

● **ЗОЛОТІ СЛОВА** Стів Джобс: «ПРАЦЮВАТИ ПОТРІБНО НЕ 12 ГОДИН НА ДОБУ, А ГОЛОВОЮ» с. 9»



Фото pinterest.com.

Читанка для всіх

14 лютого
2019 року №2 (4)
Ціна 5 грн

корисні поради

Леся Нікітюк не вступила до театрального через... Богдана Бенюка?

● **ІСТОРІЯ НОМЕРА** Спробуйте у жартах популярної телеведучої розпізнати... жарти.

Скажімо, що вона справді могла стати чемпіонкою з плавання і покинула «Орла і Решку» через новий тюль

с. 5–7 »

фото orest.com.ua.

фото ukurier.gov.ua.

Із працівників банку — у кондитери. Бо цього прагнула її душа!

● **СВОЯ СПРАВА** Олена Шумада із волинського селища Благодатне, що поблизу Нововолинська, після кар'єри у фінансовій установі не побоялася кардинально змінити фах і з нуля вчитися улюбленій кондитерській справі

с. 10–11 »



Усі фото з особистого архіву
Олени ШУМАДИ.

**Увага:
конкурс!**

«Дід очолив на Волині президентську гонку — й першим ділом, як то кажуть, випив самогонку...»

● **СТОПКАДР** І вже після цих рядків ми зрозуміли, що читаємо підписи людини-переможця нашого першого випуску 2019 року

Олександр ЗГОРАНЕЦЬ,
головний редактор газети
«Читанка для всіх»



Своїм іскрометним гумором і бурхливою фантазією лучанин Валерій Некрасов підкорив нас. У попередньому турі він був одним із найкращих. А тепер — точно № 1. І заслужено отримає один 250 гривень призових! Сподіваємось, що наступного разу найдотепнішими будете ви. Хіба не так?

В президенти дід пішов,
хоч «банячив» досі!
Вже не п'є «живий білборд» —
вибори на носі!
Його імідж (у цій позі)
наше серце крас:
Рейтинг діда 100% легко
набирає!

Мойй старій, пробачте, морді
Нема вже місця на білборді:
Куди не глянь — скрізь
кандидати!..
Їх — тьма, аж хочеться риг...и!
Я ж в передвиборчу програму
«Включив» свою живу рекламу!

Для діда з Волині це є не
рекорд!
Це є — ноу-хау,
екстримний білборд!
Козак, без базару! Це —
наш президент!
На фото (без «бе») —
історичний момент!



Дід, в натурі,
аж літає в кайфі
від «заначки»!
На цім фото
виступає в ролі
відкривачки!

Фото youtube.com.

Дід очолив на Волині
президентську гонку —
й першим ділом, як то кажуть,
випив самогонку!
Потім в гетьмани пішов,
цебто — в президенти!
Рейтинг в нього — божевільний:
захмарні проценти!
Суперкандидат з народу
правою рукою
Конкурентам-олігархам
не дає спокою!

Не одного козака горілка скосила,
Та не цього дідуса:
спорт — велика сила!
Цей дідусь — зі спорту
й спирту чемпіон Волині!
Спорт — це сила! Будьмо! Гей!
Слава Україні!

Дід, в натурі, аж літає в кайфі
від «заначки»!
На цім фото виступає в ролі
відкривачки!

Волинська йога: поза «пташки»!
Тут важко обійтись без пляшки!

В позі «штопор», що навкруг
всіх людей шокує,
Дід за декілька секунд
пляшку відкоркує!

«Ноу комент», як то кажуть:
в дідуса міцна рука!
Не одна бабуся мріє
про такого козака!

**А хто став переможцем туру
№ 1 — читайте на с. 13**

**Читанка
для всіх**

корисні поради

Місячник

«Читанка для всіх»
www.volyn.com.ua

Засновник: Товариство з обмеженою
відповідальністю «Газета «Волинь»
Головний редактор і відповідальний за випуск
ЗГОРАНЕЦЬ Олександр Олександрович
Зареєстрована 31 серпня 2018 року.
Набрана і зверстана в комп'ютерному центрі
газети «Волинь-нова»

Адреса редакції і видавця:
43025, м. Луцьк, просп. Волі, 13

E-mail: chytanka77@gmail.com,
reklama.volyn@gmail.com

Телефонуйте: у приймальню — (0332) 72-38-94,
з питань реклами — (0332) 77-07-70,
приватних оголошень — (0332) 72-39-32,
розповсюдження — (0332) 72-38-94.

ТЗОВ «Газета «Волинь» п/р 26008055520122
КБ «Приватбанк», МФО 303440 ЄДРПОУ 02471695

Друк офсетний. Обсяг — 20 сторінок формату А-4
Передплатний індекс: 60780

Реєстраційний номер
Серія КВ №23544-13384Р

Віддруковано: ТОВ «Видавничий Дім
«Високий Замок», м. Львів, вул. Героїв УПА, 65
Тел. (032) 2349007

Тираж 11 000 Замовлення №44



Китайці готові купувати таку продукцію тоннами.

Фото prolviv.com.

У моді тепер не тільки свої ранні овочі, а й... равлики

● **ІЗ ВЛАСНОГО ДОСВІДУ** Відтоді, як в обійстях хороших хазяїв почали з'являтися перші теплиці, зібрані з підручних матеріалів — старих вікон та дерев'яних рейок, відбулася справжня еволюція у їх будівництві і використанні. Тепер кожен господар воліє бачити на своєму городі міцну і довговічну конструкцію, яка легко монтується, обслуговується і дає можливість не лише виростити урожай ранніх овочів, а й стає засобом для заробітку грошей

Олена ДУДКЕВИЧ,
тепличниця з 10-річним досвідом

ЩО СЬОГОДНІ КУЛЬТИВУЮТЬ У ТЕПЛИЦЯХ?

Традиційне вирощування ранніх овочів, зелені, розсади овочів та квітів досі популярне. Адже попит на цю продукцію не зменшується. Крім того, чимало людей сьогодні прагнуть споживати екологічно чисті овочі та зелень, тому присадибні парники почали з'являтися не лише у господарствах селян, а й біля заможних будинків міських жи-

телів та мешканців передмістя.

Хтось примудряється вирощувати у теплиці все необхідне до столу, починаючи від зеленої цибулі і редиски, закінчуючи помідорами, огірками, перцями і баклажанами. Хтось займається монокультурою, наприклад м'ятою. І успішно постачає її закладам харчування цілорічно.

Вирощування полуниці, малини давно стало традиційним для тепличників, адже в умовах захищеного ґрунту урожай можна отримувати значно раніше і продовжувати ягідний сезон аж до морозів.

Використання домашніх оранжевирей для живцювання декоративних та плодкових культур теж набирає обертів.

Минулий рік став проривним у плані будівництва теплиць для вирощування середземноморських равликів. Захищений ґрунт дає можливість займатись молюсками увесь рік. Кількість підприємливих людей, які хочуть мати власні равликові ферми, невпинно зростає.

ЯК ВИБРАТИ ПАРНИК?

Якщо у вас є вільні кошти і бажання спробувати себе у цій справі, почніть із невеликої присадибної теплиці. Приміром, завширшки три метри і завдовжки шість метрів цілком достатньо, щоб забезпечити потреби звичайної родини в овочах.

Продовження на с. 4





Початок на с. 3

Щоб теплиця служила довго, метал, з якого виготовлений каркас, має бути добре захищений від корозії. Ідеальним є заводське гаряче цинкування. Зверніть увагу на переріз труби. Для присадібних парників вивіреном є 20x20x2 мм. Перш ніж купувати теплицю, поцікавтесь, яке снігове та вітрове наванта-

жко ви можете собі це дозволити, ваш парник буде міцним, світлим і довговічним.

Чимало господарів віддають перевагу тепличній плівці. Вона відрізняється від звичайної тим, що має захист від ультрафіолету і може слугувати до 10 сезонів. При купівлі теплиці, поцікавтесь у виробника, чим плівка має кріпитись до каркаса. Професіонали вам запропонують спеціальний профіль zig-zag або ж пластиковий.

Фермерські теплиці все частіше накривають подвійним шаром плівки з наддувом. Така технологія є дуже виправданою з погляду теплозбереження.

Придбавши тепличку, оберіть на своєму об'єкті для неї гарну місцину, яка б добре освітлювалась, і при можливості розташуйте її зі сходу на захід. Подбайте про якісне насіння або ж розсаду — і гарних вам врожаїв!

Щоб теплиця служила довго, метал, з якого виготовлений каркас, має бути добре захищений від корозії.

