часу, як говорить Валентин Петрович, пішло-поїхало.

Ось вже 25 років чоловік виготовляє на замовлення різне обладнання для сільського господарства. В його майстерні є навіть справжній токарний верстат, старий, радянського зразка, але вичищений і налагоджений господарем до ідеального стану. Взагалі, відчиняючи двері у свою майстерню, пан Валентин дуже перепрошував за безлад, але, на нашу думку, все



Цей токарний верстат радянського зразка вичищений і налагоджений господарем до ідеального стану

було в ідеальному порядку – розкладене по ящиках, шухлядках, розсортоване, все під рукою. Та й сам майстер такий – педантичний, акуратний, уважний до дрібниць. І дуже любить говорити приказками. «Є в народі таке прислів'я: все, що

швидко робиться, швидко руйнується. Я не можу робити швидко, бо швидко, значить неякісно. Зачищаю кожен вузлик, кожную деталь. Бо обладнання має не лише працювати, а й бути гарним», – зазначає Валентин Пашенко.

Валентин Пашенко, пайовик агрогрупи «Арніка», говорить, що його кредо в житті і праці – берися лише за ту роботу, яка до душі та яку вмієш робити. До цього філософськи додає: «От якби всі в нашій державі жили за таким принципом, був би порядок».

ВІТАЄМО ЮВІЛЯРІВ

Агропромислова група «Арніка» щиро вітає всіх своїх працівників та пайовиків, які у березні відзначають день народження!

Шановні іменинники!

Від усього серця бажаємо вам міцного здоров'я, невичерпної енергії та наснаги, родинного затишку, благополуччя і добра. Нехай кожен ваш день буде наповнений корисними справами і теплом людських стосунків, а мрії втілюються у життя та приносять бажану радість і задоволення.

Сердечно вітаємо ювілярів березня:

ТОВ «АГРОФІРМА «МІЧУРИНА»

4 березня – Мельніков Сергій Вікторович
8 березня – Юрченко Микола Васильович
10 березня – Чала Світлана Василівна
11 березня – Єременко Григорій Антонович
11 березня – Лісняк Петро Петрович
15 березня – Ключка Олександр Миколайович
20 березня – Ігнатенко Ганна Данилівна

ПП «АГРОФІРМА
ІМ. Т. Г. ШЕВЧЕНКА»

1 березня – Радочки Григорій Антонович
1 березня – Соловейко Віра Іванівна
3 березня – Наливайко Катерина Петрівна
6 березня – Єсьман Ольга Кіндратівна
10 березня – Портяная Людмила Миколаївна
18 березня – Литовченко Любов Василівна
20 березня – Близнюк Ганна Іванівна
23 березня – Найдзон Любов Вікторівна

ТОВ «ВИРОБНИЧА
КОМПАНІЯ «БІОПРЕПАРАТ»

3 березня – Романюк Петро Миколайович
5 березня – Ус Любов Миколаївна
7 березня – Кошеленко Ірина Вікторівна
8 березня – Шакун Юлія Юріївна
12 березня – Комаров Євгеній Андрійович
14 березня – Кошеленко Ірина Валентинівна
16 березня – Кузьменко Лариса Миколаївна
20 березня – Ружижка Валентина Валентинівна
21 березня – Пісковий Микола Борисович
28 березня – Бочкарьова Іоланта Анатоліївна
29 березня – Кузьменко Андрій Георгійович

ТОВ «СВІТАНОК-1»

10 березня – Коваль Ганна Кирилівна
13 березня – Шелудченко Людмила Олексіївна
14 березня – Баранник Валентина Іванівна
15 березня – Костенко Микола Андрійович
18 березня – Шатова Тетяна Петрівна
20 березня – Кривенко Любов Михайлівна
21 березня – Костенко Тетяна Олександрівна
21 березня – Хрієнко Надія Іванівна

ПП «ГРАНІТ-АГРО»

3 березня – Черненко Григорій Іванович
8 березня – Бобик Іван Йосипович

ТОВ «НОВОМОСКОВСЬК АГРО»

