

РЕДАКЦІЙНЕ

ВЕСНА ІДЕ

Так, іде. І так – красу несе. Щедра українська земля ще у лютому почала дарувати нам проліски. Ніби відчула, як нам, втомленим, потрібно підзарядити від цієї краси свої батарейки. Ну просто вкрай потрібно, бо холодні й сірі місяці дійсно вичерпали практично всі сили.

Навіть без війни всі ми без виключення подеколи виснажуємось і втрачаємо ефективність (один швейцарський психотерапевт вбачає риси вигорання ще у Мойсея, а той навряд чи знав, що таке зима). Маємо ставитися до цього стану із розумінням та використовувати усі доступні засоби для відновлення. А весну наче для того й придумали, щоб набуватися сил та повертати собі повноцінну жагу до життя.

Чуєте, дорогі читачі, яке на вулиці повітря? Усміхніться і скажіть: «От ми і дочекалися весни, ми знову виграли цей бій, привіт, тюльпани!». Помийте груші. Наверніть, скільки зможете, щоб сік лоскотав підборіддя і скрапував на руки. Дочитайте «Схід NOW» – у цьому числі для вас теж багато буде смачного.

І найприйдуть кожному сили жити свою весну і наближати Перемогу!

А ми нагадуємо, що наша газета створена переселенцями зі Сходу для переселенців зі Сходу – завдяки підтримці платників податків Німеччини. Двічі на місяць ми зустрічаємося з вами у наших переселенських справах, а щодня – чекаємо ваших відгуків та пропозицій щодо змісту і тем публікацій на редакційну пошту eastnowred@gmail.com або через сайт shidnow.com.ua.

Разом ми зможемо більше!



Фото: Віталій КОЛБУНОВ

ЦІКАВЕ



Фото: Küche UA Berlin

Понад 60 тисяч євро донатів зібрали за 2023 рік волонтерки проєкту «Українська кухня в Берліні» (Küche UA Berlin). Переважно вони пішли на тактичні рюкзаки, сухпайки та дрони для ЗСУ. Так українські жінки, серед яких багато біженок із Донеччини та Луганщини, не лише популяризують нашу національну культуру через їжу, а й з-за кордону наближують Перемогу.

СМАЧНА УКРАЇНА У БЕРЛІНІ

Як українські сирники зваблюють німців на донати

Рідні Анни (ім'я змінене з метою безпеки) досі залишаються в окупованій Горлівці. А сама вона тікає від війни вже вдруге. Після евакуації до Німеччини перше, що Аня зробила – почала шукати для себе справу, яка б приносила користь Україні. У соцмережах наштовхнулася на організацію, яка шукала волонтерів – і так стала частиною «Української кухні в Берліні».

– Я в Німеччині у дівчат вперше спробувала банош. Навіть вдома один раз зробила сама – дуже смачно! – розповідає молода жінка.

Усі зароблені кошти йдуть на гуманітарну допомогу Україні та ЗСУ.

– У нас вже є постійні клієнти-українці, які приходять на заходи або беруть заморожені страви до різних паті. На новорічні

свята великими партіями замовляли вареники, пиріжки. На ці гроші ми передаємо військовим на фронт турнікети, дрони, суху їжу. Також гуманітарні вантажі йдуть у прифронтові міста й села, зокрема для дітей, які залишаються там через батьків. На зимові свята одному з дитячих центрів ми на замовлення закупили сімдесят подарунків. ▶

Закінчення на стор. 7



Фото: KAS / Antonina Polukhina

НОВИННЕ



УКРАЇНЦЯМ ПРОПОНУЮТЬ НОВИЙ ІНСТРУМЕНТ ПРИДБАННЯ ЖИТЛА

Верховна Рада ухвалила законопроект №10208, згідно з яким Українці, які через війну втратили житло, зможуть використати сертифікат програми «ЄВідновлення» для купівлі домівки за програмою «ЄОселя».

Це означає, що при купівлі житла частину суми угоди можна компенсувати сертифікатом «ЄВідновлення», а на решту взяти кредит за державною програмою «ЄОселя».

Для остаточної імплементації вже розробляються відповідні механізми взаємодії.

«Наприклад, ви отримали житловий сертифікат «ЄВідновлення» за знищене житло на 2 мільйони гривень. Однак квартира, яку хочете придбати, дорожча, і коштує 3 мільйони. Раніше в такому разі потрібно було відразу доплатити з власних коштів або вибрати дешевше житло. Тепер можна частину суми угоди покрити сертифікатом «ЄВідновлення», а на решту взяти кредит за державною програмою «ЄОселя», – пояснив очільник Мінцифри Михайло Федоров.

За словами віцепрем'єр-міністра з відновлення України Олександра Кубракова, загальна сума використаних житлових сертифікатів складає 1,8 млрд грн. 92% угод стосуються придбання житла на вторинному ринку – йдеться як про квартири, так і про приватні будинки.

Загалом же станом на зараз сформовано 3368 житлових сертифікатів на суму в 6 млрд грн.



«УКРПОШТА» ДОСТАВЛЯТИМЕ ЛІКИ НА ДЕОКУПОВАНІ ТЕРИТОРІЇ УКРАЇНИ

«Укрпошта» отримала ліцензії на роздрібну та електронну роздрібну торгівлю лікарськими засобами, тож тепер громадяни можуть замовити й отримати медикаменти поштою.

Пілотний проєкт «Укрпошта. Аптека» вже стартував на Донеччині та у прикордонних районах Сумщини.

За статистикою МОЗ, в областях, де тривають чи велися бойові дії, понад 2 тисячі населених пунктів не мають аптек або вони зруйновані – отже, незабаром планується масштабування проєкту, до нього буде долучено прифронтові Харківщину, Херсонщину, Миколаївщину, Запоріжжя.

Щоб замовити ліки через «Укрпошту», необхідно зателефонувати за номером **0 800 300 545** (для зв'язку з фахівцем дотримуйтеся підказок голосового меню). Замовлення буде надіслано за службою «Укрпошта Експрес», доставка безоплатна.

Відстежити відправлення можна на сайті, у мобільному застосунку та через чат-бот у месенджерах. Для перевірки правильності комплектації замовлення передбачений огляд при врученні посилки.

Замовляти можна лікарські засоби безрецептурної групи (майже 10 тисяч найменувань), а також – за програмою «Доступні ліки», яка наразі включає 515 торгових назв лікарських засобів та медобладнання.

ІСТОРИЧНЕ

ТИМЧАСОВИЙ ПРОЛЕТАР,
ТИМЧАСОВИЙ УКРАЇНЕЦЬ

То хто цей Петровський Григорій Іванович, ім'ям якого ще за життя назвали ціле місто в Україні?

Народився 1878 року у Печенігах Харківської губернії в родині кравця і ткаля. З його автобіографії відомо, що в три роки Гриць залишився без батька – справжній босоногий пролетар. Але він ніде не згадує, як мати, зійшовшись з новим чоловіком, відправила його у Новомиргород до можливої тітоньки – тобто, малий не бідував. Отримувач приватне навчання на дому, вчителями було подружжя соціал-демократів – таким чином революціонери, виконуючи негласну партійну постанову, практикували прищеплення своїх ідей серед людей із достатком. Навіть намагалися залучити тітоньку-меценатку до поповнення партійної каси, проте отримали відкоша, з тим домашнє навчання Гриця й припинилося.

Чотирьохкласної школи при духовній семінарії у Харкові він теж не закінчив, і в 19 років став одним із небагатьох більшовиків, які дійсно були робітниками на підприємствах. Паралельно керував підпільними гуртками, брав участь в організації страйків.

Із нашим краєм Петровського у цей час пов'язує лише те, що у різні роки він працював токарем на руднику в Щербинівці Бахмутського повіту та на заводах Маріуполя. Також переховувався від поліції у Краматорську, а ще сидів у в'язницях Бахмута і Луганська.

