Krakowscy Ukraińcy – ukraińscy krakowianie. Iryna Petrova

2023-10-18

Skąd pochodzą? Czym się zajmują? O czym marzą? W kolejnym wywiadzie przedstawiamy Irynę Petrovą – mistrzynię cukiernictwa, która potrafi upiec (prawie) wszystko i jej wyjątkową cukiernię „Miętowy Królik” na krakowskim Kurdwanowie.

KRAKÓW OTWARTY NA ŚWIAT: Skąd Pani do nas przyjechała? Czy do Krakowa trafiła Pani przypadkiem czy z wyboru?

IRYNA PETROVA: Przyjechałam z miasta Krzemieńczuk, prawie sześć lat temu. Do Krakowa trafiłam z wyboru, ale to trochę dziwna historia. Najpierw do Polski pojechał pracować mój mąż. Ja z dziećmi zostałam w Ukrainie. Moja firma działała bardzo dobrze, miałam dużo pracy, która przekładała się na dobre zarobki. W domu nic nam nie brakowało poza tym, że nie było pracy dla męża. Gdy przyjechał do Polski, od razu mu się tu spodobało. Po jakimś czasie doszłam do wniosku, że to jednak nienormalne, gdy mąż żyje w jednym kraju, a my z dziećmi w innym. Postanowiłam pojechać do niego „na próbę” i zobaczyć o co tyle szumu z tą całą Polską. Jak się tu żyje.

Szczerze mówiąc nie planowałam - nie chciałam nawet! - wyjeżdżać z Ukrainy na stałe. Kocham swój kraj, kocham swoją pracę, uwielbiam nasze piękne miasto, gdzie spełniałam się zawodowo. Byłam jednak ciekawa, w jaki sposób mój zawód wykonywany jest w Europie, jakie dobre praktyki można w Polsce podpatrzeć. Zostawiłam dzieci na 3 miesiące pod opieką babci i pojechałam do męża do Poznania, gdzie wtedy pracował. Miałam solidne portfolio (w Ukrainie prowadziłam dobrze prosperującą firmę, jeździłam po całym kraju z wykładami nt. sztuki cukierniczej, współpracowałam z poważnymi firmami, organizowałam warsztaty itp.), więc bardzo szybko znalazłam tam tymczasową pracę w zawodzie. To był rok 2017 i w ogóle nie znałam wtedy polskiego. Ale gdy moja szefowa zobaczyła jak pracuję i co potrafię zrobić, od razu wysłała moje portfolio na konkurs kwalifikujący do Mistrzostw Świata Cukierników. Trafiłam do ścisłej czołówki finalistów - 16 najlepszych cukierników z Polski. Dziewczyna z Ukrainy!

To było ogromne wyróżnienie, ale wtedy już wracałam „do domu”. Na prośbę poznańskiej szefowej przyjechałam jeszcze, aby reprezentować ich cukiernię na targach i konkursie „Expo Sweet” w Warszawie (teraz bywam na tej imprezie co roku). To było bardzo ciekawe i budujące doświadczenie. Wróciłam jednak na Ukrainę – do swojej pracy i rodziny. Żyłam tam przez kolejny rok. A potem, pewnego pięknego dnia pomyślałam, że chciałabym w Polsce zamieszkać na stałe. Zupełnie nagle, bez wyraźnej przyczyny – bo życie w Ukrainie naprawdę miałam poukładane. Wynajęliśmy z mężem mieszkanie w Krakowie, bo tutaj od lat żyje moja siostra. Wychodząc z założenia, że pracę znajdę gdziekolwiek, wybierałam miasto, które już znałam, które lubiłam, gdzie miałam rodzinę. Ale ogromnie się cieszę, że wybrałam właśnie Kraków – to fantastyczne miejsce, nawet jeśli brakuje mi czasu, aby poznać je jeszcze lepiej.

Przyjeżdżała Pani do Krakowa myśląc o własnym biznesie?

