

Роман с медициной

Имя Ивана Рогачева хорошо знакомо пациентам глазного отделения Котласской больницы. Многим этот доктор полюбился за доброту, отзывчивость и профессионализм.

ПИЦЦА ОТ РОГАЧЕВЫХ

Путь в медицину ему был предначертан с детства. Его родители познакомились в Архангельском медицинском институте. По распределению работали вначале в селе Ильинско-Подомское, а затем трудоустроились в Котласскую ЦГБ. Отец Виктор Иванович трудился лор-врачом, заведовал отделением. Мама Надежда Анатольевна была дерматовенерологом и преподавала в медучилище.

Я учился в школе № 82, тяготел к гуманитарным предметам, нравилась биология, - рассказывает Иван Викторович. - По совету родителей после девятого класса поступил в медучилище. После его окончания решил продолжить образование. В 1995 году поступил в Архангельск, в медакадемию, а оканчивал в 2001 году уже СГМУ. На последних курсах решил стать офтальмологом, окончил интернатуру на базе областной офтальмологической больницы. С 2002 года тружусь ординатором отделения микрохирургии глаза в нашей больнице.

По его словам, вскоре после возвращения на малую родину случился служебный роман. Будущая супруга работала медсестрой. Однажды он после работы осмелился пригласить понравившуюся девушку на свидание в ресторан. Через год сыграли свадьбу. Торжество, по тем меркам, было скромным: молодые специалисты не роскошествовали, глава семьи брался за всевозможные подработки.

- Зато недавно удалось осуществить давнюю мечту - свозил семью на отдых в Италию, были в Риме, Ватикане, Помпеях, посетили всевозможные достопримечательности, - говорит Иван Рогачев. - Мы любим путешествовать. Побывали в Египте и на Кипре, в странах Скандинавии и Балтики. Теперь очень хочется съездить в Испанию.

Вообще эта семья пропагандирует активный образ жизни - коньки, лыжи и уютная дача в Великом Устюге.

Супруга Юлия Васильевна получила экономическое образование, но осталась работать в сфере медицины. 12-летний сын Кирилл



учится в лицее № 3. Раз в неделю - чаще на выходных - Рогачевы пекут пиццу. Мама отвечает за тесто, а папа с сыном - за начинку. Сыр предпочитают твердых сортов, чаще всего это «пармезан». Также есть свое семейное ноу-хау: собственноручно приготовленный томатный соус для пиццы, который заменяет майонез.

«ПЯТЕРКА» ЗА ОПЕРАЦИЮ

В профессиональном плане у моего собеседника тоже все сложилось замечательно. Летом он готовится к защите высшей квалификационной категории.

За время работы удалось накопить неплохую практику. Так, в одном из ящиков его рабочего стола есть специальная коробочка, в которой собраны более двух десятков инородных тел, извлеченных из глаз пациентов. Среди них кусочки проволоки, металлические осколки, деревянные щепки. Как правило, такое случается в результате бытовых или производственных травм.

- Человеческий глаз - хрупкий орган, - говорит Иван Викторович. - К нему нужно бережно относиться.

Ежегодно в отделении микрохирургии глаза проходит по 800-900 операций. В день бывает по 5-6 операций, максимальное количество достигает восьми.

- Когда я только пришел работать, то очередь была расписана на три месяца вперед. Сейчас пациентам приходится ждать целый год, - делится доктор своими на-

блюдениями. - В более чем в половине случаев к нам обращаются возрастные население с жалобами на катаракту. Лечим глаукому. Люди среднего возраста чаще стремятся улучшить зрение. Малышам исправляем косоглазие, но таких случаев немного - около 20 в год.

Попадают в практике необычные случаи. Однажды одному дедушке из Вычегодского вживили в глаз искусственный хрусталик. Но на фоне высокого артериального давления этот пациент почти перестал видеть совсем. Каково же было удивление врачей, когда через некоторое время этот дедушка пришел к ним с почти идеальным для его возраста зрением.

После успешного лечения пациенты искренне благодарят лечащего врача и порой преподносят необычные сюрпризы. Так, школьная учительница математики Татьяна Васильевна Копосова поставила своему бывшему ученику оценку «отлично», красиво оформив отметку в нарядной, разноцветной под ученическую тетрадь, открытке. В другой раз заботливая бабушка принесла доктору целый батон колбасы, чтобы доктор подкрепился после трудового дня.

- Чтобы избежать проблем со зрением, раз в год необходимо показываться окулисту. Особенно это касается тех, кто старше 40 лет, - советует Иван Рогачев. - Нужно беречь детские глазки от вредного солнечного излучения, ведь до 18 лет идет формирование сетчатки. Поэтому солнечные очки для ребенка - вовсе не дань моде, а реальная необходимость. Для поддержания остроты зрения в вашем рационе должны присутствовать витамин А (он есть в красной рыбе), лютеин (им богаты зелень, фрукты и овощи) и селен (его можно найти в чесноке). Спорный, но забавный факт выявили британские ученые, которые провели исследование в Уэльсе. Оказывается, если ежедневно в умеренных количествах употреблять пиво, то можно избежать проблем с дистрофией сетчатки. А вообще здоровый образ жизни, умеренные физические нагрузки и оптимизм - лучшая профилактика от всех болезней, и глазных в том числе. Берегите себя!

Наталья МИЛЬКОВА.
Фото автора.

С читателями «ДП» Иван Рогачев поделился семейным рецептом пиццы «по-итальянски».

Ингредиенты на одну пиццу: 100 г. томатного соуса, 100 г. сыра пармезан, 45 г. колбасы, 200 г. теста, одна луковица, 10 оливок. 4-5 средних помидоров для соуса.

Также можно смело положить ингредиенты, какие вы захотите: соленые огурчики, креветки, помидоры черри, ананасы.

Соус: Томаты ошпариваем кипятком, очищаем кожуру, режем кубиками и обжариваем с репчатым луком. По вкусу добавляем соль, перец, специи.

Тесто: Смешиваем дрожжи (5 г.), муку (150 г.), оливковое масло (1 ст. ложка), соль (4 г.), молоко (200 мл.) Замешиваем тесто, оставляем на час подходить.

Раскатываем тесто очень тонко в виде круга, выкладываем на специальную форму для пиццы, сначала наносим остывший соус из помидоров, потом колбасу, оливки, посыпаем тертым сыром. Ставим в духовку на 25 мин, при температуре 200 градусов. Вуаля! Ваша пицца готова! Приятного аппетита!