

● **ЗОЛОТІ СЛОВА** **Геніальна Ліна Костенко:**
«Людам не те що позакладало вуха —
людям позакладало душі»

с. 6»

Читанка ДЛЯ ВСІХ

18 квітня
2019 року №4 (6)
Ціна 6,5 грн

корисні поради



Фото: dnu.kiev.ua.

● **ІСТОРІЯ НОМЕРА**

Телеведучий Петро Мага:
«Увесь мій капітал —
це моя голова.
Впаде завтра цеглина —
вважай, що все пропало»

с. 7–9»



Фото: blackeatv.com.



**Випічку і букети з овочів
лучанки Ольги Гончарук
замовляють навіть в Об'єднані
Арабські Емірати!**

● **СВОЯ СПРАВА** Якщо в душі ви
художник, а за вмінням — кулінар,
полотном для вас стане... печиво

с. 3–5»



Фото: із «Фейсбук»-сторінки Ольги ГОНЧАРУК.

**Увага:
конкурс!**

Ніколи Котигорошку пошукать до каші ложку: треба сил на булаву — і швиденько на Москву!

● **СТОПКАДР** А що українцям додає найбільшої сили? Сало! Недарма ж у нашому народі кажуть: «Живу добре: сало — їм, на салі — сплю, салом укриваюсь» або «Якби мені паном бути, то я б сало з салом їв»... Тому й не дивно, що інтернетом блукає фотожаба на одіозного журналіста — рупора Кремля Дмитра Кисельова, який стверджує: «Сало — український національний наркотик. На нього націоналісти підсаджують своїх дітей ще з пелюшок»...

Олександр ЗГОРАНЕЦЬ,
головний редактор газети «Читанка для всіх»



І ваші підписи до цієї світлини із козачком (на фото) були настільки дотепними, що нам довелося добряче подебатувати ще у період відсіювання текстів до неї, не кажучи вже про той момент, коли визначали переможців. Бо здавалося, що самі собі «заливаємо сала за шкуру». А хотілося, щоб було, як у тій приказці: «Коли б сало крила мало, під небесами б тітало!» Проте газетна площа — не безрозмірна... Читаймо найСИЛЬніших, тобто найСАЛЬніших!



Фото pikfox.com.

Щоб виріс і здравствував
справжній козак —
Оце українська вам жуйка й лізак!

Казав татусь недаром,
Що нам під самогон
Гірка цибуля з салом —
Найкращий закусок!
(Микола ШОСТАК, м. Луцьк).

Їм цибулю, сало їм,
Підросту швиденько.
Пильно буду боронити
Україну-неньку!
(Леоніда ГРИШКО, м. Луцьк).

Тату! Мамо! Де первак?
Як-не-як — я вже КОЗАК!
(Володимир МАКОВСЬКИЙ,
с. Мала Глуша
Любешівського району
Волинської області).

Вишиванку одягнув,
Про молоко ураз забув.
Люблю цибулю і часник,
До сала я давно вже звик.
Не козачок я вже — козак!

В хорошій їжі знаю смак.
Здоровим буду я зростать,
Щоб Україну захищати!
(Григорій СИЗОНЕНКО,
с.мт Цумань
Ківерцівського району Волині).

Кажуть: «Сало в шоколаді».
А мені і з цибулькою добре».
(Петро УРІН, м. Луцьк).

Буде сила, буде й влада —
доросту до депутата.
(Олена ЮХИМЧУК, с. Смоляри
Старовижівського району
Волинської області).

На хрестинах було все,
Старавсь тато вдало,
Але ніц так не смакує,
Як цибуля й сало.
(Петро КУРБАН, с. Битень
Ковельського району
Волинської області).

Змалку сало і цибуля —
Обміне ворожа куля.
(Каріна МИХНЕВИЧ).

Їм уже цибулю й сало.
Що? Для козака замало?
А як посвятите паску,
З'їм ще крашанку й ковбаску!

Рости швидше, козачок,
Їж цибулю й часничок.
На сальце підсядеш —
Керувати станеш.
Підростає, лови момент —
Буде й з тебе президент!
(Ольга ГОЛОД, с. Згорани
Любомльського району
Волині).

Козачок, я козачок,
Їм я сало й часничок,
Щоб рости скоріш великим,
Стати справжнім чоловіком.

«Їсти, їсти!» — я кричу.
Ненька з переляку
в руки — сало, в рот — часник,
щоб тільки мовчало...
(Валентина ЛАВРЕНЧУК,
м. Луцьк).

Продовження на с. 11

**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 примальню — (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 10 000 Замовлення №137



На звичайній кухні завдяки таланту пані Ольги народжуються фруктові та тістечкові шедеври.

Фото із «Фейсбук»-сторінки Ольги ГОНЧАРУК.

Якщо в душі ви художник, а за вміннями — кулінар, полотном для вас стане... печиво

● **СВОЯ СПРАВА** Лучанка Ольга Гончарук виготовляє неймовірної краси випічку. Її роботи замовляють не тільки в інші регіони України, а навіть в Об'єднані Арабські Емірати

Інна ПІЛЮК

Аматорством і «пробами пера» тут навіть і не пахне. Кожне її печиво — довершена картина, з відтінками, напівтонами, об'ємним зображенням. Тому цілком логічним було перше запитання до майстрині: а чи не художник вона? Бо намалювати на тістечку розміром 10 на 10 сантиметрів цілу історію — то не так і просто.

— Я працюю в управлінні Фонду соціального страхування у Волинській області, — розвіює здогади пані Ольга. — А малювати навчилася

ще школяркою. Чотири роки у старших класах займалася в художній

«**Кожне її печиво — довершена картина, з відтінками, напівтонами, об'ємним зображенням.**»

школі у талановитого педагога Лесі Павлівни Каспрук. Мені це заняття подобалося, але я чомусь не пов'я-

Продовження на с. 4



Такому оригінальному тематичному подарунку зрадіє рибалка будь-якого віку.





З виробів на новорічну тематику хоч цілу виставку картин організувай!



Такі конструкції з печива можна сміливо називати тривимірними або з 3D-ефектом.

Початок на с. 3

зувала майбутню професію з малюванням. Хобі — так, а для роботи художником... усе боялася, що не вистачить фантазії.

Окрім польоту думки, теперішнє заняття вимагає неабиякого терпіння і скрупульозності. Навіть у крихітних личках пряничних героїв Ольга Гончарук уміє зобразити емоцію. Малює вечорами, а то й ночами, коли в домі тихо і ніщо не відволікає від процесу. У палітрі розводять спеціальні барвники — і поринає у творчість.

— Я починала з розпису айсингом (білково-цукрова суміш). Зараз це дуже популярне заняття, багато хто робить такі пряники. Але потім захотілося виготовляти якраз мальоване печиво. Спершу, звісно, покриваю їх айсингом (це так звана заливка), а тоді роблю з тієї ж суміші об'ємне зображення і вже коли все застигне, розмальовую композицію. Це дуже делікатна справа, грає роль навіть во-

логіст у кімнаті, бо від цього залежить швидкість застигання глазурі.

Зважаючи на велику кількість нюансів у цій роботі, майстриня наголошує, що коли ви хочете замовити або ж самостійно виготовити печиво, ніколи не треба робити це сьогодні на сьогодні. Тісто для такої випічки обов'язково має вилежатися в холодильнику.

Цей рецепт пані Ольга тримає у секреті, адже сама його отримала аж у столиці на майстер-класі відомої кулінарки Дарини Ракицької. Завдяки натуральним інгредієнтам тісто не псується довгий час ані в сирому вигляді, ані вже будучи готовим печивом. Це дуже зручно, адже так можна кожній замовленій роботі приділити вдосталь уваги, аби вона була бездоганна. А ще пані Ольга відкрила секрет: щоб повернути медовому печиву м'якість, достатньо покласти до нього в торбинку шматок сирого яблука.

Роботи жінки вже впізнають за неповторним твор-

фото із фейсбуку-сторінки Ольги Гончарук



Подарунок на День Валентина буде і вишуканим, і оригінальним, і смачним.

Пані Ольга відкрила секрет: щоб повернути медовому печиву м'якість, достатньо покласти до нього в торбинку шматок сирого яблука.

Паска та крашанки від Ольги Гончарук можуть вміститися на долоні.



Троянди з кавуна не менш красиві та ефектні, аніж справжні. Але ще смачні та ароматні!





Фото із Фейсбук-сторінки Ольги ГОНЧАРУК.

До кожного свята майстриня має цікаві задуми, які охоче втілює завдяки глазурі та пензлю.