IP: Nie, absolutnie nie chciałam własnego biznesu! Byłam już zmęczona prowadzeniem działalności i

tą ciągłą gonitwą. Latem miałam rozpisane zamówienia na zimę, w zimie – cały sezon ślubny. W Ukrainie nie miałam szansy wyjechać gdzieś odpocząć, zrobić sobie wolne. Potrzebowałam wytchnienia. Chciałam pójść do „normalnej" pracy, odpracować swoje 8-10 godzin i wrócić do domu, do dzieci.

Moim pierwszym zaskoczeniem było to, że pracę w zawodzie było w Krakowie znaleźć niełatwo. Gdy w końcu zatrudniłam się w cukierni, okazało się, że – pomimo wysokich kwalifikacji – zarabiałam bardzo mało. Uważam, że fachowcy – i to w każdej dziedzinie – zasługują na dobre wynagrodzenie. Aby umieć to, co umiem, musiałam zainwestować dużo czasu i pieniędzy. Jeżeli miałam do wyboru opłacić tygodniowe wczasy nad morzem dla całej rodziny, albo dwudniowy kurs u francuskiego mistrza cukiernictwa – wybierałam kurs! Kształciłam się latami, w Ukrainie wypracowałam sobie markę i było mi przykro, że moje umiejętności nie były doceniane. Zdecydowałam więc, że trzeba iść na swoje…

Oczywiście można było po prostu przenieść pracę do domu. Piec torty i sprzedawać je przez Internet. Wiele dziewczyn z Ukrainy dobrze zarabia w taki sposób. Ale osobiście mam alergię na takie podejście. Uważam, że to nie jest ok. To, co nam, Ukraińcom, nie podobało się w naszym kraju przed wojną, co chcieliśmy zmienić, to korupcja, łapownictwo czy „cwaniactwo" polegające m.in. na uchylaniu się od płacenia podatków. Każdy woli żyć uczciwie, a ja w ogóle uważam się za osobę uczciwą. Skoro przyjechałam do Polski tu żyć i zarabiać, uważałam, że moim obowiązkiem jest pracować uczciwie – tutaj płacić podatki, prowadzić firmę leganie. Nie chcę, aby moje dzieci dorastały w przekonaniu, że trzeba oszukiwać, aby mieć kasę. Chciałabym aby rozumieli, że wszyscy jesteśmy wolni w swoich wyborach i równi w swoich możliwościach. I że na sukces – także finansowy – trzeba i można zapracować.

Teraz niestety widzę, że także w Polsce nie wszyscy pracują uczciwie. Są tacy, którzy przestrzegają przepisów, a inni… pracują na czarno korzystając z 500+ czy innej pomocy. Osobiście uważam, że wsparcie socjalne ze strony państwa nie jest dobrym rozwiązaniem, bo beneficjenci takiej pomocy to często – przepraszam za wyrażenie – nieroby i darmozjady. Ludzie powinni pracować, a nie polegać na pomocy państwa. To nieuczciwe i złe dla gospodarki. I dotyczy to zarówno Polaków, jak i Ukraińców. Dostęp do „łatwych pieniędzy" od państwa nie służy rozwojowi przedsiębiorczości.

Czy osobie z Ukrainy trudno rozpocząć w Polsce własną działalność?

IP: Nie jest to łatwe. Przedsiębiorcy muszą spełnić wiele wymagań i droga do legalizacji działalności jest długa. I dość zawiła, jeżeli przyjechałeś z innego kraju i nie orientujesz się co i jak. Od czasu otwarcia cukierni mam regularne kontrole przeprowadzane przez różne służby. Przychodzący do nas urzędnicy są w większości życzliwi, choć zdarzały się przykre wyjątki. Ale dla osoby nie znającej dobrze języka kontrole zawsze są stresujące. Boję się też nieświadomych, wynikających z niezrozumienia przepisów zaniedbań. Staram się jednak uczyć na błędach, aby wykonywać swoją pracę jeszcze lepiej. Przysłowiowe „kłody pod nogi" tylko mnie motywują.

