

# Від виробника до переробника – вчасно і охолоджене...

**Основний виробник молока в Україні – сільський господар – сьогодні забезпечений хорошими приймальними пунктами з охолоджувальними танками, сучасними молоковозами, тільки виробляти молоко він не зацікавлений**

# «Одне знищуємо, а нічого іншого не пропонуємо взамін»



**Як транспортується сировина на переробне підприємство? Чи дотримуються у цьому процесі усіх вимог санітарії? І як бути у тій ситуації, коли ці вимоги постійно зростають, а основним виробником молока в країні і далі лишається сільський господар з однією-двома коровами? Ми вирішили дослідити це, завітавши на Самбірський молокозавод у Львівській області. Він цікавий тим, що від приватних селянських господарств отримує 99 відсотків сировини. Зона заготівлі підприємства – Самбірський, Старосамбірський, Турківський і частково Дрогобицький райони Львівської області. Три останні – гірські. Перед тим, як вирушити до сільських приймальних пунктів, ми зустрілися з головою правління ВАТ молокозавод «Самбірський», директором Галиною Едвардівною БОРИВСЬКОЮ, яка представила своє виробництво**

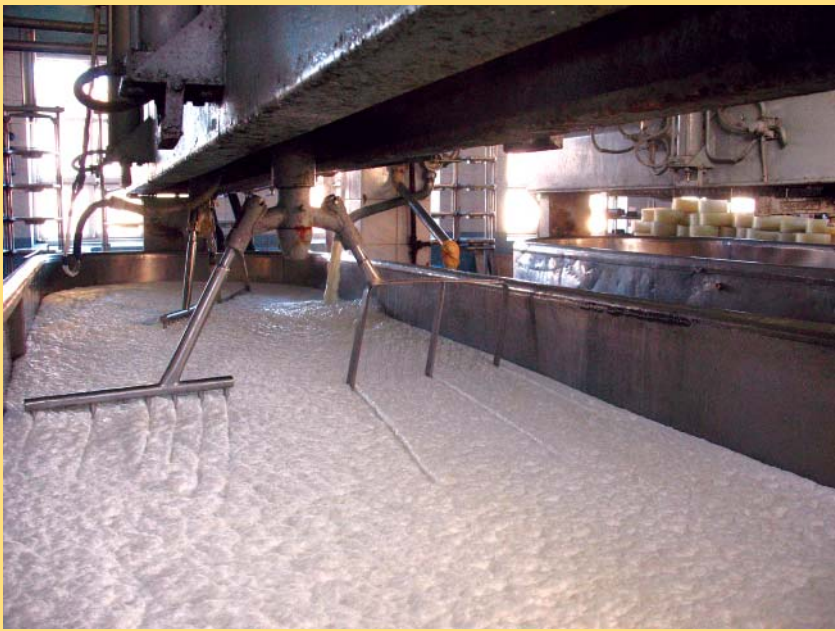
– ВАТ молокозавод «Самбірський» – це колишній міський молокозавод, який випускав цільномолочну продукцію, масло та сир, – розповідає Галина Едвардівна. – Коли треба було визначитися на чому зосередити свої зусилля, ми зупинилися на сири, адже мали хороших фахівців. Та й раніше у нас було дві сироварні дільниці. Зараз варимо сир тільки у Самборі, також виготовляємо масло в невеликій кількості для місцевого ринку. Візитною картою нашого підприємства вважаються сири «Естонський» та «Ярославський». Їх ще добре пам'ятають і люблять. «Естонський», до слова, виготовляється тільки на двох заводах в Україні – у нас та в Острозі на Рівненщині. У літній період, коли є достатньо молока, варимо «Сметанковий», «Гауду», «Мааздамер». До 2006 року сімдесят відсотків нашої продукції експортувалося в Росію, й заборона стала для нас великим ударом. Питанням номер один було оте селянське молоко. Звичайно, ми знайшли нові ринки збуту в Україні. Зараз великою проблемою для нас є відсутність сировини. Якщо влітку ми переробляємо сто тонн молока на добу, то в листопаді – тільки двадцять тонн, а в зимові місяці буде ще менше. Й ситуація на Львівщині зараз така, що сировини

бракує усім молокопереробним підприємствам.