ження витримує каркас, у який спосіб він кріпиться до фундаменту чи ґрунту. Чи є можливість підв'язувати рослини до конструкції і чи легко вона монтується. Чи є каркас універсальним, тобто чи можна змінювати на ньому покриття. Наприклад, спершу застосувати плівку, а згодом — полікарбонат.

Питання покриття є дуже важливим. Широкої популярності нині набув стільниковий полікарбонат, який є дуже легким, прозорим, надійним, але досить дороговартісним. Однак,

Від редакції

Маєте корисні поради з власного досвіду, що стануть у пригоді читачам, надсилайте їх нам — chytanka77@gmail.com або 43025, просп. Волі, 13, м. Луцьк.

«Маршрутка запізнилася» — це не виправдання перед роботодавцем

● **ЛЮДИНА І ЗАКОН** «Добрий день! Я проживаю за кілька кілометрів від Рівного. І щодня мушу добиратися в обласний центр на роботу. Буває, що не встигаю на маршрутку або вона запізнюється. Відповідно і я. Десь на 15–30 хвилин. Керівник сказав, що буде фіксувати час і, якщо таке повториться, звільнить мене. Чи має він на це право, якщо запізнення не значне?»

Наталія КУЛІШ,
Рівненська область.

Максим МОХНЮК,
адвокат-партнер юридичної
фірми Astrum



Для того, щоб дати правильну відповідь на це запитання, треба розуміти, чи ознайомив вас роботодавець із правилами внутрішнього трудового розпорядку та чи брали ви на себе зобов'язання працювати відповідно до певного графіку.

Якщо це дійсно так, то керівник має право фіксувати комісією факти вашого спізнання і вживати заходів дисциплінарного впливу у вигляді оголошення вам догани або звільнення.

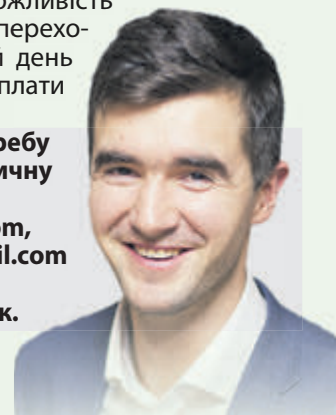
У такому разі роботодавець має право звільнити вас за систематичне невиконання працівником без поважних причин обов'язків, покладених на нього трудовим договором або правилами внутрішнього трудового розпорядку, а не за прогул.

Дискусійним залишається питання поважності причин невиконання правил внутрішнього трудового розпорядку і наявності вашої вини, адже ви спізнюєтесь через відхилення від графіка маршрутки. Проте судова практика у схожих спорах виключає вину працівника за спізнання лише у разі явищ непереборної сили чи форс-мажорних обставин.

Законодавець констатує, що працівник має сумлінно виконувати покладені на нього трудові обов'язки, і саме ця сумлінність вимагає від вас пошуків варіантів, як дістатися на роботу на 15–30 хвилин раніше. Словом, те, що маршрутка запізнюється, — це ваші проблеми.

У разі, якщо це неможливо, рекомендую обговорити з працедавцем можливість позмінної роботи або переходу на неповний робочий день із врахуванням із зарплати коштів за час спізнання.

Р.С. Якщо маєте потребу в консультації на юридичну тему — пишіть:
chytanka77@gmail.com,
maksymmohniuk@gmail.com
або 43025,
просп. Волі, 13, м. Луцьк.



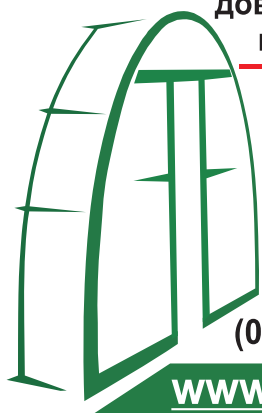
ЗАПАДЕНСЬКІ ТЕПЛИЦІ

не провалюються під снігом, бо зроблені з міцної профільної труби 20x20x2

довго служать, бо виготовлені із неіржавіючої вуглецевої сталі

економні для обігріву, мають герметичний аروحний каркас

врожайні, бо аروحна форма пропускає багато сонячного світла та тепла



(095) 887 05 95, (097) 772 69 99

www.TeploDarets.com.ua

БЕЗКОШТОВНА ДОСТАВКА ПО УКРАЇНІ



Фото з особистої сторінки Лесі НІКІТЮК в Instagram.

За сім років «телевізійного» життя дівчина здобула таку популярність, якої деякі зірки екрана не здобувають і за десятиліття.

Леся Нікітюк не вступила до театрального через... Богдана Бенюка?

- **ІСТОРІЯ НОМЕРА** Спробуйте у жартах популярної телеведучої розпізнати... жарти. Скажімо, що вона справді могла стати чемпіонкою з плавання і покинула «Орла і Решку» через новий тюль

Інна ПІЛЮК

«ЗАРОБИЛА ПЕРШІ ГРОШІ Й У 16 РОКІВ ЗДІЙСНИЛА ДИТЯЧУ МРІЮ: КУПИЛА СОБІ БАРБІ»

Хмельничанку Лесю Нікітюк важко тепер уявити поза комедійними та розважальними шоу. Та їй і гра-ти там практично не доводиться

нічого, адже в житті дівчина така ж кумедна, легка на підйом і гостра на язик. Вловити, що — правда, а що — гумор у словах цієї леді, дуже складно. Вона з такою легкістю говорить на будь-які теми, що мимоволі задумуєшся, а чи справді все сказане відповідає дійсності.

Продовження на с. 6



Фото cosmo.com.ua.

Уміти посміятися із себе самої — один із головних козирів Лесі.



фото Мр. ua

З мамою Катериною Петрівною у подорожах ще цікавіше та веселіше, аніж із партнерами з «Орла і Решки».

» Початок на с. 5

Жартувала дівчина завжди, стверджують Лесині друзі. Через це була популярною у школі, її залюбки брали в нехитрі театральні сценки, а згодом під час навчання у Хмельницькій гуманітарно-педагогічній академії — до більш професійних виступів у команду КВК. Перспектива працювати педагогом тямніла перед любов'ю до гумору. Коли Лесю запитують про вибір вишу, вона без пафосу і зайвого пікету зізнається, що туди можна було вступити на бюджетну форму навчання й отримати непогану освіту.

Про гроші, точніше їх відсутність, вона згадує неدارма. Сім'я не була заможною. «Батьки працювали на підприємстві «Укрелектроапарат». На той час вони не могли собі дозволити кидати гроші на вітер і купувати мені, наприклад, дорогі ляльки, — пригадує телезірка. — Тому замість Барбі та Сінді у мене була одна груба лялька з величезними віями. А я хотіла худу, красиву і в рожевій сукні. Свої перші гроші я заробила в 16 років. І тоді, незважаючи на вік, пішла і виконала дитячу мрію — купила собі Барбі!»

«ВЗЯЛА СВІЙ НЕЗЛАМАНИЙ ОБРАЗ — І ПІДКОРИЛА «РОЗСМІШИ КОМІКА»

Взамін скромним матеріальним благам Лесі як бонус випала творча атмосфера в сім'ї. Мама, окрім роботи, співала у хорі, гарно грала на баяні. Бабуся, яка працювала на пошті, вважалася однією з найкращих ведучих весіль у місті. Дівчина деякий

час мріяла про акторську освіту і хотіла вступати до театального вишу. Перед цим прийшла на співбесіду до народного артиста України Богдана Бенюка і принесла йому свої відео, які назбиралися за час виступів у КВК. Він подивився і сказав: «У тебе вже сформувався образ. Лесю, якщо почнеш вчитися на акторському, його можуть зламати».

Тож нічого іншого, ніж брати в руки той самий образ і з ним підкорювати публіку, не залишалося. Аби стати ближчою до телебачення, поїхала до Києва і влаштувалася помічником у знімальні групи кількох телепроектів. А потім із-за кадру вийшла на екран — і почалося! Харизма, гумор і талант привели Лесю спочатку на «Розсміши коміка». Згодом вона пройшла кастинги на ведучу шоу про подорожі «Орел і Решка», яке і зробило її відомою. Смішну, самоіронічну та балакучу дівчину полюбили всі і зразу. Ніхто й повірити не міг, що до початку роботи

«МЕНІ ХОТИЛОСЬ БИ ЗРОБИТИ КІЛЬКА ВЕСІЛЬ, ЩОБ ЧИСЛЕННІ РОДИЧІ ДАРУВАЛИ СЕРВІЗИ...»

