



Шановні нивчани, любі наші пайовики, жителі територіальних громад!

Дозвольте мені привітати вас з одним зі знакових для кожного українця свят – Днем працівників сільського господарства. Важко знайти сьогодні людину, яка б не була дотичною до цього свята, бо всі: і самі хлібороби, і споживачі нашої продукції – мають добру нагоду згадати сьогодні ті моменти, завдяки яким маємо хліб і до хліба! Низький уклін вам, механізатори та агрономи, водії і механіки, працівники їдалень і вагарі, працівники зернотоків і елеваторів! Ваша самовідданість роботі – це не лише заорука достатку кожної родини, а й гарантія продовольчої та економічної безпеки України! Хай ваша праця приносить вам не лише духовне задоволення, а й добру матеріальну винагороду за ваш неспокій! А ваш внесок у нашу неминучу перемогу над ворогом – неоціненний! Слава рукам, що пахнуть хлібом!

І зовсім не випадково так сталося, що саме в ці дні відзначає свій 15-річний ювілей наша торгова марка «П'ятачок». Вона народилася тоді, коли хліб у коморі, і слід подбати про те, щоб було і до хліба. Сьогодні наша ТМ представлена у багатьох областях України, наш асортимент - один із найширших, а наша якість - найкраща! «Тільки найкраще! Тільки для вас!» - це заповідь справжніх гурманів, які залишаються нашими шанувальниками, якщо бодай раз скуштували нашу продукцію. Тож нових нам здобутків, а тим, чії руки і серця формують ритм ТМ «П'ятачок», наша шана! Слава Україні! Героям слава!

Зі щирою вдячністю, власник ГК «Нива Переяславщини»
Олександр Мостіпан

Виробник і пайовик: щоб зв'язок між нас не зник!



ПЕРЕВЕСЛО



Міжрайонний інформаційний бюлетень Групи компаній «Нива Переяславщини»

№11(41)
від 04.11. 2023

«НИВА» НА МІЖНАРОДНОМУ КОНГРЕСІ «ПРИБУТКОВЕ СВИНАРСТВО»



стор.5



стор. 7

КОРОТКИМ РЯДКОМ

УЧАСТЬ У ФОРУМІ «ВІЛЬНА АМЕРИКА» ВЗЯЛИ ПРЕДСТАВНИКИ 34-Х ПАРТІЙ З 21-ЄЇ ДЕРЖАВИ РЕГІОНУ

Уперше країни Латинської Америки ухвалили спільну підсумкову декларацію на форму «Вільна Америка», у якій засуджується війна, яку Росія розпочала проти України, розповіла заступниця голови ВР Олена Кондратюк. Вона наголосила, що це перша позиція християнсько-демократичних партій регіону з чітким засудженням російської агресії.

За словами Кондратюк, в декларації є окремий пункт, де латинські країни висловили солідарність з Україною, підтримали Формулу миру та засудили Росію. Вона процитувала цю частину документа: «Ми солідарні з народом України, який потерпає від невинуватної, неспровокованої російської агресії. Закликаємо всі країни Америки приєднатися до реалізації Формули миру для досягнення всеосяжного, справедливого і міцного миру в Україні відповідно до Статуту ООН».

Це перший випадок, коли вдалося привернути увагу громадськості та політичному Латинської Америки до війни в Україні. До того ж в такому масштабному форматі, який налічує 34 партії 21-ї держави регіону.

Нагадуємо, раніше заступник голови ОПІГ Жовква розповідав, що кількість країн Африки, Азії та Латинської Америки, які долучаються до втілення Формули миру та інших міжнародних ініціатив України, продовжує зростати. Він наголосив, що влада хоче збільшити роль Глобального Півдня в процесі досягнення справедливого миру для нашої країни.

В УКРАЇНІ ЗМІНИЛИСЯ ЦІНИ НА ЗЕРНОВІ ТА ОЛІЙНІ

В AgroMarketUUB від Української універсальної біржі опубліковано аналітичний звіт ринку зернових та олійних за вересень. Про це повідомляє пресслужба компанії, пише agronews.ua.

«Вартість продовольчої пшениці відображала стабільну і подекуди зростаючу динаміку, проте на завершення місяця ціни дещо знизилися. Протилежна тенденція відмічається на фуражне зерно, яке продовжувало рухатися у низхідному тренді. Дана розбіжність пояснюється обмеженою пропозицією продовольчої пшениці і високою – фуражною», – зазначили аналітики біржі.

На ринку кукурудзи продавці намагалися підіймати свої цінові пропозиції, однак дана тенденція була недовготривала. Ліквідність кукурудзи знаходилася на низькому рівні, а продавці знижували свої ціни, щоб розпродати торішні запаси.

Щодо агрометеорологічних умов, то згідно з даними Укргідрометцентру у вересні переважала дуже тепла, у третій декаді – аномально тепла, погода, обумовлена впливом потужного антициклону.