Влітку ми намагаємося зварити сиру стільки, щоби мати реалізацію в зимовий період, щоб не втратити своїх покупців. Маємо нову хорошу камеру для визрівання і зберігання сирів, яка була збудована в рамках українсько-голландського проекту технічної допомоги. Наступним кроком цієї співпраці мала би бути модернізація виробництва. Хочемо придбати за власні кошти обладнання для автоматизації виробничих процесів. Ми їздили в Голландію, бачили там багато цікавого, вибрали те, що нам підходить, і вже впритул підійшли до моменту купівлі, але виявилось, що треба ще трохи почекати. Одна причина – економічна криза, нестабільність на валютному ринку, а друга – кількість сировини. Скільки її буде наступного року, ще через рік, яким шляхом буде розвиватися молочний напрямок тваринництва в Україні – ніхто не знає. Чи буде якась підтримка сільгоспвиробника, приватного сектору, чи його нівелиують взагалі, так, як у європейських країнах, і зроблять ставку на великі фермерські господарства? Наші сусіди-поляки худобувирізували тотально, корова в селі там тепер рідкість. Питання поставлене так, що у ферме-

ра, який має менше десяти корів, молока не приймають.... Якщо у нас так само буде поставлене питання, то ми не знаємо, що будуть робити наші селяни і ми разом з ними. Майже уся сировина заготовляється у приватному секторі, де люди тримають максимум три корови. Й донедавна ми мали гарні результати: молока було вдосталь, коштом підприємства закуповували холодильники, встановлювали їх у сільських молокозбиральних пунктах і отримували непогану сировину. Зараз по селах – тотальний виріз худоби. Старшим людям важко її тримати, а молодь уже не хоче, не має матеріального зацікавлення. Їй доступні різні соціальні виплати – по безробіттю, по народженню дітей. То навіщо перенапружуватись? У якійсь мірі держава сама стимулює цю нехоть до праці... Зараз потрібно, щоб держава чітко сказала, що вона планує робити з приватним сектором.

**М.П.: Схоже, з питанням сировини виробники залишилися самнасам, і по-різному його вирішують. Хтось намагається організувати власні великотоварні ферми, хтось уже набив на цьому ґулі, хтось планував і вже відмовляється від цієї ідеї. А як у вас?**



**Г.Б.:** У нас є така ідея, і ми від неї не відмовляємося. У рамках спільного українсько-голландського проекту плануємо побудувати ферму на 1000 голів. І займатися виробництвом молока має голландець, людина, яка добре знає цю справу, готова приїхати сюди і жити в Україні. Я вважаю, що це вже – половина успіху. Не покидаю надії і думаю, що ми доведемо це все до кінця, аби тільки затвердили якийсь бюджет на 2009 рік і ми чітко знали, на яку допомогу можна розраховувати від держави. Дуже хотілося б, щоб такий пілотний проект з'явився на західних теренах – показова ферма, куди б усі могли приїжджати і дивитися, як насправді має виглядати виробництво молока. Це мало б бути недалеко від Самбора, є земельна ділянка, уже зроблений аналіз ґрунтів, голландські спеціалісти розробили бізнес-план. Вони готові привезти усе необхідне для побудови ферми, худобу, всю кормозаготівельну техніку. Нашій стороні це обійшлося б в півтора мільйони євро, і за теперішніми цінами термін окупності такого проекту – п'ятнадцять років. Це якщо не буде нікої підтримки від держави... Хто сьогодні відважиться вкладати на п'ятнадцять років кошти при такій нестабільності? В Україні є прописана програма відшкодування до п'ятдесяти відсотків витрат тим, хто взявся відбудовувати ферми, але спочатку ці кошти треба вкласти... Одне слово – багато питань без відповідей. А тим часом у нас нема куди подіти зерна, бо нема тваринництва.

Реальний приклад безгосподарності...