Зараз їй 31 рік, вона живе на два міста: Київ та рідний Хмельницький. Подорожувати продовжує, часто бере у поїздки за кордон свою маму. Пригадала давно забуте хобі, яке могло стати її професією, — плавання. Ним займалася 9 років і навіть мала шанс потрапити у національну збірну, але обмежилася званням майстра спорту. Каже, не захотіла жертвувати багатьма принадами життя заради постійних тренувань. Має час на благодійність, часто допомагає притулкам для тварин. Цікавиться професійним макіяжем і навіть сама вже може провести міні-навчання з цієї справи.

А от що вивідати у народної улюблениці важко, то це про її особисте життя. Чи зустріла все ж таки того ідеального чоловіка, пошукам якого

«У тебе вже сформувався образ. Лесю, якщо почнеш вчитися на акторському, його можуть зламати».

в цьому проекті вона жодного разу не була за кордоном — так невимушено і впевнено вона себе там почувала.

У роз'їздах минуло п'ять літ. Шалений темп зйомок виснажує і професійних, тренувальних таким графіком зірок, не кажучи про звичайну дівчину. «Моя родина вже почала забувати, як я виглядаю! Вибачте, друзі, але мені пора повернутися до нормального життя, до сім'ї, познати павутиння зі стелі і купити новий тюль зрештою!» — жартує ведуча про те, чому покинула проект.

Та домогосподаркою вона так і не стала. «Хто зверху?», «Хто проти блодинок?» — ці шоу якраз чекали на нову зірку, якою з легкістю стала вчорашня мандрівниця. Популярним був і її проект «Леся зде-ся» про напускний гламур світського життя.



2015 року Лесю номінували на головну телевізійну премію країни «Телетріумф» як ведучу розважальної програми.

фото orest.com.ua



Фото 1plus1.ua.

Партнер Лесі Нікітюк у шоу «Танці з зірками», 22-річний харків'янин Максим Єжов: «Я зрозумів, чому людям вона так подобається і чому так голосували за неї — вона реально людина з народу, дуже добра, позитивна та чуйна. Я не помітив її зірковості».

присвятила цілий телепроект? Іноді на сторінці Лесі в соціальних мережах з'являється її фото із загадковим незнайомцем. «Сусід», «поляк» — вона ніколи не називає конкретно, що ж то за чоловік поряд із нею. Частина правди в словах про сусіда є, адже відомо, що коханий дівчини справді живе поруч із її домом. Вона ж натомість віджартується розповіддю про першу любов — хлопчика у літньому таборі, який згодом торгував телефонами на ринку в Хмельницькому і якось навіть зробив їй знижку. На продовження теми з гумором ділиться планами про шлюб: «Хочу, щоб фату несли мої дівчатка-племянниці, посипали пелюстками троянд. Мені хотілося б зробити кілька весіль. Є дуже багато родичів, хотіла б запросити всіх, у кого гуляла я, кому дарувала ті сервізи. Нехай мені теж подарують».

За матеріалами novy.tv, stuki-druki.com, m.znaj.ua, ukr.media.

● АНКЕТА ЗІРКИ

Реальна Леся — здеся!

Зріст: 182 см.

Очі: сіро-зелені.

Колір волосся: блондинка.

Улюблені страви: мамині борщ і салат «Шуба», страви італійської кухні.

Улюблені напої: вода.

Улюблена музика: «Подобаються українські виконавці, особливо Верка Сердючка, Ірина Білик, ТІК, DZIDZIO і KAZKA».

Улюблені фільми: «P.S. Я кохаю тебе», «Законослухняний громадянин», «Чарлі і шоколадна фабрика», «Життя П», «Хороший рік», з останнього — «Найвеличнійший шоумен».

Домашні улюбленці: «Обожнюю собак! Коли помер мій білий вестхайленд-тер'єр Гашек, дуже сумувала. Постійно допомагаю різним притулкам, регулярно влаштовую аукціони на своїх сторінках у соцмережах, продаю вбрання, в яких я знімалася у проекті «Орел і Решка». Всі гроші йдуть хвостатим. Але зараз у мене дві канарейки — Кілька і Шпрот».

Що любить у собі: «З дитинства мала мільйон комплексів з приводу

зросту та худорлявості. Тепер захоплююсь своїми ногами».

Мрія: «Бути корисною для людей. Хочу змінити становище людей поважного віку. Мене тіпає, коли бачу нещасних і нікому не потрібних пенсіонерів».

Шлях від телезірки до героїні глянцю для чоловіків Леся здолала дуже швидко.



Фото xxe.ua.



Фото isctelitel.ru.

«Знесилена, бліда, і голова паморочиться»

● **МЕДИЧНИЙ ЛІКБЕЗ** Такі скарги часто можна почути від жінок після «критичних днів». Багатьом із нас допікають надмірні менструації або маткові кровотечі. Нерідко вони призводять до анемії, емоційного, соціального дискомфорту. Тому сьогодні наш консультант Тетяна Євгенівна ТКАЧУК (на фото), заслужений лікар України, кандидат медичних наук, відповідає на запитання читачок, яких непокоїть ця проблема



Оксана М. (Рівненська обл.):

— Маю анемію. Лікар каже, що це — наслідок надмірних менструацій і треба лікуватися. А мені здається, що я не дуже знекровлююсь. Як тут розберешся?

— Нормальний менструальний цикл — регулярний (з відхиленнями не більш як 2–3 дні). Тривають місячні 4–7 днів із крововтратою не більше 80 мл. Маткова кровотеча, що не відповідає цим параметрам, є аномальною, патологічною і може призводити до негативних наслідків, у тому числі й до анемії. А значить, підлягає лікуванню. Щоб оцінити рівень крововтрати, підраховуйте кількість тампонів і прокладок, зверніть увагу на ступінь їхнього промокання. Ці дані допоможуть лікарю-гінекологу визначитися з причиною вашого нездужання.

Алла Романівна (м. Ковель):

— У мене значні менструальні кровотечі, а тому призначили вишкрібання матки. Чи можна обійтися без цього?

— Внутрішній шар тканини мат-

ки (ендометрій), що видалається під час вишкрібання, направляється на спеціальне дослідження, яке допомагає визначити причини маткової кровотечі, сприяє правильному призначенню лікування. Вишкрібання є обов'язковим, коли жінці понад 45 років, коли кровотечі повторюються, за наявності надмірної ваги, полікістозу яєчників, гормональних порушень. Крім того, ця процедура має лікувальну мету — зупинку кровотечі.

Євгенія О. (Тернопільська обл.):

— У мене маленька фіброміома, але турбують сильні кровотечі, зниження гемоглобіну. Що робити?

— Тривале зниження гемоглобіну внаслідок постійних маткових крововтрат — хронічна постгеморагічна анемія — сприяє погіршенню доставки кисню до тканини матки, що веде до розростання міоми, збільшення міоматозних вузлів. Тому необхідно поєднувати терапію анемії (зниження гемоглобіну) зі специфічним лікуванням міоми.

Олена Марківна (м. Луцьк):

— Як можна позбутися надмірних маткових кровотеч?

— Лікування може бути консервативним або хірургічним. Всебічне обстеження дає можливість прийняти правильне рішення. Якщо

Якщо не виявлено органічного захворювання (пухлини, поліпи, ендометріоз, фіброміоми), призначається медикаментозна терапія, яка включає гормональні, протизапальні, кровозупинні препарати.

не виявлено органічного захворювання (пухлини, поліпи, ендометріоз, фіброміоми), призначається медикаментозна терапія, яка включає гормональні, протизапальні, кровозупинні препарати. Вибір їх залежить від наявності супутніх захворювань, побічних ефектів. Призначити лікування може тільки лікар-гінеколог.

Чекаємо на запитання та пропозиції щодо наступних тем нашого спілкування. Звертайтеся на адресу: **doktor.t.tkachuk@gmail.com**, тел. 0506709131.

«Працювати потрібно не 12 годин на добу, а головою»

● **ЗОЛОТІ СЛОВА** Правила життя від Стіва Джобса (1955–2011) — генія, який створив американську мегакорпорацію Apple — виробника комп'ютерної техніки і програмного забезпечення — та змінив наш світ



Фото apple.com.

► **БУЛИ ТАКІ ЧАСИ, КОЛИ НЕ МАВ ВЛАСНОЇ КІМНАТИ.** Я спав у друзів на підлозі, а для того, щоб купити їжу — здавав пляшки з-під Соса-Кола. Щонеділі йшов 10 кілометрів пішки, аби раз на тиждень нормально поїсти на благодійному обіді в храмі кришнаїтів. І знаєте що? Це був прекрасний час! Коли мені виповнилося 23 роки, у мене вже було більше ніж мільйон доларів, у 24 — понад 10 мільйонів, а в 25 — понад 100 мільйонів. І все це не має ніякого значення, тому що **я ніколи нічого не робив просто заради грошей.** Залишайтеся голодними. Залишайтеся безрозсудними!