«Вересень виявився одним з найсухіших за останні роки, кількість опадів за місяць на більшій частині території країни склала в середньому лише 13-44 % норми. Умови для початкового розвитку озимини на більшості вже засіяних площ склалися несприятливі», – додали аналітики біржі.

«НИВА» НА МІЖНАРОДНОМУ КОНГРЕСІ «ПРИБУТКОВЕ СВИНАРСТВО»



Зацікавлена розмова однодумців, обмін досвідом, обговорення тенденцій галузі – це завжди цікаво, а тим паче коли збирається разом уся Україна. Тут місце для палких суперечок, для зустрічей із колегами і однокашниками, видатними вченими, урядовцями, представниками міжнародних організацій.

Саме таку платформу забезпечила Асоціація «Свинарі України» для представників профільної галузі сільського господарства України. Конгрес відбувся у місті Умань за активної участі Всеукраїнської аграрної ради.

Асоціація свинарів працює уже багато років і активно сприяє розвитку галузі свинарства, розробці та впровадженню нових технологій, розширенню ринків збуту, пошуку нових можливостей для успішної адаптації галузі на європейському ринку.

Цього разу учасниками конгресу стало 300 представників тваринницьких господарств, виробників кормів, ветеринарних препаратів, обладнання з усієї України.

Звичайно, «Нива Переяславщини» не могла втратити такої нагоди та була активним учасником форуму. Представляли компанію 17 учасників, очолював делегацію директор – Віталій Шапель.

«Використовуємо кожен можливість, яка дозволяє отримати нові знання, дає можливість поглянути на роботу, яку ми щоденно виконуємо, з іншого ракурсу, побачити галузь у контексті світової продовольчої безпеки. Торік такої можливості не мали, тому наші головні технологи, ветеринарна служба готові поділитися досвідом та «звірити годинники»

із представниками тваринницької галузі України», – зазначив очільник делегації.

Спілкування відбувалося у двох секціях: «Управління та технології» й «Здоров'я та ветеринарна медицина».

І якщо перша робоча панель цікава керівникам бізнесу, то друга цілком підкорила наших технологів. Модератором заходу, як завжди, була багаторічний президент АСУ Оксана Юрченко. Величезний досвід роботи дозволив модератору створити у залі живу атмосферу, долучити присутніх до жвавої дискусії на теми свинарства.

Спікерами зібрання були Тарас Висоцький, Перший заступник Міністра аграрної політики та продовольства України, Владислав Карпенко, Керівник напрямку з розвитку продуктивності й доступу до ринків USAID АГРО, Олександра Бондарська, керівник аналітичного відділу Асоціації «Свинарі України», Медс Крінг, власник свинарського підприємства Rønshauge (Данія). Говорили про перспективи свинарства, тенденції на ринку свинини, грантові програми, енергонезалежність в аграрному секторі, доступність та цінові тренди на ринку зернових, підвищення ефективності годівлі, обладнання свиногокомплексів та інше.

Головні технологи говорили про більш приземлені речі – щоденну свою роботу: раціони, опороси, догляд за тваринами. Досвідом «Ниви» у галузі

біобезпеки поділився головний лікар компанії Денис Юрко.

А торгова марка «П'ятачок» викликала справжнє захоплення учасників зібрання своєю дегустацією. Гості залюбки куштували ковбасні вироби, джерки, сало «По-гуцульськи» та різноманітні смаколики від «П'ятачка». Головна оцінка дегустації – дуже смачно!

Щиро вдячні ініціаторам конгресу за відверту розмову між виробниками, переробниками, ритейлером, провідними українськими та закордонними експертами, фахівцями галузі та представниками владних структур. Такі зустрічі надихають, дають новий заряд енергії, сприяють розвитку галузі.

Наші головні технологи комплексів молоді і завзяті, відповідальні керівники, за якими стоять виробничі підрозділи, успіх компанії та працівники, тому завжди корисно перезавантажитись, щоб з новими силами взятися за роботу.



Коли у прадавні часи у печерних людей перший иматок м'яса впаав у базаття – з'явився перший кухар. З того часу яких тільки чудес не навігадували кухарі. Звичайно, приготувати щось їстівне може кожен, але справжні професіонали роблять щось більше, аніж вкладання у каструлю потрібних інгредієнтів. Вони творять шедеври...



Світ не перестав вдивуватися вправності й винахідливості, професіоналізму і віртуозності кухарів. У день професійного свята колектив «Ниви» дякує людям, які обрали приготування смачної їжі своєю професією – нашим кухарям.

