

**СІЛЬСЬКІ ПРОМИСЛИ ЯК ФАКТОР РОЗВИТКУ РИНКОВОЇ
ЕКОНОМІКИ ТА ЗМІН ПОВСЯКДЕННОГО ЖИТТЯ НАСЕЛЕННЯ
УКРАЇНИ (1990 - 2000-І РОКИ)**

Падалка Сергій Семенович

доктор історичних наук, професор, провідний науковий співробітник,
завідувач сектору новітньої історії та політики,
Інститут історії України НАН України, м. Київ
e-mail: seriogap@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0003-3442-6686>

***Анотація.** У статті досліджено розвиток несільськогосподарських видів діяльності сільського населення України, у вимірі проблем ринкової економіки та тенденцій змін у повсякденному житті. Окремо проаналізовано відродження і розвиток промислів, які базувалися на переробці рослинницької продукції, зокрема приватних млинів, крупорушок. Досліджується роль в повсякденні сільського населення приватних хлібопекарень. Підтверджено, що на селі помітної ролі набувало сироваріння як вид промислової діяльності, направлений на виробництво різних сортів сиру. Висвітлено умови розвитку переробки м'ясної сировини та регіональні особливості діяльності ковбасних цехів. Зміни у традиціях споживчої культури суттєво поштовхувало розвиток вітчизняної традиції виноробства, появи низки приватних виноробень. Підкреслюється на певній динамічності у такому виді господарської діяльності на селі, як виготовлення домашнього самогону, ролі в повсякденних практиках самогонваріння.*

***Ключові слова:** село, промисли, ринок, повсякдення, виробництво, споживання, млин, сироварня, винарня, цех.*

Постановка проблеми. Ринкова економіка відкрила перспективи для розвитку торгівлі зі значним сегментом сільськогосподарської продукції. У свою чергу, постання права приватної власності надавало сільському населенню можливість пошуку шляхів розвитку власного виробництва. Державою було створено правове підґрунтя розвитку сільського підприємництва. На селі після припинення діяльності колгоспів і радгоспів відбулося вивільнення з колективного виробництва значної частини робочої сили, стрімко розвивалося безробіття, мало місце поширення бідності. Розвиток сільської промислової діяльності стало відповіддю на різке загострення умов життя населення. На тлі розвитку моновиробництва сільгосппродукції й збереження переваг за великими підприємствами даний вид діяльності розвивався досить повільно, залишався на другорядних позиціях. На селі набуло розвитку кілька видів підприємницької діяльності, які мали торгово-збутовий характер. Державою заохочувалося створення сільськогосподарських обслуговуючих кооперативів. Розвитку дрібних форм виробництва перешкоджала також фіскальна податкова політика, відсутність реальної інвестиційної підтримки. Дрібні виробники, більшість яких віддавали перевагу у веденні неліцензійного виробництва, збут своєї продукції здійснювали часто через торгових посередників, що негативно позначалося на її попиті. Водночас, помітним явищем на селі стали

дрібні промисли, як форма самодіяльності, частина з яких вийшла з тіні й перезаснувала свою діяльність, опираючись на історичний досвід успішного розвитку в 1920-х роках. Сучасні технологічні можливості виробництва і використання сировини дозволили відкрити на селі значну кількість дрібних промислів у різних галузях виробництва. Основною їх галузевою спеціалізацією залишалася обробка і переробка рослинної й тваринної сировини та використання мінеральних речовин. Попит на вироблену у них продукцію зумовлювався потребами внутрішнього споживання господарств сільського населення, різноманітністю використання виробничих і побутових предметів. Деякі з видів сільських промислів, зокрема різьба по дереву, плетіння з лози, національна вишивка, продовжували виконувати культурно-історичну роль, виступали оберегом збереження культурної спадщини та передачі виробничого досвіду наступним поколінням.

Мета – дослідити процес відродження та розвитку несільськогосподарських видів діяльності сільського населення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дана наукова проблема знаходила вивчення та дотичне висвітлення у працях присвячених тенденціям розвитку малого сільського підприємництва, дрібного агробізнесу, ринкової економіки, передусім авторства економістів-аграрників. Окремий сегмент публікацій представляється роботами краєзнавців, етнографів та географів. Джерельну основу статті склали законодавчо-правові акти органів державної влади і управління України, а також комплекс Е-джерел.

Виклад основного матеріалу. У соціально-економічному житті сіл помітна роль належала приватним млинам. Млинарство в Україні традиційно мало велике значення. На різних етапах економічної історії воно грало власну роль. Сільське господарство незалежної держави успадкувало радянське млинарне господарство, яке включало значну чисельність млинів, які працювали на електриці та дизпаливі, а також низку старих млинів, з давньою історією, що приводились в дію енергією води. Колгоспно-радгоспні млини, зазвичай, мали значні розміри, розміщувалися у великих спеціалізованих приміщеннях, обладнаних досить енергозатратними механізмами, були розраховані на переробку великих обсягів зерна, здебільшого для корму худоби. Вони споживали багато електроенергії та були затратними в обслуговуванні. У селах Івано-Франківської, Львівської, Закарпатської, Чернівецької областей збереглося чимало водяних млинів. До 1991 р. вони, як і електричні, належали колгоспам і радгоспам, експлуатувалися в інтересах передусім їх виробництва. Це були, як правило, млини з давньою історією будівництва і виробничої діяльності, виступали предметом гордості місцевого населення за пращурів, які в минулому проявили мудрість та кмітливість, підпорядкувавши своїм інтересам сили природи і створили підприємство. Пізніше обидві групи даних млинів перейшли до місцевих приватних підприємців на правах оренди. Більшість великих колгоспно-радгоспних млинів була закрита через значну енергозатратність. Натомість намітилось зростання попиту на млини невеликих розмірів, більш економічні, та ті, що приводилися в рух енергією води.

У 1990-і роки млинарська промислово-переробна діяльність почала репрезентуватися багатьма видами електричних млинів. Виробничий інтерес до розвитку млинарської діяльності почав зростати як у окремих власників ОПП

(особисті підсобні господарства), так і фермерів та господарів корпоративних підприємств, окремих підприємців, які бачили комерційну вигоду у переробці зерна як засобу створення доданої вартості, і деякої компенсації зайвих витрат від політики ціноутворення на зерно.

Для фермерського господарства мати у власності млина, завжди мало економічну вигоду. Переробляючи на своєму млині зерно, борошно і крупи, фермер створював продукт, який використовувався як плата орендної плати. Також фермерами-господарями млинів надавалися послуги на давальницьких умовах місцевому населенню, з перемелювання зерна на борошно, корму для худоби тощо. Млини, які використовувались у фермерських і особистих підсобних господарствах населення, мали невелику виробничу потужність. Зазвичай до роботи у млині задіювалося двоє-трьох працівників, один з яких був механіком, інший виконував підсобні функції. Так, власник фермерського господарства «Ріпки» Богодухівського району Харківської області використовував млин МК-600 вітчизняної моделі, який мав продуктивність з переробки за годину 600 кг зерна з використання пальцевого методу помелу. Сільськими електричними млинами задовольнялися побутово-виробничі потреби сільського населення, зокрема у борошні, фуражі. У 2000-і роки стрімко почав зростати попит на борошно підприємств харчової і кондитерської промисловості. В Україні хлібопекарство набувало широкого розвитку, перетворювалося на вигідний вид бізнесу. У містах і селах суттєво розширилася мережа приватних хлібопекарень. Відповідно зростали обсяги переробки зерна. Галузь потребувала виробництва різних сортів борошна. Млинарський комплекс України включав в себе як великі млини, так і низку малих, частина з яких працювала на селі. Тут перероблялося зерно широкого асортименту зерна: пшениці, ячменю, кукурудзи, вівса, сої, сорго тощо. Виготовлення пшеничного борошна, складало 88,1% загальних обсягів його виробництва в Україні.

