

Oleksandr Budko: la historia de un hombre terco

Oleksandr Budko no sabe exactamente cómo resultó herido. Mientras descansaba cerca de la línea del frente con su unidad de apoyo de fuego de mortero en la región de Kharkiv nororiental de Ucrania, se acostó en una trinchera para cubrirse mientras esperaba órdenes de los comandantes superiores y comenzó a dormirse. De repente, todo cambió en un momento: una lluvia de lodo, el olor a tierra quemada y un dolor intenso. No había oído el silbido del fuego entrante, pero pronto quedó claro que parte de su pie estaba desaparecido.

Fue agosto de 2024, el primer verano de la guerra a gran escala de Rusia en Ucrania - el mes siguiente, la región de Kharkiv sería liberada de las fuerzas enemigas por un contraataque sorpresa. Budko, gravemente herido por algún tipo de proyectil, quizás una concha, fue evacuado al hospital para recibir atención médica de emergencia salvavidas. Durante los días siguientes, se produjo la necrosis y ambas piernas tuvieron que ser amputadas por debajo de la rodilla.

"Traté de apartar los pensamientos negativos y encontrar sentido en la vida", dice sobre café en una librería del centro de Kiev mientras firma ejemplares de su memoria de guerra, La historia de un hombre terco, basada en sus diarios militares y publicada en febrero.

"Entonces de alguna manera mi cerebro buscaba lo positivo en todas partes."

Después de recuperarse en un centro de rehabilitación en el oeste de Ucrania, estaba caminando de nuevo con prótesis dobles tres meses después. Dos años después y su vida es irreconocible - un barista y diseñador gráfico aspirante antes de la guerra, ahora es un activista de derechos de discapacitados con decenas de miles de seguidores en las redes sociales y una serie de YouTube en la que lleva a famosos ucranianos en recorridos por la ciudad para destacar la necesidad de mejorar la accesibilidad. Además de ser un autor publicado, también ha competido en los Juegos Invictus como nadador y actuado con el Ballet Ucraniano Unido en California.

Ahora Budko, que a menudo se conoce por su llamada militar Teren, o Blackthorn, está a punto de volverse aún más famoso como estrella en una próxima temporada de la versión ucraniana del reality show El soltero.

Entrenamiento de Budko en una piscina en Kiev. Compitió en los Juegos Invictus en 2024. [bwin headquarters](#)

La nueva serie del programa, que ve a mujeres competir para demostrar su compatibilidad con un hombre soltero elegible, está programada para transmitirse en el otoño, con esta temporada con la intención de abordar actitudes hacia los veteranos.

"Hay una falta de comprensión de las personas con discapacidad en Ucrania, pero hay más y más personas con discapacidades cada día [debido a la guerra]. Si podemos cambiar las actitudes sociales, entonces será más fácil empujar por cambios estructurales más importantes", dice.

"La gente nos trata bien, pero simplemente no saben cómo interactuar y no comprenden los desafíos a los que nos enfrentamos".

La guerra ahora está en su tercer año y se cree que el número de amputados en Ucrania es de decenas de miles. El gobierno no comparte datos sobre las bajas militares, pero un informe publicado en febrero por la misión de monitoreo de derechos humanos de la ONU registró 30,457 víctimas civiles, incluidas 19,875 que sufrieron lesiones.

Según el Ministerio de Política Social de Ucrania, el número de personas que viven con una

discapacidad aumentó en 300,000 durante los primeros 18 meses de la guerra, lo que elevó el total del país a 3 millones, aunque no atribuyó el rápido aumento a la invasión de Rusia.

Ucrania tiene un historial deficiente en derechos de discapacitados - la Comisión Europea, que detalla casos de maltrato, abuso y negligencia, dijo el año pasado que mejorar esos derechos era una prioridad antes de que el país pudiera unirse a la Unión Europea. Los espacios públicos también están mal equipados para las personas con problemas de movilidad - un legado de los días soviéticos, cuando a las personas discapacitadas se les mantenía alejadas de la vista.