«Історія існування спеціалізованого кулінарного підрозділу у компанії налічує десятиліття. Розуміння того, що будь-яка людина, співробітник заслуговує не лише розумно організованих умов праці,

але і належного догляду свого здоров'я через якісне харчування – це те, чим завжди керувався засновник компанії Олександр Мостіпан. Тому кухар у штаті – це бонус для компанії та працівників. Організоване харчування суттєво впливає на мотивацію команди, отже на ефективність роботи. На наше глибоке переконання, співробітники не повинні думати про обіди, або харчуватися «всухом'ятку», вони повинні відчувати, що є цінністю для компанії, що про них дбають, що їх потреби важливі для керівництва компанії. Тому усі наші співробітники отримують безплатні обіди, а ті, хто працює вахтовим методом, навіть тричі на день з обов'язковим забезпеченням

КУЛІНАРИ



Бо багато років тому власник компанії *Олександр Мостіпан* ухвалив рішення, що український аграрний бізнес не може лише вирощувати та продавати зерно, він повинен створювати додатковий продукт. Так з'явилося тваринництво, згодом переробка і виробництво ковбас, далі власна торгова марка «П'ятачок» і зрештою мережа фірмових магазинів.

Нині «Нива» пишається кожним зі своїх виробничих підрозділів. Але до професійного свята хочемо сказати саме про ті, які виробляють харчові продукти. А це понад 200 працівників, які виготовляють наші улюблені м'ясні смаколики.

Виділити їх в окрему групу навіть не так просто, бо «Нива» взагалі – то цілісний організм, де всі підрозділи взаємопов'язані й взаємозалежні. Бо хтось повинен доглянути поросяток, хтось має подбати про їх корми, а перед тим - виростити їх, хтось має привезти, обслужити виробництво, дати електрику і газ, відремонтувати обладнання, збудувати приміщення, все порахувати та всім керувати, тому ми всі нероздільні. Але це свято – то можливість відзначити саме ту частину компанії, яка має відношення до м'ясопереробки.

І кому, як не куратору м'ясопереробки, фінансовому директору компанії, *Олександр Кучеру* тут головне слово:

- Вважаємо, що Україні ще належить поставити цю частину виробництва на належну для неї висоту. Бо нині замало бути аграрною державою, навіть такою потужною, як Україна: ми не можемо бути просто житницею Європи, ми самі повинні переробляти сільськогосподарський продукт. А переробка має стати ключовим фактором економіки майбутнього.

Ми це усвідомили дуже давно і пишаємось тим, що у складі компанії маємо переробну складову, а саме

м'ясопереробку. Це працівники забійного цеху, обвалки, цеху переробки та фасування. Разом з тим, це велика армія тих суміжних спеціальностей, які дбають про виробництво: ремонтники, бухгалтери, обліковці, працівники складів та водії м'ясовозів, менеджери, які формують замовлення, майстри, які

та багатьох інших.

Можна годинами говорити про вправність формувань ковбасних виробів чи надзвичайну організованість фасувальниць, про віртуозність кутеристів і відповідальність термістів. Хтось із них працює вже давно, хтось приєднався до нас нещодавно, але



ВОНИ ВИРОБЛЯЮТЬ М'ЯСНІ СМАКОЛИКИ! ЗІ СВЯТОМ!

Традиційно у третю неділю жовтня відзначається особливе свято – День працівників харчової промисловості. До групи компаній «Нива Переяславщини» цей день має пряме відношення...



до найменших деталей відстежують дотримання технологічних процесів виробництва.

Більшість із наших працівників мають солідний стаж на підприємстві, а їх робота зачаровує – настільки вміло і віртуозно вони виконують свої виробничі завдання. І звичайно, не можемо оминати увагою *Олега Вадимовича Ковальова*, очільника переробної діяльності підприємства, який працює з часу започаткування торгової марки «П'ятачок» і водночас керує роботою забійного цеху, майстрів: *Ірину Анатоліївну Самойленко*, *Ігоря Івановича Єгорова*

кожен із наших спеціалістів – то частина великого колективу професіоналів, які досконало володіють своєю справою і разом створюють продукцію, яка отримала заслужене визнання шанувальників.

Щиро вітаємо колег із професійним святом, дякуємо за відданість справі, яку ми робимо, за високий фаховий рівень і чудову роботу, яка наповнює столи українців якісними м'ясними виробами під торговою маркою «П'ятачок». Здоров'я кожному, добробуту родинам, злагоди та дружної роботи колективам і якнайшвидшої перемоги над ворогом!



НЕЩОДАВНО ВІДЗНАЧИЛИ ПРОФЕСІЙНЕ СВЯТО!

продуктів для перекусу: молочні вироби, кефір, масло, печиво, варення та фрукти.

У нашому штаті кухарів – досвідчені та обізнані люди, які вкрай серйозно підходять до виконання своїх обов'язків, тому ми впевнені, що робота буде виконана якісно, а колеги отримають смачне і корисне харчування. Спасибі працівникам наших їдалень за роботу! Нехай їм легко працюється, хай робочі будні дарують наснагу, а тисячі щоденних «дякую» перетворюються у найкращі побажання для кожного! Нехай у родині панує злагода і добрий лад, міцного здоров'я і великого земного щастя зичимо колегам з нагоди їх

професійного свята», - зазначає куратор підрозділу, голова Правління ЕКХП *Олександр Ярошук*.