чим почерком, тому завжди є охочі замовити таку красу. Спочатку географія обмежувалася друзями та колегами з Луцька, а тепер розширилася. Ольга вже надсилала свої роботи в різні куточки України і навіть у Німеччину та Об'єднані Арабські Емірати. Трохи хвилюється за цілісність виробів, але все ж сподівається, що дотримані технології малюнка витримають неблизьку дорогу.

Коли є час, жінка проводить майстер-класи з розпису печива, де залюбки ділиться своїм умінням із дітьми й дорослими. Перед Великоднем графік уже розписаний: внуки запросили до школи, аби бабуся навчила однокласників такому мистецтву. До кожного свята пані Ольга намагається запропонувати якусь новинку в розписі. Цього разу це будуть святкові великодні гусенята.



Хоч свої діти давно вирости, Ольга Гончарук залюбки поринає у казковий світ і виготовляє печиво для наймолодших любителів солодощів.

Має винахідлива кулінарка ще кілька цікавих хобі. Найвидовищніше — вирізати різні фігури та квіти з овочів. Це тайландське мистецтво називається карвінг, і тут Ольга в Луцьку практично не має конкурентів. За кілька годин вона перетворює кавун, гарбуз, буряк, редиску та інші плоди на фантастичної краси композиції.

А для душі має ще одну улюблену справу — пекти хліб. Відшуковує цікаві рецепти, пробує різні технології та інгредієнти і з упевненістю каже, що смачнішої випічки за хліб таки не існує.



Фото orphancenter.org.ua.

Пісок і рука

• **для душі** Тринадцятилітній Юрко прогулювався з мамою пляжем. Раптом запитав її: — Мамо, як вберегти приятеля, якого дуже любиш?

Бруно ФЕРРЕРО,
оповідання
з книги
«365 коротких
історій для душі»
(видавництво «Свічадо»)



Мама подумала трохи, потім, нахилившись, набрала в жмені піску. Одну руку стиснула в кулак, і пісок почав вислизати поміж пальцями. Що більше стискала кулак, то більше пісок вислизав.

Іншу руку натомість тримала відкритою, і пісок залишився в ній.

Хлопчик зі здивуванням спостерігав, а потім радісно скрикнув:

— Розумію!

У забутому гірському храмі зберігалася ікона Богородиці, на зворотному боці якої була написана одна молитва — молитва усиновлення.

Ось вона:

«Господи, допоможи мені бути приятелем

усіх.

Приятелем, що чекає і не нудиться, що приймає з добротою, що вислуховує без зусилля, що дякує з радістю.

Приятелем, якого завжди можна знайти.

Допоможи мені безкопонувати іншим безкопонувану дружбу, випромінюючи радісний мир, Твій мир, Господи.

Вчини так, щоб я був готовий підтримувати і приймати насамперед

“

Що більше стискала кулак, то більше пісок вислизав.

найслабших і покривджених.

Таким чином я зможу помагати іншим відчувати Твою близькість, Господи ніжності».

«Людам не те що позакладало вуха – людам позакладало душі»

● **ЗОЛОТІ СЛОВА** Правила життя від 89-річної Ліни Костенко (на фото) – геніальної української поетеси-шістдесятниці

➤ **ЖІНКА — ЯК МУЗИКА, ЇЇ МОЖНА ЛЮБИТИ, НАВІТЬ НЕ ДУЖЕ РОЗУМІЮЧИ.**

➤ **ЛЮБОВ ШЛЯХЕТНА ТІЛЬКИ ТОДІ, КОЛИ ВОНА СОРОМ'ЯЗЛИВА.**

➤ **МУЖЧИНА ФОРМУЄТЬСЯ НЕ ТОДІ, КОЛИ ЗАТУЛЯЄТЬСЯ ЩИТОМ, А ТОДІ, КОЛИ ПІДНІМАЄ МЕЧ.**

➤ **КОЛИ В ЛЮДИНИ Є НАРОД, ТОДІ ВОНА УЖЕ ЛЮДИНА.**

➤ **НАЦІЇ ВМИРАЮТЬ НЕ ВІД ІНФАРКТУ, СПОЧАТКУ В НИХ ВІДБИРАЄ МОВУ.**

➤ **МИ ВОЇНИ. НЕ ЛЕДАРИ. НЕ ЛЕЖНІ.**

*І наше діло праведне й святе.
Бо хто за що,*

а ми за незалежність.

Отож нам так і важко через те.

➤ **ЛЮДЯМ НЕ ТЕ ЩО ПОЗАКЛАДАЛО ВУХА — ЛЮДЯМ ПОЗАКЛАДАЛО ДУШІ.**

➤ **МОВА СОЛОВ'ІНА, А ТЬОХКАЮТЬ ЧОРТЗНА-ЩО.**

➤ **І ЩО ЦІКАВО — СЕРЦЕ У КОЛІБРИ МАЙЖЕ ВТРИЧІ БІЛЬШЕ, НІЖ ШЛУНОК. ОТ ЯКБИ ТАК У ЛЮДЕЙ.**

➤ **ЧУЖА ДУША — ТО, КАЖУТЬ, ТЕМНИЙ ЛІС.**

*А я кажу: не кожна, ой не кожна!
Чужа душа — то тихе море сліз,
Плювати в неї — гріх тяжкий,
не можна.*



Фото day.kiev.ua.

“ **ПОРАЗКА — ЦЕ НАУКА.
НІЯКА ПЕРЕМОГА
ТАК НЕ ВЧИТЬ.**

➤ **ДО ВСІХ ПЕРИНАТАЛЬНИХ ХВОРОБ ДЕРЖАВНОСТІ ЩЕ Й ТАКА ХАЛЕПА — ВИРОСЛИ ПОКОЛІННЯ, ЯКИМ УСЕ ПОФІГ.**

➤ **ВІДДАЙ ЛЮДИНІ КРИХІТКУ СЕБЕ. ЗА ЦЕ ДУША НАПОВНЮЄТЬСЯ СВІТЛОМ.**

➤ **КАЖУТЬ, КОХАННЯ — ХІМІЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ У ГОЛОВІ НА ПАРУ РОКІВ ЧИ МІСЯЦІВ.**

Втім, буває і хімічний коктейль. У мене в житті був. Вдаряло в голову і розламувало стегна. А кохання — це інше. Кохання вдаряє в душу.

➤ **УКРАЇНА ПРУЧАЄТЬСЯ, ЯК ЛАОКООН, ОБПЛУТАНИЙ ЗМІЯМИ.**

Вона німо кричить, але світ не чує. Або не хоче чути.

➤ **Я НІКОЛИ НЕ ДОЗВОЛЯВ СОБІ ДУМАТИ, ЩО В УКРАЇНІ Є П'ЯТА КОЛОНА.**

Але ж вона вже йде потоптом по моїй душі! Раніше ж принаймні ненависть до українців хоч якось камуфлювалася, а тепер тебе просто

готові знищити: «Хотели свою незалежність? Вот вам!» Виїли Україну зсередини, як лисиця бік у спартанця, ще й дивуються — чого ж вона така скособочена? Чого кульгає в Європу, тримаючись за скривавлений бік? Всю обгризуть, як піраньї, і сипонуть врозтіч. Від України залишиться тільки скелет.

➤ **І ЖАХ, І КРОВ, І СМЕРТЬ, І ВІДЧАЙ,**

*І клекіт хижої орди,
Маленький сірий чоловічок
Накоїв чорної біди.
Це звір огидної породи,
Лох–Несс холодної Неви.
Куди ж ви дивитесь, народи?!
Сьогодні ми, а завтра — ви.*

➤ **ТАК, ДЕРЖАВА — ЦЕ Я, А НЕ ТЕ, ЩО ВОНИ З НЕЮ ЗРОБИЛИ.**

І якби кожен усвідомив, що держава — це він, то досі у нас вже була б достойна держава.

➤ **ПОРАЗКА — ЦЕ НАУКА. НІЯКА ПЕРЕМОГА ТАК НЕ ВЧИТЬ.**

➤ **ПРИСТРАСТЬ — ЦЕ НАТХНЕННЯ ТІЛА, А КОХАННЯ — ЦЕ НАТХНЕННЯ ДУШІ.**

Любов як функції геніталій залишмо приматам. Мені потрібен космос її очей.

фото onlyart.org.ua.





фото: persona.top

Більшість телеглядачів знають Петра Магу як незмінного ведучого популярної колись лотереї «Телефортуна». Він у цій передачі виграв головний приз — упізнаність.