**М.П.:** *Що ви як виробник можете сказати про те селянське молоко, яке заготовляєте?*

**Г.Б.:** У гірських районах кількість його невелика. Там корова більше як три тисячі літрів на рік не дає, й не усі сто відсотків ми можемо закупити. Якщо говорити про товарність, то це – 40–50 відсотків. Показники такі: забрудненість – дуже індивідуально все, білок 3,1–3,2, жир 3,4–3,6. Загалом непогані показники, таке молоко цілком придатне для виготовлення сиру. Трохи гірше взимку, коли худоба переходить на стійлове утримання. Наші селяни звикли годувати худобу переважно сіном, а це відбивається на показниках. І ще одна велика проблема – період отелів. Ми намагалися переконати селян трохи змістити ці періоди, щоб мати молоко і взимку, але зрозуміли, що переконувати – марна справа. Один господар пояснив мені, що взимку його сім'ї молоко не потрібне, бо після Михайла (21 листопада) починається передріздвяний піст, на Різдво він заріже свиню, а далі – Великий піст, і аж навесні потрібне молоко. Тоді переважно й отелюються корови. Так було за діда-прадіда, і він не збирається нічого змінювати. Я, мовляв, у цьому нічого не тямлю... Одне слово, ментальність місцевих людей, релігійний фактор дуже суттєво впливають на виробництво молока. Тут би мали бути хіба якісь економічні важелі, щоб

спонукали людей. Та й то – дуже важко добитися чогось, якщо у господаря одна–дві корови. Якби було 5–6, то можна пробувати. Ми покинули ту невдячну справу.

**М.П.:** *Завдяки розташуванню у гірському районі ви маєте унікальну можливість виготовляти екологічно чисту продукцію, яка у Європі маркується як «органік». І підприємство ваше для цього підходить.*

**Г.Б.:** Так, бо воно невелике. Я бачила такі малі підприємства в Голландії, і вони роблять те, що гігант не може, а все, що виготовляється вручну, є ексклюзивним. Ми не втрачаємо надії, що, попри тенденцію до збільшення підприємств, створення корпорацій, попри глобальні процеси укрупнення, ми матимемо свою нішу на ринку. Можливо, у тому виробництві буде більше ручної праці, але це не вважатиметься мінусом. Інша річ – отримати європейський сертифікат екологічно чистої продукції. Для цього потрібна титанічна праця. І чи є в Україні такі лабораторії, які би підтвердили унікальність ексклюзивної продукції?

На нашому заводі справді є можливість виробляти «органічну» продукцію. Біля самого кордону, на Закарпатті, маємо партнерів – чехів, які виготовляють виключно органічні добрива для підживлення пасовищ. Органіка дає гарний приріст трав, і ніякі хімічні речовини не потрапляють в молоко. Закупуємо їх централізовано і роздаємо селянам... Наші гірські райони ще не засмічені хімією, там давно пропали колгоспи, чисте повітря, гарна природа. Недарма і наші колеги-голландці називають Карпати другими Альпами...

**М.П.:** *І як у цих «Альпах» виглядає заготівля і транспортування молока?*

**Г.Б.:** Усе залежить від села, від кількості молока, і ці тенденції змінюються, бо час нестабільний. На ста молокоприймальних пунктах встановлено шістдесят холодильників, (буває, що один – на два села), є стаціонарні приміщення, усі приймальники молока – наші працівники, отримують платню на заводі. У літній період молоко забираємо два-три рази, а зараз, в осінньо-зимовий – раз на день, і це завжди робиться

зранку. Якщо хтось здає вечірнє молоко, то воно обов'язково – в окремих ємностях. В організації молокоприймальних пунктів теж була голландська підтримка, і ми нею скористалися.

На пунктах є все необхідне для аналізу молока, то ж чітко розмежуємо перший, другий ґатунки і неґатункове. Маємо своїх п'ятнадцять молоковозів і одну багатотонну машину, яку посилаємо на дальші відстані. Машини переведені на газ, що теж дає нам економію. Якщо радіус доставки 30–40 кілометрів, то те, що закачали – те й привезли, а якщо він більший, то треба краще охолоджувати – до 4 градусів. Коли молоко потрапляє на завод, то жодних проблем з ним немає.