Gdy chcesz prowadzić cukiernię trzeba pokonać wiele trudności. Trzeba się np. liczyć z rosnącymi wydatkami na produkty spożywcze, na media, na czynsz. „Miętowy Królik" na ul. Wysłouchów 2 ma dużo szczęścia, bo lokal wynajmuję tu od wspaniałych ludzi, którzy bardzo mnie wspierają i od lat nie podnoszą mi kosztów wynajmu. Był moment, gdy interes rozkręcił się na tyle dobrze, że mogłam

zatrudnić do pomocy dodatkowych pracowników i wynająć drugi lokal w innej części miasta. I to pomimo powszechnego kryzysu związanego z pandemią. Niestety po przymusowej kwarantannie przyszła wojna. Wzrosły też rachunki i szybko okazało się, że na wyższy czynsz w dodatkowym lokalu już mnie nie stać. Dlatego teraz został mi tylko „Miętowy Królik" na Kurdwanowie.

Nie chcę, aby brzmiało to, że tylko narzekam. Jest dobrze, trzymam się! Wiem, że nie tylko mi jest ciężko. To trudne czasy dla wszystkich. Wykonuję pracę, która daje mi ogrom satysfakcji i wierzę, że wszystko się ułoży. Ale uważam, że przydałoby się lepsze wsparcie państwa dla małego i średniego biznesu. Przedsiębiorcom trzeba sprzyjać, bo to oni są odpowiedzialni za rozwój gospodarczy – kraju czy miasta. Moglibyśmy np. płacić mniejsze podatki. Nie mówię, aby nie płacić ich w ogóle. Rozumiem też, że w innych krajach Europy podatki są wyższe niż w Polsce. Ale przecież i zarobki są w innych krajach wyższe!

To problemy, które dotyczą wszystkich przedsiębiorców. A jak sytuacja wygląda w Pani branży?

IP: Niestety nie najlepiej. Inflacja przekłada się na ceny produktów spożywczych, a w mojej pracy oznacza to kolosalny wzrost kosztów produkcji. Bo ja nie używam do wypieków produktów z dyskontów, tanich zamienników i sztucznych dodatków. Sprawą honoru jest dla mnie to, że moje torty powstają z naturalnych składników dobrej jakości. Nie licząc cukru, który – szczerze mówiąc – i tak jest zdrowszy niż jego zamienniki, moje wypieki są zdrowe i ekologiczne. Nie otwierałam też cukierni w centrum miasta, gdzie jest wielu turystów, którzy „wszystko kupią i wszystko zjedzą". Ja działam na osiedlu, gdzie mogę liczyć głównie na stałych klientów. Zarobić na nich mogłabym albo podnosząc ceny, albo obniżając jakość. I w każdym z tych wypadków tych klientów stracę! Bo przy wysokiej cenie – nie każdego stać na dobre ciacho. A tort nie jest produktem pierwszej potrzeby, to już pewien luksus bez którego można się obejść. Na gorszą jakość także nie mogę sobie pozwolić. Zadowolony klient – poleci cię kilku znajomym. A niezadowolony? – napisze negatywny komentarz, który w Internecie przeczytają setki ludzi!

Dlatego mój tort o smaku mango jest zrobiony z prawdziwego mango, a nie z chemicznych zamienników. I dlatego ceny w „Miętowym Króliku" musiałam podnieść, bo 3 lata temu, gdy zaczynałam, cena owoców, mleka, cukru czy masła była dużo niższa. Niestety obserwuję, że poziom życia „prostych ludzi" w Polsce obniża się. Wiele moich stałych klientów, Polaków, to osoby starsze, 70+. Ich emerytura przy obecnych cenach jest po prostu śmieszna. I jest mi strasznie głupio, gdy muszę podnieść cenę wypieków. Ale co mam robić? Przecież muszę utrzymać lokal, opłacić media itp.

