

Чем ты помог фронту

Помощь всякая
нужна

«Волонтерство» – глубокое понятие. В первую очередь, оно обозначает безвозмездную помощь, идущую из глубины души. Однако, какой бы приятной и нужной она не была, на всякое волонтерское дело общество имеет разное мнение. Выделяются 3 основных: самих добровольцев и тех, кто одобряет волонтерство; нейтральная сторона и противники добрых дел. Помощь тоже всякая: от перевести бабушку через дорогу до сбора и отправки вещей на фронт.



Борщ варить – это вам не на печке сидеть

Есть целые семьи, которые посвящают себя благородному делу. Интересно, каково им совмещать повседневный домашний быт с дополнительной трудоёмкой работой на безвозмездной основе?

Мы познакомимся с многодетной мамой, состоящей в волонтерской организации «Женщины-фронту». Женщины данной группы занимаются заготовкой и изготовлением сухого питания быстрого приготовления для солдат. Мы внимательно послушали её и даже сами попробовали помочь с заготовкой ингредиентов для сухого борща.

ОТ ПЕРВОГО ЛИЦА

– Меня зовут Наталья Сергеевна Болотова, я занимаюсь изготовлением сухого питания на фронт, а ещё – закупкой, готовкой (нарезкой и сушкой) закупленной еды. Из всех моих 10 детей – двое кровных. Путь приёмного родительства некоторые оценили как способ зарабатывания денег. Да и волонтерство не все поддерживают. Совмещать домашние дела с дополнительной работой тяжело, если бы я была одна, однако, у меня чудесные, добрые, трудолюбивые дети.

Когда я смотрю на ребёнка, понимаю, какую работу ему легче выполнить, а какой труд будет даваться сложнее. Учитываю, кто к чему тяготеет, у каждого есть своё постоянное дело по дому. Кто-то из детей любит резать заготовки, кто-то чистить, а один сынок наводит порядок после нас. Точного графика и распорядка дня у меня нет: встаю, как проснётся младшенький ребёнок, а засыпаю за полночь.

У всех в семье свой ритм жизни, поэтому завтракаем не всегда вместе, зато ужинаем садимся за одним столом и это настоящая вечерняя традиция. Каждый день за столом рассказываем, у кого как прошёл день, какие истории с ним приключились.

В нашей группе я была первой из тех, кто начинал сушить овощи для



Знакомство с героиней статьи в рабочей обстановке.

СВО. Сейчас мы готовим нашим защитникам: суп-харчо, суп-лапшу, каши, борщ, гречку по-купечески, плов и это ещё не все. Любое блюдо, которое мы готовим, проходит несколько этапов. Перед сушкой продукты варятся (вермишель, картошка, капуста, рис и т.д.). Потом овощи очищаем от кожуры, режем на мелкие кусочки, дольки, соломку или же делим на тонкие волокна (такая процедура проходит с мясом). В электросушилке все продукты сушим почти сутки. Готовые высушенные заготовки я передаю другим участникам группы, в с. Красное, они смешивают все ингредиенты и упаковывают. Разливаем компот по банкам, заготавливаем орешки в меду, из варенья делаем пастилу и многое другое. На данный момент мы приготовили и передали на СВО до 1000 порций вкусной, домашней, быстрозавариемой еды.

Пришла я к этому делу очень просто: с началом СВО ждала, что кого-то из моих родных могут мобилизовать, но

этого не случилось: муж не подходит под призывной возраст, а сыновья продолжают учёбу. Мне повезло быть рядом со всеми своими мужчинами, видеть их каждый день, и я решила, что должна отработать это счастье. Вся семья меня в этом поддержала, и мы определили именно такую форму помощи солдатам.

Привычный график нашей жизни полностью поменялся. После школы девочки приходят и помогают с нарезкой свеклы, картошки и так далее, сушим продукты целыми мешками. Все устают, но душой наслаждаемся тем, что можем помочь фронту, что мы не остались безучастными к великому делу нашего народа. Не обходится без того, что дети уже устают, а работы ещё много – тогда я доделываю всё сама.