Зростаючий попит хлібопекарень на цільнозернове борошно зумовив технологічне удосконалення млинів, зокрема використання млинів на комбінованих жорнах: металевих і кам'яних. Вітчизняні виробники млинарського обладнання було освоєно виробництво широкого спектру моделей млинів різними розмірами, під різні види зерна. На кінець першого десятиліття 2000-х років, компанія «The Miler» освоїла виробництво 11 моделей млинів, серед яких були ручні, побутові та промислові. Останні мали продуктивність переробки протягом години 250 кг зерна [Лебедь, 2023]. Їх технологічно можна було підлаштувати під виробництво цільнозернового борошна, круп та висівок.

У 1990-і роки зросло число млинів, які потребували реконструкції. З цією метою використовувалися комплектуючі світових виробників. Більшість наявних в Україні приватних водяних млинів продовжувала використовуватися з локальною метою обслуговування побутових і виробничих потреб ОПГ, сіл, територій, на яких вони розміщувалися. Найчастіше такі млини поєднували господарську функцію і етнографічно-туристичну. Вони розглядалися скоріше як раритетне явище. Млини, які знаходилися в робочому стані, використовувалися з виробничою метою – на них вівся помел зерна для потреб сільського населення. З розповіді власника водяного млина, мірошника В.Ф. Калатіна з с. Купині на Хмельниччині: «млин як пам'ятка старовини змінював власників, зазнав реконструкції. У 1990-і роки попит на послуги млина залишався високим. Доводилося працювати у три зміни... у 2000-і роки

збіжжя привозили з усіх навколишніх сіл, в останні часи замовлень поменшало. У селах з'явилися сучасні млини. Млин став обслуговувати своє село, виробляючи у день до двох тон борошна» [Кушинська, 2011]. Водяний млин у с. Імстичев Іршавського району Закарпатської області працював з 1947 р. постійно забезпечував село борошном. З розповіді жителя села Івана Енеді: «У цьому млині мука дуже гарно виходить, тому що зараз у многих моделей є електричні млини, там палить просто, там ті електричні барабани палять муку, там велика швидкість, а тут камені. Населення села мололо зерно на корм худобі на електричному млині, а для випікання хліба – на водяному» [Коцан, 2014]. У 1990-2000-і роки основу українського млинарського промислу на селі складали млини і крупокрутки, які знаходились у приватній власності. Виробничою основою їх діяльності виступали два взаємопов'язані процеси: переробка зерна різних видів на борошно, яке використовувалось для випікання широкого асортименту хліба і круп, а також помел на фураж для худоби.

На селі у забезпеченні сільського населення хлібом все помітнішої ролі набували приватні хлібопекарні. Їх продукція почала конкурувати з продукцією державних хлібзаводів. Незалежною Україною було успадковано високоефективну хлібопекарську інфраструктуру, до якої входило 400 великих хлібзаводів та кількості дрібних приватних підприємств, які забезпечували промислове виробництво хліба і хлібобулочних виробів. Радянська влада питання забезпечення достатку хліба і його безперебійної доставки до споживачів ставилося до розряду першочергових державних пріоритетів. У радянський час достаток хліба був індикатором, по якому органи влади визначали успішність соціальної і державної політики.

На початку 1990-х років, за умов наростання соціально-економічної кризи, державні хлібзаводи різко скоротили обсяги виробництва своєї продукції, наслідком чого було здорожчання борошна, паливно-мастильних матеріалів та електроенергії, а також транспортних витрат. Поставки хліба до сіл, особливо віддалених, стали нерегулярними. Населення даних сіл змушене було вдаватися до стратегії самовиживання, набутої життєвим досвідом – випікання хліба в домашніх умовах. Домашня хлібна випічка тут набувала масовості, стала звичною практикою для сільського повсякдення. Без перебільшення, зазначимо на тому, що сільське населення на ментальному рівні відтворило пам'ять про переваги домашньої випічки, її споживних якостей та духовно-ритуальної цінності. Випікання хліба в домашніх умовах сільським населенням домашнього хлібу стало можливим через наявність в ОПГ необхідної кількості зерна. ОПГ мали зазвичай зерно власного виробництва. Крім того, зерно отримувалося від сільгоспідприємств у якості натуральної оплати за оренду земельних паїв. На селі стало поширюватись використання міні-електропечей. Борошно для випічки використовувалось те, що було отримане з переробки наявного в господарстві зерна. Воно мололося на млинах приватних сільських власників. У віддалених селах забезпечення населенням споживчих потреб у хлібові стало вимушеним і необхідним кроком. Самозабезпечення сільського населення хлібом відіграло ключову роль у поширенні хлібопекарства. Воно стало видом сімейного бізнесу на селі. У 2000-і роки в багатьох українських селах відкривались невеликі хлібопекарні. Деякі із них вимушено працювали в тіні. Робота пекарів носила неформальний характер.

Відхід від державної монополії на хлібозабезпечення та проникнення у галузь приватного виробництва значною мірою був зумовлений суспільними трансформаціями, пов'язаними зі зміною традиції споживання хліба. Зростання платоспроможності все більшої частини населення міста і села, викликало зрушення у обсягах споживання традиційних видів хліба, які виробляли державні хлібопекарські підприємства. Раціон харчування населення зазнав змін, відбулося заміщення хлібних виробів м'ясним продуктами та оригінальною випічкою. Спочатку в місті, а згодом і у селі у повсякденних практиках населення стрімко почали приживатися звички раціоналізації часу, його економії, у тому числі у справі приготування їжі. Значною частиною населення сіл змінювався підхід до споживання хліба. Все більше він споживався у поєднанні з іншими оригінальними продуктами, у формі бутербродів. Наявна побутова техніка дозволяла приготувати їжу за різноманітними рецептами. Серед сільського населення все більшої популярності набували т.зв. інноваційні сорти хліба: дієтичний, лікувально-профілактичний сорт хліба (цільнозерновий, житній, мультизерновий або висівковий хліб). Відбулося розшарування сільського населення за ознакою споживання видів хліба. Заможніші групи населення віддавали перевагу видам хлібу, що містили добавки, вітаміни і мінерали.

Затребувані широким колом сільських споживачів технології випікання хліба скоріше освоювалися невеликими приватними пекарнями. Сільські міні-пекарні зайняли власну нішу у процесі забезпечення споживчих потреб населення у хлібові. Вони виявляли конкурентні переваги над великими державними виробниками хліба. Багато їх працювало в тіні. У 2000-і роки в Україні тіньове виробництво хліба досягло 60% загальних об'ємів. Жорсткі умови конкуренції зберігались між державними й приватними пекарнями. Міні-пекарні функціонували здебільшого як підприємства двох форм власності: комунальні приватні або як приватні сімейні. Власниками їх найчастіше були місцеві фермери і власники ОПГ. Сільські громади найчастіше відкривалися міні-пекарні у віддалених селах, які знаходилися за десятки кілометрів від районних і обласних центрів. Так, за кошти Старосільської ОТГ Рівненської області була відкрита комунальна пекарня у селі Старе, яке знаходилося за 70 км від райцентру Рокитне. Пекарнею керував голова ОТГ М.Ю. Ковальчук, громада виділила близько 2 млн грн, надала приміщення, придбала автомобіль, укомплектовувала штат пекарів. Підприємство освоїло виробництво невеликого асортименту чорного і білого хлібу, 12 різновидів булочних виробів. Пекарня забезпечувала потреби у хлібові населення села, а також населення сусідніх сіл – Березове, Глинне, Познань, їдальню місцевої школи [Коваль, Марчук, 2020].