► **РОЗБЕРІТЬСЯ В СОБІ І ЗРОЗУМІЙТЕ, ЩО Ж ВАМ ПОДОБАЄТЬСЯ.** Це має такий же прямий стосунок до вашої роботи, як і до вашого особистого життя. Робота займе велику частину вашого життя, і єдиний шлях до самоповаги — займатися тим, що ви вважаєте вартим великих зусиль. А єдиний спосіб виконати таку роботу — це любити те, чим ви зайняті. Не час розкисати!

► **ЛЮБОВ ЗДАТНА ПОДОЛАТИ ВЕЛИЧЕЗНІ ВІДСТАНІ.** У житті немає меж. Досягайте висот, які ви хочете досягти. Ідіть туди, куди кличе вас серце. Це все у ваших руках.

► **ВСЕ, ЧИМ МИ Є, — ЦЕ НАШІ ІДЕЇ І НАША КОМАНДА.** Вставати зранку і йти на роботу нас змушують лише розумні колеги. Я завжди вважав, що правильний підбір співробітників — це запорука

успіху в будь-яких справах. Моя модель бізнесу — група The Beatles. Четверо хлопців, кожен з яких тримав під контролем погані нахили іншого.

“ **ВСЕ, ЩО Я ЗАБЕРУ ІЗ СОБОЮ, — ЦЕ ЛИШЕ СПОГАДИ, ПОВ'ЯЗАНІ З ЛЮБОВ'Ю.**

Вони врівноважували один одного, і результат виявився більшим, ніж просто сума складових. Таким, на мій погляд, повинен бути бізнес: **великі справи не здійснюються поодиноці, вони завжди є досягненням команди. Ви хочете провести все життя, продаючи газований воду, чи хочете змінити світ?**

► **БУДЬТЕ ЧЕСНИМИ ІЗ СОБОЮ, ІЗ ОТОЧЕННЯМ.** Завжди робіть усе вчасно, ніколи не здавайтеся, йдіть до своїх цілей, навіть якщо все погано. **Працювати потрібно не 12 годин, а головою.**

► **НЕМАЄ УСПІШНИХ ЛЮДЕЙ, ЯКІ НІКОЛИ В ЖИТТІ НЕ ДОПУСКАЛИ ПОМИЛОК.** Існують тільки успішні, які помилялися, але потім змінили свої плани, ґрунтуючись на минулих невдачах. Я саме один із таких хлопців.

► **ВИ ПРОСТО ХОЧЕТЕ РУХАТИСЯ ШВИДКО, ТО ІДІТЬ САМІ!** Але якщо бажаєте дістатися далеко — будьте разом!

► **БАГАТСТВО, ЯКЕ НАДБАВ У СВОЄМУ ЖИТТІ, НЕ МОЖУ ВЗЯТИ ІЗ СОБОЮ.** Все, що я заберу, — це лише спогади, пов'язані з любов'ю. Ось справжні скарби, які повинні слідувати за вами, супроводжувати вас, давати вам сили йти далі. **Маючи гроші, можете найняти купу людей, які будуть возити вас, робити щось удома чи на в офісі. Але ніхто не візьме ваші хвороби на себе.**

► **ШІСТЬ НАЙКРАЩИХ ЛІКАРІВ СВІТУ:** 1) сонячне світло; 2) відпочинок; 3) спортивна зарядка; 4) дієта; 5) упевненість у собі; 6) друзі.

► **ЯКЩО КОЖЕН ДЕНЬ ПРОВодитимете як останній — колись це стане вам у пригоді.** Краще взяти і спланувати завтрашній день, ніж переживати про те, що вчорашній був так собі.

► **ОБМІНЯВ БИ ВСІ СВОЇ ТЕХНОЛОГІЇ НА ЗУСТРІЧ ІЗ СОКРАТОМ.**

► **ДЛЯ МЕНЕ НЕ ВАЖЛИВО СТАТИ НАЙБАГАТШИМ НА КЛАДОВИЩІ.** Лягати спати і думати, що сьогодні ти зробив справжнє диво, — ось що для мене головне.



Фото pinterest.com.

Із працівників банку — у кондитери. Бо цього прагнула її душа!

● **СВОЯ СПРАВА** Олена Шумада із волинського селища Благодатне, що поблизу Нововолинська, після кар'єри у фінансовій установі не побоялася кардинально змінити фах і з нуля вчитися улюбленій кондитерській справі

Інна ПІЛУК

«**НАСТАВ ЧАС — І ЗРОЗУМІЛА: ЗАЙМАТИСЯ ТРЕБА ТІЛЬКИ ТИМ, ЩО ТОБІ ПОДОБАЄТЬСЯ**»

У 12 років Олена завела свій перший кулінарний зошит. Власних рецептів не мала, тож старанно переписувала туди щось із маминих нотатків. Згодом почала пробувати пекти. Одне вдавалося, інше ні. Сам процес приваблював іноді більше за результат.

Коли закінчувала школу, «мода» на економістів узяла гору над захопленням кулінарією, тому Олена вступила спочатку до Нововолинського електромеханічного технікуму, а потім — у Тернопільську академію народного господарства. Бухгалтер, економіст, магістр банківської

справи з червоними дипломами. Такий «багаж» не залишав вибору — і понад десять років вона справно трудилася у фінансових установах. Починала з касира, згодом працювала у відділі депозитів, невдовзі очолила одне з відділень банку в Луцьку. Робота престижна, непогано оплачувалася. Витрачені нерви та тотальну зайнятість компенсувала фраза «Ти ж у банку працюєш!»

— Не скажу, що мені не подобалося. Я любила свою роботу, сумлінно її виконувала. Але з часом прийшло якесь вигорання, чи як це назвати... Але що міняти, коли в тебе і освіта, і досвід — усе зосереджено тут. Не йти ж мені знов у студенти і починати щось з нуля? Все-таки вже далеко за тридцять, — Олена цілком реалістично оцінювала свої перспективи.

Але сталося саме так. Після банку ще кілька років пропрацювала держслужбовцем і остаточно зрозуміла: вона хоче іншого. Папери, звіти — то не її. Хоче того, про що

На зміну прикрасам із цукрової мастики прийшла чудова альтернатива — свіжі фрукти і навіть квіти.

Усі фото з особистого архіву Олени ШУМАДИ.



«Робота кондитера хоч і нелегка фізично, але цікава та перспективна», — переконана Олена Шумада.

мріяла у 12 років з першим кулінарним записником. І сама боялася такого кроку, та й рідні з острахом сприймали зміни. Стереотип про роботу з 9-ї до 18-ї для всіх ламався не просто. Та все ж успішна і з чималим досвідом Олена сміливо стає... на біржу праці. А там якраз тривав набір на курси кондитерів.

— Навчання проходило в Рівному, я без вагань поїхала. Може, комусь і див-

но, що практично на половині життя отак змінила усе. Але тепер знаю одне: займатися треба тільки тим, що тобі до душі. І нехай то будуть торти, автомобілі чи літаки — роби те, від чого отримуєш задоволення. І тоді все вийде.

ТЕПЕР СТИЛЬ ОЗДОБЛЕННЯ ТОРТІВ НАЗИВАЮТЬ ЇЇ ІМЕНЕМ

Як студенти чи вчителі купують посібники, так



Олена почала потрошку збирати професійні засоби. Лопатки, килимки, інші девайси, як тепер модно називати кухонний інвентар, — чітко не розуміла ще, для чого вони будуть потрібні, але знала, що знадобляться. Коли була за кордоном, то й звідти привезла кілька аксесуарів. Із сумом визнає, що іноземні інгредієнти та інвентар таки якісніші за вітчизняні, хоча й набагато дорожчі.

А от із рецептурою виникла проблема. Розуміла, що люди хочуть цікавих, нестандартних смаків. Інтернет, на який поклала великі надії, виявився не таким уже справним помічником. Чимало рецептів, які «гуляють» мережею, розчаровували. Єдине, що дійсно варто було дивити-

Робить те, від чого отримує задоволення. І тоді все вийде.

ся, — це майстер-класи. Але згодом стало очевидним: справжню професійність не викладають безкоштовно для всіх. Вебінари (відеонавчання) здебільшого платні, тому шукала, коли на них бувають знижки, і так осво-



Хоч майстер ще порівняно початківець у кондитерській справі, асортимент її виробів радує замовників і виглядом, і смаком.

ювала кондитерські ази. Рецепти також купувала у визнаних майстрів випічки. Так потроху в її професійній колекції з'являлися, крім тортів, капкейки, штруделі, кейкпопси... Зараз пробує виготовляти трайфли — десерти у склянках.

