

МОВЧАННЯ ОКЕАНУ: ЧОМУ ЛЮДСТВО МАЄ ВРЯТУВАТИ КИТІВ І ДЕЛЬФІНІВ



Проблема китобійного промислу та дельфінаріїв: чому ссавці потребують нашого захисту
стр. 14

GreenNews

АНТАРКТИЧНА ПЕРЕМОГА УКРАЇНИ: ЗАТОКА КОЛІНЗ ОТРИМАЛА ОСОБЛИВИЙ СТАТУС

стр. 4

GreenNews

В УКРАЇНІ НАМОЛОТИЛИ ПОНАД 5,4 МІЛЬЙОНА ТОНН ЗЕРНА НОВОГО ВРОЖАЮ

стр. 6

GreenNews

НА ВОЛИНІ ЗБУДУЮТЬ ГІГАНТСЬКИЙ ВОДНЕВИЙ КЛАСТЕР ЗА 2 МІЛЬЯРДИ ЄВРО

стр. 9

GreenNews

ГІГАНТАМ МОДИ В ЄС ЗАБОРОНИЛИ ЗНИЩУВАТИ НЕРЕАЛІЗОВАНИЙ ОДЯГ

стр. 11

GreenNews

КАЧКИ, ЯКІ ЖИВУТЬ ЯК БАБАКИ: УНІКАЛЬНА ІСТОРІЯ З ОДЕЩИНИ

стр. 15



GreenPost – інформаційно-аналітичне видання, метою якого є популяризація й розвиток екокультури, законодавчих та функціональних норм екології України

#ECO LIFE STYLE
це актуально!

GreenEvent

Українські та міжнародні заходи, які відбудуться найближчим часом. Наукові, комунікаційні бізнес-події та інновації. Обмін досвідом експертів у сегменті еко-трендів.

26.07

«FOODPRO 2026»

Коли: 26 - 29 липня 2026 року
Місце проведення: м. Мельбурн, Австралія

Про захід: Foodpro 2026 — найбільша та найавторитетніша виставка харчової промисловості Австралії, яка проводиться раз на три роки та об'єднує виробників продуктів харчування і напоїв, постачальників інгредієнтів, обладнання, технологій переробки, пакування та логістичних рішень. Захід охоплює широкий спектр галузей, зокрема м'ясу, молочну, рибну, хлібобулочну промисловість, виробництво свіжих і заморожених продуктів, кормів для тварин, а також інноваційні рішення для харчового виробництва. Виставка збере тисячі професійних відвідувачів і представників галузі з Австралії та інших країн світу.

Мета заходу: Надати українським виробникам харчової продукції, напоїв, інгредієнтів, пакувальних рішень та технологій можливість вийти на ринок Австралії та Азійсько-Тихоокеанського регіону, презентувати свою продукцію міжнародним закупівельникам, знайти нових партнерів і дистриб'юторів, ознайомитися з сучасними галузевими тенденціями та інноваціями. За попереднього опрацювання дипломатом можуть бути запропоновані пільгові умови участі, а розмір знижки залежатиме від кількості залучених компаній.

Контакти для довідок: +61 292759206, foodproexpo@divcom.net.au

19.08

«AFRICA FOOD SHOW KENYA 2026 TA THE HOTEL EXPO KENYA 2026»

Коли: 19 - 21 серпня 2026 року
Місце проведення: Kenyatta International Convention Centre (KICC), м. Найробі, Республіка Кенія.

Про захід: Africa Food Show Kenya 2026 та The Hotel Expo Kenya 2026 — одні з провідних міжнародних виставкових заходів Східної Африки у сферах харчової промисловості, агробізнесу, переробки харчової продукції, пакувальних технологій, HoReCa та готельно-ресторанного сектору. Виставки відбудуться 19–21 серпня 2026 року в Kenyatta International Convention Centre (KICC) у місті Найробі, Кенія. Попередній захід об'єднав понад 150 експонентів, понад 8 000 відвідувачів із більш ніж 12 країн світу.

Мета заходу: Надати українським компаніям можливість представити свою продукцію та технології на перспективному ринку Східної Африки, встановити прямі контакти з імпортерами, дистриб'юторами та представниками торговельних мереж, знайти нових партнерів для розвитку експорту та вивчити потреби регіонального ринку. Особливою перевагою для українських учасників є спеціальні умови участі, підтверджені організаторами, зокрема знижки для експонентів з України, організація B2B-зустрічей, безкоштовне розміщення рекламної сторінки у каталозі виставки.

З приводу реєстрації: +971 44253337, +971 502697037, noel.puno@mieevents.com

20.08

«ДЕНЬ ПОЛЯ АГРО ПОЛТАВА

Коли: 20 - 21 серпня 2026 року
Місце проведення: Україна, м. Мар'ївка Полтавської області, ТОВ «Полтава Сад»

Про захід: «АГРО ПОЛТАВА» — перший спеціалізований День поля на Полтавщині, організований AGRO TEAM EXPO, який відбудеться на полях ТОВ «Полтава Сад» біля села Мар'ївка Новоселівської громади. Учасники зможуть побачити в роботі близько 30 одиниць сучасної агротехніки, ознайомитися з продукцією провідних виробників і постачальників аграрної галузі, а також отримати практичні рекомендації від технічних експертів. Захід об'єднає виробників техніки, постачальників агротехнологій, фермерів і представників аграрного бізнесу для обміну досвідом та демонстрації сучасних рішень.

Мета заходу: Метою Дня поля є демонстрація сучасної сільськогосподарської техніки та інноваційних рішень для підвищення ефективності агропромисловості, а також створення платформи для професійного спілкування між виробниками, постачальниками й аграріями. Захід покликаний сприяти впровадженню передових технологій, розвитку партнерських зв'язків і поширенню практичних знань щодо ефективного використання техніки та ресурсів у польових умовах.

З приводу реєстрації: +380730004999, info@agroexpo.team

26.08

«F ISTANBUL 2026: FOOD & BEVERAGE PRODUCTS AND PRODUCTION TECHNOLOGIES EXHIBITION»

Коли: 26 - 29 серпня 2026 року
Місце проведення: Стамбул, Стамбульський виставковий центр (Istanbul Expo Center)

Про захід: F Istanbul 2026: Food & Beverage Products and Production Technologies Exhibition — міжнародна виставка продуктів харчування та технологій пакування, яка відбудеться 26–29 серпня 2026 року у Стамбульському виставковому центрі (Istanbul Expo Center, м. Стамбул, Туреччина). Захід збирає виробників харчової продукції, постачальників обладнання, пакувальних рішень, дистриб'юторів і представників торговельних мереж з різних країн світу.

Мета заходу: Метою виставки є об'єднання всіх учасників харчової галузі на одному майданчику для розвитку ділових контактів, презентації продукції та технологічних інновацій, пошуку нових партнерів і розширення міжнародного співробітництва. Участь у заході надає компаніям можливість вийти на нові ринки збуту, ознайомитися з актуальними тенденціями галузі та зміцнити свої позиції на міжнародному ринку.

З приводу реєстрації: +905367450140, gozde@sofuar.com

GreenNews

Новини, пропозиції, українські та міжнародні процеси, які впливають на розвиток екологічних трендів, сприяють формуванню еко-культури суспільства. Завжди актуально!

КРОК ДО ЕКОЛОГІЧНОГО СУДНОПЛАВСТВА: У КИТАЇ СТВОРИЛИ АЛЬЯНС ДЛЯ РОЗВИТКУ МЕТАНОЛЬНОГО ПАЛИВА

Альянс об'єднав 20 компаній і наукових установ для розвитку метанольного палива в судноплавстві



Китай робить масштабний крок у напрямку декарбонізації морської логістики та впровадження альтернативних джерел енергії. Як повідомляє ЦТС із посиланням на China Waterborne Transport Research Institute, у Пекіні офіційно заснували Інноваційний альянс з розвитку ланцюжка постачання метанолу для судноплавства (Methanol-Fuel Shipping Supply Chain Innovation Alliance).