Сільські пекарні сіл здебільшого працювали як сімейний бізнес. Власниками пекарень найчастіше були фермери, власники товарних ОПГ, господарства які використовували орендовану землю, техніку, вели прибуткове виробництво різних видів агропродукції, займалися переробкою сільгоспсировини. У 2018 р. у селі Сергіївка Миргородського району Полтавської області, місцевим фермером В. Опришком була відкрита пекарня (на одну піч), з потужністю випічки 100 буханок за зміну. Згодом підприємець побудував ще дві печі, що дозволило наростити асортимент виробництва 400 буханок. Частину обладнання для пекарні було придбано за грантові кошти, виділені за програмою «Власна справа», яка реалізовувалася Міністерством економіки України за підтримки USAID

«Конкурентоспроможна економіка України». У 2023 р. сімейною пекарнею випікалося вже 30 видів хліба, 15 різновидів здоби і пиріжків, а продукція реалізовувалась через мережу власних магазинів у с. Сергіївка та навколишніх селах [Бізнес у селі].

Міні-пекарні на селі відкривалися як приватні підприємства. Підприємці їх реєстрували за іншою юридичною процедурою, якій властивим було узгодження процедур в органах влади. Законодавством України були закладені високі вимоги до організації приватного виробництва хліба. Отримання дозволу на відкриття міні-пекарні нерідко займало багато часу. Тому, підприємці спочатку намагалися відкрити виробництво, довести його до відповідних технологічних кондицій, а потім його реєструвати як суб'єкт підприємництва. Тому багато міні-пекарень вимушені були певний час працювати в тіні. Здебільшого сільські міні-пекарні були відкриті в новозбудованих і відремонтованих приміщеннях. До виробничого процесу залучалися наймані робітники. Так, у пекарні с. Любарці Переяслав-Хмельницького району Київської області, власником якої був Анатолій Примтенко працювало п'ять робітників і двоє водіїв [Левченко, 2024]. До виконання технологічних операцій нерідко міні-пекарні залучали найманих спеціалістів з практичним досвідом роботи на державних хлібопекарських підприємствах. Більшість сільських пекарень зазвичай були добре обладнані технологічно. Тут працювало вітчизняне і зарубіжне обладнання. Так, пекарня, що діяла на базі фермерського господарства «Фемелі», с. Щасливе Вінницької області (голова М. Магденко) була оснащена обладнанням придбаним за кошти агрохолдингу «Астарт-Київ». Власник придбав був куплений новий тістоміс, хліборізку, дозатор води, роздільник продукції, ваги за 90 тис. грн. За кошти, що надійшли від гранту «Робота» було придбано тістоміс, піч на камені, спеціальне обладнання для кімнати з температурним режимом і вологісним режимом для дозрівання хліба [Панасюк, 2023]. Сільські міні-пекарні як правило використовували борошно власного виробництва. Лише незначні його обсяги закуповувалися для випічки спеціальних сортів хліба. Практично більшість власників пекарень мали власні млини. Ними вироблявся широкий асортимент хлібної продукції. Так, пекарня Анатолія Примтенка з с. Любарці Переяслав-Хмельницького району випікала: класичну паляницю, пшеничну та житню паляницю, заварний хліб, цибулевий хліб, гречаний хліб з льоном, цільнозерновий хліб, із копченим чорносливом та журавлиною хліб, хліб на заквасці, солодку випічку: ромашка, булочка, багети, рогалики із різними начинками [Левченко, 2024]. Працюючи в умовах жорсткої конкуренції між виробниками хлібу власники сільських пекарень нерідко вдавалися до маркетингових прийомів випікаючи і реалізуючи продукцію під певним брендом. Найпоширенішими брендами стали: «Крафтовий хліб», «Хліб без ГМО», «Смачний хліб», «Хліб по селянськи» тощо.

У 2000-і роки в Україні на ринку хліба така склалася ситуація, що приватні виробники хліба поступово почали витіснити державні підприємства. Відбулося зростання обсягів виробництва у одних і зменшення у інших. Виробництво хліба все більше починало залежати від цін на ресурси.

Сільське населення змінювало ставлення до хліба, як до продукту споживання. Різко відбулось зменшення його використання на нехарчові потреби. На власну випічку переходили шкільні їдальні. Зменшувалось замовлення на постачання хлібу від сільських закладів торгівлі, для яких реалізація хліба стала збитковою. Для

значної частини сільського населення якісний хліб за високою ціною залишався малодоступним. Вітчизняний ринок хліба все більше насичувався т. зв. хімізованим хлібом. Гонитва за прибутком багатьох виробників хліба змушувала вдаватися до зміни рецептури хліба. У випічку нерідко додавали домішки: розпушувачі та консерванти. Такій продукції надавався подовжений термін зберігання, тоді як споживчі властивості хліба погіршувалися та негативно впливали на здоров'я споживачів.

Українським селом також було збережено традиційний досвід сироваріння, яке виступало окремим видом промислового виробництва сирів. На початку 1990-х років даний вид промислової діяльності краще зберігся в селах в гірських областях, де утримувалось поголів'я овець і кіз, ВРХ. У 2000-і роки сироваріння набувало певної рельєфності у своєму поширенні по всій території України. Відповідно почала зростати чисельність приватних виробників сиру. Виготовлення сиру переорієнтовувалося на широкий спектр споживачів, з різними матеріальними достатками і можливостями.

Значні обсяги сирів вироблялися на традиційних сироварнях «на полонині». У 2000-х роках також відбулося зростання числа сироварень «на взаємодопомозі» і сироварень-екоцентрів.

Сироварні «на полонині» зберігали традиційний господарсько-етнографічний стиль виробничої діяльності властивий сільському гірському населенню Прикарпаття і Закарпаття. Виробничий процес їх включав у себе кілька одночасних операцій: випас овець, заготівля сировини, виготовлення сирів та іншої молокопродукції. Сироварнями «на полонині» використовувалася сировина – молоко від овець, які випасалися на полонині. Так, громада села Криворівня Івано-Франківської області утримувала отару, що налічувала 80 голів овець. У власності родини Марусяків було 30 овець, решта здавалась у полонину їх сусідами. З отриманої сировини родиною за добу виготовлялося до 30 кг сиру різних сортів: «гледжений сир», копчений сир («будз»), полонинська бринза. Технологія виготовлення сиру передбачала кілька послідовних операцій: проціджування свіжого молока та підігрів його в казані до температури 36-38°C, додавання штучного ферменту («глек»), формування сиру, зберігання у підвішеному стані у марлі, підсушка. «Гледжений сир» на кілька ставився на коптіння на легкому повільному диму, за допомогою перемелювання будзу буковим кілком «браєм» у високій вузькій діжці – «путині» і додаванням солі виготовлялася полонинська бринза [Дмитрук, 2023].

Сироварнями «на полонині» зазвичай збувалася продукція місцевому населенню, туристам і підприємцям. У цілому, даним видом сирів задовольнялося широке коло споживачів, різного достатку і смаків.

Сироварні «на взаємовиручці» були видом сільського підприємництва, яке стало результатом спільної кооперації їх власників і сільського населення, яке намагалось збувати залишки молока. Такі сироварні виконували роль молокоприймальних пунктів. Варка сирів у них носила сезонний характер. Обсяги виробництва готової продукції залежали від обсягів надоїв молока та регулярного надходження від господарств населення. У 2000-і роки в Івано-Франківській області успішно працювала сироварня «Далекі гори», яка знаходилась у с. Снідавка Косівського району. Із закупленої у ОПГ сировини виготовлявся широкий

асортимент сирів, який був розрахований на широкий споживчий попит, населення з різним достатком. За визнанням власниці сироварні Ірини Омецінської, дорожчі сири підприємство збувало через заклади торгівлі і на ринках великих міст – Києва, Львова, дешевші – на ринках у Коломиї, Івано-Франківську. Частину сирів скупували туристи [Маєвська].