Телеведучий Петро Мага: «Увесь мій капітал — це моя голова. Впаде завтра цеглина — вважай, що все пропало»

● **ІСТОРІЯ НОМЕРА** Петра Магу, відомого телеведучого, спортивного коментатора, поета-пісняра, чий твори виконує добра половина українських і не тільки співаків, однаково цікаво слухати незалежно від того, чи він бере інтерв'ю у когось, чи сам розмовляє з журналістами. Вмінням сказати, як зав'язати він у разі перевершує багатьох майстрів-говорунів. Абсолютно не соромиться розповідати про курйозні випадки, які з ним траплялися. І поволі забуваєш, чи то черговий анекдот злітає з уст артиста, чи то таким кумедним іноді буває його реальне життя

Інна ПІЛЮК

ПРЕМ'ЄРОЮ БУЛА ПІСНЯ ПРО КОМУНІСТІВ, ЯКІ... ЗДОХНУТЬ

Він народився на Закарпатті, яке, хоч і стало офіційно частиною Радянської України, у сутності своїй «совковим» ніколи не було. 47-річний Петро Мага зізнається, що чим старшим стає, тим більше тягне на Батьківщину: «Радянська влада формально розділила моє село Соломонове на дві частини. Угорська

була величезна, русинська — зовсім маленька, 37 хат. Ось там я і виріс. Звідти ближче до Словаччини, ніж до Чопа, ближче до Угорщини, ніж до будь-якого українського населеного пункту. Тому коли був вільний перетин кордону і люди ходили туди-сюди по таких рожевих папірцях, я міг по 12 разів на день бігати в іншу державу по масло, молоко... У радянських магазинах не було практично нічого. Ми в Угорщину,

як у капіталізм, ходили».

Усталена фраза про те, що артисти з дитинства люблять демонструвати свої таланти, стосується і Петра. Про це він розповідав в абсолютно органічній для нього манері: «Я вийшов на сцену в п'ять років, тому що почув погану пісню. Таку, про яку моя бабуся, якщо чула по радіо, говорила: «Вимкніть це г... но, щоб воно не звучало!» Слова там були: «О труде, о счастье, о советской власти эта песня сложена, об Отчизне, что навеки славой партии сильна... Украина и Россия породнились навсегда» — і так далі у тому ж дусі. Словом, баба командувала вимкнути, я запам'ятав, а потім на концерті почув, що хор співає, виперся на сцену і сказав, що це пога-

Продовження на с. 8



Фото persona.top.



Після квартирування на офісі Павла Зіброва поет-пісняр купив і квартиру в столиці, і замський дачний будинок у селі Ходосівка на Київщині.



За роки роботи в шоу-бізнесі Петро Мага переконався: найкраща мова, яка зближує, — це гарний настрій та гумор.

на пісня. Мене спробували стягнути звідти. Катерина Марківна Хризман, яка грала на баяні, запропонувала: «А може, ти нам гарну заспіваш?» Ну, я і заспівав — перероблений гімн Словаччини, після чого у всіх заціпило, тому що там були слова «Заставме ж комуністи здохнут, словаці оживу». У перекладі: «Поклянімося, що комуністи здохнуть, а словаки оживуть».

НОЧАМИ КРАВ ДОШКИ НА ТАРНОМУ ЗАВОДІ І СКЛИВ БАЛКОН

Сміх сміхом, але талант хлопця до виступів згодом переріс у професію. Він вступив до столичного театрального інституту ім. Івана Карпенка-Карого і після його закінчення працював у театрі в Чернівцях. Ще студентом одружився з однокурсницею Тетяною Романською. Молодій сім'ї на Буковині дали квартиру без газової плити, кранів, з вибитими вікнами. Петро ночами крав дошки на тарному заводі і склив балкон. Деякий час працював будівельником, слюсарем, торгував рибою...

А потім був уже театр. Зараз чоловік підсумовує, що застав там дві визначні речі: видатних акторів старшого покоління і зарплату зарізаними свиньми: «Іноді просто артистів годували — і то було за щастя. Приїжджаємо на гастролі, граємо на сцені, а за лаштунками стіл накритий і запах на сцену протягом заносить. А ми голодні, як пси... Яюсь після вистави сідаємо в автобус, а там свиня заколо-

та, попорана лежить. Тобто нам її дали як гонорар. Балерині одній стало зле, а завгосп, відставний військовий, ще й зробив зауваження: «О Боже, самі голодранці, а такі ніжні!»

«ЗІБРОВ ВОДИВ МЕНЕ ЗА РУКУ»

Театром Петро займався до 28-річного віку. Безгрошів'я і відсутність розвитку керували його до столиці. Пробує себе у відомому лотерейному шоу «Телефортун» (8 років був його незмінним ведучим) і одночасно береться просувати власну творчість: «У кишені були 90 гривень і диплом. А ще я писав вірші й свято у них вірив. Першим, кому хотів їх запропонувати, був Павло Зібров. Але яку зірку цікавлять поети-початківці? Я ж таки «добив» Павла своєю впертістю. Яюсь після концерту пройшов у гримерку, той стомлений, сорочка аж мокра на ньому. Дає листівку з автографом, а я прошу ще й телефон. І він його пише! Я дзвонив разів по п'ять щодня. А коли запропонував на пісню зняти кліп і навіть спонсора на це діло знайшов — Зібров здався. Відтоді ми й товаришуємо. Я навіть деякий час жив у його офісі. Та як деякий — сім місяців. Він повірив у мене. Водив мене у буквальному розумінні за руку на світські тусовки, яких я не любив, і говорив: «Тая, це Петро, він може написати тобі пісню. Іво, це Петро, познайомтеся, у нього є гарні тексти, якраз тобі вони потрібні».

Шоу-бізнес виявився надзвичай-

но вдалою сторінкою життя Маги. Пісняр згодом стає режисером багатьох концертів, популярним ведучим корпоративів, причому не тільки в Україні. «Я їздив до Москви і не раз працював. Розмовляв українською, був у вишиванці, анекдоти про москалів розповідав. Літав бизнес-класом, жив у шикарному люксі, і гонорар мій був у два з половиною рази вищим, ніж в Україні. Але як тільки все почалося — баста! Я бачив, як у село привезли пацана, розірваного по діагоналі фугасом. Мене й до Криму кликали не раз, тому що там залишилися друзі. Але я не їжджу в краденій

Фото persona.top.

«Навіть якщо співрозмовник грізний, вороже налаштований і взагалі мало приємний тип — не піддавайся і тримай марку!»



«Найкращий комплімент мені зробив Богдан Ступка»

«Вів я якийсь вечір, він вийшов таким теплим, як білий хліб, добрим, світлим... У театрі «Сузір'я» це було, пам'ятаю. Підійшов Богдан Ступка і сказав: «Синку, я хотів би тобі зробити трепанацію черепа». «За що?» — здивувався я. — «Щоб мозок твій поцілувати!» Розповідаю про це — і в мене сльози на очах... Восстаннє бачив Богдана Сильвестровича в труні, худеньким. О 12-й годині ночі їхав із концерту і зайшов попрощатися. Назавтра вже був справжнісінький цирк: заїжджали автоматники, охорона, розсували всіх, тому що Янукович приїхали попрощатися...»

машині... А Крим для мене — от якраз як крадена машина».

«ОЛЕГОМ ВИННИКОМ НАПРАВДУ ТІШУСЯ»

В Україні Петро знайшов себе у суспільно-політичних ток-шоу. Разом із Савіком Шустером реалізували надзвичайно рейтинговий проект «Шустер LIVE». Зараз ведучий телеканалу «112. Україна». Але не втратив інтересу і до вітчизняного шоу-бізнесу: «Мені страшенно подобаються речі, які робить Арсен Мірзоян (історію кохання Арсена Мірзояна читайте у номері місячника

«Так ніхто не кохав» — Ред.), тому що я не субтильний хлопчик, а мужика на екрані бачу. Послухав Мирослава Кувалдіна з Мариною Чабановою, солісткою групи «Парадуш». Їх пісня «Ліліями білими» — фантастика! Море задоволення отримав. Усе рухається вперед, і зараз у нас багато

Я не їжджу в краденій машині... А Крим для мене — от якраз як крадена машина.

цікавих людей. Ось кажуть, що українська культура не дотягує до світових стандартів. А хто встановлює світові стандарти? Чому ми повинні бути такими, як Сполучені Штати або Британія? Розвиваймо своє! З'явився Олег Винник, молодий, симпатичний, вихований Німеччиною, красиво вдягнений, з гарними піснями. Так, на любителя, але жінкам подобається. Чоловіки, напевно, не будуть слухати, у них трохи інша музика, проте зал переповнений. І слава Богу! Порожню нішу зайняв наш артист — я тільки тішуся, правда».