Про реальну цінність такого блага, як обід, по-справжньому ми дізналися кілька тижнів тому, коли відбувся ремонт у їдальні. От де почалися проблеми: вранці треба подбати ще й про свій обід, а не лише підготувати його дітям та чоловікові. Холодна каша чи бутерброд – ну зовсім не те, що свіжі та смачні обіди наших дівчат. Тому ми щасливі, що ремонт зроблений, а ми знову можемо з'їсти щось смачненьке разом з колегами.

Кажуть, що найсмачніша їжа завжди приховує маленький секрет. У неї кладуть дрібку любові. У цьому ми

переконалися під час поїздок нашими їдальнями разом із бренд-шефом їдалень – *Тетяною Хмаріною*. Загалом їх у нас три: Вознесенське, Паришків та Переяславське. Найбільше обідів припадає на села Переяславське, бо тут основні потужності компанії. Окрім того, у нас ще велика кількість виїзних обідів, бо багато колег працюють у полі, далеко від їдалень. У кожній із їдалень – своя очільниця. У Переяславському – *Тетяна Шевчук*, у Вознесенському – *Тетяна Яцько*, у Паришків – *Олена Будко*.

Меню наших їдалень визначено на тиждень, у ньому обов'язково свіжі овочі, салати, супи та компоти. До прикладу – у понеділок у нас солянка,

картопля з м'ясом, салат з помідорами та компот, у четвер – капуста, гречка із печінкою, морква по-корейськи та компот. У меню – риба, курка, печінка. Свіжі овочі отримуємо із підсобного господарства компанії, де завжди є також зелень та фрукти, бо маємо власну городню бригаду та теплиці. Впродовж тижня страви не повторюються, а величезні порції ніколи не готуються на смак, а виключно за технологічними картами.

Від імені всіх працівників компанії вітаємо наших найкращих кухарів-кулінарів зі святом! Нехай праця приносить радість, у родині панує любов, а доля дарує мільйони причин для щастя! Зі святом!

ШАЛЕНА СОЯ ДОБРЕ ЗНАЄ СОБІ ЦІНУ

Навряд чи ви зустрічалися із тим, щоб якусь культуру називали шаленою. Але наша сьогоднішня героїня точно знає собі ціну, не погодиться на абищо і при цьому шаленіє від будь-якого, навіть найменшого, нехтування її вимогами...



Зцими для України давніми культурами - пшеницею, кукурудзою – все зрозуміло: посіяв, підживив, вніс засоби захисту і можеш сподіватися на гарний урожай. Із соєю так не можна. Вона ще та вередлива панянка, яка зреагує навіть на найменшу до себе не увагу.

Їй мало ідеального обробітку ґрунту, належної вологості і достойного обробітку, їй подавай ще енергію землі, щоб там була для неї ціла комора, енергію сонця, щоб були бактерії, достатньо живлення, а ще дощик не тоді, коли він випадає, а саме тоді, коли їй хочеться. І коли усі ці фактори збігаються, ось тоді вона розкривається на повну. Тоді у неї й протеїн високий, і урожай нормальний.

«Для компанії соя не лише одна із культур – це стратегічний продукт. Рослинництво для нас не самоціль

і жнива – то не завершальний етап нашої роботи, а лише початок шляху культури, бо сою ми не продаємо, а використовуємо для відгодівлі тварин, тому вона повинна відповідати усім вимогам, які до нас виставляє тваринництво.

У раціоні тварин обов'язково повинна бути соя, бо вона має високий вміст протеїну. Саме протеїн є джерелом основних видів амінокислот для побудови організму, його високий вміст у кормах – обов'язкова умова для інтенсивного росту поросят. Соя також багата на мікроелементи і за багатьма позиціями щодо наявності кальцію, фосфору та магнію, вона значно переграє інші культури. Звичайно, ми годуємо тварин переробленою соєю, бо маємо власне комбікормове виробництво, але початковий продукт повинен мати високі якісні показники.

Тому агрономічна служба докладає усіх зусиль, щоб не тільки виростити

цю культуру, але й отримати її в належній якості.

2023 рік, не дивлячись на усю його нестабільність у життєвому плані, все-таки був сприятливим для її росту. Він забезпечив достатньо вологи у фазі цвітіння, утворення бобів і наливу насіння. У ці фази ми мали оптимальну вологість ґрунту, що дозволило отримати сформовані боби. І хоча жнива цього року ніяк не можна назвати легкими, нам вдалося зібрати сою в оптимальні строки й за це спасибі й агрономам, і інженерній службі, і логістиці. Слава Богу, соєві жнива завершені й тепер усі сили спрямовані на кукурудзу», - коментує гарячу пору директор з питань рослинництва *Станіслав Кошіль*.