Новим явищем вітчизняної сироварної справи стала поява сироварень-екоцентрів, підприємств, які обирали виробничою метою відродження у населення культури споживання натуральних сирів. Найчастіше такі виробництва створювалися при фермерських господарствах, які спеціалізувалися на тваринництві і мали можливість формувати сировинну базу. Так, власниками сироварні «Мірина майстерня сиру» розташованої в с. Троїця Івано-Франківської області утримувалося стадо альпійських кіз, які цілий рік перебували на вільному випасі. Екологічного підходу до виробництва сировини, для виготовлення сирів дотримувалися власники сімейної ферми «МІ-ЛО-КО» з с. Любимівка Київської області. До 2022 р., до війни РФ проти України сироварнею щомісяця перероблялося від 2 до 2,5 тон молока [Маєвська].

Приватні сироварні виробництво сирів здійснювали за різними технологіями, які враховували вітчизняний та зарубіжний досвід сироваріння. Так, технологія сироварні «Мірина майстерня сиру» передбачала варіння сирого молока в чаші на вогні та використання ферментів замість традиційних заквасок. Сироварнями-екоцентрами вироблялося близько 30 видів сирів [Маєвська].

Серед видів промислів на села помітну роль відігравали підприємства по переробці м'ясної сировини. У радянський час забій худоби в колгоспах і радгоспах покладався на державні великі та середні за розмірами м'ясокомбінати, які у більшості розташовувались на околицях міст і містечок. Державними заготівельними організаціями закуповувалася худоба живою вагою у ОПГ. Власні споживчі потреби у салі та м'ясі, господарства задовольняли забиваючи незначну частину утримуваної худоби. Сільським населенням зберігалися раціональні підходи до формування запасів м'ясопродуктів, жирів, які відбувалися сезонно раз або двічі на рік.

Після 1991 р. з процесом роздержавлення і приватизації, відбулося закриття багатьох м'ясокомбінатів. На їх місці почали з'являтися приватні структури, які взяли на себе функцію заготівлі та переробки м'яса. З'явилася значна кількість м'ясопереробних підприємств. Реорганізація колгоспів та радгоспів у нові виробничі структури, призвела до вивільнення значних ресурсів тваринництва. На селі з'явилися значні обсяги м'ясної сировини. Збут і закупівля худоби стали вигідним видом бізнесу. Керівниками КСП, фермерами відкривалися невеликі приватні м'ясопереробні підприємства, на яких вироблялися значні обсяги і широкий асортимент такої продукції: як м'ясні тушонки, ковбаси, субпродукти тощо.

На селі популярним видом м'ясопереробної діяльності стало виробництво ковбас. Приватно-сімейне виробництво даної продукції набуло масового поширення ще у другій половині 1980-х років, після ухвалення в СРСР законів про індивідуальну трудову діяльність (1986 р.), і про кооперацію (1988 р.), які стосувалися розширення приватної ініціативи, у сфері заготівель і виробництва, формувалися альтернативні форми підприємництва. В Україні почав легально формуватися прошарок підприємців, які спеціалізувалися на виробництві ковбасної

продукції. Працюючи у більшості в тіні, ними виготовлялася продукція, яка значною мірою перекривала споживчий дефіцит на прилавках магазинів копчених ковбас. У радянський час, а також ще на початку 1990-х років ковбаса, як і хліб виступали, свого роду, соціальним маркером суспільного благополуччя населення. Тому, державна влада виходячи з ідеологічних мотивів всіляко заохочувала та підтримувала дане виробництво. На початку 2000-х років, коли почали змінюватись споживчі смаки та інтереси суспільства попит на ковбасу почав зростати серед широких верств населення як міст, так і сіл. Домашня ковбаса, як висококалорійний продукт харчування, що мав тривалий термін зберігання, був зручним у споживанні, особливо під час активної фази сільськогосподарських робіт. У заклади торгівлі надходив широкий асортимент ковбас, виготовлених на приватних сімейних виробництвах.

В Україні відбулося чисельне зростання сіл, населення яких було зайнято виробництвом домашньої ковбаси у товарних масштабах. Так, у селі Любашівка Одеської області половина населення займалося виробництвом ковбас. У ЗМІ журналісти село називали столицею української домашньої ковбаси. Село розташоване на трасі Одеса-Київ мало транзитні переваги: тут часто зупинялись туристи. Населення Одеси та інших міст, у тому числі найближчих населених пунктів, продукцію виробляло з урахуванням їх попиту, а також міського населення. М'ясна сировина підприємцями-ковбасникам закуповувалася у місцевих фермерів та ОПГ. Технологія виготовлення ковбас брала початок ще з 1980-х років та передбачала обов'язкову наявність у м'ясній ковбасі 10% сала, а також виробництво кров'яної ковбаси лише з субпродуктів і м'яса, без додавання круп.

Продукцію любашівські підприємці збували самостійно, зазвичай на ринках Одеси, ятках вздовж траси і базарах навколишніх сіл. У 2021 р. вартість кілограма Любашівської ковбаси м'ясної складала 380 грн., сальної – 300 грн. Збут здійснювався через розсилку в Інтернеті, Нової пошти, автобусні передачі тощо [Помернюк, 2024]. Виробництво ковбаси у ковбасних цехах особистих господарств відбувалося у приміщеннях спеціально відведених для цього. Зазвичай поруч знаходилося кілька спеціальних міні-цехів у яких проводилося відповідно приготування ковбас, а також їх запікання та копчення. Виробничі практики підприємців-ковбасників успадкувалися від батьків, родичів, односельців. Лише дехто з них здобував технологічну освіту чи практичну підготовку. Більшість набувало досвіду виготовлення ковбаси самостійно. Так, досвід виробництва подружжя Солтановських Леоніда і Валентини з с. Любашівка налічував близько 40 років. До 2014 р. подружжям виробництво ковбаси забезпечувалося за рахунок власної сировини від утримуваного поголів'я свиней. Їхня технологія виробництва ковбас включала: проведення операцій з охолодження купленого м'яса, нарізку його разом з салом, перемішування і перемелювання у фарш на електром'ясорубці. Ковбаса формувалася за допомогою шприца. Далі на добу відправлялася на маринування, після чого на чотири години до копильні. Саморобна копильня являла собою невелике приміщення, де розташовувалась піч, яка нагрівалася на дубових і вишневих дровах до температури 90 – 100 градусів. До копильні одноразово закладалося до 100 кг. продукції. Щомісяця господарство переробляло до 600 кг м'яса і виробляло 300 кг ковбаси [Помернюк, 2024]. Різні технології виробництва ковбас дозволяли підприємцям поставляти на вітчизняний споживчий

ринок широкий асортимент ковбас [Помернюк, 2024]. У 2000-і роки важливу роль у популяризації підприємцями-ковбасниками продукції почали відігравати фестивалі-ярмарки, на яких представлялися бренди окремих видів ковбас.

У 1990-і роки на селі серед переробників рослинницької сировини помітну роль відігравали приватні виноробні. Відбулося відродження такого виду діяльності у більшості регіонів України. Більш активно відкривалися виноробні у селах, де була збережена історична традиція виноробства і де ефективно розвивалися фермерські господарства і ОПГ. На початку 1990-х років в умовах поглиблення загальної соціально-економічної кризи на селі, вітчизняне виноробство зазнало занепаду. У радянський час основними виробниками вин виступали великі галузеві державні підприємства – винні заводи. Тут вироблявся вузький асортимент вин, здебільшого плодово-ягідних і виноградних. В українському суспільстві, споживчий попит на вина залишався невисоким. На вітчизняний споживчий ринок все більше проникало зарубіжних виноробних компаній, у тому числі з відомими світовими брендами. Їх продукцією був практично повністю заповнений споживчий винний ринок України.