Мабуть, користувався авторитетом, бо 1912 року був обраний до Держдуми від Катеринославської губернії, очолював там більшовистську фракцію. Визнавав себе українцем («Я – представник пролетаріату однієї з народностей, яких цює і пригноблює уряд»), навіть піднімав питання дозволу україномовних шкіл. Проте, як побачимо, його візія українського питання аж надто рандомно колівалася разом із лінією партії...

Після Лютневої революції Петровський повернувся з Сибіру (за співпрацю з німцями вся більшовистська фракція у Держдумі була заарештована), і у липні 1917-го був відправлений організувати протидію Центральній Раді до Катеринослава та Донбасу. Петровський очолив процес, відомий у історії як «більшовизація рад» – під його керівництвом було встановлено радянську владу в Горлівці, Краматорську, Маріуполі.

А після жовтневого перевороту більшовики повертають Петровського у Петроград, де він стає наркомом внутрішніх справ РРФСР і одним із організаторів ВЧК (під цією назвою залишилася в історії Всеросійська надзвичайна комісія з боротьби з контрреволюцією і саботажем).

ТАТО «ЧРЕЗВИЧАЙКИ»
І ЧЕРВОНОГО ТЕРОРУ

Цікаво, що на чолі НКВС Петровський був начальником Дзержинського і мав із ВЧК сутички, начебто не поділяючи її надмірного захоплення каральними заходами. Однак у вересні 1918 року він підписав «Декрет про червоний терор», в якому



Пам'ятник Петровському у Донецьку

підтвердив право ВЧК вчиняти розстріли без суду і слідства.

За день до оприлюднення декрету Петровський заявляє про невідповідне виконання революційних настанов, бо розстріли відбуваються недостатньо масово. У щотижневнику НКВС публікується його вказівка: «Розхитаності й міндалничанню повинен бути негайно покладений край. Всі відомі праві есери мають бути негайно арештовані. З буржуазії й офіцерства має бути взята значна кількість заручників. При найменших спробах опору має застосовуватися масовий розстріл... Про всілякі нерішучі в цьому напрямку дії місцевих рад Завурави виконкомів зобов'язані негайно доповісти народному комісаріату Внутрішніх Справ... Ні найменших коливань, ні найменшої нерішучості в застосуванні масового терору!».

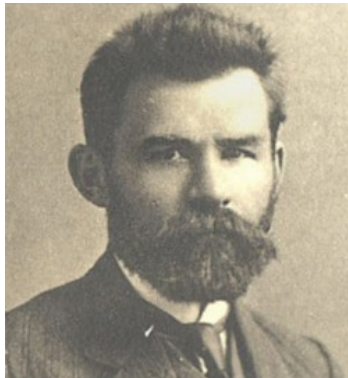
Варто зазначити, що в Україні впроваджувати вищу міру покарання без суду і слідства розпочали задво до декрету, зокрема під час наступу більшовиків. З особливою жорстокістю. Наприклад, Харківська ЧК використовувала скальпування і «знімання рукавичок з кистей рук». В Полтаві та Кременчуці священнослужителів саджали на кіл. У Катеринославі застосовували розп'яття й побивання каміннями, а в Одесі офіцерів або прив'язували до дошок та смажили у топках, або розривали навпіл колесами лебідок, або опускали по черзі в казан з окропом. Не щадила «чрезвычайка» і селян – за підтримку повстанців їх спалювали цілими вулицями...

«ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ
СТАРОСТА» – ЗАВЖДИ НА
БОЦІ МОСКВИ

У березні 1919 року у Харкові було проголошено УРСР, а Петровського відправили до нової республіки як ставленика російських більшовиків, вільного від «національних ухилів».

Він переїжджає до Києва і стає головою Всеукраїнського центрального виконавчого комітету. Ця посада «всеукраїнського старости» була по суті формальною, адже де-факто політикою правила партія – перший секретар ЦК КП(б)У, підпорядкований безпосередньо Москві.

Ще одне ім'я, яке вже практично зникло з мап вільної України, але не з окупованої Донеччини. Петровський район, шахта Петровського, парк Петровського, а про вулиці та пам'ятники, які бовваніють чи не в кожному селищі – годі й казати. Окупанти чіпляються за старі назви наче за милиці, які мають утримати гнилий колос, посталий на гної з псевдоісторичних міфів та пропагандистської шизофренії. Щойно захоплять якесь село, де лишилося бодай дві вулиці – одразу відновлюють «свої» маркери. Ніби сподіваються відтермінувати час, коли доведеться сприймати сучасну реальність, а не фальшувати минуле...

ЛЕГЕНДИ І МІФИ
ДОНЕЦЬКОГО КРАЮ.
ПЕТРОВСЬКИЙ

Петровський же займався боротьбою з неписьменністю, безпритульністю та організацією продзагонів під виглядом боротьби з петлюрівщиною і махновщиною. Не припинивши бути чекістом, він послідовно проводить терор в Україні, бере безпосередню участь у ліквідації «контрреволюційних» закладів (зокрема у квітні 1919 року був одним із керівників операції з жорстокого придушення Куренівського повстання проти більшовиків у Києві), а також у знищенні українського національного руху. В його обов'язки входить візування розстрільних списків, всі прохання про помилування також поступають на його ім'я, і невідомо жодного випадку, коли Петровський таке прохання задовольнив.

Про те, наскільки несамостійною особою був перший «президент» України, свідчить його нерішуча позиція під час розробки Договору про утворення СРСР, який він разом з іншими «президентами» підписав 1922 року.

Як відомо, між Леніном та Сталіним були розбіжності щодо бачення «національного» питання. Ленін передбачав побудову СРСР на конфедеративних засадах, але тоді він вже був ізольований в підмосковних Горках. Проти його проекту союзної конституції й виступив публічно Петровський (Ленін, до речі, причислював його до «обрусілих інородців, котрі завжди пересолоють у частині істинно російського настрою»). Натомість «староста» підтримав пропозицію Сталіна надати республікам статус автономій у складі російської федерації. Відомо, що в процесі Петровський дещо коливався, проте мав сувору розмову зі Сталіним і поступився.

Зрештою, завжди орієнтується на Москву, Петровський повністю відкидав ідею українських націонал-комуністів про можливість існування української радянської державності. Подеколи він намагався відсто-

ювати більшу самостійність УРСР, але водночас відкидав надмірне, як йому здавалось, незалежнення (зокрема 1925 року – питання про самостійне формування республіканського бюджету).

ТЕРОР ГОЛОДОМ

І хоча саме за Петровського здійснювалася політика українізації, він до цієї політики не був причетний аж ніяк. Натомість з 1920-го по 1933 рік очолював «комнезами», які зіграли провідну роль в упокоренні голодом українського селянства.

Через ці неконституційні осередки, до яких входили лояльні до більшовиків «незаможники», проводилися організації колгоспів і розкуркулення. Власне, як голова Всеукраїнського центрального комітету незможних селян, Петровський і керує примусовою колективізацією, наслідком якої стає Голодомор 1932-33 років.

Та масштаби штучно створеного голоду були настільки страшними, що вірний сталінець почав обережно ремствувати. 10 червня 1932 року, коли голод охопив вже сто районів України, Петровський звернувся до Сталіна із проханням надати два мільйони пудів хліба і припинити хлібозаговлі.

У листі Сталіну він згадує випадки людоджерства і визнає, що «что в этом деле сильно перестарались». Селяни, за його словами, відкрито звинувачують владу: «Зачем создали искусственный голод, ведь у нас был урожай? Зачем по-севматериал забирали – этого не было даже при старом режиме?»

Формальний співголова СРСР не отримав від генерального секретаря ЦК ВКП(б) жодної відповіді. Обговорюючи його лист із Молотовим, Сталін відреагував: «Гниль».

Восени 1932 року в Україну надсилають «емісарів», які фактично беруть владу й керують терором голодом згідно зі сталін-

ською вказівкою щодо старих лідерів УРСР: «На тих слизняків не звертайте уваги».