Ми ж побачили соєві жнива зовсім не так прозаїчно, бо встигли побувати на різних полях, придивитися до багатьох машин і комбайнів і навіть поїздити у кабіні одного. Саме це дозволило побачити жнива зсередини. Тому можемо сказати, що вони зовсім не така легка справа, як виглядає на перший погляд. Дозволив доторкнутися до збирання наш комбайнер *Валерій Вітер*. Навіть



подумалось: Вітер в полі – жнива для сої. Хоча комбайн сучасний із навігацією, але і тут втручається війна. Під час повітряної тривоги збивається навігація і комбайнеру доводиться її поправляти. А ще обмолот вимагає постійної уваги: швидкість повинна бути такою, щоб довге стебло не накрутилося на жатку і не довелося давати задню. Отож навіть під час збирання соя все ще намагається показати норов. Але де там, то поки що Вітер - комбайнер, та він вчиться на агронома, тому за кілька років, добре знаючи усі слабкі місця сої, таки приборкає красуню, бо не лише вона, але і кожен з аграріїв знає собі ціну.



Хоча ми й звикли, що магія – то швидше справа жіноча, але не тоді, коли справа стосується аграріїв. Бо хіба не магія – кинути у землю маленьке зернятко, а з нього народиться пишний хлібний коровай, хіба не магія побачити дівчат у вишиванках посеред ріпакового квітучого поля чи молоду родину,

яка фотографується під пишними шапками соняхів.

А магія вранішнього поля, коли сонце напровесні майже знизу підсвічує паростки пшениці. Та й що вже там казати про різні забобони та заборони... Тут у підрозділі рослинництва «Ниви» можна вивчати етнографію та краєзнавство!

Та й у самій їх роботі магії вистачає. Скільки чинників має зійтися в одне, аби зернятко лягло у землю! Зараз у хліборобів знову гаряча пора – осіння оранка.

«Осінь – то така пора, коли завантаженість 120%: тут і жнива пізніх культур, і культивация, і оранка, і посів. І все треба робити водночас, тому навантаження на людей і техніку величезне, але відмовитись від осіннього обробітку ґрунту не можемо, і я поясню чому.

По-перше, це подрібнення пожнивних решток і пришвидшення їх мінералізації. А звідси – покращення родючості та якості ґрунту, що гарно для весняної посівної.

По-друге, це якісне заробляння органічних та мінеральних добрив у ґрунт.

По третє, це механічне, бодай часткове розв'язання проблеми

МАГІЧНІ

із пророслими бур'янами та падалицею.

І, нарешті, якісний обробіток ґрунту – це передумови для накопичення необхідної вологи.

Водночас з оранкою та дискуванням, сіємо, бо для нашого виробництва – пшениця – то важлива складова раціону тварин. Цьогоріч посівна значно розтягнулася у строках, бо щоб посіяти, треба зібрати попередній урожай. Частина пшенички, що потрапила під дощик, уже зеленіє, решта – ще чекає своєї пори. Маємо надію на добрий урожай, основний та передпосівний обробіток ґрунту провели вчасно. Добрива вносили разом із посівною. Зерно протруєне,



Ранкова кава, яка сьогодні особливо смачна, яблучко чи грушка, подаровані сусідом, барвистий метелик майже посеред осені, кіт, що грається хвостом за вікном найближчого будинку, весела розповідь колеги по роботі - тисячі випадковостей, великих і малих подарунків дня.

А якщо вдається ще зробити подарунок іншому, то взагалі вважай, що день у тебе осяяний світлом.

Є дні, коли Група компаній «Нива Переяславщини» стає носіями світла для наших добрих друзів, бо ми розвозимо продуктові набори своїм підопічним. Більше ніж три роки тому їх було тільки 100, зараз уже 177, людей, які чекають від цього дня подарунків і ми обов'язково їх приносимо, самі при цьому також отримуємо задоволення.

Подарунки цього дня розпочалися із самого ранку. Зазвичай пакування - то тривалий процес, а цього разу навіть без запросин зійшлися разом водії усіх службових автобусів і дуже швидко, буквально за годину, підготували набори до видачі.

Інший подарунок, що товариство для подорожі цього дня було просто чудове - молоді, активні, швидкі - агроном *Володимир Барабаш* та соціальний працівник *Аня Кулик*.

Цього разу нас гостинно зустрічало

Попри те, що рідна країна переживає найтривожніші свої часи, в усякому разі для нашого покоління, зациклюватися на сумних подіях ніяк не можна собі дозволити. Тому шукаймо приємності скрізь, у всьому, що з нами відбувається...

КОЖЕН ДЕНЬ НЕСЕ ПОДАРУНОК

Яблуне. Зазвичай ми заходимо у тихі обійстя, де головний співрозмовник - телевизор, тут же кімната сповнена дитячим щебетом, сміхом. У *Ганни Антонівни Руденко* аж 13 правнуків і дехто із них саме прийшов до бабусі в гості: *Аня, Валюша, Андрюша, Дениско*. Бабусі всього вісімдесят сьомий рік, а у родині є навіть трійня.

У *Таїсії Олександрівни Лукаш* ми навіть почули, що з такими подарунками, вона просто в раю живе, і найбільше чого хочеться - це закінчення війни: «Оце був би подарунок для всієї України».

