

Как наш человек впервые попадает в Италию? Варианты разные. Можно купить турпутевку. Поехать по приглашению к друзьям (родственникам, жениху). Если повезет – получить командировку за казенный счет. Студентка ЧГУ Софья Нигматуллина нашла свой вариант: отправилась работать волонтером в заповедник на острове Сицилия.

МЕЧТА ПО ПРОЕКТУ

– В Италию я попала через организацию «Содружество», – говорит Соня. – Сотрудники ее занимаются отправкой волонтеров за границу: подыскивают работу на раскопках, в заповедниках, в детских лагерях, помогают оформлять документы. Я всегда мечтала побывать в Италии. И когда узнала, что есть возможность поехать на две недели на Сицилию, сразу подала заявку на проект.

По условиям проекта, – продолжает девушка, – питание и проживание для волонтеров бесплатно. Частично нам оплачивали дорогу и визу. Знания итальянского языка ни от кого не требовали, достаточно было владеть разговорным английским. Не надо было знать и специфику заповедников. Ведь главное в проекте – знакомство и общение людей из разных стран. Кроме нас, студентов и молодых преподавателей, в заповедник приехали парни и девушки из Украины, Италии и Франции, по 56 человек от каждой страны.

ПЕРВЫЕ ЛАСТОЧКИ

– Национальный заповедник Biviere de Gela расположен на юге Сицилии, в 15 километрах от небольшого городка Джела, – рассказывает Соня. – Здесь на озере Бивiere отдыхают перелетные птицы, осенью – по дороге из Европы в Африку, весной – на обратном пути. Как раз когда мы приехали, с юга в заповедник прилетели дикие утки и ласточки. Просто тучи птиц: никогда не видела их так много и так близко! Идешь по заповеднику, ласточки пролетают рядом, касаются тебя крыльями, и абсолютно не боятся людей!

Что нас удивило: буквально километрах в пяти от заповедника располагался большой

нефтеперерабатывающий завод. Но местных жителей такое соседство ничуть не смущало. И птиц не отпугивало.

ПЯТЬ ЕВРО ЗА КАПУСТУ

В заповеднике волонтеры трудились по 45 часов в день. Убирали территорию, плели из бамбуковых прутьев мусорные корзины – с крышками, чтобы птицы не расхватывали содержимое плетеных бачков. Работала интернациональная бригада по принципу конвейера – одни пилили бамбук, другие сверлили, третьи скрепляли и связывали прутья.

Еще одной обязанностью волонтеров было приготовление завтраковобедов. Накануне дежурные по кухне составляли меню, на деньги, выданные организаторами проекта, закупали в городе продукты. При этом все повара старались включить в свой список национальные блюда.

– В наше дежурство мы испекли блинчики и потушили картошку, – говорит Соня. – Еще хотели приготовить борщ, но свеклы в Джеле не оказалось. Пришлось варить щи. Капуста, кстати, там была очень дорогая, 5 евро за небольшой вилок. А что готовили остальные? Украинцы – драники и похлебку. Французы – артишоки. Итальянцы – свои любимые баклажаны с помидорами и пасту.

ПАЛЬМЫ И ПЕСНИ

После обеда гостей рассаживали в микроавтобусы и везли на экскурсии по Сицилии. «Чтобы скоротать время в пути, – улыбается Соня, – мы с украинцами хором затягивали русские песни. Разные, кто что вспомнит: песни из советских мультиков, народные песни, современные шлягеры. Итальянцы и французы таким концертам немного удивлялись, но слушали с удовольствием.

Самый красивый город Сицилии, конечно, Палермо, – продолжает студентка. – В нем все перемешано: современные проспекты, старинные узкие улочки, и шедевры

архитектуры – например, роскошный императорский дворец в восточном стиле, рядом с ним фонтан и пальмы. Фонтаны в этом городе чуть ли не на каждой улице. Есть даже фонтанная площадь: на нее выходят четыре старинных здания и рядом с каждым фонтан.

У маленьких сицилийских городков своя отличительная черта: все строения там из природного камня, не только дома и ограды, даже ворота. Причем в большинстве домов в окнах стекол нет, только ставни. Видимо, местные жители не мерзнут зимой.

СТИКЕР ПРОТИВ МАФИИ

«Однажды на экскурсии нас повезли в цех, где делают мягкий сыр, – вспоминает Соня. – Показали, как замешивают молоко в котлах, добавляют специальные ферменты, затем нагревают смесь в простенькой печи. По вкусу мягкий итальянский сыр напоминает адыгейский, но в некоторые его сорта добавляют пряные травы, перец.

А в одной из пиццерий Джелы нам рассказали, как готовится традиционная сицилийская пицца: в конце выпечки в нее разбивается яйцо, и после этого пиццу на противнях еще минут на пять ставят на угли в печь. Вообще сицилийская пицца отличается от той, что готовят у нас: слой теста в ней более толстый и само тесто более мягкое».

Не обошла волонтеров стороной и исконно сицилийская тема: с лекцией о мафии к ним приезжал офицер полиции. «Он рассказал, что на полицейских, которые вступают в борьбу с мафией, идет настоящая охота, и они всегда и везде ходят с оружием, – вспоминает Соня. – Еще рассказал, что преобладает мафия в сферах торговли и туризма. И если полицейские узнают, что какой-то

магазин или ресторан принадлежит мафии, они оклеивают здание яркими стикерами с надписью: «Здесь работает мафия, будьте осторожны!» Такие стикеры мы видели в Джеле на пиццерии и нескольких магазинах. Но за две недели присутствия мафии никак не почувствовали – все было спокойно, никаких бандитских разборок и перестрелок».

ВЫСОКО НАД ОБЛАКАМИ

Самое яркое Сонино воспоминание о путешествии в Италию – восхождение на Этну.

– Сначала минут двадцать мы ехали на машине по горному серпантину, – рассказывает она. – Затем по пешеходной дорожке для туристов поднялись на два кратера. Ощущения – незабываемые! Внизу, у подножия вулкана, серо и облачно. Поднимаешься на гору – и облака уже под ногами, над тобой только ясное голубое небо и солнце! А рядом – красные вулканические камни на фоне белого снега. Из него на одном из кратеров мы все вместе слепили снеговика.

Что удивительно – на самом вулкане не было холодно. Хотя Этна уже не действует, но от камней все равно идет тепло: можно было сесть рядом с ними, погреться. Несколько маленьких камушков с Этны я привезла в Чебоксары. Распаковала сумку, протянула их маме: «Потрогай, кажется, они еще теплые!»

Екатерина Казнина,

Газета «Советская Чувашия». 2011. 23 сентября.