Презентація та підписання документів відбулися 11 липня в межах урочистостей до Дня морського транспорту Китаю 2026 року. Головна мета новоствореної структури — формування безпечного, економічно вигідного та стабільного ланцюжка постачання метанолу як перспективного суднового палива.

Організація об'єднала 20 потужних

гравців із різних секторів: від видобутку енергоресурсів та суднобудування до портового оперування й академічних досліджень. Серед ключових учасників:

- Судноплавні та логістичні гіганти: COSCO Shipping Bulk (великий оператор балкерного флоту), China Changjiang Shipping Group та транспортна компанія Wuhan Chuangxin Jianghai Transportation.
- Портові та бункерувальні оператори: Shandong Port Group, China Marine Bunker, SIPG Energy (Шанхай) та Shenzhen Port Energy Development.
- Енергетичні та хімічні компанії: Sinopec Chemical Commercial Holding, а також канадський виробник метанолу Methanex (у тексті джерела вказаний як Melex Oil Sales).
- Машинобудівні та наукові інститути: 711-й науково-дослідний інститут CSSC,

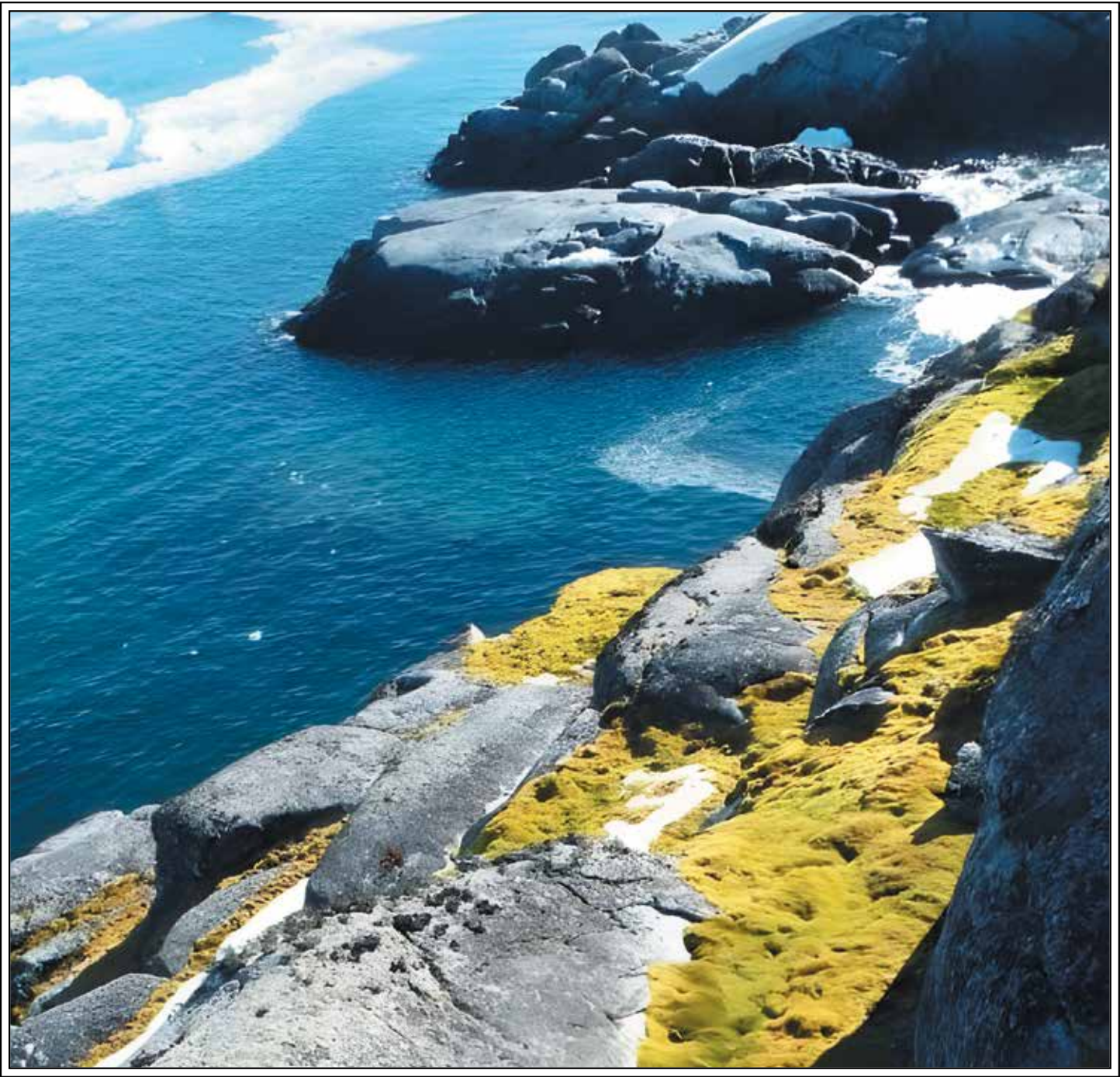
CSSC Power (Group), Weichai Heavy Machinery та Інститут водного транспорту при Міністерстві транспорту КНР.

До роботи об'єднання на правах міжнародного партнера також долучилася профільна глобальна асоціація Methanol Institute.

Учасники альянсу планують зосередитися на чотирьох основних напрямках: координації постачань, технологічному розвитку, промисловій кооперації та повній синхронізації між етапами виробництва й споживання палива. Члени альянсу спільно реалізовуватимуть науково-технічні проекти, розроблятимуть державну політику КНР у сфері екологічного транспорту та впроваджуватимуть єдині технічні стандарти для використання метанолу на міжнародному рівні.

АНТАРКТИЧНА ПЕРЕМОГА УКРАЇНИ: ЗАТОКА КОЛІНЗ ОТРИМАЛА ОСОБЛИВИЙ СТАТУС

Після семи років наукової та дипломатичної роботи Україна домоглася створення нового заповідного району поблизу станції «Академік Вернадський»



Україна зміцнила свої позиції в антарктичній науковій спільноті, успішно пролобіювавши важливе екологічне рішення на міжнародному рівні. Як повідомляє НАНЦ, під час тематичної наради в Японії держави-учасниці Договору про Антарктику консенсусом підтримали українську ініціативу щодо створення нового району особливої охорони — «Затоки Колінз».

Цей статус передбачає жорстке обмеження доступу сторонніх осіб та логістичних суден до унікальних природних об'єктів, розташованих неподалік української полярної станції. Необхідність такого кроку викликана колосальним зростанням антарктичного туризму, який у 2020-х роках перевищив за позначку у 100 000 відвідувачів на рік, причому 98% рейсів припадають саме

на район Антарктичного півострова.

Затверджена заповідна зона площею 1,65 км2 є унікальним кластерним об'єктом, оскільки об'єднує під єдиною концепцією захисту цілу низку островів та мисів у районі півострова Київ. Проект підготували українські біологи Іван Парнікоза та Анна Євчун, а міжнародним просуванням займався Андрій Федчук. Хоча початковий, більш масштабний план заблокували деякі країни-учасниці договору, українській команді вдалося відстояти цей перший важливий заповідний кластер.

Новий заповідний район охоронятиме:

- Обидва види антарктичних квіткових рослин — щучник та перлинниця, що ростуть на місцевих скелях.

- Рідкісні мохи та лишайники, серед яких унікальний мох дідимодон, що має властивість рости «головою вниз».
- Місця гніздування пінгвінів Аделі, чия популяція стрімко скорочується через глобальне потепління.
- Єдині в цьому регіоні гнізда рідкісних сніжних буревісників.