На великий заробіток на початках аматорка не розраховувала. Перший торт на замовлення спекла знайомим. Досі пам'ятає свої хвилювання:

— Я так боялася! Чи сподобається? А як ні, чи скажуть? Та й як про це взагалі запитати?

І досі оця невпевненість заважає у роботі. Ото якось хоч наважилася вже фото в інтернет виставляти.

Здебільшого рекламують вироби самі замовники. А найкращим компліментом стало те, що якось стиль прикрашання тортів назвали сучасним, впізнаваним. Кондитерка принципово не оформляє випічку кольоровими фігурками з мастики.

— Намагаюся донести замовнику, що є набагато кращі, смачніші й гарніші прикраси. Люблю вишука-

ну простоту. Та й з метою економії купувати торти з мастикою я б не радила. Це все вага — і відповідно ціна виробу. Зніміть отой цукор — і що лишиться? Торти і так не є дешевою випічкою. Я не економлю на інгредієнтах, не замінюю вершки сметаною або маслом — спредом. Репутація не менш важлива за прибуток.

Перестали хвилюватися за новий вибір доньки і батьки. Бачать її роботи і чують відгуки людей.

— Коли мама дзвонить, а я якраз працюю над замовленням, то вона вже з розумінням швиденько відкладає розмову. Отак усі потроху і я разом з ними починаємо вірити, що ці зміни були не даремними.

Після успішного складання іспитів на курсах кондитерів Олена влаштувалася на одне із хлібопекарських підприємств Луцька. Із захопленням спостерігає, як швидко і вправно там печуть та прикрашають десятки тортів та сотні тістечок. Хоче й собі так уміти. Трохи лякає темп і відсутність виробничого досвіду, але бажання перемагає всі страхи.

Майстриня поділилася з читачами універсальним рецептом капкейків, які обов'язково вдадуться і прикрасять святковий стіл

КАПКЕЙКИ ШОКОЛАДНІ

2 ст. л. несолодкого какао-порошку
1 ст. л. води
200 г цукру
110 г вершкового масла
2 яйця
2 ч. л. ванільного екстракту
200 г борошна
0,5 скл. молока
2 ч. л. розпушувача

Навчитися випічки можна тільки на практиці. Поради з інтернету — це часто кіт у мішку.

Какао змішати з водою до консистенції пасти. Цукор добре збити з маслом до пухкої маси. По одному додати яйця, ваніль. Борошно змішати з розпушувачем, додати в масляну масу і перемішати. Поступово

влити молоко, наприкінці всипати какао.

Випікати в духовці 25 хвилин при температурі 170 градусів. Готові капкейки можна прикрашати будь-яким кремом, фруктами, декором.



Піца «Гавайська»

● **СМАЧНОГО!** Популярність цієї традиційної на Апеннінах випічки давно вийшла за межі Італії, і тепер цю смачну страву знають і люблять усі. Тому й рецептів піци чимало, деякі з них ґрунтуються на національних особливостях, наприклад «Гавайська». Поєднання курятини, ананаса, печериць і пармезану роблять її дуже апетитною, тож радимо обов'язково скуштувати

лиште його в теплому місці без протягів на півгодини, щоб піднялося.

Готуємо начинку. М'ясо зварить у невеликій кількості підсоленої води, додавши для аромату чорний і запашний перець та лавровий лист. Відварену й охолоджену курятину відділіть від кісток і подрібніть. Печериці помийте і наріжте тонкими пластинками. Зелень сполосніть, струсіть, щоб злегка просушити, а потім дрібно посічіть. Кілька кілець консервованих ананасів покрайте шматочками середнього розміру. Сир натріть на дрібній тертці.

Тісто, що підрухалося, на посипаному борошном столі розкачайте качалкою в тонкий пласт і викладіть на змащене олією деко чи форму для піци. Змастіть основу томатною пастою або кетчупом, викладіть шматочки курятини й ананаса, злегка

притисніть начинку долонею, зверху викладіть зелень, тонко нарізані гриби і посипте тертим пармезаном. Прогрійте духовку до 200 градусів і випікайте піцу 20–25 хвилин до готовності – до злегка зарум'яненої скоринки.

Подавайте страву теплою, розрізаючи спеціальним ножом на порційні шматочки. Піца «Гавайська» чудово смакуватиме з напоями: соком, кавою, чаєм або лимонадом.

Фото pestocafe.ua.

Інгредієнти: для тіста – 1 ч. л. сухих дріжджів, 0,5 скл. води, 1 скл. борошна пшеничного, 0,3 ч. л. солі, 1 ч. л. цукру, 1 ст. л. олії (бажано оливкової, але можна й соняшникової); **для начинки** – 250 г курятини, 50 г печериць, 100 г консервованих ананасів, 100 г пармезану, пучок зелені (петрушка, кріп, базилік), 2 ст. л. кетчупу або томатної пасти, сіль та перець – за смаком.

Приготування. Тісто – основа піци, тож важливо правильно його приготувати. У теплій некип'яченій воді розчиніть дріжджі з цукром і залиште на 10 хвилин, поки з'явиться піна. Тоді влийте олію, додайте сіль, просіяне борошно і замісіть тісто. За-

ДО РЕЧІ

- У деяких варіантах рецепта є додатковий інгредієнт – маслини.
- Пармезан можна замінити моцареллою або швейцарським сиром.
- Любите спеції – додайте орегано.
- Якщо курятину не відварювати, а обсмажити – смак піци буде дещо інакшим.
- В Америці її готують з беконом замість курки.

РЕКЛАМА

Вікторина для прихильників української кухні!

Ваш реальний шанс отримати

462 000 грн!

ПОШТОВИЙ КЛУБ

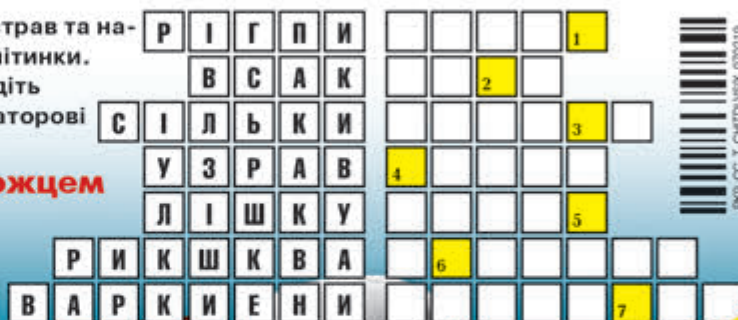
ЗАВДАННЯ: відгадайте назви 7 українських страв та напоїв і впишіть правильні відповіді в порожні клітинки. З букв у позначених кольором клітинках складіть ключове слово й одразу повідомте його операторові за вказаним телефоном*.

Встигніть стати Головним переможцем та отримати 462 000 грн!

Подарунок для Вас!

Якщо Ви правильно назвете ключове слово впродовж 10 днів, Ви отримаєте мультиварку і велику книгу рецептів у ПОДАРУНОК!

СКЛАДИ КЛЮЧОВЕ СЛОВО? ПРОСТО ЗАТЕЛЕФОНУЙТЕ НАМ І ДІЗНАЙТЕСЯ, ЯК ОТРИМАТИ ВИГРАШ!



0 (800) 50 55 98

Дзвінки БЕЗКОШТОВНІ зі стаціонарних і мобільних телефонів у межах України (понеділок – субота з 8:00 до 20:00, неділя з 09:00 до 19:00)

ТЕЛЕФОНУЙТЕ ЗАРАЗ!

КОД АКЦІЇ: 220120

*Матеріал на уяву. Розподіл участі в акції. **Акція проводиться з 12.12.2018 р. по 27.12.2019 р. на всій території України. Розграти відбудеться 27.12.2019 р. в м. Києві. Призовий фонд акції складає 462 000 гривень. Дане маркетингова акція не є лотереєю, грою (в тому числі азартною або іншим заходом, заснованим на ризиків), конкурсом або публічною обраною вигадки. Розподіл без оголошення конкурсу в розуванні і глави 78 Цивільного кодексу України. Детально про умови акції та місце проведення розграву Ви дізнаєтесь з окремого листа. Дане рекламне оголошення є формою оповіщення і не є рекламним засвідченням заходу або пропозицією з придбання товарів за зниженим ціною чи надання будь-яких послуг. Дане рекламне оголошення розміщено з метою визначення зацікавленості потенційних споживачів відносно таких товарів або послуг, а також визначення осіб, які потенційно бажають брати участь у різних маркетингових акціях та інших заходах. Відповідаючи на цю акцію, клієнт дає згоду на подальше використання компанії та партнерів даної персональної інформації: 10-денний термін – промовляти термін для отримання клієнтом товарів, капіталу і набору документів інформаційного характеру для подальшої участі в акції. Телефон для довідок: (044) 379-16-83 (варіанти послуги згідно з тарифами ПАТ «Укртелеком»). ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОВНОЦІННОГО. © ТОВ «ПАРІТЕТ МАРКЕТ», а/с № 90, м. Київ, 03300, 2019 р.