Петровського ж відправляють керувати хлібозаготівлею в Донецькій області (яка тоді включала і територію сучасної Луганщини). На сході України він однією рукою бореться з «перегинами у вилученні надлишків хліба», другою – з «куркульським впливом, саботажем хлібозаготівель»...

ЗАРУЧНИК ДО СМЕРТІ

Доленосна зустріч Петровського зі Сталіним відбулася вже у 1938 році. Розмова, за його словами, була дуже важкою, різкою. Наступного року його звільнили з усіх посад і перевели до Москви заступником директора музею революції, де він і працював до смерті.

Петровський дивом вцілів (як вцілили всі перші радянські «президенти», лише білоруського довели до самогубства). Його родині не так пощастило. Були розстріляні старший син Петро та зять Юрій Коцюбинський (син Михайла Коцюбинського, відомий військовий і державний діяч). Молодший син Леонід також потрапив під репресії, але був поновлений на посаді генерал-лейтенанта та згодом загинув на фронті. Дружина з горя померла, залишилася лише донька.

Сам Петровський помер 1958 року, встигнувши відкоригувати свої настанови відповідно до нової генеральної лінії ХХ з'їзду. Він підтримав її так само палко, як до цього – генеральну лінію Сталіна.

Отака жалогідна кар'єра. Не допомогли навіть старі чекістські звитяги. Система, яку Петровський активно створював, сіючи трупи і ламаючи долі людей, використала його і відкинула – подарувавши наостанок клаптик кремлівської стіни для поховання. І тисячі вулиць у зрадженних ним українських містах. **СН**

Олександр ШЕР

ІСТОРИЧНЕ



Гоніння гадюк



Приготування затірки

СПАДЩИНА

Авдіївська каша та інші традиції Донеччини, що стали національним надбанням

Отже, 2008 року Україна ратифікувала Конвенцію ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини. Згідно з нею, 2012 року було створено Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини, який офіційно оформився через шість років, у 2018-му.

Сьогодні до цього переліку входить понад 90 страв, традицій та легенд, визнаних національним надбанням. З них 4 – з Донецької області:

1. «Авдіївська каша» (Покровський район);
2. «Гоніння гадюк» (Волноваський район);
3. «Лемківські голубці» (Волноваський район);
4. «Приготування затірки у селі Крива Лука» (Краматорський район).

Як бачимо, Волноваський район є лідером з поповнення культурної спадщини України. Він лідирує і у регіональному переліку, який загалом налічує 18 елементів. Пані Людмила зазначає, що 8 з них подали п'ять громад Волноваського району.

Одного числа газети не вистачить, аби розповісти про всі культурні надбання Донеччини. То зараз висвітлюємо оці чотири, що надійшли до Національного переліку, а якщо вам сподобається ця тема, то далі будуть й інші елементи нашої регіональної гордості.

АВДІЇВСЬКА КАША

Згідно з переказами місцевих жителів, традиція приготування Авдіївської каші існує з кінця XIX сторіччя. Збереглися усні згадки про сімейні традиції приготування цієї страви – вона була елементом як ритуальної, так і святкової кухні. Як ритуальна страва Авдіївська каша була самостійною (і не заміняла кутю) на поминальних трапезах. Як святкова, вона подавалась на десерт, насамкінець застілля.

Кожна господиня дотримується власної родинної традиції приготування каші. Рецепт

у різних носіїв відрізняється кількістю інгредієнтів та послідовністю закладки продуктів. Правильно приготована каша має легку структуру, солодкий ванільно-молочний смак, білий з жовтим відтінком колір, кожна зернина рису ніби прозора.



РЕЦЕПТ АВДІЇВСЬКОЇ КАШИ

✓ На 1 склянку рису – до 10 яєць, жирне молоко в пропорції 1/3, 250 г вершкового масла, сіль, цукор на смак.

✓ Рис проварити 1-2 хвилини, промити і просушити на рушнику.

✓ Закип'ятити молоко, додати сіль, цукор, вершкове масло, рис. Варити до 5 хвилин.

✓ Далі збити яйця з цукром до однорідної маси. Влити їх в кашу, постійно перемішуючи. Довести до кипіння. На цьому етапі рис має бути недовареним.

✓ Зняти з вогню, закутати в подушки та залишити запарюватися на 2-2,5 години.

✓ До каші подають розтоплене вершкове масло, деякі господині прикрашають її консервованими вишнями.

ГОНІННЯ ГАДЮК

Цей звичай потрапив до національної культурної спадщини з села Іскра Великоновосільської громади. Кажуть, початок обряду сягає дуже далеко за межі сучасності. Дійство прилучено до початку Великого Поста. Головний об'єкт – людське житло, яке учасники ритуалу мають «очистити» від злих духів, злиднів, лиха, всіляких хвороб та на-

пастей, котрих в селі іменують «гадюками» та «гадами».

Учасниками обряду є виключно представники чоловічої статі: хлопчики від 7 років, парубки та дорослі чоловіки. Вони ходять від двору до двору, тож зветься «полазниками» – від слова «лазити». Кожна господиня готується до зустрічі з ними, аби як слід віддячити.

Підійшовши до двору, полазники вигукують господарів, вітають їх з початком Великого Поста і пропонують «прогнати гадюк» із хати та подвір'я. Останнім часом чоловіки застосовують для цього вербові лозинки, посвячені у церкві на Вербну неділю. Потім господарі дякують полазникам за те, що не минули їхньої хати, і дають гостинці: дітям та юнакам – горіхи, цукерки, піржочки, дорослим чоловікам підносять чарку.

Завершується дійство за селом у степу спаленням допоміжного «інструментарію» та загальною вечерею з того, чим пригощали господарі. Останню лозинку полазник лишає в останній хаті господарю, котрий потім використовує її для вигону худоби на перше пасовисько.

ЛЕМКІВСЬКІ ГОЛУБЦІ

Традиція приготування голубців із картоплею в селі Сонячному Волноваського району пішла від лемків-переселенців. 1951 року вони стали жертвами четвертої широкомасштабної хвилі примусового виселення українців Західної Бойківщини та Лемківщини з територій, які відходили до Польщі. Сонячне (тоді Красновка) стало тим селом на Сході, де вимушені переселенці знайшли собі домівку –

сюди депортували 528 лемків зі 115-ти родин.

Лемківські голубці готуються за двома рецептами, бо можуть бути пісними (скоромними, до Святої вечері) та звичайними (святковими).

Рецепт традиційної страви «Пісні голубці з картоплею» розповіла мешканка Сонячного Стефанія Прунчак. Вона рекомендує брати до приготування вирощену домашню блокочанну капусту, листя якої необхідно відварити у підсоленій воді.



Лемківські голубці

Для начинки – терта на дрібній тертушці та товчена картопля в рівних пропорціях, сіль, перець, часник. До начинки додають смажену на олії цибулю та гриби. Скручені голубці складають на дно каструлі на листок з капусти. Їх перекладають вершковим маслом і трішки заливають окропом. Ставлять у піч, тушкують хвилин 10, а потім заливають томатною підливою і варять до готовності.

ПРИГОТУВАННЯ ЗАТІРКИ У СЕЛІ КРИВА ЛУКА

Затірка – традиційна справа в усіх родинах мешканців села Крива Лука та в місцях їхнього проживання. Відповідно до усної традиції, яку передають

мешканці громади, цю страву споживають як у повсякденні, так і на свята. Зважаючи на її складники, впродовж тривалого часу ця страва входила до основного раціону, оскільки виникла в ті часи.

Затірка була поширеною стравою й тоді, коли до України ще не було завезено картоплю, не з'явилися макаронні вироби. Її готували майже щодня і давали на обід разом із маселком чоловікам, які виїжджали у поле. Це дані на основі спогадів столітньої давнини, але деякі дослідники вважають, що затірку готували набагато раніше, і чумаки брали її з собою в дорогу.

