

У нее большая радость и множество проблем. Чтобы понять эту, казалось бы, неспокойную пропорцию, следует оглянуться в прошлое, пересмотреть все то, что составляло ее жизнь прежде...

Она перешла из девичества на роль мамы, минуя замужество. Так случается в этой жизни. Малышка-дочь стала ее единственным богатством. С ребенком уже не было возможности снимать прежнее жилье, отсутствие родных означало невозможность их помощи и поддержки. «Угол» она все-таки нашла. Но мужчина, предоставивший «койко-место» в частном доме, видел в ней не просто «жилищку», а сожительницу и собутыльницу. Заботы о ребенке, желание угодить благодетелю копили усталость, и она плыла по течению, принимая диктуемые условия.

И текли эти будни без просвета, рождая безысходность. Девочка подрастала. Ее первое заветное слово, первые шаги молодая мама хранила в памяти, как самое святое и чистое, понимая, что сама она все больше увязает... Что видит дочь? Как жить дальше? Что будет с ребенком, если приобщение к алкоголю перерастет в пристрастие? Как разорвать этот порочный круг? Куда уйти?

— Знаешь, у нас в Туре есть Центр, где тебе могут помочь, там работают с семьями и детьми, — сказала однажды знакомая.

Эти слова родили надежду, заставили действовать. Как жаль, что мы порой игнорируем газеты. Оказывается, местная печать уже не раз рассказывала об Областном Центре социальной помощи семье и детям и кризисном отделении для женщин. Разъясняла, какие виды услуг предоставляются, обращала внимание, напоминала, приглашала. «Если вы попали в трудную жизненную ситуацию... Если ваши про-

блемы кажутся вам неразрешимыми... обращайтесь за помощью...». А рядом — адрес и номер телефона **2-06-97**.

И тогда она, приняв решение, уже без колебаний набрала эти пять цифр.

Так начался новый этап ее жизни. Их с дочкой поселили в стационаре отделения. После чужого дома, хозяин которого отдавал предпочтение увеселительным мероприятиям — застольям, это был маленький земной рай. Который стал возможен благодаря некоммерческому партнерству «ЭвриЧайлд» из Екатеринбурга. Этой организацией разработан проект «Распространение опыта «Временное жилье для нуждающихся матерей» в Свердловской области». Реализацией его в Нижней Туре занимается Областной Центр социальной помощи семье и детям. Главная цель проекта — предотвратить отказы от детей, дать возможность всем малышам жить и воспитываться в семье, с родным человеком.

Число отказов в последнее время, к сожалению, увеличивается. Растет число внебрачных, беспризорных, эксплуатируемых, разражаемых, истязаемых детей. Закон защищает их. Но что закон, если на произвол судьбы ребенка бросает собственная мать, обрекая на социальное сиротство со всеми вытекающими отсюда последствиями? Только в Екатеринбурге в 2004 году было зарегистрировано 216 случаев ранних отказов, в 2005-м эта цифра составила уже 233, а в 2006-м — 256... Есть статистика и

по Нижней Туре: 2006 год — 8 случаев, 2007-й — 1, 2008-й — 3 случая. Основной причиной отказов является то, что мама остается со своими трудностями один на один. В таких ситуациях окружение склонно скорее осуждать молодую женщину, нежели поддерживать. А ведь именно в поддержке и помощи эта мама нуждается больше всего.

Осуществление такой поддержки в рамках проекта и стало основной задачей специалистов кризисного отделения. Женщинам, попавшим в трудную ситуацию, здесь предоставляется временное жилье — на срок до шести месяцев. Вот и наша героиня прожила в стационаре почти полгода. Все это время с ней работали специалисты социального учреждения, оказывая помощь в решении целого комплекса проблем — от консультаций по получению пособий до оказания психологической поддержки.

Итог? Мама устроилась на работу. Может быть, с чьей-то точки зрения, не самая престижная эта работа, но она будет приносить стабильный доход — средства к существованию. Решается вопрос об устройстве девочки в детский сад. Семье выделена комната в общежитии. Свое постоянное жилье! Это и есть самая большая радость, с которой мы начали разговор. Пока в этой комнате нет ни стола, ни кровати. Малышке приспособлена коляска, а сама мама планирует распо-

ложиться на полу на старом пальто. Но она не жалуется на судьбу. Главное — они вместе, мать и дочь. И женщина верит: все постепен-



но наладится, ведь рядом столько добрых, отзывчивых людей. К такому она относит в первую очередь специалистов кризисного отделения, а также сотрудников комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав. Это они поддерживали, хлопотали, делали все необходимое, чтобы у ее небольшой семьи была крыша над головой, свой уголок.