Nie powinno dziwić, że w takich warunkach przedsiębiorcy często zwijają swój interes albo przenoszą usługi do Internetu. Rozumiem zresztą, że to wygodna platforma do sprzedaży np. rękodzieła czy wyrobów typu „hand made". Ale produkty spożywcze – zwłaszcza wypieki, kremowe ciasta? Tego nie można przecież sprzedawać tak, jak się sprzedaje zabawki, ciuchy czy kocięta! Ciasta muszą być zrobione pod kontrolą, w określonych warunkach sanitarnych. Czy mamy pewność, że te są zachowane, gdy kupujemy nasz torcik „po taniości"? A ja, prowadząc cukiernię, muszę mieć certyfikowane sprzęty, produkty i nawet pudełka do których pakowane są ciasta. I super, że to mam, że to jest dostępne. Ale w usługach gastronomicznych to powinien być standard. A niestety wymogi w tym zakresie są kierowane głównie do ludzi, którzy prowadzą swoją działalność gospodarczą

legalnie… Sprzedaż usług przez Internet często „zwalnia z odpowiedzialności”. Niesłusznie. Jeżeli coś robisz, rób to dobrze, albo wcale – ja wyniosłam tę zasadę z domu i staram się jej trzymać.

Zaledwie 3 miesiące po otwarciu „Miętowego Królika” musieliśmy się zamknąć na kwarantannę. Mogłam robić tylko ciasta na zamówienie. Gdy przetrwaliśmy pandemię, przyszła wojna, a z nią niepewność jutra. I mam wrażenie, że z perspektywy mojego biznesu jest jeszcze gorzej. Ludzie jeszcze bardziej oszczędzają. Także dlatego, że wielu Polaków aktywnie pomagało i pomaga Ukraińcom i robią to z własnych pieniędzy. Kryzys przeżywa cały sektor gastronomiczny i małe knajpy czy kawiarnie muszą się zamykać. A zamykając się – nie przynosimy dochodu państwu. Przydałoby się więc aby państwo bardziej o nas – przedsiębiorców – zadbało.

Wróćmy do źródeł. Każdy lubi zjeść coś słodkiego. Ale skąd pomysł, aby się zająć się cukiernictwem zawodowo?

IP: Słodkie wypieki uwielbiałam od małego i zawsze dobrze czułam się w kuchni. Torty najpierw piekłam w domu, dla rodziny. Jako dziecko nie myślałam o cukiernictwie jako swoim zawodzie. Marzyło mi się zostać lekarzem, bo miałam lekarzy w rodzinie i bardzo mnie interesowała medycyna. Ale moja mama kategorycznie tego nie popierała. Pewnie lepiej ode mnie wiedziała, że robiąc coś, bardzo mocno się angażuję i że odpowiedzialność związana z zawodem lekarza może mnie przerosnąć. Pozostając więc w klimatach zdrowia studiowałam ekologię i zdobyłam tytuł inżyniera na uczelni w rodzinnym mieście. Ale praktyka związana z tym zawodem okazała się dość brutalna. Po kilku stażach w różnych zakładach wiedziałam o zanieczyszczeniach, nielegalnych emisjach i wyciekach więcej niż chciałabym wiedzieć, aby móc żyć spokojnie. To zdecydowanie nie na moje nerwy! Wyszłam za mąż i kiedy byłam w ciąży dostałam swój pierwszy komputer. Dołączyłam wtedy do różnych sieci społecznościowych (np. „Odnoklasnyky” – to było coś jak „Nasza klasa”). Zobaczyłam czym zajmują się inne dziewczyny. I zobaczyłam absolutnie kosmiczne torty. To było jak objawienie!

