



Былі пацыенты, якіх я ўпершыню адпраўляла ў кардыяцэнтр на хірургічную карэкцыю. Потым доўгі час сачыла за іх жыццём...

Засмучае тое, што ў жыцці стала больш стрэсавых сітуацый. Маладзеоць інфаркты міякарда. Асабліва гэта датычыць мужчын ва ўзросце 50–55 гадоў. На жаль, пакуль чалавек не трапіць у стацыянар, здароўем ён не займаецца...

Калі прыйшла пандэмія, доктар Карнялюк пачала лячыць ковідных хворых, асабліва з кардыялагічнымі ўскладненнямі ды паталогіямі. Першая хваля прайшла лягчэй. Было меней цяжкіх пацыентаў. Цяпер усё больш складана. Запатрабаваныя ўсе кіслародныя кропкі...



З'явілася шмат напрацовак у лячэнні такіх пацыентаў, але багата і незразумелага. Напрыклад, як адгукнецца арганізм праз пэўны час пасля перанесенай хваробы. Пакуль можна толькі меркаваць, лічыць доктар.

Па першым часе было няпроста. Асабліва ў спёку... Але паступова ўсё стала на свае месцы, мы адаптаваліся. Ды нават у такіх умовах мне падабаецца мая справа.

Каб не канцэтравацца на адмоўных эмоцыях, Наталля Генадзьеўна імкнецца быць у пазітыўным настроі, дарыць сабе і родным маленькія радасці.

У нас свой дом, які я люблю ўпрыгожваць. Люблю кветкі, асабліва лілеі. Падабаецца гатаваць смачныя і арыгінальныя стравы. На Каляды, напрыклад, я прыгатавала качку ў мядова-гарчычным соусе. Усім спадабалася!

*Калядны рэцэпт ад Наталлі Карнялюк*

Качка ў мядова-гарчычным соусе

Качку прамыць і прасушыць. Нацерці яе спецыямі зверху і ўнутры (звычайна гэта соль, перац, каляндра), памазаць аліўкавым алеем і паставіць на ноч у халадзільнік. Укласці начинку з парэзаных кісла-салодкіх яблыкаў і запыкаць у рукаве ў духоўцы пры тэмпературы 180 °С. Калі запычэцца, дастаём з духоўкі, разразаем рукаў, змазваем качку мядова-гарчычным соусам: 1 стал. ложка мёду, 1 стал. ложка гарчыцы. Запыкаем да румянай скарыначкі яшчэ 15–20 хвілін.

Смачна есці!

Святлана Хорсун