

Відбувся публічний захист соціальних проектів



4 квітня в Києво-Святошинському центрі реабілітації населення відбувся 2-й етап Конкурсу соціальних проектів-2015, котрий провела в нашому місті Громадська організація «Молодь Боярки» за підтримки Боярської міської організації політичної партії «Блок Петра Порошенка «Солідарність». Відбувся публічний захист 8-ми проектів, котрі шляхом рейтингового голосування було відібрано до 2-го туру.

Переможців визначила компетентна конкурсна комісія в наступному складі: Олександр Зарубін (голова ГО «Молодь Боярки»), Валерій Шульга (представник Блоку Петра Порошенка «Солідарність») та відомі боярські активісти В'ячеслав Сенчук, Наталія Серватович, Олена Старкова, Ігор Коцар.



По 7 тисяч гривень отримали наступні проекти:

«Боярка-Анонс: створення сайту анонсів подій м.Боярка» (ГО «Центр розвитку громад» спільно з Центром реабілітації населення, керівник проекту – Марія Кириленко)

«Соціальний ролик: створення низки відеосюжетів, які у позитивному світлі відображають усе найкраще і найдостойніше у житті і громаді міста Боярка» (ІГ «Студія Драйвер», керівник проекту – Микола Кротенко (Шошанні))

«Вуличні гімнасти: створення спортивного майданчику» (ГО «Нове покоління молоді України», керівник проекту – Іван Мадулу)

«Спорт для всіх: встановлення спортивного тренажера на прибудинковій території» (ГО «Спортивна громада», керівник проекту – Володимир Сафонов)

І ще **2 тисячі грн.** отримав проект «Малий герб: розробка малого герба міста Боярка» (ІГ «Контактер», керівник проекту – Арсеній Гужва)



Прекрасні молодіжні проекти «Українська героїка: курс національно патріотичного виховання та військово-патріотична польова гра» (ГО «Рада волонтерів», керівник проекту – Денис Губашов) та «Шалена Боярка: проведення конкурсу зі стріт-арту на патріотичну тематику» (ГО «Рада волонтерів», керівник проекту – Анастасія Хоменко) хоча й не отримали фінансування в рамках Конкурсу проектів, але заручилися підтримкою ГО «Молодь Боярки» та особисто голови організації Олександра Зарубіна.

Проектом «Чарівна метафора: створення групи психологічної підтримки із застосуванням методики метафоричних карт» (ГО «Центр розвитку громад», керівник проекту – Надія Величко) зацікавилася підприємець, власниця соціального магазину «Крихітка» і член конкурсної комісії Наталія Серватович, котра обіцяла розглянути можливість спонсорської підтримки цього проекту.

Але... Без підтримки, на жаль, залишилася ціла низка дуже цікавих і корисних проектів. Закликаємо представників Боярської міської ради і боярських підприємців звернути увагу на ці непересічні громадські ініціативи, котрі чекають на вашу

підтримку:

«Безпечне майбутнє : профілактика ВІЛ/СНІДу, вірусних гепатитів В,С та наркоманії серед підростаючого покоління» (ГО «Конвіктус Україна», керівник проекту – Олександр Волонтир)

«Героям слава! збір інформації про наших земляків – учасників Майдану, АТО та волонтерів» (ГО «Жіноча громада», керівник проекту – Ангеліна Лахтадир)

«Маленькі туристи: придбання дитячого туристичного спорядження» (Боярський туристичний клуб «Іскра», керівник проекту – Юлія Апостолова)

«Утилізація батарейок: організація збору та вивезення відпрацьованих елементів живлення» (ІГ «Щасливе довкілля», керівник проекту – Тетяна Чіркова)

«Шкільний портфель: допомога багатодітним сім'ям у підготовці дітей до школи шляхом закупівлі шкільних портфелів» (ГО «Асоціація багатодітних родин «Велика сім'я», керівник проекту – Сергій Чуткий)

«Зелений скарб: створення в парку ім. Т.Г. Шевченка дитячої зони» (ІГ «СКАРБ», керівник проекту – Віталій Юрченко)

«Шаховий турнір: закупка медалей і призів для шахового турніру» (ІГ «Шаховий клуб «Еліт-Інтелект», керівник проекту – Євгеній Островський)

Смачно, як у мами?