Od razu napisałam do dziewczyny, której realizacje mnie zachwyciły. Ołena Czupryna to guru sztuki cukierniczej. Robiła torty dla celebrytów, wykładała w Połtawie. Jest nie tylko osobą bardzo utalentowaną, ale także – jak się okazało – fajnym człowiekiem. Nie wierzyłam, że mogłabym pracować tak, jak ona, ale ona uwierzyła we mnie i zaczęła mnie – zupełnie bezpłatnie, po koleżeńsku – uczyć. Od 16 lat jesteśmy z Ołeną przyjaciółkami i wiele jej zawdzięczam. Także pomógł mi mąż, który wspierał mnie finansowo. Bo w tamtych czasach specjalistyczny sprzęt do robienia artystycznych tortów nie był w Ukrainie dostępny. Musiałam zamawiać pewne rzeczy z USA, inne robić w warunkach domowych. Ale jakoś dawaliśmy radę. Cieszyło mnie robienie tortów dla rodziny, bliskich, potem dla znajomych. A potem dla ich znajomych… I tak, zanim się zorientowałam, byłam w swoim mieście na tyle popularna, że ludzie zamawiali u mnie urodzinowe torty z rocznym wyprzedzeniem!

Widać tak być musiało, bo – jak dowiedziałam się później, przypadkiem – talent kulinarny mam zapisany w genach. W wywiadzie dla lokalnej gazety wspomniałam kiedyś, że mam greckie korzenie. Moja prababka ze strony ojca była przesiedlona z Grecji i miała osiąść pod Odessą, we wsi Jałta. Podobno nawet nie rozmawiała po ukraińsku. Wiedziałam o niej dzięki genealogicznym badaniom dziadka. Dziennikarka zainteresowała się tą historią i – w ramach śledztwa dziennikarskiego – dotarła

do części rodziny, z którą nie utrzymywaliśmy już kontaktu. I okazało się, że moja grecka prababka była kucharką! Już w tych dawnych czasach gotowała i piekła na zamówienie np. podczas wesel.

Czyli jako cukiernik jest Pani zdolnym samoukiem?

IP: Nie mam wykształcenia kierunkowego z gastronomii. I nie poszłam w kierunku swojego wykształcenia wyższego, bo już pod koniec studiów całkowicie pochłonęło mnie cukiernictwo. Zostały tylko ekologiczne nawyki – np. aby używać tylko naturalnych produktów do tortów. Tego wyboru zawodowego moja mama także najpierw nie popierała czy raczej nie rozumiała. Myślała, że to po prostu dziwaczne hobby, nic poważnego. Z czasem to się zmieniło i teraz mama jest bardzo dumna z moich osiągnięć. Od samego początku wierzył za to we mnie mój mąż. Oboje z mamą wiedzą, że robię w życiu to, co najbardziej kocham. Dzisiaj tłumaczę swoim dzieciom, że ważniejsze niż dobre oceny w szkole jest to, aby znaleźć własną drogę. Aby robić to, w czym jesteś dobry i lubić swoją pracę. Jakkolwiek bym była zmęczona, SMS od zadowolonego klienta zawsze jest dla mnie prawdziwym zastrzykiem energii.

„Pani Iryna potrafi upiec wszystko”. To prawda?

IP: Potrafię, ale nie wszystko piekę. Nie robię np. słodyczy dla cukrzyków. Kiedyś ze wspomnianą Ołeną miałyśmy pomysł, aby zająć się słodyczami dla diabetyków. Podeszłyśmy do sprawy poważnie, zrobiłyśmy research, rozmawiałyśmy z lekarzami. I okazało się, że zamienniki cukru na dłuższą metę wcale nie są dobre. Jak to u nas mówią, niby leczy, ale kaleczy. Zapobiegają one określonym problemom, ale mają skutki uboczne. Dlatego co do zasady ich nie używam. Wszystkie moje torty mają obniżoną wartość cukru. A w tortach dla dzieci nie dodaję cukru do kremu. Musi wystarczyć słodki biszkopt, owoce czy czekolada. Wszystko zresztą zależy od rodzaju tortu. Dodawać cukier do mango – to po prostu grzech! Ale truskawka bywa kwaśna i trzeba jej pomóc.