Она еще только привыкает к новой роли хозяйки. И ей так хочется верить, что все постепенно наладится. Может быть, кто-то окажет помощь, чтобы маленькая комната стала по-своему уютной, а жизнь в ней — удобной. Есть же люди, планирующие обновить мебель, распрощаться с тем, что стало немод-

ным. Ей бы очень пригодился старенький диван и любой шкаф. Стол или тумбочка, табуретки или стулья. Не будет лишним ни один предмет домашнего обихода: посуда, занавески на окна, постельное белье... А о таких вещах, как маленький телевизор, она и мечтать не смеет. Но эти заветные желания вполне можно осуществить. Если взяться, как говорится, всем миром... Январские дни испокон века считались периодом милосердия, временем активной помощи ближнему. По сути, в каждой семье найдутся предметы, которые уже не очень нужны. Пусть они послужат тем, кто в них нуждается. Начать новый год с добра, подарить радость — великое дело. Связаться с Центром можно по телефону **2-06-97**.

Эта женщина заслуживает уважения уже потому, что встала выше обстоятельств. Не отказалась от ребенка. Ее дочка не пополнила ряды детдомовцев. В этом главный смысл работы специалистов кризисного отделения для женщин, делающих упор на социальную и психологическую, а иногда и экономическую помощь семье, попавшей в трудную жизненную ситуацию. За время действия проекта в кризисном отделении получили помощь одиннадцать женщин. А это значит, что их детям дан шанс на жизнь в семье. По словам работников организации «ЭвриЧайлд», помощь даже одному ребенку — это уже большое достижение, потому что для маленького человечка это целая жизнь, полная радостных впечатлений от тепла родного дома и маминей улыбки, тесных эмоциональных связей, доверия к миру, а значит, залог создания в будущем своей собственной семьи, любящей и надежной.

Людмила ЦАРЕГОРОДЦЕВА, г. Нижняя Тура.

Застольные традиции мира



В каждой стране мира, где отмечают Рождество Христово, есть свои застольные традиции. И везде центральное место на столе занимает какое-то одно главное блюдо. В целом же рождественский стол практически повсеместно отличается разнообразием, поскольку изобилие блюд считается символом благополучия. Так что же ставят на рождественский стол у разных народов?

13 блюд

В России сегодня, к сожалению, рождественские застольные традиции соблюдают далеко не в каждом доме. Более того, большинство людей не только не знают особых блюд, но и вообще уверены, что никаких особых обычаев, связанных с рождественским столом, не существует. А ведь это совсем не так! Издавна на Руси рождественский стол готовили с особой любовью, соблюдая древние обычаи.

Стол накрывали всей семьей, поскольку ужин в Сочельник считался священной семейной традицией. Под скатерть подкладывали солому — символ плодородия и благополучия — или сено — в память о яслях, где лежал новорожденный Христос. В центре стола ставилось главное блюдо — сочиво или кутья, а вокруг него расставлялись двенадцать других: блины, рыба, заливное, студень, молочный поросенок, свиная голова с хреном, домашняя колбаса, жаркое, колядки, медовые пряники, ломанцы с маком и медом, взвар. Из напитков употребляли домашние вина, настойки, пиво, бражку. Но если большинство этих блюд известны до сих пор и вполне могут быть приготовлены, то вот рецепты сочива и колядок знают единицы.

Приготовить сочиво несложно. Для этого блюда потребуется 1 стакан зерен пшеницы, 100 г мака, 100 г ядер грецких орехов, 2-3 столовые ложки меда и сахар по вкусу. Зерна пшеницы подготавливают заранее: толкут в деревянной ступке, время от времени подливая воду, а когда зерно освободится от шелухи, его чистят, промывают и сушат. Затем варят простую пшеничную кашу, постную и рассыпчатую, остужают ее и заправляют медом. Мак растирают в ступке до появления молочка, потом смешивают с медом и добавляют в кашу. Грецкие орехи добавляют в последнюю очередь, причем предварительно их слегка поджаривают.