Budko firma ejemplares de su memoria de guerra, La historia de un hombre terco, en una librería de Kiev el 26 de junio. [bwin headquarters](#)

Budko se sintió capaz de hacer frente al trauma de lo que le sucedió, pero fueron las dificultades que él y otros enfrentaron al intentar moverse de forma independiente las que lo enojaron realmente. Ha estado discutiendo mejoras con el consejo de la ciudad de Kiev y las cosas comienzan a cambiar en el país. Se están instalando rampas en ciudades como Odesa y Chernivtsi, mientras que el operador ferroviario estatal de Ucrania, Ukrzaliznytsia, ha comprado nuevos vagones accesibles, está actualizando estaciones y ahora brinda asistencia para usuarios de sillas de ruedas.

Las actitudes sociales están cambiando lentamente, impulsadas por el estatus de veteranos como Budko, quienes son vistos como héroes. Las prótesis ahora son un espectáculo común en la capital y Budko dice que sus amigos veteranos a menudo atraen mucha atención de las mujeres. Budko él mismo fue una opción tan popular para El soltero que el sitio web se bloqueó poco después de que se abriera para solicitar.

"Podré llamar mucha atención sobre los problemas a los que se enfrentan las personas con discapacidad", dice del proyecto. "Pero, por supuesto, también se trata de amor, y si encuentro a alguien, eso sería genial. Tengo 28 años y en Ucrania debería tener cinco hijos a esta edad".

I sempre me senti um pouco enganado quando criança quando perguntava o que havia de sobremesa e a mãe respondesse com o que restava na cesta de frutas. Agora, eu gosto muito de sobremesas frutadas – desde que haja alguma transformação, seja cozimento, maceração ou, como eu fiz aqui, assado. Cresci com a piña como uma das únicas frutas que eu queria comer, e ela ainda é uma das minhas favoritas. Essa versão fica bem caramelizada e pegajosa no forno enquanto o brigadeiro de coco traz uma crocância agradável e mantequeira.

Piña assada com brigadeiro de coco

Preparo **10 min**

Cozimento **50 min**

Serve **8**

1 piña grande

40g açúcar mascavo

¼ colher de chá de noz moscada

½ colher de chá de canela [wonderland casino](#) pó

20g manteiga salgada, cortada **[wonderland casino](#)** pequenos pedaços

Nata montada, para servir

1 limão, ralado, para servir

Para o brigadeiro de coco

200g açúcar

40g manteiga

1 colher de sopa de xarope de bordo

70g flocos de coco

¼ colher de chá bicarbonato de sódio

Uma pitada de sal marinho [wonderland casino](#) flocos

Para fazer o brigadeiro, forre uma assadeira com papel manteiga. Coloque o açúcar, manteiga, xarope de bordo e 40ml de água **wonderland casino** uma panela pesada, leve à ebulição e cozinhe **wonderland casino** fogo médio-alto até que a mistura fique pálida amarelada.

Despeje os flocos de coco e misture rapidamente para combinar. Misture o bicarbonato de sódio e imediatamente despeje o brigadeiro na assadeira forrada (ele estará muito quente, então tenha cuidado). Top com um pouco de sal marinho **wonderland casino** flocos e deixe esfriar completamente até endurecer.

Prequeça o forno a 200°C (180°C **wonderland casino** ventilador)/390°F/gás 6. Corte os dois extremos da piña, então ponha-a de pé e corte a casca, voltando para cortar cuidadosamente para remover as "olhos". Corte a piña **wonderland casino** oito espessuras, corte o núcleo madeireiro de cada pedaço, então transfira para uma tigela para assar. Cubra com o açúcar e especiarias, misture, então cubra o topo com a manteiga.

Asse por 20-25 minutos, regando a meio caminho, até que a fruta esteja ensopada e ligeiramente dourada. Deixe esfriar um pouco, então sirva coberto com pedaços de brigadeiro de coco, um pouco de nata montada e raladura de limão.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: **wonderland casino**

Palavras-chave: **wonderland casino - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-25