Процес приготування є тривалим. Спочатку треба підготувати тісто. Для цього просіювали борошно, в яке по одному вбивали яйця. Потім солили, перемішували яйця з борошном, могли додавати трохи молока або води. Коли тісто можна було катати, починали власне «затирати». Перетирали десь пів години, до тієї миті,

коли горошини з борошна мали однакову форму і розмір.

Для приготування власної страви картоплю нарізають кубиками і варять у бульйоні або воді. Тим часом готується засмажка із сала, цибулі та моркви. Коли картопля майже готова, висипають затірку, все розмішують, варять 10 хвилин, додають засмажку. Під час подачі страви в тарілку кладуть шматочок масла, за бажанням – мелений перець та зелень.

Цікаво, що борошняну затірку можна було заготовляти на запас. Її просто сушили на печі та зберігали в теплому й сухому місці для подальшого споживання. **CN**

Анастасія ХАРІНА

Опинившись у березні 2022 року на Волині, Наталія Белімова взялася втретє розпочинати життя з нуля. Жінка змінила фах, відкрила власну справу, пригощає лучан смаколиками Tasha, проводить майстер-класи та допомагає стати на ноги іншим жінкам-переселенкам. Про складнощі й досягнення «солодкого» бізнесу, мрію про власну цукерню та майбутній захист магістерської роботи з психології вона розповіла «Схід NOW».

СОЛОДКА НАТАЛІЯ

Інженерка зі Старобільська
готує льодяники у Луцьку



РОСІЯНИ ДИВИЛИСЯ НА НАС, ЯК НА ПУСТЕ МІСЦЕ

У 2014 році Наталія Белімова разом із чоловіком та трирічним сином жили у Луганську. Після окупації родина залишилася в обласному центрі, виїхати наважилися лише 2019-го. Подружжю із сином довелося помандрувати Україною, поки вони не оселилися у невеличкому та затишному Старобільську. Чоловік Наталії працював на залізниці, а вона мріяла розпочати власну справу. За освітою жінка інженерка-будівельниця, але на новому місці роботи для неї не знайшлося, тож довелося певний час шукати себе.

– Робила на продаж істівні букети, займалася копірайтингом, писала контрольні для студентів... Моя професія була пов'язана з кресленням, тож згодом вирішила відкрити курси з AutoCAD – програми автоматизованого проектування, простіше кажучи, проектування та креслення на комп'ютері. Вже навіть знайшла учнів та почала викладати. Аж раптом через місяць почалося вторгнення, – згадує Наталія.

Старобільськ окупували майже відразу. Перші дні люди ще намагалися зняти російський прапор з приміщення адміністрації, але згодом це стало небезпечно. Родина Наталії вирішила виїздити. Евакуаційних автобусів не дочекалися, тоді 6 березня ризикнули їхати самостійно на власному авто.

– Їхали через Куп'янськ, Балаклею, «сірою зоною» повз велику кількість російських блокпостів та колони танків, на яких сиділи калмики й дивилися на нас, як на пусте місце. На блокпостах росіяни постійно питали, чому їдемо саме в бік України. Видихнули ми лише коли побачили перший український блокпост.

Залишати країну та їхати за кордон Наталія не схотіла, тож рушили майже в нікуди – до дальніх родичів у Луцьку, де знайомі знайомих запропонували жити у двокімнатному будинку, сплачуючи лише комунальні послуги. Дорогою на захід зупинилися на ніч у напівзнайомих чи зовсім незнайомих людей.

– На дорогах були великі затори, але майже на кожній заправці люди безплатно пригощали тих, хто тікав від війни, смачними обідами. Борщ ви-

носили у бідонах та роздавали всім, хто проїздив повз.

Діставшись Волині, кілька місяців провели в роздумах, що робити далі. Згодом чоловік повернувся на роботу до прифронтової Донеччини. Наразі до родини він приїздить кілька разів на місяць. Наталія теж не стала сидіти без діла...

ЦУКЕРКИ ВІД TASHA

– Якось приготувала синові домашні льодяники, але вони не вдалися, бо підгоріли. Тоді вирішила подивитися в ютубі, як робити ці солодощі на власній кухні. Поруч із моїм будинком є магазин, який продає професійне кондитерське обладнання, там я знайшла кілька необхідних інгредієнтів. Так вперше зробила справжні льодяники, якими спочатку смакував син, потім його шкільні приятелі, а згодом – наші родичі та знайомі.

Далі – більше. Наталія скористалася запрошенням на навчання власній справі від ГО «Розвиток Волині» та Українського Жіночого Фонду. Пройшла тренінг, склала бізнес-план, написала заявку на грант – і виграла. За грантові кошти новоспечена кондитерка придбала харчовий принтер, індукційну піч, посуд для приготування солодощів та візитівки. Відкрила ФОП та



сичну карамель, цукерки з логотипами чотирьох розмірів, монпансьє у формі звірятко, яблука в карамелі та подарункові солодощі 18+. Нещодавно пройшла навчання з виготовлення ще одного виду цукер-

панія, яка виготовляє іграшки, замовила льодяники з власним логотипом – їх вкладають у посилки зі своїми виробами. Також вдалося домовитися з салоном краси, де льодяники пригортають відвідувачів.

За словами підприємниці, «солодкий» бізнес приносить прибуток, але поки не такий, щоб збільшувати обсяги виробництва та розширювати асортимент (у майбутньому вона хоче робити також шоколадні цукерки).

Влітку Наталія власним коштом придбала сушарку, де сушить смородину, полуницю, вишню. Засушені фрукти вона кладе у цукерки. Взагалі-то жінка планує виготовляти фруктові чіпси і вже опановує виробничі процеси за відеоуроками. Але поки на нове виробництво не вистачає коштів.

– Хочу подати заявку на грант у «Дії», однак там є умова – створити два нових робочих місця. Для цього мені необхідне окреме приміщення, обладнане спеціальними столами з нержавіючого металу для виготовлення цукерок. Вже переглянула два

навчається на безкоштовних курсах з продажів і розуміє, що важче не робити цукерки, а реалізувати їх.

ЯК ВСТИГАТИ ВСЕ

Цьогоріч разом із благодійним фондом «Рокада» Наталія Белімова провела у Волинській області 19 майстер-класів для жінок-переселенок.

– Зі своєю індукційною піччю та формами для цукерок побувала у Володимирі, Берестечку, Заозерному. Зустрічалися з переселенцями у загальних кухнях шелтерів, спочатку я показувала, як роблю льодяники, а потім присутні ділилися на команди й самі готували. Переселенці схильні більше довіряти таким саме, як вони, тож ми довго розмовляли про життя, рідні домівки, обмінювалися переживаннями та обговорювали плани. Під час таких бесід я розповідала також про те, як розпочала свій бізнес, ділилася власним досвідом.

А восени Наталія вдруге стала студенткою. Вона отримала сертифікат на навчання від міського центру зайнято-



сті й наразі вчиться на психолога у Маріупольському державному університеті, який працює в Києві.

На такий крок Наталію спонукала громадська діяльність. Разом з переселенкою з Харкова Анною Карамішевою-Борисенко вона заснувала ГО «Старт у нове життя», яка об'єднала жінок-переселенок.

– Працюючи з людьми у різному стані, зрозуміла, що мені не вистачає знань саме з психології. Навчаюся дистанційно, мені ще півтора року до закінчення вишу, але я вже визначилася з темою магістерської роботи – вона стосується посттравматичного зростання жінок-ВПО.

Наталія зізнається, що все встигати важко, але її підтримують 13-річний син та чоловік, які допомагають пакувати та доставляти льодяники покупцям.

Жінці дуже подобається Луцьк. Єдине, що стримує її від остаточного рішення лишитися на Волині – відсутність власного житла.