Хоча, якщо беремо тонну молока гарної якості в одному селі, а приїжджаємо в інше село і доливаємо тонну гіршої якості, то сумарно вийде гірша якість. Наші водії є водночас експедиторами і лаборантами: відбирають окремі проби і ми ще на заводі контролюємо те, що написала молочарка... Є у нас своя служба по ремонту молоковозів і холодильних установок. Трапляється, що у селах пропадає електроенергія чи її вимикають. Ось тоді туди терміново виїжджає ремонтна служба або ж черговий молоковоз, який тут же забирає молоко.

Чим вигідний такий шлях? Ми не маємо ніяких посередників і штучно не здорожчуємо вартість сировини. Це, можливо, найважчий шлях, додаткові витрати для підприємства, легше було б працювати з кимось одним, і тоді тебе вже нічого не обходило б. Але ми пішли вибраним шляхом. Важливо те, що доставка молока до холодильника недалеко – у межах кілометра-півтора.

Зараз завод працює через день – щоб економити ресурси. Маючи холодильники, можемо зібрати молоко і тільки через день-два переробляти, але довше тримати його не можна, бо це все ж таки сільське молоко, доїння ручне, воно транспортоване, і так далі. Вживаємо додаткових заходів, щоби зменшити забрудненість. Наші сири нормально зберігаються тричотири місяці і півроку.

**М.П.: При такій кількості сировини з приватного сектору є велика загроза фальсифікації. До яких**

**методів найчастіше вдаються ваші здавачі молока?**

**Г.Б.:** Люди навчилися цього на фермах. Вони бачили як там це робиться і собі, буває, пробують. У нас господарств взагалі немає. Ніяка господина спеціально не буде витрачати гроші на якісь домішки або на антибіотики, бо їх взагалі немає де взяти. Ми, Богу дякувати, застраховані від таких речей. Коли були великі господарства, то щось подібне спостерігалось. Єдине, що собі можуть «дозволити» деякі несумлінні здавачі, то це зібрати шар сметанки. Тоді жирність молока стає нижчою – 2,7–2,8. Для сиру це не так важливо, бо ми і так нормалізуємо суміш до 2,5 відсотків жирності. І вдаватися до таких методів можна хіба-що в осінньо-зимовий період, коли раз на день заготовляється молоко. Влітку подібних випадків майже не трапляється. При триразовій заготівлі немає можливості таке робити. Також трапляються випадки доливання до молока води, але наші молокоприймальні пункти забезпечені ареометрами, це виявляється, і таке молоко відсторонюється.

**М.П.: Наближається Новий рік. Це завжди – підсумок, якісь сподівання, надії.... З чим підходите до Нового 2009 року? Що найбільше хвилює?**

**Г.Б.:** Хвилює те, що ми не знаємо: а що ж буде далі? З входженням до СОТ забороняється дотувати індивідуальний сектор. Уже грудень, а механізму,

як усе буде насправді, немає. Ніхто не сказав, чи буде продовжене це дотування, чи відмінене, і якщо відмінене – то що буде взамін? Сільське молоко недороге, ціна коливається від 1,30 гр. до 1,50 гр. – в залежності від якості, і 20 відсотків у цій ціні – дотація з ПДВ. Якщо її відмінять, то молоко буде по гривні – за безцінь... З тим щось треба робити. Якщо ми хочемо зберегти традиційне українське село, де в кожному дворі має бути корова, то мусимо щось робити. У нас, на Західній Україні, так було. А зараз виріз худоби відбувається набагато швидше, ніж прогнозувалося. Корову виводять з подвір'я без жалю – раз і назавжди. Інша вже у цьому дворі не появиться. Люди розв'язують собі руки, хоча ті, що тримають корову, мають велику перевагу в плані харчування своєї сім'ї. Дитина, яка п'є молоко від корови, не вмирає на уроці фізкультури. Вона здоровіша, ніж та, що виросла в тепличних умовах міста, пила біо-кефірчики та йогурти. Це, мабуть, не краще, ніж свіже молоко. Нині ми забуваємо смак справжнього молока і втрачаємо здоров'я нації. Одне нищимо, а нічого не пропонуємо взамін, і це – найстрашніше. Якби ми мали розпайовані землі, побудовані ферми, відлагоджене навантаження на цю землю, то можна було б знехтувати приватним сектором. Але сьогодні людям ніде працювати. Вони сіли на плечі держави і отримують дотації по безробіттю. А, може, краще ті кошти скерувати на підтримку тих, хто тримає корову, хто хоче працювати?