Колядки получили свое название от слова «коляда», поскольку они были самым распространенным угощением для тех, кто распевал рождественские песенки. В некоторых регионах России их называли калитками. Они представляют собой небольшие печеные булочки из постного ржаного теста с разнообразными начинками. Для приготовления теста можно использовать чистую ржаную муку, а можно смешать ее 50:50 с пшеничной. Для теста понадобится 2 стакана муки, 1 стакан смеси из простокваши, молока, сметаны и воды в равных пропорциях, щепотка соли. Тесто замешивается обычным способом, накрывается салфеткой и оставляется на полчаса. Затем его раскатывают в жгут, нарезают на равные кусочки, скатывают из них шарики, а из шариков формируют лепешки. В центр лепешки кладется начинка, края теста загибаются. Колядки можно сделать круглыми, овальными, треугольными, квадратными. Выпекают их в духовке при температуре 200 градусов. Готовые колядки смазывают топленным маслом или сметаной.

Горящая каша

В Великобритании главное блюдо называется «плам-пудинг». Это крупяная каша, сваренная на мясном бульоне. В нее обязательно добавляется чернослив, откуда и название — «plum» — переводится как «слива». Также по традиции добавляют мед, а засахаренные фрукты смешиваются с нутряным жиром. Эту кашу едят не просто горячей — перед подачей на стол ее поливают бренди и поджигают.



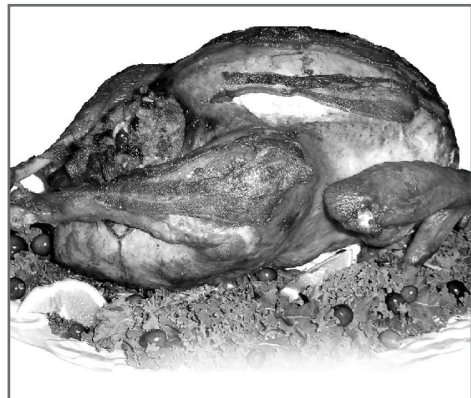
Лепешки на счастье

В Шотландии перед Рождеством выпекали тонкие круглые лепешки из овсяной муки. Их

раздавали всем членам семьи ранним утром за день до Рождества, но вот съедать их разрешалось только за рождественским столом — считалось, что если человек смог побороть соблазн и не надкусил лепешку, то в новом году его ждет счастье.

Чем жирнее, тем благополучнее

Во Франции задолго до Рождества начинали откармливать гусей и свиней. Тех животных и птиц, которые были предназначены для праздничного ужина, кормили буквально до отвала — чем они были толще, тем больше благополучия ожидало их хозяев в наступающем году. Домашних птиц обычно жарили, а из свинины делали кровяную колбасу.



Бобовый день

В канун Рождества в Италии всегда бывает «бобовый день»: на ужин подают блюда из чечевицы, белой фасоли, турецкого гороха, бобов. Также по обычаю кушают капусту, сваренный в миндальном молоке рис и макароны с сардинами. А вот рождественский стол более обильный — обязательно готовят большого жирного гуся и огромную пиццу, а также ставят на стол финики и сушеный виноград.

Баккалао... всего лишь треска!

А вот в Португалии традиционным блюдом на Рождество давно стало баккалао — под этим красивым названием скрывается всего лишь сушеная соленая треска. Не самое изысканное кушанье, но традиции есть традиции. Готовят также «кортлев пирог», в состав которого входят цукаты, миндаль и различные символические фигурки.

Булочки и калачи

В Бельгии к рождественскому завтраку традиционно пекут свежие сдобные булочки, причем обязательно овальной формы или в виде восьмерки — это символизирует новорожденного Иисуса. В центре каждой булочки помещается цветная звезда из гипса.

В Румынии на рождественском столе обязательно присутствуют калаки — плетеные калачи, символизирующие плодородие. Их, кстати, используют и в других обрядах, например, во время свадьбы. Также готовят голубцы из ка-



пустных или виноградных листьев, токанэ — особое жаркое — и дроб — мясное блюдо с потрохами ягненка.

Медовый чеснок

Главным блюдом на Рождество в Венгрии является чеснок с медом. Чеснок перетирают в ступке, смешивают с медом и макают в эту смесь куски хлеба. Нередко такое блюдо готовили и в Чехии, причем первым его должен был отвеждать глава семьи, а затем надкусенный кусок хлеба передать другим домочадцам. После этого принимались за другое главное блюдо — запеченного карпа.



Пирог с монеткой

А вот в Болгарии в каждом роду из поколения в поколение передавали серебряную монету, которую запекали в пироге — рождественский пирог. Прежде чем разрезать пирог, его внимательно осматривали — если на поверхности обнаруживали пузыри, это обещало семье процветание. А уж тот, кому достался кусок с монеткой, и вовсе должен был стать в новом году самым счастливым.

По материалам печати подготовила Наталья АНДРЕЕВА.