Галина Петрівна Чайло милується квітами на подвір'ї та каже, що

вересень подарував справжній літній день, от вам ще один дарунок.

У селі *Григорівці*, де живе родина *Чорних*, ми також отримали подарунок, їх вулиця була *Леніна*, тепер вона *Щаслива*, і це дуже символічно, що вона нарешті звільнилася від ненависного імені та стала

Щаслива.

Наприкінці поїздки дорога приводить нас до *Тетяни Олександрівни Семеніст*. 2 жовтня їй виповнилося 94

роки. І хоча доля обійшлася з нею не дуже люб'язно, бо вона залишилася сама, тільки невістка приїжджає, але віє від неї такою радістю і щастям, що можна замилуватися. Щиро вітаємо іменинницю з Днем народження, нехай доля дарує ще багато весен і літ, добре здоров'я і приємні моменти життя. І нехай кожен новий день обов'язково приносить подарунок

і бабусі *Тетяні* й кожному із нас, щоб вистачало нам сили й завзяття дочекатися найголовнішого нашого подарунка - *Перемоги!*



Всюди, де є людина, є можливість проявити доброту. (Сенека Луцій Анней (Молодший)).

СЕКРЕТИ ОСІННЬОЇ ПОСІВНОЇ

очищене, всі основні технологічні операції виконані», - зазначає директор із питань рослинництва,

наставник головних агрономів - *Станіслав Кошіль*.

Тим часом нас чекає поле, у ньому

оця магія хліборобської праці іще помітніша. Сьогодні не будемо називати прізвиськ, бо за кілька тижнів побували на різних полях. Десь оранка відбувалася одночасно зі збиранням культур, десь одинокий трактор на скошеному полі нарізав скибу за скибою, навіть перші зелені паростки пшенички встигли залишити на світлинах. Така тривожна посівна, ще одна посівна непростого воєнного року, уже позаду. Щира вдячність людям, які збирають і сіють, агрономам, що дбайливо слідкують за якістю і технологією, наставникам-професіоналам, що добре виконали свою роботу, а значить - буде хліб, значить - будемо жити й перемагати!



ТМ «П'ЯТАЧОК» - 15 РОКІВ! ВІТАЄМО!

Міцного здоров'я, дорогі колеги, злагоди у родинах і успішної роботи, приємних і радісних моментів у житті. Ми обов'язково відсвяткуємо це разом із найголовнішим нашим святом – Перемогою!

А нашим шанувальникам, усім, хто любить і споживає нашу продукцію сердечно зичимо переможного миру і смачного життя, а ми докладемо до цього усіх зусиль.

Слава нашим ЗСУ! Слава трудівникам і трудівницям продовольчого фронту! Слава Україні!

За дорученням керівництва, власник компанії «Нива Переяславицини», Олександр Мостіпан



Дорогі друзі!

15 років тому розпочалася смачна історія нашої торгової марки «П'ятачок». Це було закономірне продовження і поступовий розвиток «Ниви Переяславицини».

На моє глибоке переконання, Україна не може бути лише сировинним придатком світу, а українському відповідальному бізнесу замало лише вирощувати зернові, він повинен розвивати таке виробництво, у якому переробка, якомога повніша, є його основною частиною. Тому «Нива Переяславицини» - це вертикально інтегрована компанія замкнутого циклу.

Нині, оглядаючись на історію, ми розуміємо, що усе зроблене – це непростий шлях, це успіх, створений сотнями роботящих рук і зусиллями багатьох людей.

До усвідомлення необхідності тваринництва ми дійшли майже відразу, знайшли свою

нішу, подбали про належну генетику і сучасні технології, збудували перший комплекс і у 2007 розпочали будівництво забійного цеху. У 2008 ми вже випускали першу продукцію та зареєстрували власну торгову марку.

Бути виробником харчової продукції, тим паче м'ясної, це не проста справа: м'ясо - продукт делікатний. Але ми пройшли цей шлях і нині компанія – лідер тваринницької галузі, а ТМ «П'ятачок» - знаний і шанований виробник м'ясної продукції. У нашому асортименті охолоджене м'ясо, м'ясні вироби, ковбаси, напівфабрикати, снеки, консерви, м'ясні делікатеси на будь-який, навіть найбільш вишуканий смак. Нині ми маємо 53 магазини фірмової мережі та представлені у великих мережових супермаркетах, а якість наших виробів отримала високу оцінку споживачів.

На жаль, повномасштабне вторгнення росії не дає можливості втілити у життя наші плани, бо ще до війни ми розпочали масштабну підготовку до будівництва нового м'ясопереробного заводу, що дозволить переробляти більшу частину м'ясної сировини, яку ми сьогодні маємо, дасть 360 робочих місць. Для цього ми збудували низку допоміжних виробництв. У перші місяці війни ввели в експлуатацію абсолютно унікальний завод з переробки продуктів тваринництва - рендеринг. Нині завершуємо будівництво житла для ВПО, які стануть нашими співробітниками. Наразі робимо усе, що повинен робити свідомий український бізнес для того, щоб Україна вистояла і перемогла. Ми віримо у це, ми працюємо для цього, ми наближаємо перемогу всіма можливими засобами!