Co do strony estetycznej wypieków, to w Polsce przeżywam regres. Pomimo wspólnych słowiańskich korzeni, Polacy i Ukraińcy mają zupełnie różną mentalność. Gdy Ukrainka zamawia u mnie tort, to najważniejszy jest dla niej jego wygląd – ma być „na bogato”, najlepiej „ładniejszy niż miała koleżanka”, no bo „co ludzie powiedzą”. A gdy tort zamawia Polka i pytam o dekorację, to słyszę coś w stylu „jakieś owoce, w sumie wszystko jedno, byle był smaczny”. Ukraińcy, jeżeli już zamawiają tort na imprezę, to nie oszczędzają tak jak Polacy. Są gotowi wydać więcej, aby mieć tort, który wszyscy zapamiętają. Także imprezy – nawet te domowe – robione przez Ukraińców są bardziej wystawne. Stół ma się dosłownie uginać. To różnice kulturowe... Do mojej cukierni przychodzą klienci z Ukrainy, ale w większości piekę dla Polaków, którzy stawiają na jakość, a nie wygląd. Okazja aby się „wykazać” z dekoracją nie zdarza się często.

Najbardziej wymagające są torty weselne, które absolutnie uwielbiam. Pracując w Ukrainie miałam masę weselnych zamówień. Teraz, niestety, wykonuję je rzadko. Wiem, że wesela w Polsce potrafią być jeszcze bardziej wystawne niż u nas. Ale tutaj przemysł ślubny to cały osobny sektor działalności. Jeździłam na targi ślubne ze swoją ofertą, ale salony i firmy oferujące usługi mają własnych cukierników i nie są chętni do nawiązywania współpracy z kimś nowym. To rynek, na którym ciężko się przebić. I tutaj też widzę różnicę między Polakami i Ukraińcami. My jesteśmy bardziej skłonni podjąć ryzyko, spróbować czegoś nowego. Polacy – mam takie wrażenie – są bardziej ostrożni w

swoich wyborach, lubią sprawdzone firmy, miejsca czy jedzenie. Są przywiązani do tradycyjnych rozwiązań.

Gdy otwierałam „Miętowego Królika”, znajomi pukali się w głowę i mówili, że moja witrynka nie przyciągnie polskich klientów. Że w osiedlowej cukierni trzeba sprzedawać tradycyjne ciasta z blaszki itp. Nie zgodziłam się z tym. Wystawiłam ekskluzywne, często wytrawne musowe torty, które teraz stały się popularne, ale lata temu były kompletną nowością. Na otwarciu było dużo ludzi, próbowali i im smakowało. Ale i tak pytali, czy i kiedy będę sprzedawać „normalne” ciasta. Teraz już się przyzwyczaili, że tego u mnie nie dostaną. A i tak do mnie wracają.

Plany na przyszłość?

IP: Jestem w miejscu, w którym trudno coś planować, ale też nie mogę się cofnąć. Chciałabym rozwijać swój biznes, ale z uwagi na wspomniane problemy – inflację, wzrost ceny mediów, wysokie podatki przy braku wsparcia dla przedsiębiorców, konkurencję ze strony osób pracujących na czarno – jest to coraz trudniejsze. Aby zacząć w Polsce od nowa, sprzedałam w Ukrainie firmę, mieszkanie, samochód – poza rodziną, nie mam tam już do czego wracać. Wzięliśmy z mężem kredyty – nie na działalność gospodarczą, bo te nam nie przysługują jako obcokrajowcom, ale jako osoby prywatne. Musiałam przecież wynająć i wyremontować lokal, kupić sprzęt. Gdy pandemia dała nam w kość, musiałam zwolnić wszystkich pracowników i teraz ledwie wystarcza mi na opłaty. Aby ogarnąć kredyt mąż znowu pracuje daleko od rodziny. W Holandii. Moja praca też nie należy do łatwych. Bo nie chodzi tylko o robienie ciast, ale też promocję, kontakt z ludźmi. A ci potrafią pisać w sprawie zamówienia w środku nocy! I wiecie co odpisują, gdy nie zareaguję w ciągu 10 minut? „Brak orientacji na potrzeby klienta”! Tak, boję się, że przyjdzie taki moment, gdy „Miętowy Królik” zniknie z mapy Kurdwanowa. „Normalna” praca na etat jest i łatwiejsza i bardziej opłacalna. Ale tu znowu odzywa się we mnie Ukraina, która mówi „a co ludzie powiedzą?”. Że mi nie wyszło? No, to może jeszcze trochę powalczę! Nie jestem osobą, która dochodzi do sukcesu po trupach, ale poddawać się też nie lubię.

