

# Сакрэты эканомнага вядзення хатняй гаспадаркі ад шматдзетнай мамы Вольгі Осіпавай

Выдаткі на харчаванне-важкая артыкул у любым сямейным бюджэце. А шматдзетнай маме планаваць закупку прадуктаў даводзіцца асабліва старанна: каб дагадзіць усім дамачадцам і не выйсці за межы пазначанай сумы. Зрэшты, у вясковак ёсць свае сакрэты адносна таго, як прыгатаваць апетытны абед і пры гэтым эканоміць. Сваімі парадамі па вядзенні хатняй гаспадаркі падзялілася Вольга Язэпава з аграгарадка Церашковічы.

У Вольгі і яе мужа Валерыя падростаюць пяцёра сыноў і маленечкая Дачка. Вялікая дружная сям'я, але вось ці лёгка яе пракарміць? Сямейны бюджэт складаецца з зарплаты мужа і дапамог на малодшых дзяцей, якія ў суме складаюць каля 700 рублёў. Шматдзетная сям'я карыстаецца шэрагам ільгот, сярод якіх-50-працэнтная аплата харчавання ў дзіцячым садзе і бясплатнае харчаванне ў школе. Аднак мамчыных абед аў нішто не заменіць.

– Хатняе харчаванне я арганізую па прынцыпе: смачна, сытна, карысна. Раніца не абыходзіцца без каш, час ад часу рыхтую сырнікі або блінцы. На абед збіраю “ссобойку” для мужа, а хлапчукі ядуць у школе і дзіцячым садзе. Але ў 14.00 мае школьнікі ўжо дома: да гэтага часу іх павінна чакаць што-то смачненькае, – распавядае Вольга.

А смачненькае – гэта не дэлікатэсы з крамы. Мама, у якой поўна хатніх клопатаў, не лянуецца выштукаваць час і спячы пірог або прыгатаваць варэнікі для школьнікаў. Па грошак-выдаткі мінімальныя, бо для начынняў выкарыстоўваюцца свежыя або замарожаныя ягады са свайго агарода.

Вячэра-час, калі ўся сям'я збіраецца разам, і па сялянскай традыцыі вячэрняя ежа-сытная і разнастайная: з мяснымі і рыбнымі стравамі, каханай усімі бульбай або апетытным рагу.

Рыхтаваць да кожнага прыёму ежы, вядома, даводзіцца шмат. Баршчу тут вараць не менш трох літраў зараз, а катлет лепяць па 2-3 штукі на кожнага. Дарэчы, дзеці – галоўныя маміны памочнікі, і прыгатаванне абеду ці вячэры рэдка абыходзіцца без іх удзелу.

Ўласныя прадукты-галоўная “разыначка” хатняга рацыёну сям'і Язеповых, і адначасова сур'ёзная артыкул эканоміі.

– Свініна і мяса птушкі, яйкі, бульба, гародніна, садавіна – усё гэта ў нас са свайго па-двара. Грошай на гэтыя прадукты мы не трацім. Купляем толькі “малочку”, крупы, каўбасу і кандытарскія вырабы. Безумоўна, хатнія прадукты дазваляюць нямаля эканоміць – не менш за 30 адсоткаў агульнай сумы на харчаванне – дзеліцца Вольга.

А многія знаёмыя шматдзетнай сям'і не перастаюць дадаваць, што «свае» прадукты значна смачней і карысней пакупных. Галоўнае ўкладанне тут адно-праца, але для сям'і, дзе з ранніх гадоў дзяцей прывучаюць не “сядзець у тэлефоне”, а займацца чымсьці карысным, праца па гаспадарцы толькі ў радасць.

– Мне здаецца, так заўсёды было ў беларускіх сем'ях: праца па гаспадарцы не толькі дзеля таго, каб пракарміцца, але і каб выхаваць дзяцей, прышчапіць ім павагу да працы. Таму і зараз мы ідзём гэтай традыцыі, – падзялілася шматдзетная мама.

Галоўны лайфхакі па сямейнай эканоміі просты: больш рыхтаваць, а не купляць, больш працаваць, каб на сталае былі смачныя, натуральныя прадукты са свайго агарода і падворкі.