Щиро вітаємо з 15-річчям усіх причетних до цього, а це

кожен працівник компанії. Ті, хто вирощують пшеницю, ячмінь, сою і кукурудзу, щоб наші поросята мали найкращі корми. Ті, хто на елеваторах сушить і зберігає збіжжя, щоб воно було якісним. Ті, хто виготовляє збалансовані корми для тварин на комбикормовому заводі, Ті, хто перевозить їх до місць годівлі. Ті, хто забезпечує комфортні умови, щоб росли поросята. Ті, хто переробляє м'ясну сировину і виготовляє із неї смачні продукти. Сотні людей, які привозять їх до магазинів і наші продавці, що допоможуть вам обрати власний продукт. Це ще величезна армія будівельників, які зводять ферми, дороги, заводи, магазини. Це наша логістика і механізатори, це бухгалтерія і менеджери. Це великий дружний колектив компанії, де кожен підрозділ – це частина цілого і всі працюють на кінцевий результат.



Ми - хліборобський рід!



Живи в поті чола!

Дитина пожалилася кропивою, покупалася в прохолодній воді, подряпалася колючкою, з'їла падалицю в саду - значить, загартувалася від недуг, стала міцнішою, сильнішою духом.

Коли ріжете овочі ножом, вони частково втрачають земну поживу. Краще їх їсти і варити цілими. Цибуля вдвічі корисніша, якщо її роздушити руками або дерев'яною дощечкою.

Не обов'язково пити чай лише з пакетів. Для мене найкраща заварка - з молодих гілочок груші. Такий чай дуже пахучий і лікувальний. Виводить солі та зайву воду, знімає болі в запалених суглобах, додає чоловічої сили.

Кип'ятити молоді грушеві пагони 10-15 хв.

Я лише раз у Сибіру був у лікарні, коли мені перебило ногу. Зате в аптеці не був ніколи. Лікуюся сам і лікую інших. Ліки ці дуже прості, дешеві і доступні. Наприклад, вода. Вона освіжить мозок, підсилить серце і розм'якшить нерви. Зауважте: не якась інша рідина, а чиста вода. І не менше літра щодня, а краще 2 літри. А кава, чай, солодкі напої, пиво підточують серце.

Ходити багато треба. При ходінні підшви труться і живлять цим мозок.

Не допустіть грип у ваш дім. Для цього треба лише нарізати дрібно часник і цибулю й покласти на полотенце в усі куточки хати. І обов'язково біля вхідних дверей. Поганий вірус не заїде до вашої оселі.

Якщо ви втомлені, слабкі, хворобливі, просто дайте організмові відпочити. Нехай простішим стане харчування. Для цього слід їсти якусь одну страву щодня. Наступного дня - іншу. Хоча б тиждень-

другий.

Якщо в домі немає ні ліків, ні грошей, а ви занедужали, нічого не бійтеся. Попросіть добру людину, а ще краще дитину, аби принесла вам гілочок верби. Подрібніть їх і заваріть чай. Цей золотавий напій пахнутиме літом і вашим дитинством. Він здолає застуду, зніме озноб, очистить тіло і заспокоїть душу. Це - природний аспірин та анальгін.

Не переробляйся. Після кількох днів важкої роботи - перепочинок.

Цибуля помічна від усіх хвороб. Дрібно нарізану цибулину залити пляшкою спирту. Настоявати 3 доби у темному місці, процідити і пити з водою по 15-20 крапель тричі на день до їди. Така настоянка стимулює роботу всіх органів.

Ліки з цибулі. Цибулину натерти на терці і залити півлітра гарячого молока. Настояти в теплому місці. Ввечері перед сном випити одну половину, а вранці натщесерце - другу половину.

Чоловік, що живе з двома жінками (має коханок), вмирає набагато раніше, ніж його жінки.

Якщо чоловік вживатиме щоденно хоча б третину склянки соку або пюре гарбуза, то довго відчуватиме себе сильним. На цей рахунок маю ще одну підказку - не носіть тісної і теплої спідньої білизни. Природа так побудувала чоловіка, що його приналежність виступає з тіла. Тож весь час повинна бути на холоді, на повітрі.

Наші батьки добре знали: для доброго здоров'я

чоловікові слід вживати сало з цибулею, а в пісткашу або квасолі з олією. І обов'язково - цибулю. І щодня. Цибуля дразнить язик і шлунок. А значить - і чоловіка.

Груша - плід для чоловіків. Але лікувальна груша тільки та, що пахне. До того ж вона понижує тиск. Не можна їсти гнилих груш.