За матеріалами gordonua.com, bulvar.com.ua, file.liga.net, fakty.ua.



Петро Мага з коханою дружиною Тетяною і дочками Марією та Надією.

Старий, але улюблений. Анекдот від Петра Маги

Радянський круїзний лайнер зазнав аварії, і на безлюдний острів викинуло гуцула. Минуло 25 років, яхта з українськими олігархами заблукала у тумані, і раптом перед ними з'явився острів, якого немає на карті. Багатії думають: «Боже, відкрили острів безлюдний!» Причалили, дивляться — а там порт, гуцульське різьблення всюди, бруківку камінчик до камінчика викладено... Виходить назустріч гуцул у вишиванці, несе хліб-сіль: «Welcome, гості дорогі!» Вони: «Так ми ж свої!» Він: «Добре, тоді ходімо, я покажу, як господарку на острові веду. Он там свині пасуться, там — барани, а тут у мене Майдан і сільрада, де я сиджу та важливі справи вирішую. А он, дивіться, я дві церкви збудував. Ось у цю греко-католицьку ходжу, молюся, б'ю поклони, а он та, курва мама, Московського патріархату. Я туди ні ногов!



На творчість надихає цікаве дозвілля. Телеведучий полюбляє подорожі та риболовлю.





Foto pinterest.com.

«Що за напасть: то перелом руки, то вже на нозі гіпс?..»

● МЕДИЧНИЙ ЛІКБЕЗ А причина — остеопороз, поширеність якого серед літніх жінок набуває характеру епідемії. Про те, як запобігти недугі, як її лікувати, запитують читачки нашого видання в авторитетного фахівця-гінеколога, заслуженого лікаря України, кандидата медичних наук Тетяни Євгенівни Ткачук



— Чому остеопороз — жіноча проблема? І в якому віці можна очікувати такої біди? — цікавиться Марія Олексіївна з Костополя Рівненської області.

— У період менопаузи, особливо ранньої, відбувається швидка втрата мінеральної складової кісток, викликана зменшенням рівня жіночих статевих гормонів. Розповсюдженість остеопорозу у представниць прекрасної статі до 50 років становить 18 відсотків, у старшому віці остеопоротичні зміни є майже у половини жінок. З них у третини недуга спричиняє тяжкі ускладнення — переломи різної локалізації.

— У моєї матері часто бувають переломи, лікарі кажуть, що стали крихкі кістки. Мені 40 літ. Чи передається остеопороз «у спадок» і як його запобігти? — непокоїться Валентина Р. з Луцька.

— Відома роль генетичних факторів, які породжують підвищену крихкість кісток, вони становлять, за даними різних авторів, 70–80 відсотків. Важливими є віковий чинник, дуже високий або, навпаки, низький зріст, початок менструації після 15 років, менопауза до 50 років, непліддя, велика кількість пологів, зловживання алкоголем, вживання надмірної кількості кави (понад 5 чашок на добу), куріння, недостатність кальцію у харчуванні, тривале лікування деякими медикаментами тощо. Наявність по-

над двох факторів ризику підвищує ймовірність переломів на 30 відсотків у будь-якому віці.

— У 34 роки мені видалили яєчники, «припливи» не турбують, але мій лікар-гінеколог постійно рекомендує вживати гормони. Чи це необхідно? — сумнівається Людмила А. з Житомирщини.

Пити таблетки жменями, займатися самолікуванням не можна.

— Втрата кісткової тканини після хірургічної кастрації відбувається дуже швидко — в середньому у 5–7 разів швидше, ніж при фізіологічній менопаузі. Тому й призначають таким жінкам замісну гормональну терапію для запобігання можливим ускладненням.

— Мені 56. Турбує біль у попереку. Неодноразово зверталася до лікарів — пояснюють, що то вікові проблеми. Як бути? — запитує Оксана Юрїївна з Радехова Львівської області.

— Передусім вам потрібно пройти ретельне обстеження, аби виключити інші патології. Але дуже часто в такому віці біль пов'язаний із втратою кісткової тканини на тлі прогресуючого остеопорозу. Перші симптоми — неприємні відчуття у спині та шиї при згинанні та розгинанні, судоми м'язів ніг, ламкість нігтів. Невдовзі буде

важко стояти, потім сидіти, а перший перелом може стати передвісником цілої низки травм. Запобігти цьому можете за допомогою вашого сімейного лікаря та вашого лікаря-гінеколога.

— За останній рік двічі мала переломи. Може, треба змінити харчування, щоб зміцнити кістки? — цікавиться Ірина М. з Рівного.

— При формуванні відповідної дієти необхідно враховувати стан шлунково-кишкового тракту, тому проконсультуйтеся з терапевтом або гастроентерологом. У меню мають бути молочні продукти, овочі (броколі й інша капуста, шпинат) та фрукти (апельсини, абрикоси, інжир), риба та рибні консерви з м'якими істивними кістками, кунжут, мак, соя і соєві продукти, горіхи.

— А чи впливають ліки на ламкість кісток? — продовжує жінка.

— Деякі медикаменти та їх поєднання погіршують мінеральну щільність кісткової тканини (сечогінні, антитромботичні, протисудомні тощо). Тому пити таблетки жменями, займатися самолікуванням не можна. Регулярно обстежуйтеся у гінеколога, за необхідності він призначить замісну гормонотерапію, що знижує ризик переломів на 50 відсотків. Як правило, лікування остеопорозу включає препарати кальцію з вітамінами та мінералами, відповідне харчування, режим праці та відпочинку, помірні фізичні навантаження.

Чекаємо на ваші запитання та пропозиції щодо наступних тем нашого спілкування. Надсилайте їх на електронну адресу doctor.t.tkachuk@gmail.com, тел. 0506709131.

**Увага:
конкурс!**

Ніколи Котигорошку пошукать до каші ложку: треба сил на булаву — і швиденько на Москву!

Початок на с. 2

На мелодію коломийки:

Мама цицьки не дає — молоко
пропало!
Слава Богу, я знайшов цибулю
і сало.
Тато закусь залишив —
є що доїдати...
Ой, що робиться в сім'ї —
хоч тікай із хати!
(Валерій НЕКРАСОВ,
м. Луцьк).

ПІДСУМКИ КОНКУРСУ ПІДПИСІВ «СТОПКАДР» № 3 (2019):

III місце (приз — 50 грн):

Я пацан без ГМО —
буде сила ОГО-ГО!
(Олена ЮХИМЧУК,
с. Смоляри Старовижівського
району Волині).

II місце (приз — 75 грн):

На мелодію пісні Андреа
Бочеллі «Бесаме мучо»:
Без сала, без сала мучусь!
Важко прожити мені і півдня!
Без сала, без сала мучусь!
Добре, що є ще на білому світі
свиня!
(Валерій НЕКРАСОВ,
м. Луцьк).



I місце (приз — 125 грн):

Ніколи Котигорошку
Пошукать до каші ложку:
Треба сил на булаву —

І швиденько на Москву!

(Олеся КОВАЛЬЧУК,
с. Жидичин Ківерцівського
району Волинської області).

ТУР № 5 (2019)

А сьогодні пропонуємо вам поміркувати над підписами до цієї світлини про рибалок. Кожен учасник може запропонувати до 6 травня будь-яку кількість варіантів і надіслати їх нам на адресу: **43025, просп. Волі, 13, м. Луцьк, «Читанка для всіх», або на електронну — chytanka77@gmail.com**. Не забудьте вказати свої дані, щоб отримати 250 гривень призових. **Хай щастить!**

Відповіді на сканворд із с. 18.



● СМІХОТЕРАПІЯ



Приходить све-
круха до невістки.

Проводить пальчиком по телевізо-
ру. Показуючи пил на пучці, питає:
— Яке є прислів'я на цей випадок?
Невістка, недовго думаючи,
відповідає:
— Свиня скрізь бруд знайде.



— Навіщо вранці за тролейбусом
бігаєш?

— Гроші економлю.
— Так бігай за таксі — більше
зеконومیш.



Чоловік у квітковій крамниці
просить продавчиню:

— Виберіть найгарнішу троянду.
— Дівчині?
— Ні, теці на день народження.
— А чому так скромно?
— А й справді — дайте дві!



— Учора зустрів однокласниця.
Вони, як троянди.

— Що, розцвіли?
— Ні, розпустилися.

Засяє сонцем великодній хліб!