– Навряд чи повернемося у Луганськ, хоч будинок наш залишився цілий. Можливо, колись поїдемо до Старобільська, – каже Наталія. **СН**

Ірина ДІМІТРОВА



почала просувати свою продукцію під брендом Tasha (назва так від скорочення свого імені) через соціальні мережі.

Нині Наталія виготовляє 10 видів льодяників: з фруктовим, м'ятним, кавовим та капучиновим смаками, кла-

рок. Солодощі замовляють для проведення благодійних ярмарків та інших заходів, на подарунки до свят. Має Наталія і гуртових покупців.

– Те, що працюю офіційно, дає можливість знаходити нових клієнтів. Так, луцька ком-

приміщення, проте вартість оренди завелика. Тож поки ще шукаю, – розповідає жінка.

Наталія мріє про власну цукерню, де б працював не лише цех з виготовлення солодощів, а й невеликий магазин з їхнього продажу. Наразі жінка

НАДИХАЮЧЕ

ТЯГНУЛО ДОДОМУ

Пан Юрій нині живе в селі Араповичі на Чернігівщині. Але доля жбурляла чоловіка по всьому світу. Народився на Донеччині у місті Добропіллі, де досі стоїть батьківська хата. Вчився – у Великоанадольському лісному технікумі під Волновахою. Служив в радянській армії під Ташкентом, а потім одружився і багато років працював у Сибіру, де й залишилися його дорослі діти. Але, зізнається 73-річний чоловік, все буремне життя його постійно тягнуло до рідного краю – після розлучення спочатку оселився у Ростовській області, ближче до рідної України, а з 1989-го остаточно повернувся на Донеччину. До пенсії працював зокрема й тренером у дитячо-юнацькій спортивній школі, бо за життя встиг отримати ще дві освіти – юридичну та педагогічну.

З сім'єю більше так і не склалося, а після 2014 року перервався зв'язок навіть із донькою, сином та онуками. Пан Юрій сподівається, що ніхто з його рідних зараз не в російській армії, хоча онука та зятя за віком могли мобілізувати.

– Але якщо вони прийдуть на нашу землю вбивати, гвалтувати, нищити – то хто вони є мені? Родичі? Ні, вони є вороги, – емоційно і дуже щиро говорить чоловік. Питання війни стало каменем спотикання у стосунках не тільки з рідними: більшість російських друзів та знайомих, з якими він спілкувався у соцмережах, виявилися прихильниками агресії проти України.

– Після повномасштабного вторгнення я їм всім написав, що путін – змія підколодна, і взагалі усе, що думаю про них та їхню країну. Без цензури. Ще довго в інтернеті за мною «полювали» ці прихильники «руського міру», але я професіонал, знаю, що роблю, – зі знанням справи каже пан Юрій, за плечима якого багато років роботи ще в радянському карному розшуку.



ШУКАЙТЕ ЖІНКУ

2016 року пан Юрій вирушив з Донеччини до Сумської області, бо... познайомився за оголошенням з жінкою, яка сама виховувала трьох дітей. І поїхав не «в прийми» – хотів купити будинок неподалік Шостки, щоб запросити її

Юрій Бобух – не мільйонер, не голова великого благодійного фонду, навіть не політик чи депутат. Він – звичайний український пенсіонер, який після повномасштабного вторгнення вирішив пофарбувати власний паркан у жовто-сині кольори, а за ним обладнати будиночок для тих, хто рятується від війни. Правда, собі в сусіди чоловік чекає тільки роботящу родину, бо не може, каже, дивитися, коли така прекрасна земля стоїть занедбана.

ПАН ПОЗИТИВ

Пенсіонер із Донеччини готовий прийняти роботящих переселенців



жити разом. Але не так сталося, як гадалося...

– Я вже їхав купувати будинок на Сумщині, але Ангел Божий мене через людей привів сюди – на Чернігівщину. Тут в Араповичах я купив маленький будиночок, який опалюю дровами. Мене все влаштовує – тут неймовірна краса! – каже чоловік. А про ту жіночку якось більше не згадує, мовляв, що було – загуло.

Проте з захопленням розповідає про академічний хор у Шостці, куди він їздив кілька років – має приємний баритон. Мовляв, така гарна там керівниця, голос йому добре поставила! Але часто здебільше жіночий колектив вимагав продовження свята з оковитою, натякаючи, що такий цікавий чоловік мав би нарешті подумати й про пошук другої половинки. Байки про своїх колежанок-хористок пан Юрій розповідає з таким виглядом, що не розбереш – чи то він серйозно, чи жартує.

– А я ж веду виключно здоровий образ життя, тому мені не до «пекельних» вечорниць. Я на велосипеді кілометри намотую, в мене у дворі турнік, зарядка щоденно, розтяжки. І, головне, дихання – я ще підлітком палити кинув, тому в мене «мотор» в порядку, – пояснює

він з помітною нотою гордості. Підсумовуючи, неочікувано: – Словом, зараз вже до Шостки не їжджу – не до співу.



НІЯКИЙ НЕ ГЕРОЙ

Але в страшні дні лютого 2022 року пан Юрій перебував саме у Шостці – кілька років поспіль він майже щомісяця здавав там кров на плазму (каже, і людям користь, і йому трошки прибавка до пенсії). У день вторгнення виїхати назад до села не зміг: підірвали міст, скасували автобуси, не ходили потяги. Тому шлях у 37 кілометрів пан Юрій долав автостопом та пішки – з «кравчучкою», в яку клав крам, що традиційно купував у місті.

– І постійно дзвонив сусідці, щоб бути в курсі, що відбувається. Російські військові у селі були, але недовго – мабуть, їм



стратегічно воно було нецікаве. Приїхали по трасі з околиць Новгород-Сіверського, побалакали з бабами на вулиці та й поїхали. Коли я дістався додому, їх вже не було.

А коли російські війська відігнали від Чернігівщини, чоловік принципово перефарбував свій паркан у синьо-жовті кольори – бо раніше він в нього був яскравий, але різнокольоровий. А тепер пан Юрій розмальовує все навкруги у кольори нашого прапора. На фронтоні

ти – але це дрібниці! Я б хотів, щоб тут жила гарна родина, яка дбала б про цю землю.

Але поки що для будиночка не знайшлося гарних хазяїв. Чи то бояться люди справжнього сільського життя, чи просто інформація не дійшла до тих, кому це насправді потрібно.

– До мене зверталися люди, відгукуючись на пропозицію, але, наприклад, велика родина з Маріуполя не доїхала, хоча я їх навіть зустрічав. Чоловік із прикордонної Сумщини приїхав, але не зміг кинути роботу й згодом повернувся додому, хоч там і небезпечно. Але якщо така родина знайдеться, то я був би радий, – каже чоловік.

Він багато розповідає про свою любов до природи. Каже, що за своє життя посадив понад сотню дерев, а дізнавшись, звідки я, щиро хизується, що в його саду щедро родить айва з відомого на всю Україну бахмутського розплідника. Розповідає, що давно захоплюється фотографуванням і подарував волонтерському центру Шостки серію фотопейзажів «Пори року». Запевняє, що якби не вік, обов'язково пішов би захищати Батьківщину. Але й зараз, чим може, допомагає.

– Але ж тільки не треба робити з мене якогось героя! Ні, я звичайна людина, – каже пан Юрій і стає дуже серйозним. – Чим менше залишається життя, тим більше цінуєш те, як саме ти проживеш ці дні, тижні, роки. Мені важливо, щоб було терпіння і настрої, щоб не втомлюватися методично робити щось для людей та навколишнього середовища. Щоб наш український народ був щасливим та вільним! **CN**

Єлизавета ГОНЧАРОВА

КОРИСНЕ

МОБІЛІЗАЦІЯ ЗМІНЮЄ
РИНОК ПРАЦІ

За останні два роки для клієнток хабу «ВОНА» з Києва і області провели курси для барберок, сушісток, бекіситерок, дизайнерок інтер'єру, ріелторок, проектних менеджерок, стюардес, спеціалісток СММ тощо... Але запити від роботодавців та самих клієнток демонструють тенденцію до зміни традиційного гендерного розподілу професій.