**Увага:
конкурс!**

«Дід очолив на Волині президентську гонку — й першим ділом, як то кажуть, випив самогонку...»



Початок на с. 2

ПІДСУМКИ КОНКУРСУ ПІДПИСІВ
«СТОПКАДР» № 1:



Фото pinterest.com.

I місце (приз — 125 грн):

Скоріш на митницю без страху —
Розмитним нашу «євробляху»!
(Микола Шостак, м. Луцьк).

II місце (приз — 75 грн):

Ми — прості пенсіонери!
Ми — люди не горді!
Транспортуєм своє тіло
Навіть на скейтборді!
Слухи є, що парасолі
Білі зараз в тренді!
Слава Богу, атрибут цей
Є ще в секонд-хенді!
(Валерій Некрасов, м. Луцьк).



Фото fishki.net.

III місце (приз — 50 грн):

Аби не ті перелази, їздила б
до нього по чотири рази!
(Валентин Люпа, м. Луцьк).

Тур №2 (2019). А сьогодні
пропонуємо вам поміркувати
над підписами до цієї світлини з
рибинами. Кожен учасник може
запропонувати до 1 березня
будь-яку кількість варіантів і на-
діслати їх нам на адресу: 43025,
просп. Волі, 13, м. Луцьк, «Читан-
ка для всіх», або на електронну —

chytanka77@gmail.com. Не за-
будьте вказати свої дані, щоб
отримати 250 гривень призових!

**I пам'ятайте: на сайті
volyn.com.ua —
море інформації!**



ВІДПОВІДІ НА ЧАЙНВОРД ВІД 24 СІЧНЯ 2019 РОКУ

1-2. Патріарх. 2-3. Христос. 3-4. Серафим.
4-5. Менталітет. 5-6. Томос. 6-7. Сіон. 7-8. Но-
ров. 8-9. Вінчання. 9-10. Язичник. 10-11. Ка-
дило. 11-12. Огуда. 12-13. Аура. 13-14. Адепт.
14-15. Танка. 15-16. Азарт. 16-1. Тріоп.

ВІДПОВІДІ НА СЬОГОДНІШНІЙ КРОСВОРД ІЗ С.18

По горизонталі: 1. Бір. 3. Кіп. 5. Логопед. 6. Кок. 8. Тир. 10. Ма-
ніла. 11. Лохина. 12. «Тойота». 14. Паштет. 16. Лин. 17. Хам. 18. Бри-
гада. 20. Тля. 21. Акр.

По вертикалі: 1. Бал. 2. Регата. 3. Капрал. 4. Пуд. 6. Кум. 7. Кань-
йон. 8. Триптих. 9. Ріа. 12. Тол. 13. Аршиця. 14. Панама. 15. Том.
18. Бот. 19. Аір.



фото pinterest.com.

Невісточка

» Початок на с. 20

Сльози застилають мені очі й не дають змоги розгледіти обличчя тієї щасливиці, з якою він збирається вікувати. Підношу руку до очей, щоб навести різкість, і бачу, як Сергій, відкинувши на льоту непокірну гривку, дивиться на моє вікно, зустрічається зі мною поглядом, опускає голову, торкаючись при цьому губами уст дружини. Вона цілує його, він неохоче відповідає їй. А перед тим, як зникнути в під'їзді, знову кидає погляд у мій бік. Я дивлюся на нього, не витираючи сліз: він однаково не може їх побачити.

Невісточка. Невісточка. Скільки разів упродовж мого життя я чула це слово від його матері.

Вперше воно прозвучало тоді, коли Сергій захворів. Ми з ним ходили в один дитячий садочок. Наші ліжечка стояли поруч. Він смикав мене за кіски. А коли ми грали в рухливі ігри, завжди вибирав на роль принцеси, розвідниці — словом, головної героїні.

Якось він не прийшов. День. Другий. Я поцікавилася у виховательки, чому немає Сергія.

— Він захворів на грип.

Я не знала, що таке «нагрип», але слово мені одразу не сподобалося. Воно чомусь було схоже на «бабай». Прийшовши додому, вирішила піти й визволити Сергія від нього.

Знаючи, що до хворого ходять не з порожніми руками, поклати в пакетик апельсин, який мама дала

мені за вечерею. Коли батьки захопилися переглядом фільму, вдягла шубку, сьак-так зав'язала шапочку, знехтувала рукавицями. Для боротьби з «нагрипом» узяла на кухні найдовший ніж, сунувши його в пакет до апельсина. Тоді стала на стільчик, відчинила двері, сміливо підійшла до сусіднього будинку. І лише переступивши поріг під'їзду, за яким завжди зникав мій друг, згадала, що не маю уявлення про те, в якій квартирі він живе. Я стояла, безпомічно озираючись навсібіч. Була ще такою малою, що не змогла б дотягтися до дзвінка, щоб дізнатися про це від сусідів.

Випадково мені пощастило. У під'їзд зайшов хлопець із собакою. І хоч як боялася цих чотирилапих, якось переборола страх і ступила назустріч.

— Де живе Сергійко?

— Не знаю.

— А як же я допоможу йому боротися з «нагрипом»? — заплакала, дістаючи з пакета ніж.

— Ну, коли це так серйозно, спробую тобі допомогти, — зрозумів мою біду хлопець.

Ми стали їздити з поверху на поверх, і нарешті на сьомому двері відчинила знайома жінка. Це була Сергійкова мати.

— Ой Оксаночко, як ти сюди сама втрапила? Заходь, погрійся.

Вона веде мене на кухню, годує варениками й поїть чаєм.

Статечно дістаю апельсин:

— Це Сергійкові.

Тоді виймаю ніж.

— А це ми разом із ним боротимемося з «нагрипом». Який він? Такий, як бабай? І де Сергійко?

— Він втомився і спить. Дякую, що прийшла.

Вона замилювано оглянула мене з голови до ніг: від руських кучерів до рожевих плетених шкарпеток. Напевно, я її зворушила, бо вона притягла мене до себе, поцілувала в щоку й замріяно сказала:

— Невісточка, — засміялася, а тоді пояснила сама собі: — А що? Все може бути. Час, на жаль, іде так швидко. Тільки цікаво, як це батьки відпустили тебе саму?

Заплакала і призналася, що вони й не здогадуються, що я кудись пішла.

— Ти знаєш номер вашого телефону?

— Ні.

— А своє прізвище?

— Іщенко.

— Чудово.

Вона взяла довідник і подзвонила моїм батькам, які так захопилися фільмом, що й досі не помітили моєї відсутності.

— Не сваріть її, будь ласка. Таке почуття, як дружба, потрібно всіляко схвалювати.

Коли батьки прийшли, Сергійкова мати не дозволила мене сварити. Вона завела і їх на кухню, пригостила варениками й чаєм. Знову назвала мене невісточкою. Це слово мені не сподобалося. Його початок

звучав, як «невість», тобто невідомо що. Це «невість-що» частенько, лаючись, вживала моя бабуся, особливо тоді, коли чула закордонну музику: «Грають невість-що. Ніби нема людських мелодій».

Тому, коли ми йшли додому і мати сказала: «Ігоре, яка чудова ця жінка», — я засперечалася:

— Зовсім ні. Вона обізвала мене невість-чим.

— Коли?

— Хіба ти не чула, як вона називала мене невісточкою?

— Дурненька, — притягла мене до себе мама. — Це слово — одне з найкращих для жінки. Це значить, що в тебе є чоловік.

— А навіщо він потрібний? Досить того, що в мене є тато.

— Тобі — тато, а мені — чоловік. Виростеш — усе зрозумієш.

Я виросла, а наша з Сергієм дружба переросла у кохання.

Якось пізно ввечері він повертався з тренування (займався плаванням). До нього причепилися п'яні виродки, вимагаючи грошей, яких у нього із собою майже не було. Розлючені хлопці завдали йому кількох ран. Потрібна була кров, щоб урятувати йому життя. Я давно знала, що в нас із ним одна група. Рідкісна, четверта. Тому, коли до нас зателефонувала його мати і попросила допомогти, кинулася до лікарні і, не вагаючись, дозволила брати по максимуму. Після цього стала частенько хворіти. Але не зважала на це, бо Тамара Аркадіївна на кожному кроці мало не кричала:

— Невісточко! Як тільки закінчите навчання — одразу ж і весілля.