● **СМАЧНОГО!** Навіть досвідчені господині, які пекли паску добрий десяток разів (а то й не один!), все одно щоразу з трепетом приступають до цієї справи, хвилюються, щоб тісто гарно підійшло, щоб випічка не підгоріла, щоб смачною вдалася... Хтось незмінно користується одним і тим же перевіреним роками рецептом, хтось шукає нових, оригінальних. Та в будь-якому разі найголовніший секрет – готувати з любов'ю та молитвою. Тоді все обов'язково вдасться



Фото ladypotr.net.

СИРНА

У багатьох родинах вона стала таким же невід'ємним атрибутом Великодня, як і класична паска

Інгредієнти: 1 кг сиру, 250 мл вершків 10% жирності, 5 яєць, 2 склянки цукру, 250 г вершкового масла, 100 г родзинок, 100 г волоських горіхів, 50 г цукатів, 1 пакетик ванільного цукру, 1 лимон.

Приготування. Відокремте жовтки від білків і збийте. У збиту жовткову масу додайте вершки, перемішайте і доведіть до кипіння на водяній бані або в каструлі з товстим дном. Постійно помішуйте і стежте, щоб не підгоріло. Охолодіть. Горіхи обсмажте на сухій пателі або в

духовці. Ізюм промийте і просушіть. Натріть цедру одного лимона. В остиглу яєчно-жовткову масу втирайте сир та вершкове масло. Туди ж додайте горіхи, родзинки, лимонну цедру і ванільний цукор. Усе добре вимішайте. Спеціальну форму застеліть двома шарами вологої марлі і викладіть у неї приготовлену суміш. Поставте в холодильник

під гніт мінімум на 12 годин, щоб вилетіла зайва рідина і сирна паска набула форми. Прикрасьте цукатами.



Фото odnakoј.ru.

ОСОБЛИВА

Скориставшись цим рецептом, навіть ті жінки, яким доводиться цілий день проводити на роботі, зможуть потішити своїх рідних смачною і пухкою домашньою паскою. Адже все так просто: розчиняєте вранці, а ввечері додаєте решту складників, замішуєте, розкладаєте тісто у форми і практично відразу печете

Інгредієнти: 3–4 скл. цукру, 18 жовтків, 200 г вершкового масла, 200 г маргарину, 200 г свіжих дріжджів, 0,5 скл. олії без запаху, 1 л молока, борошно, ванільний цукор, 1 скл. родзинок.

Приготування. На дно миски висипати 2 склянки цукру, вилити трохи збиті жовтки. На них постругати ножом масло й маргарин, подрібнити дріжджі, зверху висипати решту цукру і залити теплим (але не гарячим!) кип'яченим молоком. Все! Миску накрити рушником і залишити на півдобу. Через 10–12 годин просіяти борошно і вимісити – чим довше, тим смачнішими будуть паски (місити не менше 40 хвилин). Тісто має вийти дуже м'яке, еластичне і блискуче. В кінці додати родзинки, ванілін, олію, ще раз добре вимісити, після чого зразу розкласти у форми, заповнюючи їх на третину. Коли паски піднімуться, змащуємо верх збитим жовтком і випікаємо у попередньо розігрітій духовці або в печі. Оздоблюємо на свій смак.

ГЛАЗУР ДЛЯ ПАСКИ

Нерідко великодній хліб покривають глазур'ю, вона особливо подобається малечі. Як приготувати таку помадку, яка б не обсіпалася?

Інгредієнти: 2 яєчні білки, 100 г цукру, дрібка солі, 0,5 склянки води, лимонний сік.

Приготування. Зваріть сироп із цукру та води. Охолодіть білки і збийте їх до високої піни. Дуже повільно влийте в білки гарячий сироп, не перестаючи збивати їх у цей час. Продовжуйте збивати білки, поки сироп не охолоне. Щоб глазур блищала, на фінальному етапі приготування додайте в неї чайну ложку лимонного соку. Наносьте помадку на гарячу паску, щоб вона «схопилася».



ФРАНЦУЗЬКА

Недарма кажуть: що не край – то свій звичай. Це стосується і випічки. Паска по-французьки містить капуцино, і це надає їй неповторного шарму

Інгредієнти: 300 г цукру, 300 г маргарину, 5 яєць, 375 г борошна, 15 г розпушувача, 2 пакетики капуцино, дрібка солі.

Приготування. Розм'якшити маргарин до кімнатної температури (можна у мікрохвильовці: 30 секунд – і готово), перемішати його з цукром за допомогою міксера або блендера. Відокремити жовтки від білків. До цукру з маргарином по одному додати жовтки: спочатку один – перемішати, потім другий – так усі п'ять. Поступово всипаємо борошно, перемішуємо, щоб вийшла однорідна маса. Додаємо розпушувач, дрібку солі, капуцино. Окремо збиваємо білки близько 10 хвилин, щоб вийшла стійка піна, і вводимо їх в основну масу.

Духовку розігріваємо до 180°C. Змащуємо форму вершковим маслом і викладаємо приготоване тісто не більш як на 1/2 її висоти. Залишаємо на півгодини, щоб набуло. Ставимо в духовку і випікаємо 50 хвилин.

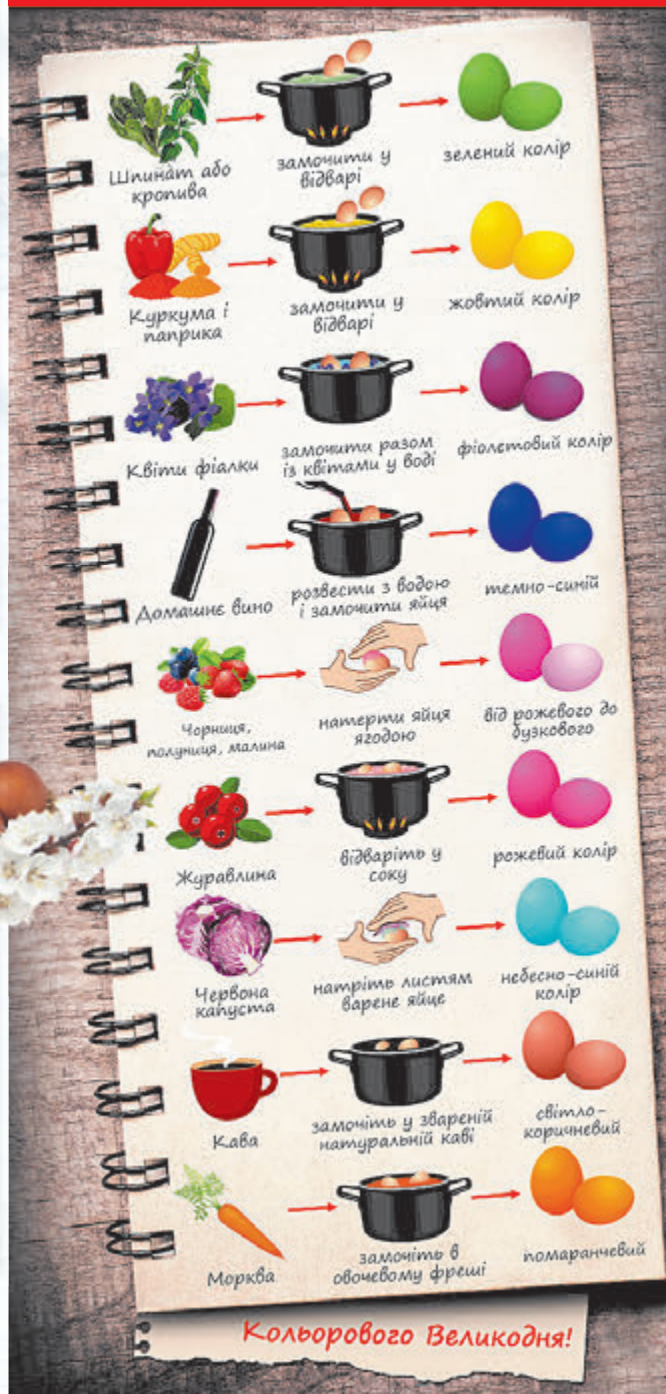
АРОМАТНА

Наявність у тісті цитрусових забезпечує цій випічці яскравий колір і насичений смак

Інгредієнти: 6 яєць, 200 г вершкового масла, 100 г дріжджів, 1 ч. л. солі, 200 г цукру, 1 апельсин і цедра одного лимона, 0,5 скл. молока, борошно.