– Мобілізація чоловіків впливає на перерозподіл трудового навантаження, – розповідає координаторка регіонального хабу Лариса Полівко. – Дефіцит кадрів у сферах, де працювали переважно чоловіки, колосальний. Окрім запити від роботодавців, ми бачимо попит на набуття нових навичок у самих жінок, зокрема й ВПО. Вони потребують не просто працевлаштування, а й перекваліфікації, бо багатьом доводиться починатися з нуля.

Тож в хабі почали переглядати спеціалізацію курсів, які можуть запропонувати жінкам та дівчатам. Пілотним став курс з навчання водійок.



ГЕНДЕР ВОЄННОГО ЧАСУ

Електромонтерка,
далекобійниця,
барберка – чому ні?

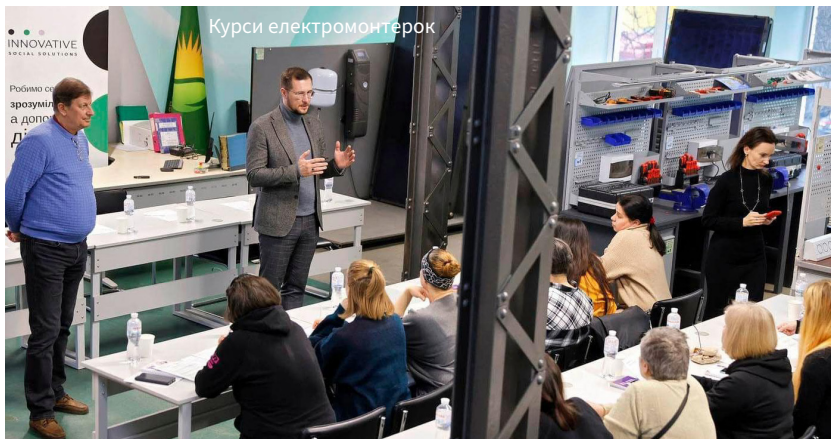
У кар'єрному хабі «ВОНА» на Київщині жінкам із вразливих категорій пропонують опанувати навички, які традиційно вважаються «чоловічими». Але організаторки та учениці впевнені: саме ця ніша зараз є перспективною для дівчат та жінок, зокрема з-поміж переселенок, які в пошуках роботи готові спробувати щось нове.

– Мотивація у всіх різна, але ми відбирали тих, хто хотів би не просто навчитися вкручувати лампочку, а бажає працювати саме з надбаними компетенціями. Деякі жінки навіть зізнавалися, що інтуїтивно переглядали на сайтах пошуку роботи подібні спеціальності, бо відчувають для себе перспективу у цьому напрямку.

КОМПЛЕКСНА
ДОПОМОГА

– Ми створили анкету для того, щоб комплексно бачити усі потреби жінки, яка до нас звертається – чи йдеться тільки про перекваліфікацію та працевлаштування, чи вона потребує тренінгу з підвищення будь-якої обізнаності, – розповідає пані Лариса. – Наприклад, в багатьох анкетах ми відзначили бажання жінок отримати навички, пов'язані з комп'ютером та ІТ-технологіями, тому вже шукаємо заклади, які можуть нам допомогти з викладанням такого курсу.

Комплексний підхід допомагає підтримувати жінок різних категорій вразливості. Під час роботи може виявитися, що жінка, яка прийшла начебто тільки на курси, має потребу й в підтримці через домашнє насилля.



Зараз більшість курсанток вже проходить практичні заняття, а три отримали посвідчення.

– Ми наразі маємо запит від логістичної компанії на жінок-далекобійниць, тому не виключено, що будемо розвиватися в цьому напрямку, – каже пані Лариса. – Ми постійно аналізуємо ринок праці, дивимося на тенденції, кількість вакансій – бо хочемо забезпечити умови, за яких навички, які опанували жінки, були б максимально корисними для працевлаштування.

ВИПРОБУВАННЯ
ЯК СХОДИНИ

Близько половини учасниць – переселенки. Є дівчата з Маріуполя, Северодонецька, Бахмута. Майже усі виїхали зі своїх регіонів з початком повномасштабного вторгнення.

Світлана Каменева приїхала до Києва з Дружківки у серпні 2022 року. Знайти місце бібліотекарки, як це було в рідному місті, у столиці не вийшло. Стрес через війну загострив хронічне захворювання, через яке у жінки є група інвалідності, тому на деякий час вона взагалі випала з реалій працевлаштування. А потім побачила курси, на яких можна було опанувати геть нові для неї навички – електромонтера.

– І я подумала: це ж так цікаво! Якщо вже починати

нове життя, то варто пробувати зовсім інші види діяльності, – розповідає Світлана. – Я вже вмю читати схеми, чим, якщо відверто, навіть хизуюсь перед чоловіком, який природжений «технар» та працює на заводі. Вірю, що всі ці випробування варто проходити сходянками, не боятися ставати на наступну, пробувати, ризикувати!

Жінка каже, що дуже чекає на стажування, яке передбачене у межах курсів. Сподівається, що це допоможе їй знайти роботу, де б вона могла застосовувати нові вміння. Вона мріє, наприклад, працювати над виготовленням дронів для ЗСУ.

Із базовими знаннями електромонтажу, які пані отримують на поточному курсі, вони дійсно зможуть шукати собі роботу у різних сферах.

– Наприклад, у нас зараз навчається голова ОСББ, бо каже, що електриків, які допомагали їй слідкувати за станом будинку, мобілізували. І вона хотіла б сама опанувати такі навички та поради навчатися комусь з жінок, які візьмуть на себе ці функції, – пояснює Лариса Полівко.

За словами кар'єрної радниці хабу «ВОНА» Анни



Пархоменко, на курси для електромонтерок надійшло понад 70 заявок. З них відібрали 22 жінки, які опановують

теорію онлайн, а практику проходять на базі Навчально-практичного Центру відновлювальної енергетики у Києві.



Анна ПАРХОМЕНКО, кар'єрна радниця хабу «ВОНА»:

– Я працюю безпосередньо з жінками, які звертаються по підтримку: роблю первинний відбір учасниць, допомагаю в пошуку роботи, перекваліфікації, здобутті нових навичок та підсиленні наявних вмінь, написання резюме, підготовці до проходження співбесід. І головне, ми допомагаємо поставити кар'єрні цілі для кожної учасниці.

Наприклад, до нас звертається жінка, яка працювала на заводі в Маріуполі та зіткнулася із ситуацією, що роботи за фахом в Києві немає. І ми разом думаємо, чого можна її навчити, аби вона знайшла роботу після закінчення курсів.

Після навчання кожна учасниця отримує сертифікат, а ми шукаємо організації, які б взяли їх на стажування і, можливо, на роботу. Зокрема з 15-ти жінок, що навчалися на курсах ріелторок, троє вже стажуються в агентствах. А ті, хто опанували майстерність виготовлення суші, навіть вдома їх роблять та продають друзям та знайомим.

Для нас також важлива самозайнятість: ми запускаємо курси з бізнес-планування, написання грантів, ведення бухгалтерії ФОП. Одна наша клієнтка, наприклад, отримала грант і започаткувала власну справу: відкрила дитячий центр «Під крилом любові» в Ірпені. А переселенка з Маріуполя коштами гранту придбала кулінарне обладнання та випікає торти на продаж.

ОФІЦІЙНЕ

Бо через війну в родинях часто загострюються проблеми, що призводять до фізичного, психологічного чи економічного тиску. Особливо важко це переживають жінки-ВПО, які через переїзд втрачають підтримку родини, друзів, свою економічну незалежність.