У 2000-і роки в українському суспільстві почали з'являтися нові традиції у споживанні вина. На цьому тлі, в Україні відбувся стрімкий розвиток вітчизняного виробництва вина. Власники невеликих виноробних підприємств та виноградарі об'єдналися у Спілку виноградарів і виноробів України. Популяризаторами традицій виробництва та споживання вин виступали приватні виноробні. Одна з таких виноробень, перебувала у власності відомого українського виконавця О. Скрипки.

Приватні виноробні в Україні засновувалися на засадах родинного виробництва. Найчастіше вони відкривалися власниками фермерських господарств, особами, які займалися аграрним бізнесом, фахівцями, які свого часу працювали на державних виноробних заводах. Виноробні відкривалися не лише в межах регіонів, які традиційно корелювалися з виноробством – АР Крим, Закарпатська, Одеська, Херсонська області, а і в інших областях України, де набувало розвитку рослинництво як галузь аграрного виробництва.

Розширення на селі даного виду діяльності сприяла також історична традиція виноробства, яка зберіглася у колективній пам'яті народу. За заснування виноробень нерідко бралися сім'ї, які ставили метою відродження виноробної традиції пращурів та заснувати бізнес. Так, власник виноробні «Кассія» (с. Мила, Київська обл.) М. Касьяненко походив з сім'ї виноробів (батьки тривалий час займалися виноградарством у сусідній Молдові) [Маєвська]. Засновниками виноробень, також переслідувалися і економічні вигоди на тлі швидкого зростання споживчого попиту на якісне вино. Виробництво також засновувалось особами, які стали власниками частки активів приватизованих державних винних заводів, спиртзаводів, виноградарників. Приватні виноробні діяли здебільшого в тіні. Більшість їх власників намагалися уникати офіційного ліцензування даного виду діяльності. Водночас, вітчизняне законодавство передбачало процедуру стягнення штрафів за виробничі порушення, несвоєчасну здачу фінансових звітів. Власникам виноробень надавався статус юридичної особи, виробництво ними організовувалось на основі ліцензії. Виноробні виробничий процес організовували на сімейній основі з залученням найманих працівників. Так, у «Родинній виноробні Зелениці» (с. Боришківці Кам'янець-Подільського району Хмельницької обл.) крім власників – батька і сина –

Анатолія і Олександра Зелениць, також працювали виробник-технолог Богдан Павлій, та два консультанти – М. Скорченко та А. Тенятка [Курдюкова].

Виноград як сировина для виробництва вина вирощувався на власних виноградниках або закуплявся у господарствах. Мали місце випадки заготівлі сировини на партнерських засадах, коли розподілялися виробничі ролі: виноградар – винороб. Власники виноробень з центральних і східних областей України зазвичай кооперувалися з виноградарями Одеської, Закарпатської, Херсонської областей. Більшість власників виноробень мали свої виноградники. Так, підприємство «Родина виноробня Зелениці» мало 4 га власного винограднику, у якому вирощувалися такі сорти винограду як Мускат Дубрянський, Цитронний Магарача, Йоханнітер [Курдюкова]. Процес виробництва вин включав наявність певних потужностей, які мали різне призначення і включали в себе: виноградники, технологічні приміщення, цехи з переробки винограду, лабораторії, погребі, винотеки, дегустаційні тераси для туристичних груп тощо. Виноград перероблявся на сік за допомогою спеціального технологічного обладнання. Для цього використовували спеціальні дерев'яні дробарки, вироблені закарпатськими майстрами. Важливим технологічним елементом у виробництві вина виступала діжка. У більшості виноробень України використовувалися діжки, які вироблялися житомирськими бондарями, а також французькі барріки.

У виноробнях важлива увага приділялася вибору технології виробництва вин. Для цього часто залучалися професійні технологи. Власники виноробень вивчали технології виробництва вин на спеціальних курсах, організованих в різних регіонах України. Так, власник виноробні «Родина виноробня Зелениці» навчався в Києві на технологічних курсах відомих українських технологинь вин А. Тенетки та М. Скорченко [Курдюкова]. Власник виноробні «Кассія» набув технологічних знань у відомих виноробів Закарпаття, Італії, Німеччини та Флоренції [Маєвська]. Приватні виноробні України використовували технології виробництва вин, крім вітчизняних, також грузинські, італійські. Відбулося винайдення авторських технологій виробництва. Так, власником виноробні «Кассія» вино вироблялося за грузинською (кахетською) технологією, суть якої полягала в тому що: вино шумувалося разом зі шкірочками, м'якоттю та кісточками плодів, ягоди перемелювалися та зсипалися у ємність на 10 – 12 денне бродіння. Далі матеріал розливався у ємності під пневмокришки і відстоювався півроку, після чого він віджимався на пресі та розливався в чани. Технологією виключалося використання сірки, штучних дріжджів і стабілізаторів, було передбачено лише додавання диких дріжджів [Маєвська].

Технологічним винаходом власників виноробні «Родина виноробня Зелениці» було виробництво недоброджених вин із залишковим цукром. Технологія передбачала роботу по зупинці бродіння вина не винним спиртом, а холодом. Технологія виробництва ігристих вин передбачала перепуск вина через сатуратор. Технологію «скін-контакт» тут використовувалась при виробництві вин Піно Грі типу оранджу. Виноробня виробляла також і теруарні вина [Курдюкова].

На виноробні «На Янчинських пагорбах» (с. Іванівка Львівської області) власниками – подружжям Максимом і Наталією Кичма вироблялося бурштинове вино за грузинською технологією, яка передбачала настоювання винограду сорту Ркацителі разом з гребінцем [Курдюкова].

Вітчизняні виноробні вироблялися також бренді та грап. Сировиною були перероблені залишки винограду. Дана продукція була додатковою у виноробному виробництві, одержана за технологією перегону та змішування відповідних продуктів. Власники виноробень виготовлялися такі ферментовані напої як сидр, комбуча, сікера, перрі, медове і малинове вино [Марковська].

Приватні виноробні важливим сегментом виробничої діяльності бачили створенням умов для зберігання виноматеріалу і готового вина, його бутілювання, організації дегустації тощо.

На селі зберігав певну динамічність і такий вид господарської діяльності з переробки рослинницької сировини, як виготовлення домашнього самогону – продукту одноразової перегонки спиртовмісної суміші (браги). Зазвичай сільським населенням виготовлялось кілька видів самогону – ром, сливовиця, ракія, чача, джин, буряківка, самогон з цукру. На відміну від горілки, яка виготовлялась зі спирту методом ректифікації, самогон мав власну технологію виготовлення браги та перегонки на самогонному апараті.

У 1990-і роки потреба у самогоноварінні в домашніх умовах почала зростати у значній частині сільського населення. Для більшості населення вона ґрунтувалася на невдоволенні ціною на алкогольну продукцію, яку встановлювали торгівельні заклади. В Україні, на тлі погіршення соціально-економічної обстановки стрімких темпів набував горілочний бізнес. У торгіву мережу потрапляло багато фальсифікованої продукції. Комерсантами завозилися значні обсяги низькоякісного спирту, який перероблявся на горілку. Крім того, вітчизняні спиртозаводи, які змінили форму власності прагнули комерціалізувати свою діяльність та нарощувати виробництво значних обсягів затребуваної спиртової продукції, нерідко з низькоякісною. Не меншу роль відігравали також постійні збільшення ціни на алкогольні напої.

В Україні до традиційно домашнього самогонного виробництва, що мало здебільшого нетоварний характер, додалося і виробництво самогону у підпільних міні-гуральнях. Чимало таких виробництв було створено в Житомирській, Рівненській, Вінницькій, Київській областях. Підпільні міні-гуральні працювали за давальницькою схемою, забезпечуючи виробництво промислових обсягів самогону.