1 березня – Данильченко Алла Костянтинівна
9 березня – Кобзева Валентина Олексіївна
11 березня – Потапенко Ольга Миколаївна
12 березня – Коновал Віталій Іванович
13 березня – Новицька Ніна Іллівна
15 березня – Сурін Микола Юрійович
16 березня – Козленко Надія Іванівна
20 березня – Токарева Світлана Вікторівна
22 березня – Середа Сергій Миколайович
23 березня – Котяй Любов Володимирівна
24 березня – Середа Людмила Олексіївна
27 березня – Індюкова Людмила Йосипівна
28 березня – Місікевич Олексій Васильович
29 березня – Задворний Віктор Іванович

НДІ СОЇ

5 березня – Орлова Людмила Георгіївна

ТОВ «ЛАН-АГРО»

21 березня – Толста Олена Миколаївна
31 березня – Бігун Володимир Іванович
31 березня – Неборак В'ячеслав Володимирович

Мрії здійснюються! Треба лише в них вірити і намалювати яскравими кольорами!

Для всіх юних і щирих мрійників віком до 12 років компанія «Арніка» оголошує конкурс дитячого малюнка

«НАМАЛЮЮ МРІЮ!»

Для участі в конкурсі потрібно:

- намалювати на альбомному аркуші те, про що мрієш;
- коротко написати про себе і свій малюнок, вказати контактний телефон;
- надіслати «Укрпоштою» малюнок і розповідь на адресу: 39000, м. Глобине, туп. Автопарківський, 5, агропромислова група «Арніка», або принести до офісу свого підприємства.

Переможці конкурсу будуть визначені наприкінці травня! З нагоди Дня захисту дітей автори найкращих малюнків отримають подарунки від компанії «Арніка», а їх роботи будуть надруковані в газеті.

Не зволікайте, хутчіш беріться малювати!

Детальна інформація за тел.:

+ 38(05365) 2-70-80, 2-70-81, +38(050) 309-24-06.



Компанія «Арніка» оголошує про підготовку до першого турніру з футболу серед дворових дитячо-юнацьких команд!

Організатори звертаються до спортивного активу кожного села, міста, містечка, де мешкають пайовики та працівники «Арніки».

Прагнете відчутти азарт гри й енергію забитого голу? Формуйте команду з гравців віком від 14-ти до 17-ти років та реєструйтеся на участь у турнірі!

НАГОРОДИ ПЕРЕМОЖЦЯМ:

- 1 місце - кубок «Арніки», спортивна форма для всієї команди.
2 місце - грамота, інвентар для гри у футбол.
3 місце - грамота, шкіряний фірмовий м'яч.

Турнір відбудеться в червні 2017 р.

Детальна інформація та реєстрація команд за тел.:
+38(05365) 2-70-80, 2-70-81, +38(050) 309-24-06.



ВЕСНЯНІ КВІТИ

Ніжне тюльпанове диво

Без цієї ніжної квітки неможливо уявити ані чудове жіноче свято, ані саму весну. Газета збрала кілька цікавих фактів про тюльпани. Можливо, ви з іншого боку відкриєте для себе ці квіти.

* Вперше тюльпан був згаданий у XII ст. в поемі Омара Хайяма.

* Назва «тюльпан» походить від перського слова *toliban* («тюрбан») і дана квітці за схожість бутонів зі східним головним убором.

* Голландія є головним експортером тюльпанів у всі країни світу. Щороку держава експортує близько 9 млрд рослин.

* Річний оборот продажів тюльпанів вдвічі перевищує збут золота і дорівнює доходу найбільшої монополії – Ост-Індської компанії.

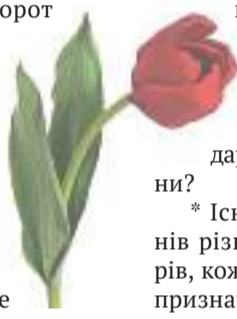
* Чи знаєте ви, що тюльпани застосовуються в кулінарії? Так, з них можна готувати закуски, десерти, перші страви, а також додавати в соус.