– Не всі жінки можуть визнати цей факт і звернутися за допомогою. Тому саме такі програми комплексної підтримки стають у нагоді. Підбираючи курси для жінок, ми не вказуємо на життєві проблеми клієнток, аби не стигматизувати їх, – каже координаторка.

Вона наводить статистику хабу, за якою після кожного курсу працевлаштовуються до 20-30% жінок.

– Можливо, будемо рухатися у бік курсів з набуття жінками фаху автомеханіків або автослюсарів. Це те, що точно буде потрібно, зокрема й для ремонту автовок для ЗСУ. Тож, чому б дівчатам не долучитися й до цього процесу?

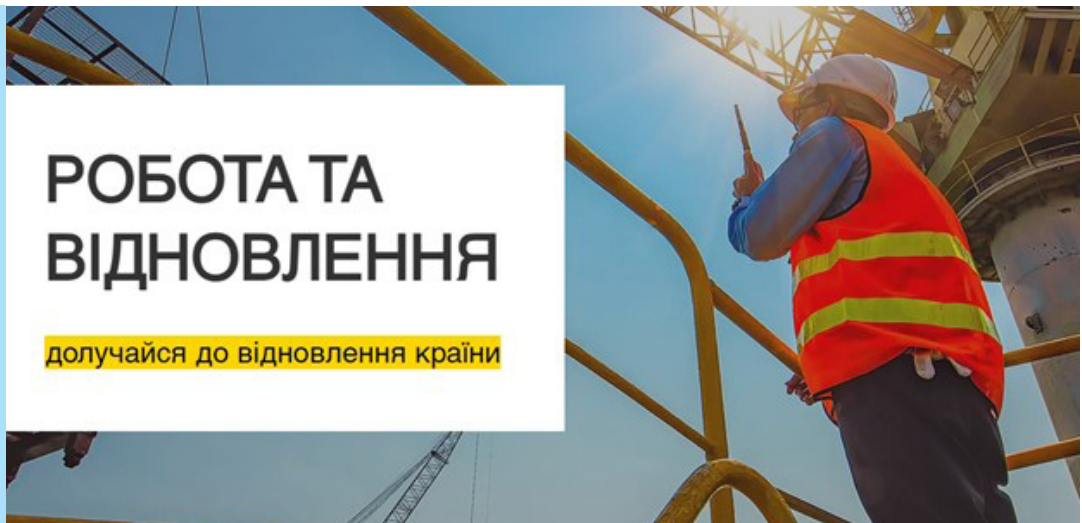
Жінки, які бажають стати клієнтками хабу «ВОНА», можуть заповнити анкету за посиланням surl.li/qgeag. Навчальні курси безоплатні, адже проект реалізує Фонд Народонаселення ООН в Україні – UNFPA Ukraine, за фінансової підтримки Бюро USAID Ukraine з питань гуманітарної допомоги за імплементації ГО «Інноваційні соціальні рішення». **CN**

Єлизавета ГОНЧАРОВА

Минулого року портал roboota.ua провів опитування щодо ситуації з працевлаштуванням переселенців. Більшість опитаних (56,2%) визнали, що не мають роботи і активно її шукають. Чверть респондентів (26,2%) хоча і працевлаштовані, але шукають краще місце роботи. Очевидно, що є проблема, і очевидно, що вона загостриться, коли будуть поступово скасовуватися «переселенські» виплати на проживання. А чи робиться щось, щоб цю проблему вирішувати?

РОБОТА ТА ВІДНОВЛЕННЯ

долучайся до відновлення країни



РОБОТА ДЛЯ ВПО

Що пропонує держава

Так, дещо робиться. Зокрема, держава намагається стимулювати роботодавців працевлаштовувати саме переселенців. На 2024 рік уряд збільшив строки і розміри надання роботодавцям компенсації витрат на оплату праці за працевлаштування ВПО і ВПО з інвалідністю.

Роботодавець, який працевлаштував ВПО, отримуватиме компенсацію впродовж трьох (раніше – двох) місяців. За працевлаштування ВПО з числа осіб з інвалідністю – до 6 місяців. Зміниться й розмір компенсації. Якщо раніше вони виплачувались з огляду на суму 6700 гривень на місяць, то відтепер

такі компенсації прив'язали до розміру мінімальної зарплати, яка з 1 січня 2024 року становить 7100 гривень, а з 1 квітня 2024 року становитиме 8000 гривень.

Тобто, якщо роботодавець приймає на роботу ВПО, то він отримає право на компенсацію до 24 тисяч гривень за таку особу. Якщо це буде ВПО з числа осіб з інвалідністю, то такі виплати можуть складати до 48 тисяч гривень на кожного відповідного працівника.

За даними Кабміну, 2023 року за працевлаштування ВПО держава компенсувала роботодавцям 181 мільйон гривень. Загалом у межах державної

програми стимулювання працевлаштування ВПО понад 8000 підприємців взяли на роботу 14 400 внутрішніх переселенців.

А нещодавно з'явилася ще одна ініціатива, яка може стати цікавою для переселенців, адже пропонує не лише можливості для працевлаштування, а й можливості одночасного проживання.

Йдеться про проект «Робота та відновлення», який був запущений Міністерством розвитку громад, територій та інфраструктури разом з Державним агентством відновлення, компаніями «Укрпошта» та «Укрзалізниця» за підтримки громадської спілки «Українська інфраструктурна асоціація», а також порталу roboota.ua.

У рамках проекту створений вебсайт robotavidnovlennya.org, який відображає перелік вакансій від роботодавців, у тому числі тих, що містять можливості для безплатного навчання, перекваліфікації та/або проживання. Наразі на сайті представлено більше тисячі актуальних вакансій, які постійно оновлюються. Вакансії стосуються переважно роботи в транспортній галузі, галузі зв'язку, будівництва та у сфері будівництва загалом.

Вакансії на порталі містять зручні фільтри та інструменти сортування – можна обирати роботу за сферою, географією чи роботодавцем. За даними порталу roboota.ua, з моменту запуску кандидати подали 3300 відгуків і сконтактували з роботодавцями 9800 разів. **CN**

Юлія САХНО

ЦІКАВЕ

Закінчення. Початок на стор. 1

Щочетверга волонтери пропонують українські страви на туристичному ринку в Берліні Markthalle Neun. Місце їм надають безоплатно, за умови, що на товар буде тільки рекомендована ціна.

Поласувати борщем із пампушками, бограчем чи млинцями приходять не тільки земляки. Люблять українське й іноземці. Німцям, наприклад, найбільш смакують вареники та сирники.

– Вареники коштують, наприклад, 8 євро, але покупець може задонатити стільки, скільки вважає за потрібне. Ми не просто продаємо, а й розповідаємо гостям про нашу святку, робимо тематичне оформлення, вигадуємо вікторини на знання національних традицій. Наша мета – розповсюджувати українську культуру через страви. Намагаємося показати, що Україна різна, велика, цікава, а ще смачна.

«Українську кухню» запрошують на фестивалі, форуми чи дискусійні майданчики, де передбачається кейтеринг чи фуд-корд. Одним з останніх був Safe Kyiv. На цей захід українські господині приготували півтори тисячі порцій, зокрема 100 літрів бограча – це вимагало двох тижнів напруженої роботи. Винагородою стала приємна сума донатів – 6 000 євро за один день.

– 19 лютого в Колізеї у Берліні відбувся захід на підтримку України. Там було до п'яти тисяч людей, і наша команда забезпечувала фуд-корд.



Фото: Küche UA Berlin

СМАЧНА УКРАЇНА У БЕРЛІНІ

Урсула фон дер Ляйен спробувала сирники – нашу топову страву. Й була дуже задоволена, – хвалиться Анна.

Сама вона в команді не куховарить – зареєструвалась як підприємниця і займається організаційними справами, частенько долучається до продажів. Розповідає, що стиль одягу волонтерки мають чорний, натомість у кожній на голові – яскрава хустка.