У повсякденному житті сільського населення відбулося зростання значення самогоноваріння. Цій тенденції сприяло погіршення загального матеріального благополуччя, посилення натуралізації виробництва в особистому підсобному господарстві та поява лишніх обсягів сировини – картоплі, буряків, зерна, цукру. Сільські родини також займалися самогоноварінням з мотивів необхідності задоволення власних споживчих потреб, а також традиції використання могоричів, у якості вагомого чинника господарського побуту на селі, що виконував роль оплати роботи по найму. Стратегії виживання властиві більшості сільського населення, зумовили повернення до історичного досвіду та збережених соціальних практик, навичок та технологій виготовлення самогону, що передавалися з покоління в покоління.

Зростання на селі споживчого попиту на самогон було зумовлено також і масштабуванням таких соціальних явищ, як пияцтво і алкоголізм. Даний процес набував поглиблення завдяки самогонщикам, які бачили у виробництві самогону

комерційну вигоду. Зростало число сільських родин, якими вироблявся самогон як для власного споживання, так і для продажу.

Законодавством України досить ліберально було врегульовано такий вид комерційної діяльності. У 1990 р. припинили дію статті, які передбачали обкладання штрафами самогонщиків, що були ухвалені в 1987 р. у контексті сухого закону Горбачова-Лігачова, направлено на боротьбу з пияцтвом і алкоголізмом. За чинним українським законодавством самогонваріння, продовжувало відноситися до адміністративних правопорушень. Кодекс України про адміністративні правопорушення (ст. 176) передбачав покарання за такий вид діяльності у вигляді штрафу від 1700 до 8500 грн [Закон України]. У 2003 р. Верховна Рада України з Кримінального кодексу України вилучила статтю «Збут самогону». Тому населенням стало вважатися, що чинне законодавство не забороняє виготовлення самогону для власних потреб.

У 2020 р. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв, тютюнових виробів та пального» докорінно змінив підходи до практики самогонваріння. Даний вид діяльності перестав мати негативне значення. Владою був зроблений відхід від державної монополії на виробництво міцних напоїв і визнано домашнє виробництво самогону видом господарської діяльності. Самогонваріння перестало бути адміністративним правопорушенням, вводилося оподаткування на виробництво самогону, а також ліквідувалося покарання за його продаж і зберігання. Закон фіксував, що виробництво фізичною особою-підприємцем самогону в домашніх умовах з метою збуту могло здійснюватися при наявності ліцензії та дотримання вимог щодо матеріально-технічної бази виробництва самогону. За законом, підприємці-самогонщики які займалися виробництвом самогону з метою збуту мали отримати ліцензію та мати можливість самостійно забезпечувати виробничий процес і розлив самогону у тару. Перегін браги мав здійснюватися за допомогою апарату саморобного чи заводського виробництва, у відокремленому нежитловому приміщенні, за наявності власної чи залученої лабораторії для перевірки якості самогону, обладнанням для розливу його у споживчу тару. Підприємці, які не дотримувалися цих вимог обкладалися штрафом у розмірі 10 тис. грн.

До самогонваріння як виду діяльності на селі долучалися представники багатьох професійних, статевих чи вікових груп населення. Серед сільських самогонщиків найчисленнішу групу становили жінки, переважно передпенсійного та пенсійного віку, які були зайняті в ОПГ чи його очолювали. Чоловіки, які були зайняті на важких фізичних роботах самогонварінням займалися значно менше.

У 1990-і роки з'явилася низка технологічних умов, які полегшували виробництво самогону. Серед них, зокрема, поява широкого кола самогонних апаратів. Апарати, які передбачали застосування парової дистиляції забезпечували вихід якісного продукту. Використання ректифікаційних колон давало змогу забезпечувати підвищений ступінь очищення та концентрації алкоголю завдяки багатоступеневому процесу поділу компоненту. У домашніх умовах виготовити якісний і безпечний для здоров'я самогон було складно. При прямій перегонці браги за нагрівання відбувався процес розщеплення цукру, білків і дріжджів, та утворювалися легкі органічні сполуки, у тому числі й отруйні – сивушні масла, метиловий спирт тощо. Видалення їх з самогону було технічно складним завданням,

навіть при багаторазовому виморожуванні чи хімічному осадженні [Костянтинов]. Самогон зазвичай виготовлявся за технологією, яка передбачала кілька послідовних етапів: підготовки закваски на оснрві таких інгредієнтів, як вода, дріжджі, цукор. При виробництві комбінованої закваски крім основних інгредієнтів додавалися також фрукти (груші, сливи), цукрові буряки, зерно. Закваска протягом тижня дозрівала та перетворювалася на брагу. Самогонщики при виготовленні домашнього самогону, нерідко пропонували рецепти закваски, яка дозволяла надати нових смакових якостей продукту. Для значної частини сільського населення самогоноваріння нерідко ставало видом занять чи хобі.

Для населення яке займалось самогоноварінням, даний вид діяльності приносив добрі прибутки. Собівартість літра самогону складала 100 – 110 грн. На приготування закваски йшло: 1 кг цукру (45 грн), 20 грамів дріжджів (40 грн), витрати електроенергії становили 20 – 30 грн. Літр самогону продавався за 160 грн. Чистий прибуток виробника самогону складав 40 грн. Зазвичай пляшка самогону мала значно нижчу ціну ніж горілка з акцизною маркою. Для виробника самогону, його продаж був видом підприємницької діяльності. Він відбувався в нелегальний спосіб, як кажуть, «з-під поли», найчастіше для друзів, знайомих. Покупці самогону, як правило, не поширювали інформацію про наявність «точок». Самогон на селі виступав одним з найпопулярніших видів спиртних напоїв. Попит на нього завжди був високий. Зростання попиту серед сільського населення на самогон зумовлювався розвитком на селі таких негативних явищ як пияцтво і алкоголізм, на ґрунті яких відбувалося поширення економічних злочинів, інших асоціальних явищ. Серед причин поширення пияцтва, передусім, було безробіття та бідність. Розпиття алкоголю перетворювалося на розвагу для все більшої частини сільського населення, особливо молоді. Поява на селі значної кількості закладів торгівлі, генделіків, закусочних та розширення продажу пива посилювала замкнутість сільського життєвого простору. Для молоді вони ставали найбільш доступними місцями спілкування.

Серед першопричин поширення на селі пияцтва і алкоголізму було також зростання обсягів самогоноваріння. Правоохоронні органи вели боротьбу з самогоноварінням, як з незаконним видом підприємницької діяльності. У протидії сільському пияцтву зберігалися багато в чому радянські підходи, коли переважали такі заходи як затримка в стані алкогольного сп'яніння, виявлення осередків самогоноваріння. Характер їх показовості мав на меті застосування спроби призупинення самогоноваріння. Правоохоронцями здійснювались рейди, вилучався самогон, брага, самогонні апарати. Під правові санкції в більшій мірі потрапляли громадяни, які розпивали самогон в громадських місцях, порушували напідпитку громадський порядок [Шпак, 2019]. Сільськими радами ухвалювалися рішення, за якими обмежувався продаж алкогольних напоїв у межах сіл у визначені години. Місцевими правоохоронцями чинилася протидія проступкам, які виникали на ґрунті пияцтва. За визнанням голови сільради с. Озерянка Житомирської області Л. Сарафим: «Ми боремося з самогоноварінням через те, що люди почали сильно спиватися. Сюди до Бондара (самогонщика) люди несуть все, хто що у кого вкрав: і курей, і метал, все що завгодно вони крали за горілку» [Сичевський, 2010]. Правоохоронними органами бралися на облік особи, які зловживали алкоголем. У 2011 р. Звягельська районна державна адміністрація Житомирської області

повідомляла про те, що в 14 мешканців району були вилучені самогонні апарати [Денисенко]. У Корюківському районі Чернігівської області правоохоронцями було накладено штраф на 50 жителів за те, що вони за умов воєнного стану збували самогон [Рубей, 2024]. Утримуючи «точки» продажу самогону, їх власники виправдовували власні дії, мовляв, немає офіційної роботи, а сім'ю утримувати потрібно. Таким чином, самогоноваріння з домашнього атрибуту перетворювалося на вид діяльності і спосіб заробітку. Мала місце гонитва за вигодою. На селі обсяги виробництва і продажу самогону постійно зростали.