Усім відомо, що найкращі в світі кухарі – чоловіки, а ось смачніше, ніж у мами, їжі на всьому білому світі не знайдеш. І справа не в особливих уміннях або «фірмових» прийомах. Для чоловіка кухарське мистецтво – це скоріше спосіб соціального самоствердження (навіть якщо це звичайні шашлики в компанії друзів), а от для мами нагодувати своє улюблене дитя – це акт любові і турботи. Мамина любов особлива і неповторна. Потім

любитимуть дружина або чоловік, дочка або син, але це вже буде інша любов, і їжа, яку вони приготують, матиме інший смак ...

Читати російською Общеизвестно, что лучшие в мире повара – мужчины, а вот вкуснее, чем у мамы, еды на всем белом свете не сыщешь. И дело не в особых умениях или «фирменных» приемах. Для мужчины поварское искусство – это скорее способ социального самоутверждения (даже если это просто шашлыки в компании друзей), а вот для мамы покормить свое любимое чадо – это акт любви и заботы. Мамина любовь особенная и неповторимая. Человека потом будут любить жена или муж, дочь или сын, но это будет уже другая любовь, и пища, которую они приготовят, будет иметь иной вкус...

Но всегда ли так происходит? Не может ли так случиться, что мамина стряпня кажется невкусной, пресной, «никакой», и хочется сбежать покушать к бабушке, подружке или уличным пирожкам? Невкусной еда может казаться, к примеру, тем детям, чья мать чрезмерно заботится о том, чтобы пища была «здоровая» и «полезная», чтобы все было строго по распорядку. Именно у таких «холодных» и правильных мам дети часто страдают от проблем с пищеварением – пища, не согретая материнской любовью, не идет им на пользу. Ведь так легко за «правильным» уходом, строгим воспитанием и жестким режимом перестать замечать самого ребенка. А если говорить о крайностях, то так же вредны вычурные кулинарные изыски. Существует риск за сложностью рецепта потерять ту «волну любви», на которой только и следует готовить еду для самых близких людей.

Бывает, конечно, и так, что женщине просто не присуще выражать свою любовь посредством супов, пирожков и блинчиков. И это не так уж страшно, если ребенок получит свою дозу материнской любви иным путем. Но раз уж все равно приходится тратить время на готовку, то почему бы не постараться делать это так, чтобы доставлять радость и себе, и самым дорогим людям? Давайте все-таки не забывать, что вкус приготовленной нами пищи зависит не столько от рецептуры, качества пищевых продуктов или теории питания, сколько от тех чувств, которые

мы испытываем во время приготовления.

Готовим с любовью

Сейчас, когда мы вступили в эпоху микроволновок и всякого рода полуфабрикатов; концентрированных супчиков и вермишели быстрого приготовления; гамбургеров, форнетти, хот-догов, шаурмы, пиццы и всякой другой «фаст-фудной» и «уличной» пищи, казалось бы, не слишком актуально рассуждать о прелести еды домашнего приготовления. Впрочем, слухи о повальной эмансипации весьма преувеличены, и для многих представительниц прекрасного пола кухня по-прежнему является единственным полигоном для самовыражения и самоутверждения. Им никогда не надоест готовить, разыскивать новые рецепты, созывать и угощать гостей по поводу и без. И все же в массе своей женщины не такие уж и неутомимые бойцы кухонного фронта. Пищевой перпетуум мобиле, бег по кругу, рутинность, жесткий цейтнот, материальные проблемы, карьерные приоритеты, напряженные отношения со свекровью – все это не слишком способствует фанатичной увлеченности домашним бытом. В подобных условиях очень сложно проникнуться прелестью процесса и сохранять «свежесть чувств». Что же делать – так и продолжать испытывать раздражение от необходимости хоть что-то приготовить или все-таки попытаться проникнуться добрыми чувствами к этой части своих обязанностей? Заняться, к примеру, аутотренингом, уговаривая себя, что нет ничего приятнее, чем метаться по кухне и греметь сковородками... Шансы получить положительный результат значительно возрастут, если применить комплексный подход, состоящий из двух тесно связанных между собой этапов: установочно-психологического и организационно-практического.