Pani dzieci przyzwyczaiły się już do życia w Polsce?

IP: Oj, zdecydowanie! Dopóki córka żyła w Ukrainie wydawaliśmy krocie na logopedę, bo do każdego słowa wsadzała ona „ż” lub „sz”. Gdy wreszcie udało się wykorzenić tę wadę – a była wtedy w 4 klasie – przyjechaliśmy do Polski. A tu taki raj językowy! Córka od razu poczuła się jak ryba w wodzie. Teraz chodzi do pierwszej klasy technikum. Doskonale mówi po polsku, dobrze się uczy. Kraków zna na wylot i uwielbia. To jest jej dom. Gdy jeździłam z synem na 3 tygodnie do rodziny do Ukrainy – córka nawet nie chciała jechać z nami. A syn – to z kolei chłopak mamusi. Będzie tam, gdzie ja zechcę być. Chodzi teraz do podstawówki i dopiero odkrywa siebie. Mamy jeszcze w rodzinie prawdziwego Polaka! Kazimierz, albo Kazik to nasz pies. Polak w 100%! Wabi się tak, bo właśnie na krakowskim Kazimierzu został znaleziony – porzucony, zmarznięty i pobity. Ale teraz mieszka z nami i już ma się dobrze.

Co oznacza dla Pani być Ukrainką?

IP: Kocham Ukrainę, ale myślę, że nie mniej kocham Polskę. I to nie zważając na wszystkie moje problemy. Czuję się tu komfortowo i zwyczajnie mi się tu podoba. Gdyby było inaczej – pojechałabym w inne miejsce. Rozumiem, że nigdy nie będę tu traktowana jak „swoja”. Widzę, jak Polacy patrzą na

Ukraińców, szczególnie od czasu wojny. Może się okazać, że na starość będę musiała wrócić do Ukrainy, bo na chwilę obecną nie wyobrażam sobie, aby było mnie tu stać na własne mieszkanie. Życia poza Ukrainą – na dłuższą metę – nie wyobraża sobie mój mąż. Od początku wojny zapalnym tematem jest u nas pomysł jego wyjazdu na front. Mąż chciałby walczyć o swój kraj i już dwa razy cofałam go z granicy. Ja z kolei myślę o naszych dzieciach, naszym nowym życiu w Polsce, które musieliśmy zacząć, bo w Ukrainie mąż nie miał perspektyw na pracę… Gdy w sierpniu – pierwszy raz od 4 lat – pojechałam do Ukrainy, płakałam ze szczęścia i wzruszenia. Myślałam, że trzeba sprzedawać biznes i wracać tam, skąd pochodzę. Ale przekraczając z powrotem granicę z Polską, poczułam, że wracam do domu. To jakaś schizofrenia!

To, co mnie trzyma w Polsce to dobrzy ludzie – znajomi, przyjaciele, współpracownicy – których tutaj spotkałam. Poza nielicznymi przypadkami, mam dobre doświadczenia z urzędnikami, którzy są naprawdę pomocni. Oczywiście, że jestem dumna z tego, że jestem Ukrainką. Chociaż bycie Ukraińcem w Polsce jest teraz i modne i problematyczne. Modne, bo mamy wielu życzliwych Polaków, którzy rozumieją naszą trudną sytuację. A problematyczne, bo niestety nie wszyscy Ukraińcy wystawiają nam dobre świadectwo. Ale ludzie są różni, a warto – powtórzę to jeszcze raz – doceniać tych, którzy są uczciwi i pracowici.

Kolejny wywiad z cyklu "Krakowscy Ukraińcy - ukraińscy krakowianie" przeczytacie na naszej stronie już za tydzień!

Wszystkie wywiady z cyklu dostępne TUTAJ