# «Молоко за безцінь? Не буде!»

**А після цієї розмови ми разом із Марією Василівною Перепелицею, заступником директора по сировині, вирушили в рейд по селах Самбірського району, щоб на власні очі побачити, як виглядають пункти заготівлі молока, як воно транспортується і почути голос самого виробника**



... Перше село на нашому шляху – Воютичі, що за сім кілометрів від Самбора. Близькість міста відразу відчувається: всюди охайні двоповерхові будинки, збудовані за останні роки. Скрізь – ідеальна чистота і порядок. На одній із вулиць – такий же ж охайний будиночок-вагончик, що слугує пунктом прийому молока. Марія Василівна відразу ж зауважила, що завод закупив декілька типових вагончиків, які виготовлені спеціально для розміщення такого пункту. Всередині цього приміщення – танк-холодильник і все інше обладнання, необхідне для прийому молока. Приймальниця – Марія Іванівна Жолдак – живе поруч (вагончик якраз і встановлений близько – для зручності. І, забігаючи наперед, зауважимо, що так є й в інших селах). Сюди стікаються «молочні ріки» з чотирьох молокопунктів. Для його швидкої доставки до холодильника є окремий молоковоз, водій якого живе у сусідньому селі. Уже охолодженим до шести градусів молоко забирає інший молоковоз і доставляє на завод. На час наших відвідин у танку було 799 літрів молока.

«А влітку буває до трьох тонн на день», – каже заготівельниця. Тут же ж поправляє себе, додаючи: «Бувало, бо за останні два роки в селі різко поменшало корів. Худобу вже мало хто тримає. Колись на нашому кутку було 80–90 корів, зараз – чотири. На іншому кутку – Горі – було 130 корів, тепер – 27». І так по всьому селу. Здавати молоко за гривню тридцять копійок людям не вигідно, ця ціна навіть нижча, ніж торік. Зовсім поруч – місто, де півторалітрова пляшка молока на базарі коштує 7 гривень, літр сметани – 20 гривень. От туди й везуть. У селі уже ніхто не тримає по три корови, дві – рідкість. Це й не дивно, адже тут є де людям працювати: діє три заводи – цегельний, керамзитовий і спиртовий.

Поки ми оглядаємо вагончик і все в ньому, до нас підходять дві селянки. Катерина Петрівна Телюх тримає одну корову. Зараз господиня носить на приймальний пункт 5–7 літрів молока на день, влітку й десять здавала. І для себе щось залишалося. Час від часу дочка продає молоко в Самборі по чотири гривні за літр. «Мабуть, навесні буду продавати корову, бо тримати її зовсім не вигідно, – бідкається жінка. – Молоко в ціні не те що з водою зрівняли, а за безцінь віддаємо: гривню тридцять коштує півлітри води... А скільки треба напрацюватися біля тої корівчини, кормів заготовити. Та фіру сіна привезти он з того поля коштує у нас 25 гривень...»