Ми забуваємо, що ліки ростуть із землі. Наприклад, гречка. Вона нормалізує тиск, допомагає при цукровому діабеті. Гречки замінити хворому і картоплю, і хліб. Усім, хто хворіє на склероз, ревматизм, запалення суглобів, також треба включити гречку до свого меню. Гречка зміцнює судини і очищає очі.

Найкраще понижують тиск - селера, клюква, грейпфрут.

Найцінніші горіхи - незрілі. Вони містять вітаміну в кілька десятків разів більше, ніж висушені. Тому не лінуйтеся незрілі зернята почистити і залити медом, сиропом, горілкою. Це - ваша аптека.

Полуниця добре очищає всі нутрощі, освіжає тіло. Вишня і черешня очищають кров.

Від малини прибуде кров, укріпляться нігті й волосся.

Персики слід їсти, коли нема апетиту.

Сухі абрикоси - диво для серця. Коли воно кволе, пийте з них 2-3 горнятка узвару щодня.

Далі буде!

Вітальна світлиця - «Перевесельце»!

У Старій Оржиці Кудрявський Іван Іванович 1.10 відзначив 60, Гора Ніна Миколаївна 31.10 – 65, Руденко Ганна Петрівна 10.10 - 80! У Новій Оржиці Зануда Петро Олександрович 8.10 відзначив 60 років, Панасюк Володимир Євгенович 26.10 – 70! У Гостролуччі Волюйко Василь Якович 20.10 відзначив 85! Бажаємо вікувати в щасті і мирі!	У Русанові відзначили 65-річчя Зінь Оксана Романівна – 1.10 та Литовченко Вячеслав Петрович – 7.10! 10.10 - Несіймука Марія Андріївна, 12.10 - Ряба Марія Андріївна – 75, Хамбір Анастасія Олександрівна 25.10 - 85! У Семенівці Бородавка Валентина Петрівна 15.10 відзначила 60! Миру і щастя!	У Яблуневому Остапенко Людмила Григорівна 17.10 зустріла 60 років! Онученко Любов Григорівна 6.10 – 70, Кулієва Євгенія Михайлівна 11.10 – 75, Кривошлик Людмила Василівна 18.10 - 85! Щастя вам!	У Сомковій Долині Тарасенко Сергій Васильович 2.10, Горяєва Лідія Олександрівна 4.10, а Сморчкова Любов Володимирівна 24.10 святкували 70, Тоцька Софія Петрівна 4.10, Микитенко Марія Андріївна 12.10, Добровольський Михайло Іванович 20.10 - 75! Нових ювілеїв!	У Ничипорівці Семесько Володимир Петрович 21.10 відзначив 70, Семеняка Григорій Іванович 27.10 - 75! Щастя і миру Вам!
У Козлові 23.10 Осичанська Тетяна Олексіївна зустрічала 60, Чуб Леонід Онисимович святкував 23.10 – 65, Барабаш Софія Василівна 25.10 – 75, Пінчук Володимир Тарасович 28.10 - 85! Хай здоровиться у мирі!	У Студениках 18.10 Коханевич Надія Володимирівна відзначила 60, Прокура Володимир Іванович 9.10 – 65, Винник Марія Григорівна 5.10 - 70! Тож многая літа вам у мирі і радості!	У Паришкові Корж Олександр Миколайович 29.10 зустрів 60-річчя, Петренко Володимир Андрійович 28.10 – 75, Смульська Євгенія Йосипівна 27.10 – 80, Попович Ніна Іванівна 7.10 - 85! Щастя і добробуту!	У Вознесенському Андрійченко Валентина Василівна відзначила 2.10, а Гомонець Ганна Артемівна 8.10 – 65, Гуренко Микола Костянтинівич 25.10 – 75, Жданович Валерій Дмитрович 1.10 - 85! Миру і спокою!	У Двірківщині Саченко Світлана Петрівна 1.10 зустріла 60, Тарабара Тамара Павлівна 18.10 – 65, Клименко Василь Якович 12.10 - 80! Щастя!

Керівництво та працівники Групи Компаній «Нива Переяславщини» щиро, з роси і води зичать пайовикам-ювілярам многая літа, тепла від сонця і людей! А «Перевесло» запрошує вас надсилати на електронну адресу pereveslo@ukr.net або передавати привітання через відповідальних по населених пунктах.

Магнітні бурі в листопаді 2023 року:

18, 19 та 20 листопада — слабка магнітна буря, 24, 25 та 26 листопада — середньої сили, 29 і 30 числа — слабка.

Міжрайонний інформаційний бюлетень
Групи компаній «Нива Переславщини»
Розповсюджується на Бориспільський та Броварський райони Київської області.
Віддруковано - ТОВ «МЕГА-ПОЛІГРАФ»
Наклад- 3200 примірників

08420, Україна
Київська обл., Бориспільський р-н,
с. Переяславське, вул. Привокзальна, 2
<http://niva-group.com>
Матеріали номера підготувала Г. Третяк
Редагування і верстка - М. Нанінець