Висновки. Отже, на початку 1990-х років масове безробіття на селі, погіршення соціально-економічних умов життя спонукали досить чисельну частину сільського населення зайнятись несільськогосподарськими видами діяльності. В Україні набувала чинності законодавча основа розвитку різних форм підприємництва на селі. Дані види діяльності державною політикою були направлені на переробку сільськогосподарської сировини, розробку місцевих природних ресурсів тощо. Широкий розвиток торгівлі потребував формування сегменту готової продукції, заснування нових та перезаснування старих виробництв на засадах приватної власності. Держава знявши заборони на функціонування усіх несільськогосподарських видів діяльності на селі, створювала, таким чином, умови для їх розвитку. За ними зберігалась допоміжна роль у чинній виробничій ієрархії села. Державою надавались переваги ініціативам з відродження кооперації на селі. Моновиробництво, яке зайняло провідні позиції в агропромисловому виробництві, гнітило підприємницьку ініціативу сільського населення та консервувало натуральний характер ОПГ. У 1990-і роки дрібна сільська промислова діяльність почала виявляти низку соціально-економічних переваг. Крім виробничого ефекту вона сприяла розв'язанню низки соціально-побутових проблем, дозволяла значній масі сільського населення підтримувати власне матеріальне благополуччя, сприяла пом'якшенню наслідків безробіття, дещо притримувала вимивання з села кадрового потенціалу. Особливість дрібної промислової діяльності на селі полягала в тому, що вона продовжувала залишатися тісно вплетеною у сільськогосподарське виробництво. Чинна державна кредитно-податкова політика, стосовно цього виду діяльності носила дискримінаційний характер, що змушувало певну частину підприємств закриватися чи переходити на нелегальне становище. У свою чергу, посередницькі форми збуту, які залишались переважати, зазвичай призводили до подорожчання виробів, а отже до зменшення попиту на та види продукції, що вироблялися сільським населенням. Розвиток промислової діяльності на селі виступав одним із засобів демонополізації крупних виробничих підприємств і переведення їх на виробництво окремих видів продукції, забезпечувало умови для конкуренції. На селі приватні промислово-переробні підприємства виступали платниками податків, поповнювали бюджети сільрад і територіальних громад.

Список використаних джерел та літератури

Бізнес у селі. Як хліб, сир і кондитерка з невеликого села на Полтавщині дає розвиток місцевій громаді. URL: https://me.gov.ua/News/Detail?lang=uk-UA&id=ec811ed4-45d9-4b6b-b94a-4ef3294d72f6&title=Robota-NaPoltavschini&fbclid=IwAR3_0BOUu5ReCLwuOKBLTQWF40w5fMRic4YIytV5tixT602Ty2qeNdoWFeI.

Денисенко І. Самогоноваріння – торгівля на людському житті. URL: nvradazt.gov

Дмитрук О. «Пригощайтесь! То все своє, свіженьке». Серцевина. URL: <https://theheartofwine.com/>

Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв, тютюнових виробів та пального» / Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилатів, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального». Офіційний вебпортал парламенту України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-вр#Text>.

Коваль М., Марчук І. Для себе й сусідів: у селі на Рівненщині відкрили комунальну пекарню / Суспільне Рівне. URL: <https://suspilne.media/rivne/61093-dla-sebe-j-susidiv-u-seli-na-rivnensini-vidkrili-komunalnu-pekarnu/>

Костянтинов С. Війна з самогонщиками. URL: www.telegraf.in.ua

Коцан В., Сологуб Т., 2014. Традиційні водяні млини на Закарпатті XIX – XX ст. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Історія*. Вип. 2. С. 110-118. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuust_2014_2_17

Курдюкова Н. Вино родини Зелениць / Серцевина. URL: <https://theheartofwine.com/vynorodnyu-zelenyts/>

Кушинська О., 2011. Водяний млин в Купині на Хмельниччині. *Український міжнародний журнал*, 1. С. 66-69.

Лебедь М.В. В Украине растет спрос на жерновые мельницы / AgroPortal.ua. URL: <https://agroportal.ua/ru/news/eksklyuzivny-v-ukrajini-zrostaye-popit-na-zhornovi-mlini>.

Левченко Л. У Переяславі продають крафтовий хліб, його привозять підприємці із маленької пекарні у Любарці / Переяслав.City. Переяслав. City. URL: <https://pereiaslav.city/articles/345017/u-pereyaslavi-prodayut-kraftovij-hlib-jogo-privozyat-pidpriemci-z-malenkoi-pekarni-u-lyubarcyah>.

Маєвська Н. «Кассія»: історія натури у вині / URL: <https://theheartofwine.com/kassia-istoriia-natury-u-vyni/>

Маєвська Н. Як виживають сироварні в Україні під час війни / Серцевина. URL: <https://theheartofwine.com/yak-vyzhyvaiut-syrovarni-v-ukraini-pid-chas-vijny/>

Марковська М. Вино не з винограду. Або що таке ферментовані напої, у чому їхня користь і де спробувати / Серцевина. URL: <https://theheartofwine.com/vyno-ne-z-vynohradu/>

Панасюк І. Курс на незалежність. Як великий агробізнес розвиває мале підприємство в селі. / AgroPortal.ua. URL: <https://agroportal.ua/agrocheck/zvidki-jizha/kurs-na-nezalezhnist-yak-velikiy-agrobiznes-rozvivaye-male-pidpriemnictvo-v-selah>.

Помернюк Л. Традиційний смак у сучасному виконанні: як Любанівка стала столицею ковбаси / Район.Подільськ. URL: <https://podilsk.rayon.in.ua/topics/705089-traditsiyinyi-smak-u-suchasnomu-vikonanni-yak-lyubashivka-stala-stolitseyu-kovbasi>.

Рубей Н. Пів сотні жителів Корюківщини оштрафували за самогонваріння. «Точки» є і в місті, і в селах / Сусіди.City. URL: <https://susidy.city/articles/96178/piv-sotni-zhiteliv-koryukivschini-oshtrafuvali-za-samogonovarinnya-tochki-e-i-v-misti-i-v-selah>.

Сичевський А. У Житомирській області винахідливий чоловік тримав самогонне виробництво у своєму автомобілі / ФОТО. Житомир.info. URL: https://www.zhitomir.info/news_67613.html.

Техніко-економічне обґрунтування створення цеху з переробки зерна пшениці на борошно у сільськогосподарському підприємстві. Харків. 2011.

Шпак В., 2024. Самогонна напасть: що з цим робити, *Урядовий кур'єр*, 4 серпня URL: <https://ukurier.gov.ua/uk/articles/samogonna-napast-sho-z-cim-robiti/>

References

Biznes u seli. Yak khlib, syr i kondyterka z nevelykoho sela na Poltavshchyni daie rozvytok mistsevij hromadi [Business in the Countryside. How Bread, Cheese and Confections from a Small Village in Poltava Oblast Help the Local Community To Develop]. URL: https://me.gov.ua/News/Detail?lang=uk-UA&id=ec811ed4-45d9-4b6b-b94a-4ef3294d72f6&title=Robota-NaPoltavschini&fbclid=IwAR3_0BOUu5ReCLwuOKBLTQWF40w5fMRIc4YIytV5tixT602Ty2qeNdo wFeI [in Ukrainian].