А її сусідці Ганні Степанівні Кіцулі потрібно щонайменше шість таких фір сіна, бо тримає дві корови. Влітку вона здавала на молокоприймальний пункт по 400–500 літрів молока. Каже, що теж навесні збирається одну корову продавати, адже болять руки, ноги, а в сім'ї більше нікому доглядати за худібкою. Син поїхав на заробітки в Чехію, невістка до корови й не підступає. Ганна Степанівна тридцять років працювала дояркою в колгоспі. Більшість з них вручну доїла – п'ятнадцять корів у групі, тричі на день!!! Вона й розповіла нам, що в цьому селі були три великі чотирирядні корівники, у кожному – по 400 голів. Й збудовані вони були десь перед вісімдесятьма роками, тобто, ще довго могли б стояти. Та від тих будівель й сліду не лишилось... Про колишню ферму нагадує хіба що водонапірна башта.

Сільська молочарка теж тримає корову. За минулий місяць здала на приймальний пункт 335 літрів молока. Доїть свою корову вручну, як і всі господині в селі. За чистотою – суворий контроль, щодавно на пункті проводять аналізи. Також час від часу сюди й в інші заготівельні пункти приїжджає заводська лабораторія і вже системою «Екомілк» здійснює всі аналізи молока. Вибіркові проби забирає водій і везе на завод – для повторного контролю. Одне слово, із цим тут порядок.

Приймальний пункт справив хороше враження, тільки от дивитись на людей боляче. Запамятались їхні сумні погляди, спрацьовані руки. Жінки зізналися, що їх би влаштувала ціна й дві гривні. Всього-навсього на сімдесят копійок більше.

Наступний пункт на нашому шляху – у селі Вербівка, куди також доставляють молоко із сусідніх Садковичів. До Самбора звідси – п'ятнадцять кілометрів. Такий же ж типовий вагончик, тільки тут він «прикрашений» шиферним дахом. І теж – біля двору приймальниці. Нею виявилася молода жінка Гуч Оксана Романівна, дружина сільського голови. На цьому пункті зараз теж разове приймання молока. В холодильнику було 337 літрів, а влітку, як розповіла Оксана Романівна, за день заготовляється дві – дві тонни триста.

Влітку молоко приносили з шістдесяти дворів, зараз половина відпала. Контроль тут теж подекадний. «А декого мушу перевіряти кожного дня, – каже, усміхаючись, жінка. – Знаю, кого. Не дай Бог попусти – потім не наздожену». Пані Оксана розповіла, як кілька господинь втікало з відрами, наповненими молоком, коли побачили, що біля пункту стоїть заводська машина з виізною лабораторією. От тепер вона їх взяла «під особливу увагу». Сама тримає дві корови і з гордістю каже: «Я – господиня. Маю корови файні. Хочеться працювати і щось з того мати». І що має? Максимум – тисячу гривень в літні місяці до сімейного бюджету. Влітку в день здавала по сорок літрів молока, зараз – менше, бо одна корова у запуску, а молоком від другої ще ділиться зі старенькими сусідами. Окрім корів, жінка ще має господарство: є свиня, гуси, кури, кролі. Влітку треба на 60-ти сотих заготовити сіно, на 30-ти – посапати кормові буряки, ще двадцять соток городу засаджує картоплею. Одне слово, є біля чого працювати. Ця сім'я повністю забезпечує себе продуктами і ще допомагає родичам у місті. Тридцятисімрічна Оксана менше нарікала на тяжку працю, каже, що любить працювати і хотіла б, але ціна молока – особливе питання. Якби вона була вищою, тримала б і три, і чотири корови.

Цікаво, що на іншому кутку цього села, що за двадцять кілометрів від кордону з Євросоюзом, є ще один приймальний пункт. Тут заготівельниця тримає коня і ним привозить до холодильника молоко. Завод доплачує їй за таке транспортування і «амортизацію» коня. «Вона швиденько збирає це молоко і за десять хвилин доставляє його до холодильника, – розповідає Марія Василівна Перепелиця. – Поки приїде заводський молоковоз, усе молоко вже тут».

У цьому селі теж колись була ферма на тисячу голів. Одна доярка доїла сорок корів...