Невдовзі з'явилися і жіночі хвороби. Звернулася до фахівців. Їхній вирок був безжальним: я ніколи не стану матір'ю. Довго думала, чи правильно чиню, а потім таки вирішила розповісти про все Сергієві. Він хвилину помовчав, а тоді, наче нічого не сталося, ніжно поцілував мене і сказав, що дитину при бажанні можна всиновити. Однаково років десять спокійнісінько проживемо для себе. Нам поки що добре й удвох. А там, може, мені стане краще, чи медицина більш розвинеться й лікарі зможуть нам допомогти. Почувши те «нам», я півночі плакала від зворушення. Крім того, наголосив Сергій, якби він навіть мене й не кохав, то одружився б зі мною на знак подяки за врятоване життя.

Але Тамара Аркадіївна була з цього приводу зовсім іншої думки. Вона прийшла до мене одразу ж по нашій розмові.

— Ти дуже любиш Сергія?

— Ви сумніваєтесь?

— А чи вкладаєш ти в поняття «любов» побажання щастя своєму коханому?

— Звичайно.

— А чи буде він щасливий, коли у вашій хаті або ніколи не почувється дитячого лепетання, або це буде не його, а зовсім чужа і тобі, і йому дитина?

“

А чи буде він щасливий, коли у вашій хаті або ніколи не почувється дитячого лепетання, або це буде не його, а зовсім чужа і тобі, і йому дитина?

Я отетеріла.

— Ти думала над цим? І чи можеш, поклавши руку на серце, визнати, що на його місці тобі цього хотілось би?

Я мовчала. Відчувала, що не впевнена.

— Бачиш. То й подумай добре, на яке життя ти прирікаєш свого сина, а свого коханого.

— Не слухай її! — Сергій забіг до кімнати й обійняв мене за плечі. — Не слухай! Без тебе я однаково не жив би! Ми з тобою неодмінно одружимося.

А через кілька днів сталося непоправне. Сергій батько щось накрутив із грішми. Його шеф сказав, що замне цю справу й залишить надалі в себе працювати, якщо... Сергій одружиться з його дочкою.

— Я мушу це зробити заради батька. Він на грані божевілля.

Не стала йому пояснювати, на межі чого перебуваю сама. Тільки взяла куплену ним для мене обручку й викинула у вікно.

— Хай тобі щастить!

— Ми так кохаємо одне одного, що ніколи не зможемо бути друзями! — він обхопив голову руками й застогнав.

Мені стало його шкода.

— Іди до мене! Хай у нас буде прощальна ніч.

Ми кохалися до знемоги. А вранці я мовчки показала йому на двері.

— Іди не оглядаючись.

...Ось і все. Він зник із дружиною в під'їзді. Чого це мене раптом так занудило, аж вивертає? Невже? Чому так пізно, коли вже нічого змінити не можна?

Підходжу до вікна. Сергій вийшов з будинку й прямує до мого під'їзду. Кілька секунд — і чується дзвінок у двері.

Він стискає мене в обіймах.

— Кохана! Я йду подавати на розлучення. Мова була про те, щоб ми з нею одружилися, а скільки проживемо разом, не уточнювалося. Ти стала така бліда. Це від щастя чи...?

— Чи!

...Його мати страшенно любить своїх онуків — хлопчиків-двійняток. Я й досі з нею майже не розмовляю. Зате вона, побачивши мене ще здалеку, радісно горлає на все подвір'я:

— Невісточка моя!





Сторінка для наймолодших —



«Лікар Плюшева»

● **ЗНАЙОМТЕСЬ!** Зізнайтеся, друзі, боїтеся людей у білих халатах? А дарма, адже їхнє покликання — допомогти вам подолати недугу. До речі, хорошим спеціалістом-медиком може бути навіть дитина. Сумніваєтеся? Наша гостя лікар Плюшева вас у цьому переконає

ВІЗИТІВКА:

«Лікар Плюшева» — дитячий телевізійний серіал, створений студією Brown Bag Films. На екранах — з 2012 року. Головна героїня — шестилітня дівчинка Дана (Дотті), яка хоче стати лікарем, як і її мама. Коли вона бере свій стетоскоп, її забавки оживають. З допомогою друзів Вогника, Хмарки і Краді Док «лікує» поламані іграшки.



Фото youtube.com.

● ХИТРИНКИ

Чи доводилось вам вигадувати хворобу, аби пропустити уроки? Нехай цей вірш стане повчальним для вас

Кошеня

Засмутилось кошеня —
Треба в школу йти щодня.
І прикинулось умить,
Що у нього хвіст болять.
Довго думав баранець
І промовив, як мудрець:
«Це хвороба не проста,
Треба різати хвоста».

Кошеня

кричить:

«Ніколи!

Краще я піду до школи!»

Платон
ВОРОНЬКО.



● ЯСКРАВА ПАЛІТРА — РОЗМАЛЮЙ!



ЗНАЙДІТЬ 10 ВІДМІННОСТЕЙ



Фото zabavnik.club.

ПИЛЬНИМ ОКОМ

Відшукайте у сітці з букв назви лікарських спеціальностей. Слова можуть «ламатися» у будь-яких напрямках, але не по діагоналі.



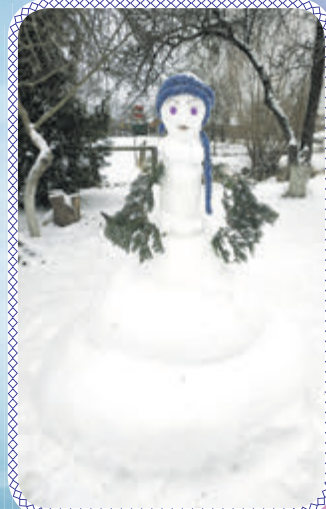
фото 7ya.ru.

	А	Т	Р	О	Ї	Т	А	
П	І	Х	І	Р	Г	О	Л	О
Е	Д	О	Л	У	І	Л	Ь	Р
М	А	Т	О	Р	Н	О	М	Т
О	П	С	Г	Г	Ї	Е	П	О
Т	Г	И	Ц	К	Е	Д	П	Е
С	О	Х	І	Т	С	Л	О	Д
	Л	О	О	Н	І	О	Г	

«Ми повибігаємо, снігу накачаємо...»

Сестрички Анечка і Танечка Чапко провели чудові свята у дідуса з бабусею у Солов'ях на Старовижівщині. Дівчатка зіпили на пам'ять снігових наречених. У них і фата, і краватка (фото ліворуч) — усе на висоті!

Друзі, я не лише залюбки готую для вас нові «Мультияндії», а й відповідально виконую умови домашнього завдання разом із синомком. Ось наша Снігова Королева, яку ми із сім'єю зіпили на Різдво (світлина праворуч).



Домашнє завдання

Люба малечо, час готуватися до весни! Привітайте своїх мам на сторінках нашого видання — намалюйте ненячин портрет із коротеньким побажанням або ж весняну листівку для найріднішої людини.

Свої роботи надсилайте на адресу: 43025, м. Луцьк, пр. Волі, 13, місячник «Читанка для всіх» із позначкою «Мультияндія», електронна скринька chytanka77@gmail.com, viber 0996634540.

chytanka77@gmail.com
 viber 0996634540.

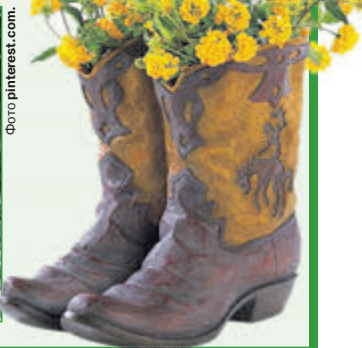


Сторінку підготувала Олеся БАНАДА.

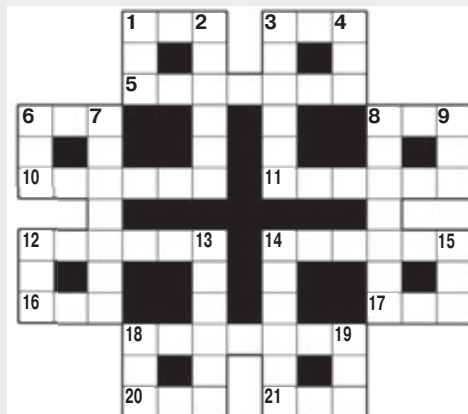
● САМ СОБІ ЧАРІВНИК

Весна, весна,
весна прийде...