Denysenko I. Samohonovarinnia – torhivlia na liudskomu zhytti [Brewing Moonshine Is Profiting from Death]. URL: nvradazt.gov [in Ukrainian].

Dmytruk O. “Pryhoshchaites! To vse svoie, svizhenke” [“Help Yourself to It! It’s All Home-Made and Fresh]. URL: <https://theheartofwine.com/> [in Ukrainian].

Kostiantynov S. Viina z samohonshchikamy [A War on Moonshine Makers]. URL: www.telegraf.in.ua [in Ukrainian].

Kotsan V., Solohub T., 2014. Tradytsiini vodiani mlyny na Zakarpatti XIX – XX st. [Traditional Water Mills in Transcarpathia in the 19th and 20th Centuries] *Naukovyi Visnyk Uzhhorodskoho Universitetu. Istorii*. Issue 2. P. 110-118. - URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuuist_2014_2_17. [in Ukrainian].

Koval M., Marchuk I. Dlia sebe y susidiv: u seli na Rivnenshchyni vidkryly komunalnu pekarniu [For Themselves and Their Neighbors: A Communal Bakery Has Been Opened in a Village in Rivne Oblast]. URL: <https://susilne.media/rivne/61093-dla-sebe-j-susidiv-u-seli-na-rivnenshchyni-vidkryly-komunalnu-pekarniu/> [in Ukrainian].

Kurdiukova N. Vyno rodyny Zelenyts [Wine of the Zelenytsia Family]. URL: <https://theheartofwine.com/vyno-rodyny-zelenyts/>. [in Ukrainian].

Kushynska O., 2011. Vodiani mlyn v Kupyni na Khmelnychchyni [Water Mill in Kupyna, Khmelnytskyi Oblast]. *Ukrainskyi mizhnarodnyi zhurnal*. No. 1. P. 66–69. [in Ukrainian].

Lebed M.V. V Ukraini rastyot spros na zernovye melnitsy [Demand for Millstone Mills Is Growing in Ukraine]. URL: <https://agroportal.ua/ru/news/eksklyuzivnyy-v-ukrajini-zrostaye-popyt-na-zhornovalnii> [in Russian].

Levchenko L. U Pereiaslavi prodaiut kraftovyi khlib, yoho pryvoziat pidpriemtsi iz malenkoi pekarni u Liubartsi [Owners of a Small Bakery in Liubartsi Sell Kraft Bread in Pereiaslav]. URL: <https://pereiaslav.city/articles/345017/u-pereiaslavi-prodayut-kraftovij-hlib-jogo-privozyat-pidpriemci-z-malenkoi-pekarni-u-lyubarciyah> [in Ukrainian].

Maievska N. “Kassia”: istoriia natury u vyni [“Cassia”: A Story of Nature in Wine]. URL: <https://theheartofwine.com/kassia-istoriia-natury-u-vyni/> [in Ukrainian].

Maievska N. Yak vyzhyvaiut syrovarni v Ukraini pid chas viiny [How Ukraine’s Cheese Factories Are Surviving the War]. URL: <https://theheartofwine.com/yak-vyzhyvaiut-syrovarni-v-ukraini-pid-chas-viiny/> [in Ukrainian].

Markovska M. Vyno ne z vynuhradu. Abo shcho take fermentovani napoi, u chomu yikhnia korysti de sprobuvaty [Non-Vine Wine, or What Are Fermented Drinks, What Are Their Benefits and Where To Try Them]. URL: <https://theheartofwine.com/vyno-ne-z-vynuhradu/> [in Ukrainian].

Panasyuk I. Kurs na nezalezhnist. Yak velykyi ahrobiznes rozvyvaie male pidpriemnytstvo v seli [Course for Independence. How Large Agribusinesses Develop Small Enterprises in the Countryside]. URL: <https://agroportal.ua/agrocheck/zvidki-jizha/kurs-na-nezalezhnist-yak-velikiy-agrobiznes-rozvivaye-male-pidpriemnytstvo-v-selah>. [in Ukrainian].

Pomerniuk L. Tradytsiinyi smak u suchasnomu vykonanni: yak Liubanivka stala stolytseiu kovbasy [A Traditional Taste in a Modern Manner: How Liubanivka Became the Sausage Capital]. URL: <https://podilsk.rayon.in.ua/topics/705089-traditsiinyi-smak-u-suchasnomu-vikonanni-yak-lyubashivka-stala-stolytseiu-kovbasi>. [in Ukrainian].

Rubei N. Piv sotni zhyteliv Koryukivshchyny oshtrafuvaly za samohonovarinnia. “Tochky” ye i v misti, i v selakh [Fifty Residents of Koryukivka Raion Have Been Fined for Moonshine-Making. Moonshiners Operate in Both the City and the Villages]. URL: <https://susidy.city/articles/96178/piv-sotni-zhyteliv-koryukivshchyny-oshtrafuvaly-za-samogonovarinnia-tochki-e-i-v-misti-i-v-selah>. [in Ukrainian].

Shpak V., 2024. Samohonna napast: shcho z tsym robyty [Moonshine Plague: What To Do about It] *Uriadovyi Kurier*. August 4. URL: <https://ukurier.gov.ua/uk/articles/samogonna-napast-sho-z-cim-robiti/> [in Ukrainian].

Sychevskiy A. U Zhytomyrskii oblasti vynakhidlyvyi cholovik trymav samohonne vyrobnytstvo u svoiemu avtomobili [In Zhytomyr Oblast, an Inventive Man Kept a Moonshine Still in His Car]. URL: https://www.zhitomir.info/news_67613.html [in Ukrainian].

Zakon Ukrainy “Pro derzhavne rehuliuвання vyrobnytstva i obihu spyrtu etylovoho, koniachnogo i plodovoho, alkoholnykh napoiv, tiutunovykh vyrobiv ta palnoho” / Zakon Ukrainy “Pro derzhavne rehuliuвання vyrobnytstva i obihu spyrtu etylovoho, spyrtovykh dystyliativ, alkoholnykh napoiv, tiutunovykh vyrobiv, ridyn, shcho vykorystovuiutsia v elektronnykh syharetakh, ta palnoho” [Law of Ukraine “On State Regulation of the Production and Circulation of Ethyl Alcohol, Cognac and Fruit Alcohol, Alcoholic Beverages, Tobacco Products and Fuel” / Law of Ukraine “On State Regulation of the Production and Circulation of Ethyl Alcohol, Alcoholic Distillates, Alcoholic Beverages, Tobacco Products, Liquids

Used in Electronic Cigarettes and Fuel”]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-вп#Text>. [in Ukrainian].

**RURAL INDUSTRIES AS A FACTOR IN THE DEVELOPMENT OF THE MARKET ECONOMY
AND CHANGES IN THE EVERYDAY LIFE OF THE POPULATION OF UKRAINE
(1990S AND 2000S)**

Serhii Padalka

Doctor of Historical Sciences,
Professor, Leading Research Fellow,
Head of Department of Contemporary History and Politics,
Institute of History of Ukraine NAS of Ukraine, Kyiv

***Abstract.** The article examines the development of non-agricultural activities among the rural population of Ukraine in connection with the problems of the market economy and trends of changes in everyday life. The author pays special attention to revival and development of farm product processing industries, in particular private grain mills and gristmills. The scholar examines the role of private bakeries in the everyday life of the rural population, and confirms that cheesemaking as a type of industrial activity aimed at the production of various varieties of cheese has acquired a noticeable role in the countryside. The article highlights conditions for the development of meat processing and special regional features of sausage shops' operations. Changes in the consumer culture significantly stimulated the development of the domestic winemaking tradition and the emergence of a number of private wineries. The author emphasizes a certain dynamism in moonshining as a type of rural economic activity and the role of moonshine in everyday practices.*

***Key words:** countryside, local industries, market, everyday life, production, consumption, mill, cheese factory, winery, production facility.*