Окрім збереження біорізноманіття, «Затока Колінз» виконуватиме роль недоторканого наукового майданчика. Українські дослідники вже облаштували тут спеціальні контрольні полігони. Тривалий моніторинг цієї ізольованої території дозволить вченим отримувати точні дані про те, як саме полярна флора і фауна реагують на глобальні кліматичні зміни без антропогенного впливу.

КУРІЙОЗНА АВТОПРИГОДА: У ЧЕХІЇ АВТО ЗІТКНУЛОСЯ З КЕНГУРУ

У Чехії сталася вкрай нетипова для європейських доріг дорожньо-транспортна пригода — рано-вранці в понеділок на шосе в Оломоуцькому краї легковик збив кенгуру.

Інцидент зафіксували поблизу міста Простейов. Екзотична тварина зненацька вистрибнула на проїжджу частину безпосередньо під колеса транспортного засобу. На жаль, внаслідок сильного удару кенгуру загинув на місці, пише [ukraina.radio.cz](#)

Деталі інциденту та оцінка збитків

За словами речниці місцевої поліції Мілуше Зайцовой, правоохоронці оперативно встановили

особу власника тварини та повідомили його про надзвичайну подію.

Стан керманіча: водій автомобіля внаслідок зіткнення не зазнав тілесних ушкоджень. Проведений на місці огляд засвідчив, що чоловік перебував за кермом тверезим.

Матеріальні збитки: загальну суму матеріальної шкоди, завданої автівиці через зіткнення, оцінили у 60 тисяч чеських крон (приблизно 127 тисяч гривень)

Наразі поліція з'ясовує обставини, за яких кенгуру зміг утекти з території приватного утримання та опинитися на жвавій автодорозі.



В ОДЕСЬКІЙ ОБЛАСТІ АКТИВІЗУВАЛИСЯ СМЕРТОНОСНІ КАРАКУРТИ

На півдні України зафіксовано активізацію каракурта - одного з найнебезпечніших павуків регіону. Отрута цього виду має виражену неуро-токсичну дію і приблизно у 50 разів перевищує за силою ураження отруту тарантула. Через тривалу спеку, посушливе літо та скорочення природних ареалів каракурти все частіше плетуть гнізда біля людських осель, у норах, сухій траві та серед бур'янів. Про це мешканців та гостей Одеської області попереджають фахівці Національного природного парку «Тузлівські лимани».

Самиця каракурта має оксамитово-чорне тіло завдовжки до 2 сантиметрів і часто знищує меншого за розміром самця після спарювання,

через що вид і отримав назву «чорна вдова». Екологи наголошують, що павук не нападає першим, а укуси стаються випадково - коли людина наступає на схованку або одягає взуття й одяг, де причайлося членистоноге. Сам укусу спочатку нагадує невеличку червону плямку, але вже через 15-30 хвилин виникає гострий печущий біль, судоми, задишка, біль у животі та розлади серцевої діяльності. У разі укусу слід негайно звернутися до лікарні, адже спеціальна сироватка є не завжди. Для захисту фахівці радять працювати на городі у рукавичках, ретельно перевіряти взуття й речі, що лежали на землі, та вчасно прибирати захарашені ділянки на подвір'ї.



УКРАЇНА ГОТУЄ ЗАКОН ПРО СТАЛІ ІНВЕСТИЦІЇ ТА ТАКСОНОМІЮ

Міністерство економіки України зробило важливий крок на шляху до розбудови екологічно відповідальної та сучасної економіки, презентувавши законопроект про таксономію сталих видів економічної діяльності та сталі інвестиції. Розробка документа здійснювалася за підтримки Офісу зеленого переходу та в підльній співпраці з Міністерством фінансів України, Національним банком, Національною комісією з цінних паперів та фондового ринку, а також за участі міжнародних партнерів.

Законопроект запроваджує в Україні єдину чітку систему класифікації економічної діяльності за суворими критеріями екологічної

сталості. Головна мета ініціативи — гармонізація національного законодавства з відповідними нормами Європейського Союзу, що полегшить залучення міжнародних «зелених» інвестицій. Як зазначив заступник міністра економіки Олександр Краснотуцький, створення сумісної з європейськими підходами системи оцінки інвестиційних проєктів дасть змогу сформулювати зрозумілі та прозорі правила для інвесторів, спрощуючи фінансування проєктів сталого розвитку. З повним текстом проєкту закону та його презентаційними матеріалами можна ознайомитися за посиланнями, залишеними в коментарях до офіційної публікації.



У ПРАЗІ РОЗПЛАВЛЕНИЙ АСФАЛЬТ ЗАБЛОКУВАВ ТРАМВАЙНІ КОЛІЇ

Екстремальні літні температури призвели до серйозних перебоїв у роботі громадського транспорту Праги. Через пошкодження колійного полотна та розплавлення дорожнього покриття владі довелося зупинити рух трамваїв на кількох ключових ділянках міста.

Про це повідомляє інформаційний портал ЦТС із посиланням на видання [Czechia-online](#).

Через аварійну ситуацію міська влада закликала пасажирів тимчасово пересісти на метрополітен.

Де саме зупинився транспорт?

Зафіксовано два серйозні інциденти на трамвайних лініях міста:

- Ділянка Флоренц — Пальмовка: через аномальну температуру тут повністю деформувалося та зруйнувалося гумове ущільнення безпосередньо біля рейок. Через це

трамваї популярних маршрутів №3, №8, №12 та №24 пустили в об'їзд за альтернативними схемами руху.

- Чехів міст: у напрямку центральної частини міста дорожнє покриття не витримало нагрівання. Асфальт розплавився та в рідкому стані затік безпосередньо на трамвайні колії, унеможлививши проїзд вагонів.

Повторення минулих криз

Для столиці Чехії такі інфраструктурні проблеми не є новими. Місцеві фахівці зазначають, що пазькі колії вже неодноразово зазнавали деформацій під впливом екстремальної погоди.

Аналогічні зупинки та обмеження в русі транспорту через спеку фіксували в місті у 2017, 2018 та 2019 роках. Наразі комунальні служби Праги працюють над ліквідацією наслідків аварій та очищенням колій.



В УКРАЇНІ НАМОЛОТИЛИ ПОНАД 5,4 МІЛЬЙОНА ТОНН ЗЕРНА НОВОГО ВРОЖАЮ

Одеська, Миколаївська та Дніпропетровська області утримують абсолютне лідерство за обсягами збору



В Україні набирає високих обертів збиральна кампанія ранніх зернових та зернобобових культур. За оперативними даними Міністерства аграрної політики та продовольства України, станом на 21 липня аграрії з усіх регіонів країни вже обмолотили 1,34 млн гектарів посівів, що становить 11% від загального прогнозу. Загальний валовий намот досяг позначки у 5,47 млн тонн зерна нового врожаю.

Паралельно з зерною групою сільгоспвиробники проводять активне збирання олійних культур, зокрема озимого та ярого ріпаку, які вже обмолочені на площі 216,2 тис. га.

Намот у розрізі основних культур

Наразі найбільшу частку в загальному валу становить пшениця та ячмінь, які демонструють стабільні показники

врожайності на старті збиральних робіт:

- Пшениця: намолочено 2,6 млн тонн із площі 633,2 тис. га при середній врожайності 41,1 ц/га.
- Ячмінь: зібрано 2,56 млн тонн із площі 580,5 тис. га, середня врожайність становить 44,1 ц/га.
- Горох: намолочено 301,4 тис. тонн із площі 121,6 тис. га при врожайності 24,8 ц/га.
- Ріпак (озимий та ярий): обмолочено 216,2 тис. га, валовий збір сягнув 429,6 тис. тонн із середньою врожайністю 19,9 ц/га.

