



Każdy tu specjalizuje się w swoich zadaniach. Ale wspólnie tworzą świetny zespół. I makarony – palce lizać.

Robią makarony. I uczą się życia

Ludzie

Agata Sawcenko
asawcenko@poranny.pl

Jedna Kasia jest od siania maki, druga od zmywania naczyń. Stefan ustawia maszynę. Paulina wysypuje mąkę, a Marcin – wybija jajka. Z kolei Dominik zajmuje się zbieraniem zamówień. Robią makarony. I uczą się życia.

Stowarzyszenie Alpi zajmuje się pomaganiem osobom niepełnosprawnym intelektualnie. Koncerty, wystawy, spotkania, wydarzenia kulturalne – z tego było znane kilka lat temu. Teraz poszli o krok dalej. Uczą swoich podopiecznych prawdziwego życia: prawdziwej pracy, zarabiania pieniędzy. No i ich wydawania – z rozsądkiem. Bo tego też przecież trzeba się nauczyć.

Przy ulicy Otowej utworzyli miniprzedsiębiorstwo. Nazywa

się ZAZ Wytwórnia. Za dotacje kupili potrzebne urządzenia. I robią makarony: spaghetti, fusilli, gnocchi... To tzw. makarony świeże, z krótkim terminem przydatności do spożycia. Cały czas się szkolą u włoskich mistrzów, ale przepisy też układają sami – pod okiem swych pełnosprawnych opiekunów. Na razie dzielą się swoimi produktami z innymi stowarzyszeniami, pomagając bezdomnym. Ale już planują, jak wejść na rynek. I sprzedawać je w sklepach.

Zysk przeznaczają na swoją rehabilitację. A ta rehabilitacja to po prostu nauka życia. To wspólne wyjścia, wspólne zajęcia, ale też samodzielne wydawania pieniędzy. – Muszą się tego nauczyć, bo za chwilę będą musieli to robić. Chcemy ich nauczyć życia, gdy zabraknie rodziców, gdy będą zdani na siebie – mówi Piotr Bendiuk, prezes Towarzystwa Wspierania Inicjatyw Społecznych Alpi. ©

Nauczyciele szkolili się, jak dbać o dzieci z cukrzycą

Agata Sawcenko
asawcenko@poranny.pl



Zdrowie

U jednej z dziewczynek w mojej klasie zdiagnozowano właśnie cukrzycę – mówi Lucyna Gorbacz, nauczycielka z SP 5 w Suwałkach. – Chciałabym wiedzieć, jak jej w razie potrzeby pomóc, jak sprawić, by nie czuła się w szkole wyobcowana.

120 nauczycieli szkół podstawowych z całego województwa przeszło wczoraj szkolenie w ramach projektu „Kids and Diabetes in Schools”.

– Od paru lat obserwujemy, że w szkołach jest coraz więcej dzieci chorych na cukrzycę. Niestety, ta dżuma XXI wieku dotyka coraz młodsze pokolenie. Dziecko chore na cukrzycę to jest duży stres dla rodziców, duży stres dla dziecka, ale też duży stres dla nauczyciela – mówi Danuta Roszkowska, prezeska Stowarzyszenia Diabetyków w Białymstoku. I opowiada, jak dzieci z cukrzycą są w polskich szkołach dyskryminowane. – Klasa jedzie na wycieczkę – dziecko chore na cukrzycę zostaje, klasa idzie do kina – dziecko zostaje. Problemy sygnalizują i rodzice, i sami nauczyciele. Bo boją się o zdrowie i życie dziecka. A zwykle boimy się tego, czego nie znamy.



To ważne, by nauczyciele wiedzieli, jak postępować z dzieckiem chorym na cukrzycę. Ale trzeba edukować też młodzież. Bo z niewiedzy płynie nietolerancja – mówi Danuta Roszkowska.

Dlatego tak ważne jest, by ci ostatni uczyli się właśnie tego, jak traktować dzieci z cukrzycą. Wczoraj wysłuchali wykładów, wzięli udział w warsztatach. Badali poziom cukru we krwi,

Dzieci z cukrzycą mogą uczestniczyć we wszystkich szkolnych zajęciach: jeździć na wycieczki, ćwiczyć...

dr Monika Pliszka

uczyli się, jak rozpoznać u dziecka hiperglikemię, która może być bardzo niebezpieczna.

– To stan, w którym następuje obniżenie stężenia glukozy. Objawy, które mogą towarzyszyć hipoglikemii, to pocenie się na twarzy, drżenie rąk. Dziecko może być niespokojne, czasem pobudzone. Może też nie odpowiadać na polecenia nauczyciela: jest w klasie, ale myślami jest nieobecne. Może też czuć głód, mieć mroczki przed oczami – wymienia dr Monika Pliszka, edukatorka ds. diabetologii. I radzi, by w takiej

sytuacji dać mu łatwo przyswajalne węglowodany proste, czyli np. glukozę, sok owocowy, kilka łyków słodzonego napoju.

Nauczyciele dostali też materiały, które pomogą im przeprowadzić w szkołach lekcje na temat cukrzycy wśród uczniów. – To pomoże zbudować integrację – przekonuje Danuta Roszkowska.

Ale to nie wszystko. Bo nauczyciele spotkają się jeszcze 22 maja, na warsztatach kulinarnych na temat zdrowego żywienia w cukrzycy.

©