– Ми у чорному, бо це практично, і ми не так впадаємо

в очі, оскільки хочемо, щоб увага була зосереджена на стравах. А українська хустка, по-перше, збирає волосся, а по-друге – ідентифікує. З нами завжди блакитно-жовтий стяг і тихенько грає українська музика. Одного разу до нас підійшов іноземець-музикант і загравав «Ой, у лузі червона калина», а ми підспівували.

«Українська кухня в Берліні» функціонує на базі фонду Ukraine-Hilfe Berlin. Смакоту волонтери готують на кухні

одного з берлінських храмів. Кілька разів на тиждень туди позмінно приходять майже 30 газдинь. Одна з них – Анжеліка Остапенко з Луганщини. Вона – су-шефіня, а взагалі-то до проекту залучена вся її родина.

– Німці люблять смачненьке, тож наші сирники дуже до вподоби, – каже луганчанка.

– Ось вареники з вишнями їм не заходять, вони не люблять таких експериментів. А наші сирники неможливо не хотіти, вони дуже смачні, –

додає керівниця проекту «Українська кухня в Берліні» Інна Слободянюк. – Це мій авторський рецепт. Любов – головний інгредієнт.

Окрім любові, є ще кілька секретів. Наприклад, до сирників не додаються білки, тісто замішується лише на жовтках, адже білки змушують додавати більше борошна, тоді втрачається головний смак – сиру. Структура тіста з часом погіршується, тож смажити сирники треба одразу, як замісили.

За словами очільниці проекту, зараз команді цікаво розвивати ідею тематичних презентацій страв із різних регіонів України.

– Кохання під час війни – така тематика була у лютому. Наше меню складалося з класичного борщу з пампушками за уманським рецептом, були житомирські деруни та львівський сирник. Ми розповідали іноземцям про Софіївський парк в Умані та історію кохання, яка з ним пов'язана.

А ось навесні, каже Ірина, презентуватимуть Схід.

– Зараз я вивчаю кухню східних регіонів, щоб скласти меню. Бо весна – це час надій, я планую, що ми візьмемо Донецьк, Луганськ, Херсон і Крим та приготуємо страву саме з цих регіонів. Таким чином, ми будемо розповідати про те, що ми чекаємо на їхнє повернення. Шукаю рецепти, розглядаю зокрема «Шахтарський» торт. **CN**

Лія РУСИК

ПЕРЕМОЖНЕ

У центрі культури та дозвілля села Хлистунівка на Черкащині Лариса Гора працює вже сімнадцять років. За цей час центр став місцем, де кипить творчість. Двадцять два гуртка, хореографічні та театральні студії, студії вокалу – колективи центру здобули безліч перемог на всеукраїнських та міжнародних конкурсах.

– Наш центр є найкращим на Черкащині – 2023 року він посів перше місце в обласному відбірковому турі клубних установ в сільській місцевості, – пишається Лариса.

Ще до великої війни тут створили простір розвитку для молоді kVitka HUB, де проводяться майстер-класи, творчі зустрічі з митцями, зокрема з письменниками рідного краю – Городищини. А минулого року директорка організувала бібліотечний простір «Країна мрій».

– Це наш сучасний простір для дітей. Кімната невелика, але дуже приємно дітям тут проводити дозвілля. Є розвиваючі ігри, є телевізор, на який ми виводимо різні мультики, цікаві передачі.

Дітей тут завжди багато, в тому числі переселенців з Донеччини та Луганщини. Вони, до речі, разом із батьками охоче залучаються до плетіння маскувальних сіток, яке організовано у центрі. А також відвідують заняття переселенки зі Слов'янської Ольги, яка вдома працювала в дитячій школі мистецтв.

Директорка Хлистунівського центру культури та дозвілля Лариса Гора – переможниця розіграшу книжок від «Схід NOW», який був проголошений до дня Соборності України. Неймовірно, але це не перша її перемога у книжкових розіграшах – минулого року пані Ларисі пощастило виграти аж 25 книжок від різних видавництв! Каже, дуже їй в цьому «фортуни».

КОЛИ ФОРТУНА ПОСМІХАЄТЬСЯ



Жінка звернулася з проханням проводити в залі відео-заняття для своїх учнів, які роз'їхалися по всіх кутках України та світу, а тепер займається й з дітками Хлистунівки.

Всі ці активності стали можливими завдяки грамотній проєктній діяльності та залученню грантових і спонсорських коштів.

– А щодо поповнення бібліотечного фонду – беремо

Лариса – відстежуйте усі можливі конкурси і без вагань беріть в них активну участь! А ми нагадуємо, що 7 березня буде визначено переможця чергового розіграшу від редакції



участь у різних конкурсах, розіграшах. За можливості купляю книжки власним коштом. Хоча зарплати у нас невеликі, кожен місяць щось трохи виділяємо.

Тож, будьте як пані Лариса – відстежуйте усі можливі конкурси і без вагань беріть в них активну участь! А ми нагадуємо, що 7 березня буде визначено переможця чергового розіграшу від редакції

«Схід NOW». Якщо бажаєте отримати дві чудові збірки ліричних творів українських митців – ви вже знаєте, що робити! А якщо раптом не знаєте – все просто: треба лише підписатися на нашу фейсбук-сторінку facebook.com/shid.now/ і слідкувати за інформацією у стрічці. Участь у розіграші можуть брати всі українці, навіть ті, хто перебуває за кордоном – ми маємо змогу надіслати книжки у будь-який куточок світу.

СМАЧНЕ



НОРВЕЗЬКІ РИБНІ ГАЛУШКИ

Норвезький народ за час війни зробив дуже багато для українців. Та продовжує робити. Наприклад, тут діє організація «Українці в Норвегії», завдяки якій організуються українські свята, проводяться різні цікаві заходи, нашим біженцям допомагають вивчати мову та опанувати місцеві традиції. Головне – що тут готові не тільки підтримати, навчити, розважити, а й смачно нагодувати.

У Норвегії так полюбляють страви з риби, що в магазинах можна зустріти навіть рибні тістечка. Але ми пропонуємо приготувати дещо інше. Уявіть страву, яка може поєднувати й

українську, і норвезьку кухню... Думаєте, такого не буває? Виявляється, в житті буває все, і яскраве свідчення цьому – норвезькі рибні галушки. Ну як не спробувати?

ЩО ПОТРІБНО:

- ♦ філе тріски чи будь-якої м'якої риби – 450 г
- ♦ молотий перець – 1 ч. л.
- ♦ картопляний крохмаль – 1 ст. л.
- ♦ молоко – загалом 1 склянка

- ♦ яєчний білок – 2 шт.
- ♦ сіль – 1 ч. л.
- ♦ вершкове масло – 2 ст. л.
- ♦ пшеничне борошно – 2 ст. л.

ЯК ГОТУВАТИ:

1. Рибне філе без кісток та шкірки подрібнюємо в блендері. Не вимикаючи його, додаємо сіль, перець та крохмаль, потім трохи молока та яєчні білки.
2. За допомогою двох столових ложок формуємо до 12-ти рибних кульок.
3. У великому широкому сотейнику доводимо воду до кипіння. Опускаємо наші кульки в окріп і готуємо протягом 10 хвилин на повільному вогні. Викладаємо їх на тарілку і накриваємо фольгою на час приготування соусу.
4. Для соусу розтоплюємо в каструльці вершкове масло, поступово додаємо борошно, потім вливаємо молоко і перемішуємо.
5. Соус доводимо до кипіння і готуємо протягом трьох хвилин, доки не загусне. Приправляємо до смаку.
6. Рибні галушки викладаємо на тарілки, поливаємо соусом і подаємо до столу.

ЯКЩО БОГ ІСНУЄ, ВІН НОСИТЬ ФОРМУ ЗСУ



ІВАН UA383052990000026005015017860
ЄДРПОУ 39696398

Отримувач: Міжнародний благодійний фонд «Повернись живим»
Призначення платежу: Благодійна пожертва військовим