Трійка регіонів-лідерів за обсягами намоту

За темпами та валовим збором ранніх зернових і зернобобових культур наразі першість утримують аграрії південних та центральних областей України:

- Одеська область: утримує абсолютне лідерство із показником 1596,7 тис. тонн

зерна, зібраного з 385,0 тис. га. У розрізі культур: пшениця — 616,5 тис. тонн, ячмінь — 858,2 тис. тонн, горох — 133,0 тис. тонн.

- Миколаївська область: посідає другу сходинку із результатом 1302,6 тис. тонн із площі 365,5 тис. га. Зокрема зібрано: пшениці — 694 тис. тонн, ячменю — 521,7 тис. тонн, гороху — 83,1 тис. тонн.
- Дніпропетровська область: замикає трійку лідерів із намотом у 1004,6 тис. тонн із 256,5 тис. га. Врожай становить: пшениця — 712,2 тис. тонн, ячмінь — 273,5 тис. тонн, горох — 18,3 тис. тонн.

Попри логістичні та безпекові виклики, темпи збиральної кампанії демонструють позитивну динаміку. Збиральні роботи поступово просуваються на північ та захід України, розширюючи географію жнив за сприятливих погодних умов.

УКРАЇНА ЗБІЛЬШИТЬ ВИРОБНИЦТВО БІОЕТАНОЛУ ДО 1 МІЛЬЙОНА ТОНН

Альтернативне паливе рятує європейські країни від паливної кризи



До 2030 року обсяги виробництва біоетанолу в Україні мають досягнути амбітної позначки в 1 мільйон тонн на рік. На сьогодні сукупні наявні потужності вітчизняних підприємств дозволяють випускати лише близько 400 тисяч тонн цієї продукції. Такі стратегічні орієнтири розвитку галузі були озвучені під час панельної дискусії в межах авторитетної міжнародної конференції Grain Ukraine 2026.

Як наголосив виконавчий директор Української асоціації виробників біоетанолу «Укрбіоетанол» Тарас Миколаєнко, умови війни та пов'язані з нею логістичні обмеження кардинально актуалізували цей сектор енергетики. За його оцінками, за наявності сприятливих умов та інвестицій, вийти на показник у мільйон тонн українські потужності здатні за відносно короткий термін — від півтора до двох

років. Водночас галузь має демонструвати високу гнучкість та готовність оперативно реагувати на глобальні геополітичні зміни.

Міжнародний досвід яскраво демонструє, що біоетанол стає надійним інструментом подолання енергетичних шоків. Зокрема, нещодавнє загострення ситуації в Ормузькій протоці спровокувало різке стрибкоподібне зростання світових цін на традиційні паливно-мастильні матеріали. У цих умовах саме біоетанол зумів врятувати від паливної кризи Францію. На багатьох французьких АЗС вартість біоетанолу (який на 85% складається зі спирту) зафіксувалася на рівні 80 євроцентів, тоді як ціна звичайного бензину злетіла до 2 євро. Це викликало колосальний попит серед європейських споживачів.

В асоціації «Укрбіоетанол» переконані у високій життєздатності українського

сектору. Навіть якщо європейські споживачі тимчасово зменшать обсяги імпорту, українські виробники зможуть повністю переорієнтувати потужності та ефективно забезпечити потреби внутрішнього ринку альтернативного пального.

Окрему увагу під час дискусії приділили фінансовій складовій та інвестиційній привабливості галузі. За словами експертів, підприємства, які розпочали будівництво або модернізацію біоетанольних заводів на початкових етапах війни, продемонстрували феноменальні фінансові результати, повністю окупили капіталовкладення приблизно за пів року. З огляду на збереження високих цін на традиційні енергоносії та загальний європейський тренд на декарбонізацію, будівництво нових переробних заводів в Україні залишатиметься високорентабельним бізнесом у довгостроковій перспективі.

ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО «НАФТОГАЗВИДОБУВАННЯ»
ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИСНОВОК З ОЦІНКИ ВПЛИВУ НА ДОВКІЛЛЯ

Відповідно до ч. 4 ст. 4 ЗУ «Про оцінку впливу на довкілля», ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО «НАФТОГАЗВИДОБУВАННЯ» інформує, що 22.07.2026 р., Департаментом екології та природних ресурсів Полтавської обласної військової адміністрації було видано висновок з оцінки впливу на довкілля №16/15160-242/1 планованої діяльності «Облаштування Семиренківського ГКР: встановлення гирлових компресорів на свердловинах та оновлення діяльності Семиренківської УКПГ» та вважає допустимим провадження планованої діяльності з огляду на нижченаведене, а саме на те, що: на підставі наведених у Звіті з ОВД оцінок впливів на компоненти довкілля (грунти та геологічне середовище, атмосферне повітря, водне середовище, рослинний і тваринний світ, природно-заповідний фонд, клімат і мікроклімат, соціальне та техногенне середовище) сукупний вплив планованої діяльності є допустимим; за результатами аналізу звіту з оцінки впливу на довкілля встановлено, що основний вплив планованої діяльності очікується на ґрунт, геологічне, повітряне та водне середовища. При виконанні екологічних умов, встановлених для планованої діяльності, зазначені впливи на компоненти довкілля можуть характеризуватись як екологічно допустимі.

Реєстраційний номер справи про оцінку впливу на довкілля планованої діяльності – 15160.

З матеріалами висновку з оцінки впливу на довкілля у повному обсязі можна ознайомитись на порталі Єдиного державного реєстру з оцінки впливу на довкілля, за посиланням <https://my.eco.gov.ua/ovd-citizen>.

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ “ДЕСНА С КОНТРАКТ”
ІНФОРМУЄ

про те, що Міністерством економіки, довкілля та сільського господарства України видано Висновок з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності «Промислова розробка і гірничотехнічна рекультивація Рожнянського родовища у Броварському районі Київської області площею 34,7 га» № 61/6101-11238/1 від 17.07.2026 р. та Звіт про громадське обговорення № 61/6101-11238/2 від 17.07.2026 р.

НОСІВСЬКЕ РАЙОННЕ ДОЧІРНЄ АГРОЛІСОГОСПОДАРСЬКЕ СПЕЦІАЛІЗОВАНЕ ПІДПРИЄМСТВО
«НОСІВКАРАЙАГРОЛІСНИЦТВО»
ІНФОРМУЄ

про те, що Міністерством економіки, довкілля та сільського господарства України видано Висновок з оцінки впливу на довкілля планованої діяльності «Використання лісових ресурсів у порядку проведення рубок головного користування на території лісового фонду Носівського районного дочірнього агролісогосподарського спеціалізованого підприємства «Носівкарайагролісництво»» № 61/6101-21755/1 від 16.07.2026 р. та Звіт про громадське обговорення № 61/6101-21755/2 від 16.07.2026 р.

У МИКОЛАЇВСЬКИХ ГРОМАДАХ ЗАФІКСУВАЛИ ЗАБРУДНЕННЯ
ПИТНОЇ ВОДИ

Результати моніторингу показали бактеріологічні та хімічні порушення в десятках населених пунктів Баштанського району

Фахівці Баштанського районного управління Держпродспоживслужби провели масштабний моніторинг якості питної води на території Казанківської селищної та Снігурівської міської рад. Результати лабораторних досліджень виявилися тривожними для мешканців багатьох населених пунктів району. Як повідомляє Головне управління Держпродспоживслужби в Миколаївській області, під час перевірки було відібрано 54 зразки води з об'єктів централізованого та нецентралізованого водопостачання для аналізу за санітарно-хімічними й мікробіологічними показниками.