* Чорний, або гарлемський, тюльпан з'явився в середині XVII ст. й уособлює красу людей з темним кольором шкіри. Зараз

відомо понад 3 тис. сортів тюльпанів. * Чи знаєте ви, що на 11-ту річницю весілля потрібно дарувати саме тюльпани?

* Існує безліч тюльпанів різноманітних кольорів, кожен з яких має своє призначення і силу. Так, у жовтих тюльпанах, згідно з легендами, закладено щастя, вони ж несуть в собі багатство, білі – пробачення, рожеві – щастя і впевненість, ну а червоні символізують міцну, справжню любов.

Даруйте тюльпани в потрібному кольорі для гарного настрою!



ПОСМІХНИСЬ



Дружина сумно каже чоловікові:

– Весна прийшла, на вулиці тепленько, добре, а мені роздягатися немає в що.



Весна. У дворі стоїть новенька іномарка, під лобовим склом якої лежить записка: «Хочеш собі таку?». А на капоті чимось гострим надряпано: «А ви з якою метою цікавитесь?».



З настанням весни Буратіно йшов у ліс, перетворюювався на вампіра і жадібно пив березовий сік.

ПРО ХАРАКТЕР ЛЮДИНИ РОЗПОВІСТЬ ЇЇ ТІЛО

Кулак як доказ

Не замислюючись, стисніть долоню в кулак. Уважно подивіться на нього. А тепер визначте, до якого з чотирьох типів особистості ви належите.

1. Ці люди скромні, але часто геніальні. Вони всебічно розвинені, ерудовані, просто ходяча енциклопедія. Вони прагнуть досягти неосяжне, їм подобається вчитися і пізнавати світ. Енергійні люди, часто виступають генераторами ідей. Всередині ці люди досить замкнуті.

2. Ці люди створюють себе самі. Часом вони здаються похмурими, але всередині досить м'які і навіть ранимі. Знання їм не завжди даються легко. В них гостра інтуїція, але вона не схожа на шосте почуття, бо практичні мізки постійно ведуть процес обчислення, порівняння і пошуку кращого рішення.

3. Ці люди реалістичні, міцно стоять на ногах, практичні та іноді розважливі, але це не означає, що вони мають вигоду за рахунок інших. Ці люди наділені творчими здібностями, які знайдуть свою нішу, оскільки вони добре знають, чого хочуть від життя. Вірні, надійні, серйозні.

4. Ці люди спостережливі і скрупульозні. Вони здатні, починаючи з піщинки, збудувати замок, а з копійки зібрати статок, при цьому вони вміють раціонально розпоряджатися не тільки маленькими бюджетами, але і власними ресурсами. Девіз такої людини: «Тихіше ідеш – далі будеш!». Вони не хвалькуваті і люблять монотонність, тишу, спокій. Їх вроджена обережність не дозволить ризикнути, щоб програти.



СТРАВИ ВЕЛИКОГО ПОСТУ

Буряк по-корейськи

Ця закуска може стати хітом на вашій кухні. Особливо для тих, хто зараз дотримується Великого посту. Готується з буряка і є скарбницею вітамінів.



Інгредієнти:

3 сирих буряки, 1 цибулина, 3 зубчики часнику, 1 ч. ложка насіння кінзи, ½ ч. ложки чорвоного меленого перцю, ½-1 ст. ложка оцту. **Приготування:** сирий буряк натерти на тертушці, трошки посолити і додати оцет. Залити маринуватися на 2-3 години, після чого злити сік, що з'явився. Цибулю підсмажити на олії до темно-золотистого кольору і зняти з пательні (цибуля в подальшому не знадобиться). Ще теплою олією, в якій смажилася цибуля, полити маринований буряк й одразу ж додати подрібнений часник, червоний перець і перемелене насіння кінзи. Можна додати зовсім крапельку цукру для більш яскравого смаку.

Буде дуже смачно і вітамінінно!