Приготування. Розчиніть дріжджі в теплому молоці й просійте до них трохи борошна. Дайте опарі постояти в теплому місці близько години. Потім додайте в неї яйця, збиті з цукром, розтоплене масло, сіль, стертий на тертці апельсин, цедру лимона і замісіть, поступово підсипаючи борошно (місити треба якомога довше – понад півгодини). Готове тісто розкладіть у змащені форми й дайте трохи підійти, змажте яйцем і випікайте при середній температурі.

Натуральні методи фарбування крашанок



Інфографіка 24tv.ua.

Фото news.pn.



ЩОБ ПАСКА ВДАЛАСЯ

- Всі продукти для приготування великоднього хліба (крім білків для глазури) необхідно заздалегідь (як мінімум за годину) дістати з холодильника.
- Здобне тісто любить тепло, тому при його приготуванні не повинно бути протягів.
- Дуже важлива консистенція тіста: воно має бути не надто рідким і не загустим, при різанні ножом тісто не повинно до нього прилипати.
- Перевірити, чи достатньо підрухалося тісто у формах, доволі просто – злегка натисніть пальцем: відпружинить – пора пекти, слід залишається – нехай ще постоїть.
- Якщо ви печете паску у високій формі, доцільно прикрити верх змоченим листком паперу для випічки, щоб верхня скоринка не підгоряла.

Цікаві рецепти пасхальних наїдків

- **СКУШТУЙТЕ!** Так уже здавна повелося, що українці докладають усіх зусиль, аби на це величне свято стіл вгинався від печеного й вареного, щоб і рідних смакотою почастувати, і гостей здивувати

СВИНИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

Фото vkyseda.ru.



Поєднання м'яса із сухофруктами – це завжди цікаво, оригінально і неймовірно смачно

Інгредієнти: 1 кг свинини, 200 г чорносливу без кісточок, 6 зубочків часнику, 150 г майонезу, 3 ст. л. гірчиці (меленої або в зернах), 0,5 ст. л. паприки, 0,5 ст. л. меленого духмяного перцю, чорний мелений перець та сіль – за смаком.

Приготування. Чорнослив сполоснути і залити теплою водою на 20 хвилин. М'ясо помити, позрізати плівки й сухожилля, обсушити. Часник пропустити через прес, додати сіль, перець і перемішати. Половину чорносливу відкласти цілим, а другу половину подрібнити. М'ясо змастити часниковою масою, зробити глибокі надрізи, нафарширувати їх подрібненим чорносливом та часниковою сумішшю і залишити на 2–3 години, щоб просочилося. Змішати майонез із гірчицею та паприкою. Покласти свинину на фольгу, обмазати гірчично-майонезним соусом, зверху викласти цілий чорнослив, загорнути у кілька шарів фольги і залишити як мінімум на 5–6 годин для маринування, після чого покласти на деко і запікати при 200°C у духовці близько години. Потому зняти або розрізати фольгу і пекти ще 20 хвилин до рум'яної скоринки.

ВАРЕНО-ПЕЧЕНИЙ КУРЯЧИЙ РУЛЕТ ЗІ СПЕЦІЯМИ

Ніжний і ароматний курячий рулет готується без начинки, виключно з курячого м'яса із додаванням спецій

Інгредієнти: 0,5 кг курячого філе, 2 зубки часнику, 2 лаврові листки, коріандр, чорний мелений перець та сіль – за смаком.

Приготування. Куряче філе відбити, щоб воно мало рівномірну товщину. Натерти м'ясо сіллю та спеціями і залишити на годину, щоб замаринувалося, тоді згорнути його в рулети, замотати у фольгу, скласти у високу форму для запікання і налити води, щоб вона покрила м'ясо приблизно на дві третини. У воду додати порізані скибочками часник, лавровий лист і сіль. Пекти у розігрітій до 200°C духовці 1–1,5 години. Остудити готові рулети, не дістаючи їх із форми, а потому поставити на 2–3 години в холодильник. Перед подачею на стіл фольгу зняти, а м'ясо нарізати тонкими скибочками.

ШИНКА «ІДЕАЛ»

Фото ukrainians.today.



За цим рецептом вона виходить дуже ніжна, смачна, в міру соковита. Маринад годиться для різних видів м'яса

Інгредієнти: 5 кг шинки, 200 г солі (по 100 г на сухий і мокрий маринад), по 1 ч. л. меленого перцю і цукру, 1 головка часнику, 5–6 лаврових листків, духмяний перець, гвоздика (до смаку).

Приготування. Змішати 100 г солі, по 1 чайній ложці цукру і чорного перцю, подрібнений часник. М'ясо промити, обсушити, натерти цим сухим маринадом, покласти в емальований посуд на 24 години. Через добу закип'ятити 2 л води, додати 100 г солі, лаврове листя, гвоздику, духмяний перець. Охолодити маринаді і залити ним шинку. Щодня перевертати. У такому

розсолі м'ясо можна тримати до тижня. Потому вийняти з маринаду, загорнути в марлю (для копчення) або пергамент чи рукав для випікання і закоптити чи спекти.

САЛАТ «ПАСХАЛЬНИЙ» З ЯЛОВИЧИНОЮ

Швидкий у приготуванні, ситний і свіжий, він стане окрасою святкового столу

Інгредієнти: 300 г вареної яловичини, 1 цибулина, 2 ст. л. оцту (9%), 2–3 мариновані огірки, 6–8 помідорів чері, пучок листя салату, 4–5 гілочок петрушки, 2 ст. л. олії, сіль, перець – за смаком.

Приготування. Відварене м'ясо нарізати соломкою. Цибулю почистити, покряяти півкільцями, скласти в миску, залити оцтом і залишити на 10–15 хвилин, після чого маринад зцідити. Огірки нарізати соломкою. Змішати в мисці м'ясо, цибулю й огірки, посолити, поперчити за смаком, заправити олією. Листя салату промити, обсушити і встелити ним пласку тарілку чи блюдо. На нього гіркою викласти салат, прикрасити помідорами чері та петрушкою.

САЛАТ ІЗ КУРЯТИНИ ТА СИРІВ

Усього з кількох простих компонентів виходить справжнє кулінарне диво

Інгредієнти: 400 г курячого філе, по 150 г твердого сиру та бринзи, 2 ст. л. лимонного соку, 1 ч. л. медової гірчиці, 4 ст. л. оливкової олії, 1 пачка сухариків, листя салату.

Приготування. Замариновану у спеціях курячу грудку запекти, охолодити. Нарізати м'ясо і сири великими кубиками, перемішати. Для заправки змішати гірчицю, лимонний сік та олію до однорідного стану. Пласку тарілку встелити листям салату, на нього викласти курятину і сир, полити заправкою і посипати сухариками.

Фото poshepk.com.



Не відмовляються люблячи



Початок на с. 20

— Невже немає іншого виходу?
— Є! Можеш народити і відмовитися від малюка. Він однаково ніколи не зрозуміє, є у нього мати чи ні.
— Чудово. Це й справді вихід. Дякую, лікарю.

— На здоров'я. Тільки краще було б убити.

— Чому?

— Наче й не здогадуєшся, як можуть поводитися з дебілами.

Перетворююся в слух.

— Всіляко знущуються з них. Виміщають свою злість. Але вони, так принаймні мені здається, почуваються мов у ліфті, що закрився за ними назавжди. У ліфті, з якого немає виходу. Є лише одне відчуття — льодяний жах, який постійно сковує мозок. І це несправедливо... Щасливо. Гарних вихідних. Ти в мене на сьогодні остання пацієнтка.

Виходжу з кабінету й сідаю у крісло. Через кілька хвилин лікар замикає двері кабінету і біжить униз сходами.

Обдумую ситуацію. Нічого страшного. Як тільки народжу, того ж дня відмовлюся від цього дебіла і таки забуду все, як кошмарний сон. Чи дебілку? Навіть не спитала, який кошмар із вулиці В'язів має з'явитися на світ.

Я сиджу кілька хвилин, а тоді прямую до ліфта.

Справедливо-несправедливо, граю в ромашку, натискаючи на кнопку.

Ліфт тихо хурчить. Поїхали!

Кабіна нервово смикнулася і зупинилася.

Натискаю на кнопку «Виклик». Сигналу немає. Мені одразу ж бракує повітря. Думаю про те, що задихнуся тут від його нестачі.

Кілька хвилин стукаю в стіну і верещу. Мені ніхто не відповідає.

Знову тисну на кнопку першого поверху.

Ліфт поволі рухається. Знову зупиняється. Дверцята нервово тремтять, поволі розсуваючись. Витираю з лоба піт. І знову вкриваюся потом. Двері розсунулися лише на кілька сантиметрів, лише для того, щоб виділяти мені повітря.

Приїхала. Дико лементую. Мене ніхто не чує.