Результати лабораторних експертиз засвідчили відхилення за фізико-хімічними показниками одразу у 23 відібраних зразках. Проблема із хімічним складом охопила значну кількість сіл Казанківської громади (Нововолодимирівка, Новогригорівка, Новолазарівка, Новофедорівка, Новоданилівка, Дмитрівка) та Снігурівської громади (Новокондакове, Галаганівка, Бурханівка, Єлизаветівка, Трудолюбівка, Калинівка, Мирне, Васильки і Любимівка).

Окрему загрозу для здоров'я людей становлять бактеріологічні тести. У 6 зразках води, відібраних виключно



на території Снігурівської міської ради, фахівці зафіксували серйозні мікробіологічні порушення. Вживання такої води без належної термічної обробки чи знезараження може спричинити спалахи гострих кишкових інфекцій серед місцевого населення.

Наразі Держпродспоживслужба

вживає екстрених заходів щодо контролю за забезпеченням жителів району якісним водопостачанням. Фахівці наполегливо рекомендують мешканцям зазначених сіл бути максимально обережними та використовувати для питних потреб і приготування їжі виключно кип'ячену або бутильовану очищену воду.

НА ВОЛИНІ ЗБУДУЮТЬ ГІГАНТСЬКИЙ ВОДНЕВИЙ КЛАСТЕР ЗА 2
МІЛЬЯРДИ ЄВРО

Українська компанія UDP Renewables спільно з Wien Energie створюють масштабне виробництво «зеленого» водню для експорту



Волинська область готується стати флагманом української водневої енергетики. Завдяки високій швидкості вітру, доступності водних ресурсів та близькості до кордону ЄС, регіон обрали для реалізації безпрецедентного за обсягами інвестицій екологічного проєкту.

Як повідомляє «Район», компанія UDP Renewables (UDPR Hydrogen) разом із австрійськими партнерами Wien Energie розгортають на Волині потужний індустріальний зелений кластер із загальним бюджетом близько 2 мільярдів євро.

Проєкт передбачає повний цикл: від будівництва нових потужностей вітрової та сонячної генерації до зведення сучасного електролізерного заводу та розбудови експортної логістики. Меморандуми про співпрацю вже підписано з Володимирською, Устилузькою та Поромівською громадами.

Завод працюватиме на основі електролізерів — установок, які за допомогою «чистої» електроенергії розщеплюють воду на водень і кисень. Виробництво планують нарощувати поступово, орієнтуючись на готовність ринку та мереж:

– До 2029 року — запуск першої черги з електролізером потужністю 50 МВт (орієнтовна вартість етапу — 350 мільйонів євро).

– До 2031 року — розширення потужності ще на 100 МВт.

– У перспективі — вихід на пікову

потужність заводу в 500 МВт.

Для забезпечення такого гіганта енергією знадобиться колосальний обсяг відновлюваної генерації — близько 1 ГВт ВЕС та СЕС. Для порівняння, наявний вітропарк компанії у Поромівській громаді наразі генерує 120 МВт. Самі об'єкти генерації розташують у різних куточках області за децентралізованою моделлю, що суттєво підвищить безпеку інфраструктури в умовах воєнного стану.

Сировину для виробництва планується брати з річки Західний Буг. Наразі європейські консультанти в межах програми від Clean Hydrogen Partnership завершують дослідження водойми, щоб підтвердити, що забір води не завдасть шкоди екосистемі регіону.

Головним драйвером проєкту є високий попит на «зелений» водень у Європі. Через надто суворі внутрішні регуляторні норми компанії в ЄС не встигають за власними амбітними кліматичними цілями, тому Європа гостро потребуватиме імпорту чистої енергії.

“Європа зараз бачить, що вона не встигає. Цілі амбітні, а фактичного виробництва і проєктів ще недостатньо”, – наголошує CEO UDPR Hydrogen Вячеслав Лучников.

Основним логістичним маршрутом стане Центральноєвропейський водневий коридор (СЕНС). Цей міжнародний проєкт об'єднує

операторів ГТС України, Словаччини, Чехії, Німеччини та Австрії. Через модернізовані та нові спеціалізовані трубопроводи український водень постачатиметься до найбільших промислових центрів ЄС.

Головними споживачами вбачають Німеччину, яка активно декарбонізує промисловість, та Польщу з її потужним аграрним сектором. Частина палива також буде доступна для внутрішнього українського ринку (виробництва екологічного аміаку та транспортної галузі).

Окрім глобального екологічного значення, водневий кластер дасть потужний поштовх економіці Волині:

Робочі місця: Лише для обслуговування першої черги заводу знадобиться 50–80 фахівців. На етапі будівництва ВЕС та СЕС залучатимуть сотні підрядників (будівельників, логістів, постачальників послуг харчування та проживання).

Податки в бюджет: Реєстрація енергетичних підприємств на місцях уже приносить значні кошти. Голова Поромівської громади Олег Савчук зазначив, що лише за минулий рік від оренди землі та ЦДФО громада отримала близько 500 тисяч гривень додаткових надходжень.

Проєкт на Волині стане першим практичним полігоном для відпрацювання водневих технологій в Україні, а створену бізнес-модель згодом планують масштабувати на інші області.

РЕВОЛЮЦІЯ БЕЗ ЕКІПАЖУ: ЯК КОДЕКС MASS ЗМІНЮЄ ПРАВИЛА ГРИ У СВІТОВОМУ СУДНОПЛАВСТВІ

Штучний інтелект у морі: кібербезпека та відповідальність за інциденти у 2026 році



Світова морська індустрія офіційно переступила поріг нової технологічної та правової ери. Міжнародна морська організація (IMO) на 111-й сесії Комітету з безпеки на морі (MSC) зробила історичний крок, ухваливши перший глобальний нормативний документ для безекіпажного флоту — Міжнародний кодекс безпеки морських автономних надводних суден (MASS Code). Документ набрав чинності 1 липня 2026 року. Цей крок покликаний врегулювати інтеграцію в комерційне судноплавство суден, що керуються штучним інтелектом або дистанційними операторами, зрівнявши вимоги до їхньої безпеки із традиційними суднами підпадаючими під конвенцію SOLAS.

Ухвалення Кодексу стало результатом майже десятиліття складних багатосторонніх дискусій, правових експертиз та практичних випробувань на воді. Поки що документ має добровільний (необов'язковий) характер, відкриваючи так звану «фазу накопичення досвіду» (Experience-Building Phase). Проте IMO вже визначила чіткий дедлайн: масштабний збір зворотного зв'язку від індустрії триватиме до 2028 року, після чого Кодекс MASS трансформувється у жорсткий обов'язковий міжнародний стандарт.

Запровадження нових технологій вимагало від юристів та регуляторів переосмислення фундаментальних засад

морського права, оскільки поява ІІІ та Центрів дистанційного керування (ROCs) докорінно змінює класичний розподіл обов'язків та відповідальності за безпеку мореплавства.

Чотири рівні автономності та правовий статус капітана

Кодекс MASS чітко класифікує судна за чотирма ступенями автоматизації — від систем, які лише підтримують рішення екіпажу, до повністю автономних гігантів, здатних самостійно приймати рішення у складних навігаційних ситуаціях.

Найбільш революційною та дискусійною нормою Кодексу є нове трактування ролі капітана. Відповідно до філософії IMO, людський контроль залишається неохитним пріоритетом. Капітан зберігає повну та одноосібну відповідальність за судно в будь-який момент часу — навіть якщо він фізично не перебуває на борту, а керує процесами дистанційно з берегового центру. Це створює абсолютно нові прецеденти для договірного права, договорів морського страхування (P&I) та розслідування морських аварій, оскільки тепер експертам доведеться чітко розмежовувати технічні помилки берегового персоналу, збої зв'язку та провини самого капітана.