I. Установочно-психологический этап.

Итак, перед нами стоит задача проникнуться той простой идеей, что приготовление пищи – это не трудовая повинность, а приятное занятие и способ выразить любовь к самым близким людям. Для этого нужно немножко заняться самоанализом и

постараться отследить в себе те чувства и психологические установки, которые мешают испытывать приподнятое настроение всякий раз, как нужно что-нибудь приготовить.

Очень хорошо, если вопросам питания в жизни вашей семьи отведено определенное место – не слишком большое и не слишком маленькое. Важно, чтобы еда не была ни наказанием, ни поощрением, ни способом «дрессировки», ни инструментом манипулирования, ни образом жизни, ни демонстрацией чего-либо, ни отвлечением, ни утешением, ни единственным проявлением заботы. Еда должна быть только едой. К сожалению, мало кто из нас придерживается этого простого правила, что нередко влечет за собой не только заболевания ЖКТ или избыточный вес, но и нарушение семейных взаимоотношений.

Традиционно очень гордятся собой приверженцы здорового питания. Однако рациональное, сбалансированное, экологически чистое и иного рода «правильное» питание может быть только одним из элементов здорового способа жизни. Истинное здоровье включает в себя многие аспекты, и помимо сугубо физических, еще и психологические, социальные, духовные. Вместе с тем, нередко приходится наблюдать, как определенный режим питания становится самоцелью, способом самоутверждения и даже «самоотделения» от своих близких. Более того – своеобразным инструментом психологического давления на окружающих, которых начинают «спасать» против их воли или же донимать нотациями о том, как надо жить. Самое правильное питание никогда не компенсирует тот вред здоровью, который наносит хроническая напряженность в отношениях с другими людьми.

Если очистить «пищевой вопрос» от всего наносного, совсем несложно привыкнуть готовить, пребывая в любовно-хорошем настроении, с добрыми и светлыми чувствами в душе. Для этого не нужны особые приемы и умения – достаточно постараться вспомнить о том, что вы трудитесь для самых дорогих людей. Однажды «поймав» это настроение, вы без труда сможете вызывать его в себе «по заказу». Однако все пойдет насмарку, если в момент приготовления вы будете раздражаться из-за сугубо

технических или технологических проблем, если вас будут захлестывать усталость и недовольство. Чтобы этого не случилось, нужно уделить внимание следующему этапу.

II. Организационно-практический этап:

В этом плане можно дать несколько самых простых советов. При этом список можно расширить с учетом своих особых обстоятельств и склонностей.

- Не ставьте кулинарных сверхзадач – организуйте простое и здоровое питание (особенно по будним дням).
- Разузнавайте, вычитывайте и широко практикуйте всякого рода приемы для рационализации и убыстрения процесса приготовления пищи. При этом не увлекайтесь полуфабрикатами, ведь быстренько сварганить легкий здоровый супчик – не такой уж непосильный труд.
- По выходным с помощью домочадцев производите необходимые закупки, продумывайте рацион на неделю, делайте необходимые заготовки.
- Не будьте фанатами большого количества блюд.
- Рационально обустройте «рабочее место», сведя до минимума кухонную утварь. Держите под рукой только те приспособления и чудеса бытовой техники, которыми вы постоянно пользуетесь.
- По будням готовьте только те блюда, которые едят все члены семьи. А вот по выходным можно и побаловать обладателя особых гастрономических пристрастий (желательно при его активном участии).
- Применяйте разделение «кухонного» труда между всеми членами семьи.
- По возможности как можно чаще готовьте пищу все вместе (жена, муж, дети).

Последний момент настолько важен, что мы посвятим ему одну из наших последующих статей.

Мария КИРИЛЕНКО