Опускаюся на підлогу. Чого



Фото medic.ua.

стовбичити? П'ятниця. Попереду два вихідні. Моя ж ти доленько.

Як тут тісно, наче в труні. Як тут темно, наче в труні. Як тут тихо, наче в труні, так, наче в труні, житиме моя дитина?..

Ні.



— Я не писатиму відмову, лікарю, — кажу, притискаючи дитину до себе.

Хто сказав «ні»?

Я?

Так!

Моя дитина житиме зі мною. Ніхто ніколи не знущатиметься з неї, не зганятиме на ній свою злість.

Сміюся.

Чого?

А що робити, коли відходять води?

Господи, як боляче!

Лементую на повні легені.

Нікого.

Невдовзі до мого приєднується і крик маляти.

Яке щастя, що в моїй сумочці знайшлися манікюрні ножиці, щоб перерізати пуповину. Яке щастя, що на мені шерстяний светр, ниткою з якого перев'язую її.

Притискаю до себе дитя. Воно знаходить губами груди. А я просто знемагаю від спраги.

Дитина наче розуміє, що відбувається, і майже не вередує.

Притискаю її до себе.

— Дякую, мій, моя...

Нарешті здогадалася глянути.

— Моя маленька донечко.

Цілую крихітні щічки.

... Нас знаходять у понеділок вранці.

Мій дільничний.

Ми з дочкою міцно спимо, коли двері ліфта широко розчиняються.

— Я не писатиму відмову, лікарю, — кажу, притискаючи дитину до себе.

— І не треба, — погоджується він. — Маля на вигляд цілком здорова.

— Але ж ви... — нагадую його слова.

— Не я, — сміється він, беручи в мене з рук дитину, — а стара клята техніка.



№ 4 (38)

Сторінка для наймолодших

«Робокар Полі»

Дітки, ви колись мріяли перетворитися на дуже крутого і сильного супергероя, щоб допомагати людям і вміти долати будь-які труднощі? Наші гості можуть робити це без проблем. Зустрічайте: безстрашна команда робокара Полі!

ВІЗИТІВКА «ЧИТАНКИ»

«Робокар Полі» – південнокорейський комедійний мультсеріал про рятувальну команду, що виходить із 2011 року. Дії розгортаються на острові в маленькому вигаданому місті Брумс, де живуть машини і люди. Головні герої – поліцейський автомобіль, робокар Полі, пожежна машина, роботак Рой, авто «швидкої» медичної допомоги, робовен Ембер, і рятувальний вертоліт, робокоптер Хеллі. Разом

із ними працює їхня симпатична подруга – диспетчер Джин. Команда завжди допомагає жителям, тому що герої можуть трансформуватися в роботів.

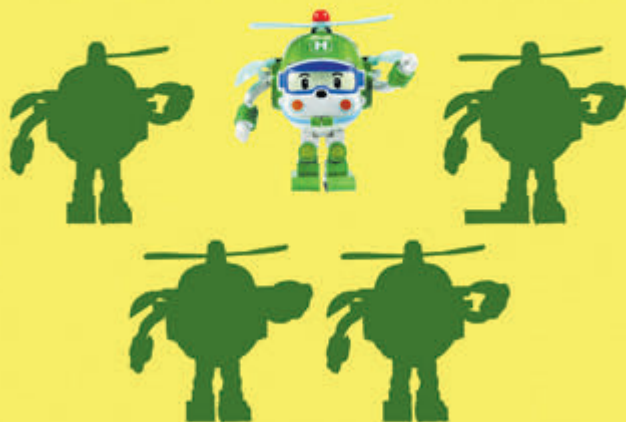
Фото igrygame.org.



Фото gifts-toys.com.ua.

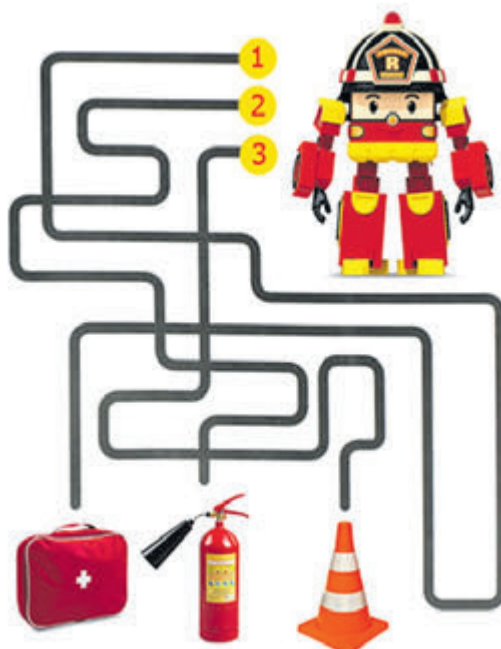
Пильним оком

Знайдіть тінь робокоптера Хеллі.



Заплутані доріжки

Яким шляхом Рой може дістатися до вогнегасника?





Із першого зошита

Прийшла весна

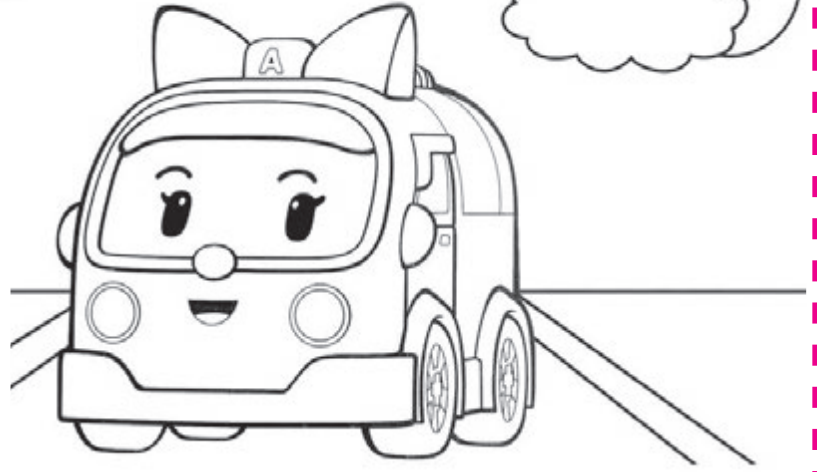
Весна ішла,
 немов та чарівниця,
 Все оживляла і тепло несла.
 Раділи люди, квіти
 і травиця,
 «Весна прийшла!» —
 я чула звіддаля.
 Розтанув сніг,
 дзюрчала скрізь водиця.
 «Весна прийшла!» —
 подумала і я.

Ангеліна ЮРЧИК,
 с. Теклине
 Камінь-Каширського району.



Яскрава палітра

Розмалуйте робовена Ембер.



Розгадай зі старшими!

Кросвордик



По горизонталі:

5. Сторона трикутника.
 7. Солодка ... 8. Німецьке авто з емблемою у чотири кільця.
 9. Літальний апарат.
 12. ... - джерело знань. 13. Зацукрований фрукт.

По вертикалі:

1. Ударний музичний інструмент. 2. Сховище для ручок, олівців. 3. Запорізький воїн. 4. Дівчача прикраса, що нагадує корону. 10. Українська народна казка «...-телесник». 11. Наголоє у слові. 12. Ранкова страва - манна ...

Домашнє завдання

Діти, пропоную долучитися до нового флешмобу, зробивши нашу планету чистішою. Сфотографуйте засмічене місце, приберіть його і зазнімуйте, який ви отримали результат. Це можуть бути світлини прибирання біля свого дому, школи, дитячого майданчика. Зберіться з рідними, друзями чи однокласниками — і зробіть добру справу! Фото «до» і «після» надсилайте нам.

Адреса: 43025, м. Луцьк, просп. Волі, 13, місячник «Читанка для всіх» з позначкою «Мультиляндія», електронна скринька chytanka77@gmail.com, viber 0996634540.








chytanka77@gmail.com

viber 0996634540.



Сторінку підготувала Олесья БАНАДА.