Ключові пріоритети та нові вимоги безпеки

Оскільки автономні судна критично

залежать від цифрових каналів передачі даних, Кодекс MASS висуває безпрецедентні вимоги до проектування та експлуатації плавзасобів:

Кібербезпека як база: захист від хакерських атак та несанкціонованого перехоплення контролю над судном тепер є обов'язковою категорією ще на стадії проектування судна, а не додатковим програмним забезпеченням.

Резервування систем: навігаційне обладнання та системи зв'язку повинні мати багаторазове дублювання на випадок втрати сигналу із супутником у відкритому океані.

Автономне пожежогасіння: оскільки кількість людей на борту зменшена або зведена до нуля, судна MASS зобов'язані мати надсучасні автоматизовані системи локалізації вогню та проведення пошуково-рятувальних операцій.

Ухвалення Кодексу MASS значно знижує рівень правової невизначеності на ринку, що тривалий час стримувало масштабні інвестиції у безекіпажні технології. Нові прозорі правила дозволять судновласникам чітко оцінювати ризики, а страховим компаніям — формувати адекватні тарифи. Світовий флот стрімко цифровізується, і хоча ІІІ поки що працює пліч-о-пліч із традиційними екіпажами, правовий фундамент для майбутнього, де океанами ходитимуть повністю автономні судна, уже офіційно закладено.

ГІГАНТАМ МОДИ В ЄС ЗАБОРОНИЛИ ЗНИЩУВАТИ НЕРЕАЛІЗОВАНИЙ ОДЯГ

Юридичні винятки та штрафи: як контролюватимуть виконання Регламенту ESPR



Європейський Союз зробив вирішальний крок у боротьбі з марнотратством у модній індустрії. Набули чинності нові норми Регламенту щодо екодизайну для сталого розвитку товарів (ESPR), які забороняють великим корпораціям знищувати нерозпроданий одяг, аксесуари та взуття. Відтепер ритейлери, виробники та імпортери з чисельністю штату понад 250 осіб і річним оборотом понад 50 мільйонів євро зобов'язані шукати альтернативні шляхи поводження з залишками товарів: реалізовувати їх за зниженими цінами, передавати на благодійність або відправляти на повторну переробку. Для середнього бізнесу відповідні вимоги наберуть чинності у липні 2030 року.

Масштаб проблеми, за даними Європейської комісії та Європейського довідкового агентства (EEA), є вражаючим: пороків в ЄС знищується від 4% до 9% усіх текстильних виробів, які навіть не були у вжитку. Це створює близько 5,6 мільйона тонн викидів вуглекислого газу та призводить до безповоротної втрати сировини, води й енергії, залучених у виробничий ланцюг. Практика спалювання або вивезення на сміттєзвалища

якісних нових речей тривалий час залишалася дешевшим рішенням для брендів, ніж витрати на їх зберігання, транспортування чи відновлення.

Наслідки для ринку вторинного споживання та споживачів

За оцінками Німецької асоціації роздрібної торгівлі (HDE), нові правила суттєво змінять структуру вторинного ринку та роздрібних продажів. Очікується значне збільшення пропозиції брендированих товарів у стокових магазинах, оутлетах та через канали секунд-хенду. Споживачі отримають доступ до ширшого асортименту нових речей за суттєво зниженими цінами. Водночас експерти зазначають, що це змусить компанії переглянути свої логістичні моделі та точніше прогнозувати обсяги виробництва, аби уникати накопичення надлишків ще на етапі планування.

Разом із тим торговельні мережі зіптовхнуться з високими витратами на сортування, логістику та реставрацію повернених товарів (наприклад, із пошкодженим упакуванням). Проте екологічний ефект від зменшення обсягів

спалювання стоків компенсує ці операційні складнощі, стимулюючи перехід європейської економіки до замкнутого циклу (циркулярної моделі).

Винятки, публічна звітність та санкції за порушення

Законодавство передбачає суворо обмежений перелік ситуацій, за яких знищення товарів залишається легальним:

- Безпека та пошкодження: якщо речі є небезпечними для здоров'я, сильно забрудненими або технічно не підлягають відновленню.
- Контрафакт: товари, що порушують права інтелектуальної власності.
- Відмова благодійних організацій: якщо майно було офіційно запропоноване декільком соціальним інституціям, але не було прийняте ними протягом установленого терміну.

Запровадження цієї заборони демонструє послідовну політику Брюсселя щодо мінімізації впливу швидкої моди (fast fashion) на довкілля. Нові норми не лише запобігають марнотратству ресурсів, а й формують прозорий юридичний та економічний ландшафт для бізнесу, орієнтованого на сталий розвиток.

ШОКОЛАДНА ТЕРАПІЯ – УСЕ, ЩО ВАРТО ЗНАТИ ПРО СПРАВЖНІЙ ШОКОЛАД

Шоколад уже давно перестав бути лише десертом. Якісний чорний шоколад із високим вмістом какао вважають одним із найцінніших продуктів

ЕКСКЛЮЗИВ 



Мабуть, важко знайти людину, яка була б абсолютно байдужою до шоколаду. Комусь до смаку гіркий із високим вмістом какао, хтось обирає ніжний молочний або білий, інші полюбляють поєднання з горіхами, перцем, ягодами чи солоною карамеллю. Незмінним залишається лише одне — шоколад уже багато століть є одним з найулюбленіших солодощів у світі.

Втім, справжній шоколад — це не лише десерт. Якісний продукт із високим вмістом какао містить десятки біологічно активних речовин, антиоксиданти, вітаміни та мікроелементи, які позитивно впливають на організм. А його історія налічує понад три тисячі років і сповнена несподіваних відкриттів та цікавих фактів.

Як народжується шоколад

Усе починається з дерева какао (Theobroma cacao), що росте у вологих тропічних лісах поблизу екватора. Найбільшими виробниками какао-бобів сьогодні є Кот-д'Івуар, Гана, Індонезія, Еквадор і Бразилія.

Плоди какао ростуть безпосередньо на стовбурі дерева. Усередині кожного містяться від 30 до 50 насінин — майбутніх какао-бобів. Урожай і досі збирають переважно вручну, адже стиглі плоди потрібно зрізати дуже обережно, щоб не пошкодити дерево. Після збору починається один із найважливіших етапів — ферментація. Боби разом із м'якоттю залишають під листям або в спеціальних дерев'яних ящиках приблизно на тиждень. Саме під час цього процесу формуються майбутній смак і аромат шоколаду. Далі боби сушать під сонцем, після чого обсмажують. Саме тоді з'являється знайомий усім насичений шоколадний аромат.

Після обсмажування боби очищують від оболонки й подрібнюють, отримуючи какао-масу — основу будь-якого справжнього шоколаду. Із неї також віджимають какао-масло — натуральний рослинний жир, який відповідає за ніжну

текстуру та характерне танення шоколаду. Залежно від рецептури виробники поєднують какао-масу, какао-масло, цукор, а для молочного шоколаду — ще й сухе молоко. Для отримання однорідної консистенції додають невелику кількість емульгатора, найчастіше соєового або соняшникового лецитину.

Про свої враження від самостійного “приготування” бобів какао з читачами **GreenPost** поділилася наша співвітчизниця, яка сьогодні мешкає у Малайзії. **Ольга Васянович**, кандидатка юридичних наук, доцентка, знайшла новий цікавий досвід у далекій країні.

“Саме у представників племен Orang Asli мені пощастило придбати справжні какао-боби. Знадобилося понад два тижні, щоб показати увесь процес збору та приготування цих плодів. Какао-боби збирають і обробляють власноруч, тому їхній смак зовсім інший – насичений, глибокий, «живий». Сьогодні, крім традиційного какао-напою, великої популярності набуває вживання саме обсмажених какао-бобів. Вони смакують, як горіхи, мають жирну, насичену текстуру й легкий присмак справжнього шоколаду”, - зазначає вона.