Далі ми відвідали село Велика Вербівка. Молокоприймальний пункт тут нетиповий, розташовується у колишній заводській прохідній. Приміщення цілком для цього підходить. Тут встановлений холодильник на тонну двісті кілограмів молока. Приймальниця Розалія Іванівна Коваль працює на цій «посаді» уже дев'ятнадцять років поспіль. Жінка за своє трудове життя добре натягалася важких бідонів з молоком. Зараз не натішиться хорошими умовами праці. «Холодильник – то велика справа», – каже молочарка зі стажем. У попередні роки влітку вона заготовляла дві тонни молока у день, цього року – половину з того. Каже, що тримають корів переважно пенсіонери і лише по одній, для себе. Здають справді те, що залишається. Розалія Іванівна сама тримала донедавна три корови, зараз – лише дві. Влітку здавала по сорок – п'ятдесят літрів молока на день. За місяць до сімейного бюджету додавалося максимум 800 гривень... «Худобу масово здають, бо нікого не влаштовує ціна за молоко, – каже жінка. – І особливо люди розчарувалися цього року. Виїжджають на заробітки – у Чехію та в Росію».

Останній пункт нашого рейду – село Корничі. Ось тут ми побачили справді зразковий молокоприймальний пункт, який з'явився завдяки українсько-голландському проекту, про що є відповідний напис. Усе обладнання – голландське, а також сам будиночок та меблі. Молочний танк має автоматичне регулювання температури – від п'яти до десяти градусів. Тут і центрифуга, і водяна баня, і автоматизована мийка. До будиночка підведена вода. Одне слово – Європа...



За словами молокоприймальниці Катерини Андріївни Кобилянської, в селі різко поменшало здавачів молока: якщо раніше їх було 100–120, то зараз біля сімдесяти. Ще два–три роки тому в літні місяці село здавало 2300–2400 літрів молока, а зараз найбільше – тонну вісімсот. «У Корничих дуже добросовісні здавачі молока і Катерина Андріївна – також. Якби у нас було таких 10–15 працівниць, то було б дуже легко працювати. Я не пригадую випадку, щоб у цьому селі було погане молоко», – каже Марія Василівна. – Люди вірні нам, здають молоко навіть у такій важкій ситуації».

А що за вікном приймального пункту не Голландія, а українські реалії – ми переконалися, щойно з нього вийшовши. На нас чекав справжній сільський схід. Звістка про приїзд гостей зі столиці миттю облетіла село і люди прийшли поділитися наболілим. Ще з десяток жінок розповідали нам щось аналогічне, що ми уже чули – з болем, зі сльозами на очах. А одна з них – Марія Матвіївна Косовська – прийшла з листком паперу, на якому зробила обрахунок свого господарювання. Наводимо її монолог: «Тримаю три корови і фактично з них я живу. За рік виносила 7100 літрів молока й отримала за це 7900 гривень. Собівартість кормів у мене виходить 5800 гривень. Це без моєї праці. Виходить, що прибуток у мене за рік – 2100 гривень. Ділю це на 12 місяців і виходить 175 гривень (!!!) – на нас трьох. Я живу сама, без чоловіка, дитина вчиться в університеті. Що я можу тій дитині дати? Та стипендія зараз більша, а я працюю цілісінкний день, до хати навіть не заходжу. З півшостої ранку вже у хліві... Якщо я закладу у цю собівартість ще свою працю – як мінімум 460 гривень, то я в збитках. Собівартість виходить 11 тисяч 320 гривень. Це мінус 3 тисячі 420 гривень збитку, боргу. Я справді в боргах... У мене валиться стайня, я не маю де тримати цю худобу і не можу її відбудувати... Нам кажуть, що ми продаємо другосортне молоко. Як з другосортного молока може вийти сир високої якості, масло? Ну скажіть мені, люди добрі! Кращого молока від домашнього немає. Ще кажуть – нечисте воно. А ми б його пили?... Затрати на один літр продукції у мене виходять 2 гривні, а я продаю молоко за гривню десять – гривню двадцять. Кому я роблю дотацію? На кого я працюю?»

Хто може відповісти на ці питання?

**Надія ПАСТЕРНАК**  
**Роман ЯРЕМЧУК (фото)**