РОЗУМОВА АТАКА

						Місто в Черкаській області				
	Столиця Куби	Музичний гурт «... Віта»								
						Збірник законів Візантії				
		Місто у Нігерії						Сорт печива		
	Три грецькі богині долі	Українс. рок-гурт «...-Грей»				Християнин, друг апостола Павла				
						Порт в Йорданії			Муза історії в грецькій міфології	
	Америк. актор, «Сім'я Адамс»	Гранична лінія			Свєрейс. народна пісня «Хава ...»	Інь і ...		Непізнані об'єкти	Деталь сорочки	
				СВЯТО		Італійськ. письменник, філософ				
	Роман Т. Драйзера	Одиничний вектор	Народн. поет-співець у Кавказців		Східний вітер			Контрторський службовець	Народність в Іспанії	
			Французький композитор				Свєчник для кількох свічок	Короткий залізний меч скіфів	Америк. актор ... Дуглас	Чоловіче ім'я
		Український музичний гурт					Японська боротьба			
					Контрольно-ревізійне управління					Розмінна монета Данії
					Купівля великої партії товару	Диск для відліку кутів у теодоліті				
	Америк. винахідник телеграфу	Плаваючий землероб. агрегат					Основна частина цінних паперів	Екіпаж в Англії		
					Автор роману «Таємний посол»	Вид образотворчого мистецтва			Фронт (антонім)	Богиня щастя та краси в індуїзмі
	Виконання церковних пісень двома хорами									
					Руда титану	... Ховард, америк. актор, режисер				
								Цар Фів у грецькій міфології		Іннокентій
					Історич. роман Хоткевича					
						Біблійна велика морська потвора		Трамвай з кінною тягою		

● ЧАРІВНА ГОЛКА

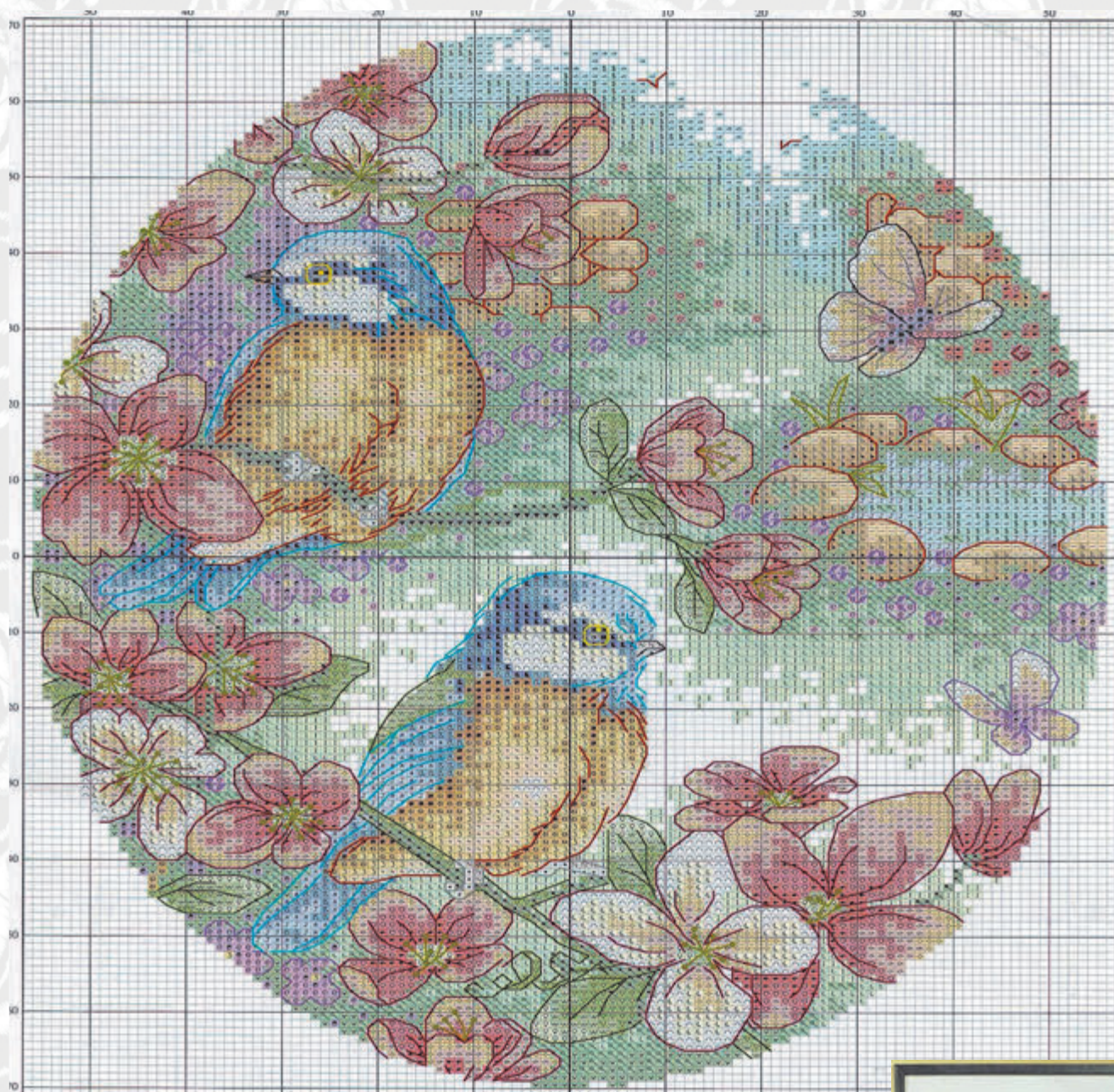


Фото: bluebelle.gallery.ru.

«Весна іде, красу несе — і тій красі радіє все...»

Хіба така вишивка зоставить когось байдужим? Хочете створити в оселі атмосферу позитиву й натхнення — беріться за голку.



А в нашому тижневику «Цікава газета на вихідні» — схема вишивки щотижня!

Передплатіть — і матимете й ви яскраві узори!

Передплатні індекси: для Волині — 60304,
для Рівненщини — 60312, для інших регіонів України — 60307.

Цікава

ГАЗЕТА 
на вихідні

Не відмовляються люблячи

● **ЖИТТЯ, ЯК СЕРІАЛ** Ну от, так я й знала! І чого було не піти пішки! Всього лише п'ятий поверх! Ніжки стомилися! А навіщо було одягати такі височезні каблукі, коли перебуваєш на дев'ятому місяці вагітності?

Sandra OLEK

Бо моя вагітність стала мені потрібною так, як жабі парасолька! Щойно пройшла УЗД і довідалася, що має народитися неповноцінна дитина. І чого було так довго, до самого кінця вагітності не ставати на облік? Чого зволікала, раз вирішила таки народжувати малюка від цього ненормального Алика. Від наркомана. І як можна було закохатися у хлопця, що колеться? Вірити, що заради мене він



Фото: ivona.bigmir.net

вачував мене у своїй загибелі.

Його мати проклинала мене. Але як тільки довідалася, що я ношу від нього дитину, замовкла й наче зраділа. Син однаково був «конченим», а внука можна виховати гарною людиною.

— Золота моя дівчинко, — цілувала в щокі губами, схожими на Аликіві, — донечко. Бережи себе. Не хвилюйся. Тобі не можна. Не нашкодь дитині.

Та нашкодив він, Алик. Сьогодні, на сьомому місяці, звернулася на УЗД. І — страшна правда.

— Дитя народиться неповноцінним. Диви, такі побачив, хоч яка у нас паршива техніка! Коли вже змінять на нову, — бурчить про себе лікар.

— А що можна зробити?

— Викликати штучні пологи.

— Ні, ні! Тільки не це! Дитина ні в чому не винна.

— А ти?

— Що — я?

— Ти винна?

— Теж — ні.

— То навіщо ж ламати собі життя?

Продовження на с. 15

Щойно пройшла УЗД і довідалася, що має народитися неповноцінна дитина.

стане людиною? Ото дурапа! А всі ж попереджали. В один голос кричали

не робити цього. Не послухала. Пішла за голосом серця. А воно й завело у пастку. В ліфт. Уже ж було відмовилася від Алика. Він востаннє проводжав мене додому, просив не кидати, дати йому ще один шанс. Зайшли в ліфт. Жадібно цілував руки. Безперестанку натискав на кнопки. А тоді допався до мене.

Коли вийшли, сказала: — Бувай! Більше не побачимось. Хіба що в кошмарному сні.

Сон став дійсністю, коли зрозуміла, що стану матір'ю.

Не встигла навіть повідомити про це Алика. Він вколовся завеликою дозою, написавши перед цим записку, в якій звину-

● ВАЖЛИВО ЗНАТИ

КАЛЕНДАР ЗНО - 2019

ГРАФІК ПРОВЕДЕННЯ ОСНОВНОЇ СЕСІЇ ЗНО 2019:

✓ Математика	21.05
✓ Українська мова і література	23.05
✓ Іспанська, німецька та французька мови	27.05
✓ Англійська мова	28.05
✓ Фізика	30.05
✓ Історія України	4.06
✓ Біологія	6.06
✓ Географія	11.06
✓ Хімія	13.06