Чому шоколад такий ніжний?

Два технологічні процеси визначають якість готового шоколаду.

Коншування — це тривале інтенсивне перемішування шоколадної маси. Воно може тривати від кількох годин до кількох днів. За цей час маса стає однорідною, з неї випаровуються зайві кислоти й волога, а смак стає м'якшим і більш збалансованим.

Не менш важливим є темперування — контрольоване нагрівання та охолодження шоколаду. Саме завдяки йому плитка набуває красивого блиску, характерного хрусткого клацання під час ламання і не тоне в руках надто швидко.

Чому шоколад покращує настрій;

Шоколад часто називають «гормоном радості». Насправді це не зовсім так. Він не містить самого серотоніну чи інших «гормонів щастя», але містить речовини, які можуть впливати на їхній синтез або активність нервової системи. Зокрема, шоколад містить: фенілетиламін, який бере участь у формуванні відчуття задоволення та емоційного піднесення; триптофан — незамінну амінокислоту, необхідну для синтезу серотоніну та мелатоніну; анандамід, який у невеликих кількостях може сприяти відчуттю легкого емоційного комфорту; теобромін і невелику кількість кофеїну, що допомагають підвищити бадьорість і концентрацію.

Окрім хімічного складу, свою роль відіграє й сам процес споживання шоколаду. Його ніжна текстура, поступове танення в роті та приємний аромат активують центри задоволення в мозку. Саме тому кілька шматочків якісного шоколаду дійсно можуть покращити настрій.

Часто шоколад - це ще й естетичне задоволення.

Чим корисний справжній чорний шоколад

Саме чорний шоколад із високим вмістом какао (від 70 %) вважають найбільш корисним. Він містить значно менше цукру, ніж молочний, і є цінним джерелом поліфенолів, флаванолів, клітковини та мінералів. Водночас варто розуміти: шоколад не є ліками й не здатний викликати захворювання. Його користь проявляється лише як складова збалансованого харчування та здорового способу життя.

Згідно пояснень лікарів, інформації Міністерства охорони здоров'я, якісний чорний шоколад захищає серце та судини, адже одними з найцінніших компонентів какао є флаваноли — природні антиоксиданти, які позитивно впливають на стан еластичність судин, дещо знижувати артеріальний тиск і

покращувати кровообіг. Саме тому какао дедалі частіше розглядають як один із компонентів раціону, корисного для профілактики серцево-судинних захворювань. Поліфеноли також допомагають захищати клітини від окисного стресу, який вважають одним із чинників розвитку атеросклерозу. Шоколад допомагає підтримувати здоровий рівень холестерину. Наукові дослідження показали, що поліфеноли какао можуть позитивно впливати на ліпідний обмін. У деяких клінічних дослідженнях після регулярного вживання темного шоколаду, багатого на поліфеноли, спостерігали зниження рівня ліпопротеїнів низької щільності («поганого» холестерину) та підвищення рівня ліпопротеїнів високої щільності («хорошого» холестерину). Подібні результати отримували також серед людей із цукровим діабетом другого типу. Хоча ефект не можна назвати кардинальним, він підтверджує, що какао може бути корисною складовою здорового харчування.

Какао покращує кровопостачання мозку, що позитивно впливає на когнітивні функції — пам'ять, концентрацію уваги та швидкість мислення. Піклуйтеся про кишківник - частина поліфенолів какао майже не всмоктується у тонкому кишківнику. Натомість вони стають поживним середовищем для корисної кишкової мікробіоти.

Шоколад - багате джерело мінералів - магній, залізо, мідь, калій, марганець, які необхідні для нормальної роботи нервової системи, серця, судин, м'язів і процесів кровотворення.

Антиоксиданти какао можуть захищати шкіру від негативного впливу ультрафіолетового випромінювання, сприяє покращенню кровопостачання шкіри, підтримувати синтез колагену та зменшує прояви почервоніння після впливу сонця.

Чи допомагає шоколад контролювати вагу?

Попри високу калорійність, якісний чорний шоколад може бути частиною здорового раціону. Схуднути лише завдяки шоколаду неможливо. Натомість невелика порція якісного чорного шоколаду може стати здоровою альтернативою багатьом солодощам із великою кількістю цукру та трансжирів.

Який шоколад справді корисний?

Корисні властивості має насамперед натуральний чорний шоколад із високим вмістом какао та мінімальною кількістю цукру.

Натомість більшість шоколадних батончиків, глазурованих цукерок, десертних плиток і швидкорозчинних какао-сумішей містять багато цукру, ароматизаторів, рослинних жирів і різноманітних добавок. Такі продукти не мають тих переваг для здоров'я, які притаманні якісному чорному шоколаду.

Як правильно споживати шоколад

Єдиної рекомендованої добової норми шоколаду не існує. Проте дієтологи сходяться в одному: що більше какао і що менше цукру — то краще.

Оптимальним вибором вважають невелику

порцію чорного шоколаду або натурального какао без надлишку цукру. Такий продукт допомагає збагатити раціон поліфенолами, клітковиною та мікроелементами без істотного збільшення калорійності.

Щоб отримати максимум користі, шоколад варто поєднувати з іншими корисними продуктами: свіжими ягодами, які також багаті на антиоксиданти; горіхами та насінням; бананами або фініками; натуральним йогуртом; вівсяною кашею чи домашніми десертами без надлишку цукру.

Який шоколад обрати: чорний, молочний чи білий?

Попри однакову назву, чорний, молочний і білий шоколад істотно відрізняються не лише смаком, а й складом. Головна різниця між ними — співвідношення трьох основних компонентів: какао-тертого, какао-масла та цукру.

Чорний шоколад

Саме чорний (гіркий) шоколад вважають найкориснішим. До його складу входять какао-терте, какао-масло та цукор без додавання молочних продуктів. Чим вищий відсоток какао — тим менше в плитці цукру і тим насиченішими будуть смак та аромат. Найбільш корисним зазвичай вважають шоколад із вмістом какао від 70 %. Саме він містить найбільшу кількість поліфенолів, антиоксидантів і мінералів.

Молочний шоколад

До складу молочного шоколаду додають сухе молоко або вершки. Завдяки цьому він має ніжнішу текстуру, м'якший смак і більш виражену солодкість. Вміст какао зазвичай становить від 30 до 50 %, тому біологічно активних речовин у ньому менше, ніж у чорному шоколаді.

Білий шоколад

Попри назву, білий шоколад зовсім не містить какао-тертого, яке надає шоколаду характерного коричневого кольору. Його виготовляють із какао-масла, цукру, молочних продуктів і ванілі. Через відсутність какао-маси в білому шоколаді практично немає тих антиоксидантів, за які цінують чорний шоколад. Натомість він має ніжний вершковий смак і широко використовується у кондитерській справі.

Як вибрати якісний шоколад

Користь шоколаду залежить не лише від відсотка какао, а й від його складу. Під час покупки варто звернути увагу на кілька важливих деталей. Обирайте шоколад із високим вмістом какао. Якщо йдеться про користь для здоров'я, перевагу варто віддавати плиткам із вмістом какао не менше 70 %. Читайте склад - першими у списку інгредієнтів повинні бути какао-терте або какао-маса. Якщо ж список починається з цукру, це означає, що його в продукті більше, ніж какао.

Перевіряйте, який жир використано - у справжньому шоколаді міститься лише какао-масло.

Якщо виробник використовує пальмову олію, заміінники какао-масла або гідрогенізовані жири, перед вами, найімовірніше, кондитерська

плитка, а не шоколад у класичному розумінні. Чим коротший склад — тим краще. Якісний шоколад зазвичай містить небагато компонентів: какао-масу, какао-масло, цукор, лецитин; натуральну ваніль або ванільний екстракт.