Хотелось, чтобы больше людей включались в эту работу. Если нет возможности заготавливать продукты, то неплохо получить материальную

помощь или закупить овощи, фрукты, мясо. В нашей группе в социальной сети около 200 человек подписчиков, но помогают одни и те же. Много активистов из многодетных семей. У нас есть люди, которые помогают на постоянной основе, например, Ирина Сагайдак. Она тоже многодетная мама – 8 детей в семье. Она реагирует на наши просьбы с закупкой, я кидаю в группу клич, она едет и покупает продукты. По возможности может также отварить и нарезать их, привозит мне, и я распределяю всё по сушилкам. У меня три электрические сушилки, зимой за свет уходит по 12 000 рублей.

Как-то ко мне обратились люди с желанием помочь, но возможности купить электросушилки у них не было, я им приобрела, и теперь они нам помогают. Сейчас мой профиль работы немного поменяется, буду заниматься сбором средств и закупкой мяса. Мы с Ириной Сагайдак закупаем по 20 кг куриного филе на месяц, но это капля в море. На месяц необходимо по 50-60 кг. И ещё. Помогающих нам с перевозкой мяса мужчин забрали на СВО. Отвезить мясо в пункт сбора в с. Красное некому. Было бы хорошо найти человека, который стал помогать с доставкой.

Что касается самой группы «Женщины-фронту», то в ней много направлений: плетение маскировочных сетей, готовка сухого питания, шитьё подушек. У нас есть грамоты как у общей группы, так и у моих детей.

– В марте 2024 года наше сообщество получило благодарность от командования 163-го танкового нежинского ордена Красной Звезды полка. Это придает нам ещё больше сил, энергии в изготовлении наших блюд, – добавила администратор полевой кухни многодетная мама Любовь Радченко из села Красного.

 Алина ЯРОВА,

учащаяся объединения ДТ

«Перо Жар-птицы», юнкор газеты

«Вперёд».

И ТОГДА МЫ ВЗЯЛИСЬ ЗА КАРТОШКУ

После нашего разговора мы занялись чисткой и нарезкой отваренных свеклы и картофеля. На первый взгляд, работа кажется не трудной, но времени занимает много. Картошку нужно освободить от кожуры и убрать каждый глазок. Её нужно нарезать на такие брусочки, чтобы не раскрошилась при фасовке на сушилке. Свёклу же резать труднее, в размерах она больше, требует более тонкой нарезки. Возможно, если натренировать руку, то дело будет идти легче, но так как мы пробовали это впервые, нам работа показалась трудоёмкой и скрупулёзной.

В конце работы нас угостили пирогами и конфетами. Но что самое приятное:

нам дали пять уже расфасованных по пакетикам блюд: кукурузную и овсяную каши, гороховый суп, суп-лапшу и борщ.

Дегустация солдатской каши и борща, уже на базе Дома творчества с. Новоивановского. И так... Мы с ребятами решили заваривать все сухие блюда, понемногу каждому, после дегустации высказывали свое мнение:

Борщ – пахнет, как домашний. Очень вкусно. Ух, какой острый! Здесь мясо есть. Эх, чуток сметаны бы.

Суп вермишелевый – очень вкусно. Вермишель мягкая. Супчик не такой острый, это хорошо.

Каша овсяная и кукурузная – самая вкусная каша. Готовы есть её каждый день. Очень сладкая, вкусная, молочная. Вкус мороженого.

Мы попробовали блюда, которые готовят эти добрые женщины и говорим им «спасибо» за вкусную, домашнюю, приготовленную с душой еду для наших защитников.

Было очень приятно познакомиться с Натальей Сергеевной. Такие люди – настоящие герои. Она успевает уделять внимание всем своим детям, и занимается очень ответственным, трудоёмким волонтерским делом.