А як ви її зустрінете на своїй присадибній ділянці? Можливо, вам стануть у пригоді і наші ідеї. Маєте кращі — діліться з друзями «Читанки для всіх»: chytanka77@gmail.com або 43025, просп. Волі, 13, м. Луцьк.



КРОСВОРД



По горизонталі: 1. Сосновий ліс. 3. Грошова одиниця Лаосу. 5. Фахівець з усунення дефектів мовлення. 6. Кухар на кораблі. 8. Споруда для стрільби по мішені. 10. Столиця Філіппін. 11. Кушова рослина з темно-синіми їстівними плодами. 12. Марка японського автомобіля. 14. Фарш із дичини, м'яса, печінки, яєць, грибів тощо. 16. Річкова риба. 17. Молодший син Ноя. 18. Група робітників, які виконують певний комплекс робіт. 20. Те саме, що й попелиця. 21. Одиниця площі у Великобританії.

По вертикалі: 1. Традиційний танцювальний захід. 2. Спортивне змагання на вітрильниках чи на веслах. 3. Найнижче військове звання молодшого командного складу багатьох країн. 4. Застаріла одиниця ваги. 6. Хрещений батько по відношенню до батька дитини. 7. Глибока долина між кручами, вимита річкою. 8. Витвір мистецтва, який складається з трьох картин, об'єднаних спільною ідеєю. 9. Занурена в море річкова долина. 12. Вибухова речовина. 13. Хребет у карпатських Горгонах. 14. І країна, і головний убір. 15. Окрема книга. 18. Невелике весло, парусне чи моторне судно. 19. Те саме, що й лепеха.

Склав Микола ДЕНИСЮК,
с. Щитинська Воля Ратнівського району.

По секрету: відповіді на кросворд — на с. 13

● СМІХОТЕРАПІЯ



)))))))))
Дівчина каже чоловікові, який сидить:

— Поступіться місцем вагітній, будь ласка.

Той поступається, потім придивляється: у дівчини нема живота.

— Вибачте, а який термін? — запитує.

— Хвилин 30–40, але я так втомилася, так втомилася...

)))))))))

Чоловік переодягається. Дружина дивиться на нього і запитує:

— Коханий, а хто тобі так спину подряпав?

— Уявляєш, іду вулицею. Раптом з балкона на мене стрибає кішка. Не віриш?

— Звісно, вірю. Там помадою на спині і написано: «Твоя кішка».

Подаруйте солодкий букет, що ніколи не зів'яне

● **УМІЛІ РУКИ** Зазвичай як доповнення до основного дарунка на іменини, весілля чи іншу урочистість ми неодмінно купуємо цукерки і квіткову композицію. Поєднайте смачне й красиве — створіть власноруч неповторний презент

Надія АНДРІЙЧУК

Трояндовий букет із солодощами буде оригінальним і надовго запам'ятається. Окрім того, при виготовленні квітки варто передбачити можливість легко дістати з неї ласощі, не пошкодивши її саму — нехай композиція навіює людині приємні спогади.

Для виготовлення знадобляться такі матеріали й інструменти: кольоровий гофрований папір, ножиці, скотч, нитки, цукерки в обгортках «із хвостиками», дерев'яні шпажки, декоративна фурнітура, стрічки, органза.

Передусім на гострий кінець дерев'яних шпажок прикріпіть цукерки. Чим більше заготовок зробите, тим пишнішою буде композиція.

Наступний етап — виготовлення пелюсток для квітів обраного кольору або кількох відтінків. Фактура гофрованого паперу дає змогу відтворити їх максимально подібними до справжніх: вигнути, загорнути краї тощо.

Аркуш розрізте на довгі смужки завширшки приблизно у подвійну висоту пелюстки. Стежте, щоб гофра була впоперек цих стрічок. Складіть смужку у кілька разів до розмірів ширини трояндової пелюстки. Тепер необхідно вирізати округлий верх пелюсток, низ при цьому залишайте нерозділеним, суцільним.

Надайте пелюсткам форми (фото 1), накручуючи краї на циліндричну поверхню, наприклад на олівець, шпажку тощо. Не робіть їх усі однакові, адже в природі кожна квітка — неповторна.

Намотайте смужку з пелюстками довкола цукерки на шпажці і зафік-



суйте ниткою або скотчем (фото 2). Розправте троянду, стежте за розташуванням пелюсток: вони не повинні накладатися одна на одну. Кількість їх у кожній квітці також можна зробити різною — відповідно матимете більш і менш розкриті бутони.

Виріжте із зеленого гофропаперу коротші і вузчі смужки, складіть їх у кілька разів і надайте форми листочків віночка, що обрамлює квітку (фото 3). Намотайте кругом шпажки і знову

закріпіть. Найкраще скористатися для цього спеціальним декоративним скотчем зеленого кольору, флористичною стрічкою, а в разі їх відсутності підійде нарізаний смужками зелений гофропапір.

Починаючи від цукерки, поступово тісно намотуйте скотч або стрічку на шпажку, час від часу прикріплюючи листочки.

Коли всі троянди готові, складіть їх у букет. У його формуванні дайте волю своїй уяві — доповніть додатковими листочками з гофрованого паперу, декоративними елементами (метеликами, бджілками, намистинками, стрічками, штучною зеленню тощо). Композицію можна подарувати як букет в обгортковому папері чи органзі, помістити її в корзинку, коробочку або ж оформити тематично — у вигляді цифри, сердечка, торта тощо, закріпивши квіти на спеціальному каркасі.



Невісточка

● **ЖИТТЯ, ЯК СЕРІАЛ** Сьогодні він одружується. З його вікна (живу на першому поверсі) видно, як його виводять дружки. Супроводжують до машини. Сідають разом із ним...

Sandra OLEK

Не сплю цілу ніч, підбурювана справедливим бажанням кинутися за ним до рацсу й розповісти нареченій, чому їй вдалося вийти заміж за цього хлопця. Переборюю себе (однаково для мене це вже нічого не змінить).

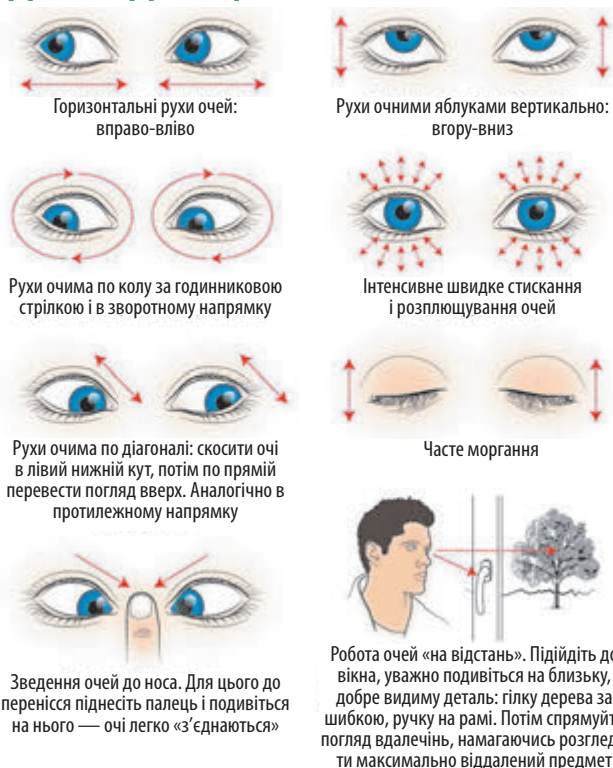
Вранці бачу, як він, трохи похитуючись, виходить

із «Ауді». Відчиняє дверцята. Павою висувається його законна. Він бере на руки дружину, вдягнуту в довгу весільну сукню і несе її до під'їзду. За ним дріботить його мати й кричить: «Не впусти невісточку!» І тут же, схаменувшись, повертає очі в бік його вікна і затихає — невісточкою в неї повинна була бути я.

Продовження на с. 14

● МЕДИЧНИЙ ЛІКБЕЗ

КОМПЛЕКС ВПРАВ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ГОСТРОТИ ЗОРУ



Кожну вправу повторюйте щонайменше 6 разів у кожному напрямку

Часник

вживають у якості антиоксидантного і протизапального засобу. Він має сильну імуностимулювальну дію.



Морква

багата бета-каротином і вітаміном А, які допомагають боротися із застудою та грипом.

5

корисних
зимових
продуктів



Мед

відомий своїми антибактеріальними властивостями, допомагає в боротьбі з вірусами.



Ромашковий чай

містить антиоксиданти, що допомагають здолати застуду і грип.



Імбир

застосовують як антиоксидантний і протизапальний засіб. Володіє дуже сильними імуностимулювальними властивостями.

Продовження рубрики «МЕДИЧНИЙ ЛІКБЕЗ» — на с. 8