Велика кількість ароматизаторів, барвників і консервантів може свідчити про нижчу якість продукту.

Як шоколад підкорив Європу

До Європи какао-боби потрапили у XVI столітті після експедицій іспанських конкістадорів.

Європейцям гіркий напій спочатку не сподобався. Лише коли до нього почали додавати цукор, корицю та ваніль, гарячий шоколад став улюбленим напоєм аристократії. Справжню революцію сталася у XIX столітті. У 1828 році нідерландський хімік Конрад ван Гаутен винайшов прес для віджимання какао-масла, що значно здешевило виробництво шоколаду. А вже у 1847 році британська компанія J. S. Fry & Sons виготовила першу у світі тверду плитку шоколаду. Ще через кілька десятиліть швейцарські кондитери Даніель Петер і Анрі Нестле створили молочний шоколад, який швидко завоював популярність у всьому світі.

Цікаві факти про шоколад, які вас здивують

Шоколад — один із небагатьох продуктів, навколо якого виникла величезна кількість легенд, історій і навіть наукових відкриттів. За понад три тисячі років він побував і священним напоєм, і валютою, і стратегічним запасом для військових, і навіть частиною космічного раціону.

Шоколад давно входить до раціону астронавтів. Він легкий, поживний, займає небагато місця та швидко допомагає відновити енергію. Саме тому шоколадні батончики вже багато років залишаються одним із традиційних продуктів космічного меню.

Військовий шоколад мав бути несмачним

Під час Другої світової війни американська компанія Hershey's розробила спеціальний шоколадний пайок Ration D. Перед виробниками поставили незвичайне завдання: шоколад мав бути поживним, витримувати спеку і транспортування, але водночас бути настільки гірким, щоб солдати не їли його без потреби.

Шоколад пройшов довгий шлях — від священного напою цивілізацій Центральної Америки до одного з найпопулярніших продуктів у світі. Сучасні дослідження підтверджують: натуральний чорний шоколад із високим вмістом какао може бути корисною складовою збалансованого раціону завдяки антиоксидантам, флаванолам і мінералам. Водночас його користь залежить від якості продукту та помірності у споживанні. Обираючи шоколад із простим складом і високим вмістом какао, ви отримуете не лише десерт, а й продукт із багатою історією, культурою та потенційною користю для здоров'я.



МОВЧАННЯ ОКЕАНУ: ЧОМУ ЛЮДСТВО МАЄ ВРЯТУВАТИ КИТІВ І ДЕЛЬФІНІВ

Проблема китобійного промислу та дельфінаріїв: чому ссавці потребують нашого захисту



Щороку 23 липня планета відзначає Всесвітній день китів і дельфінів (World Whale and Dolphin Day). Цю важливу екологічну дату було засновано у 1986 році Міжнародною китобійною комісією (IWC). Вона приурочена до доленосної події: саме 23 липня 1982 року після багаторазових протестів екологів та науковців було прийнято рішення про повну заборону комерційного китобійного промислу.

Цей день створений для того, щоб привернути увагу світової спільноти до проблеми збереження морських ссавців, адже через людську діяльність, браконьєрство, забруднення океанів пластиком та акустичний шум багатьом видам китоподібних загрожує повне знищення. Крім того, 23 липня вважається днем захисту й інших морських ссавців: тюленів, моржів та морських котиків.

Сучасні загрози для мешканців океану

Попри офіційну заборону комерційного полювання на китів, існує низка інших серйозних чинників, які щодня ставлять під

загрозу життя цих високорозвинених істот:

- Забруднення пластиком та хімікатами: кити та дельфіни часто ковтають великі шматки пластикового сміття або плутаються у покинутих рибальських сітках («сітках-привадах»), що призводить до повільної мученицької загибелі.
- Шумове забруднення: військові сонари, сейсмозвідка нафтогазових родовищ та двигуни великогабаритних суден глушать і дезорієнтують тварин. Оскільки китоподібні орієнтуються в просторі за допомогою ехолокації, втрата «слуху» призводить до їх масового викидання на берег.
- Проблема дельфінаріїв та океанаріумів: утримання китів (зокрема косаток) та дельфінів у неволі заради розваги вважається жорстоким поводженням. У штучних басейнах тварини позбавлені можливості долати сотні кілометрів на день, страждають від хлорованої води та перебувають у постійному стресі.

Дивовижний інтелект та роль у кліматі Землі

Кити та дельфіни — це не просто великі

мешканці морів, а унікальні істоти з високим рівнем соціалізації та розвиненим мозком:

- Песенна мова: сині кити та горбачі здатні спілкуватися за допомогою складних звукових «пісень», які розносяться в океані на тисячі кілометрів. У кожного стада є свої діалекти.
- Імена у дельфінів: науково доведено, що дельфіни дають один одному персональні свисти-імена, за якими звертаються до конкретних сородичів протягом усього життя.
- Порятунки від глобального потепління: кити відіграють критичну роль у регулюванні клімату. Вони сприяють розмноженню фітопланктону, який виробляє понад 50% кисню на Землі та поглинає величезну кількість вуглекислого газу.

Найкращий спосіб відзначити Всесвітній день китів і дельфінів — відмовитися від відвідування дельфінаріїв та шоу за участю морських ссавців, зменшити використання одноразового пластику та підтримати природоохоронні організації, які виступають за збереження природного ареалу дикої фауни.

КАЧКИ, ЯКІ ЖИВУТЬ ЯК БАБАКИ: УНІКАЛЬНА ІСТОРІЯ З ОДЕЩИНИ

Як дика природа Буджацького степу адаптується до нових умов



У Болградському районі Одещини науковці зафіксували непересічне явище з життя дикої природи Буджацького степу. Камери фотопасток Центру збереження степового різноманіття зняли рідкісних червоних качок — огарів, які обрали для облаштування гнізд та майбутнього виведення пташенят глибокі нори місцевих бабаків.

Птах огар є класичним норогнізником, тому природна підземна інфраструктура, створена степовими гризунами, ідеально підходить для його безпечного розмноження. Екологи зазначають, що ймовірність успішного виведення потомства в таких умовах є надзвичайно високою, адже бабаки виступають своєрідними «інженерами

екосистеми» і зазвичай абсолютно мирно співіснують із пернатими сусідами.

Рідкісний огар: що відомо про червону качку

Огар (*Tadorna ferruginea*) занесений до Червоної книги України. Це велика качка з характерним рудувато-червоним оперенням та світлою головою.

На відміну від більшості інших качок, огарі уникають звичайних очеретяних заростей та шукають укриття у скельних розколинах, пагорбах або глибоких норах ссавців.

Завдяки розгалуженій системі підземних ходів, яку будують бабаки, у степовому біотопі створюється захищене мікросередовище для багатьох видів птахів та дрібних хижаків.

Біорізноманіття Буджацького степу на об'єктах камер

Окрім унікальних кадрів із червоною качкою, фотопастки Центру фіксують багатий та різноманітний тваринний світ регіону, який активно відновлюється завдяки природоохоронним ініціативам.

У поле зору дослідницьких камер регулярно потрапляють дикі копитані та хижакі, зокрема кулани, європейські лані, борсуки, лисиці, а також яскравий птах одуд.

Успішне гніздування рідкісних птахів у норах бабаків свідчить про високий рівень самовідновлення степових екосистем Південної України та ефективність методів дистанційного моніторингу за дикою фауною.





Бережіть довкілля!



Редакція Green Post
Тираж: 5 000 екз.
Адреса: 03189, м. Київ, вул. Ломоносова, буд. 83-А, прим. 1-7
Редакційні та організаційні питання - +38(050) 800 02 50
Email: sales@greenpost.press



4820228160005