

Операція КОНСЕРВАЦІЯ:

що літом вродить, то зимою не шкодить!



с. 13–15 »

Читанка ДЛЯ ВСІХ

8 серпня
2019 року №8 (10)
Ціна 6,5 грн

корисні поради

Лідія Таран не жалкує про службовий роман і тепер здійснює мрії хворих діток



● **ІСТОРІЯ НОМЕРА** Хоча раніше відома телеведуча вважала найгіршою професією... журналістику, проте саме вона принесла їй успіх та зробила по-справжньому щасливою

Фото tsn.ua.

с. 3–5 »

● **ЗОЛОТІ СЛОВА**

Василь СЛІПАК-МІФ:

«Діти загиблих — наші діти...»

А ви про це задумувались?

с. 9 »



Фото inlivi.in.ua.



Фото gazeta.ua.

Від ляльок Оксани Сальникової плачуть політики

● **СВОЯ СПРАВА**

Полімерна глина та шерсть кози в умілих руках майстрині перетворюються на неймовірної краси вироби, які коштують сотні доларів (на фото)

с. 10–11 »

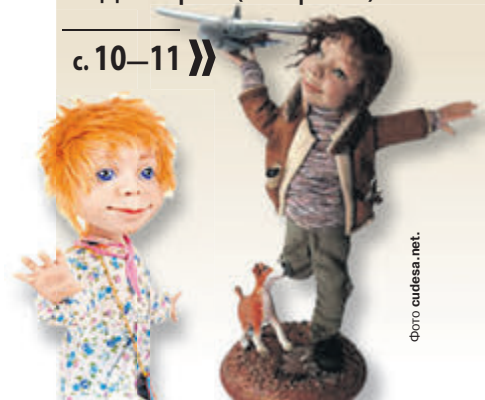


Фото cardesa.net.

**Увага:
конкурс!**

«...Й ось тепер готов я теж до Зеленського в кортеж!»

● **СТОПКАДР** Ну хіба не влучно? Переконані, що від цього підпису до запропонованого нами фото розсміявся б і сам пан Президент – як він це робив раніше у популярній програмі «Розсміши коміка», а тепер усміхається у новоствореному Офісі Президента. Бо підозрюю, що ідей-перлів, як закінчити епоху бідності, що надходять до нього від новообраних слуг народу, вистачає з надлишком. Усі ж знають: шеф любить вишуканий гумор! Тому навіть заяви на звільнення йому приносять, щоб викликати усмішку: «За власним бажанням з моменту бажання»

Олександр ЗГОРАНЕЦЬ,
головний редактор газети
«Читанка для всіх»



Не обійшли політичної теми на цій світлинці із конем і наші читачі. Хоча більше переважала економічна. Втім, політика й економіка – це близьюки, як Порошенко і «Рошен», як Коломойський і «1+1», як Зеленський і «Слуга народу»... Все, щоб не пришили нам політики, читаємо ваші підписи! 😊

Для «продовження життя»
«Запорожця» та пенсіонера
запрягли ми вороного
з дозволу «міліціонера».

За кордон нас не пустили:
не працюють «СТОПи»...

Підказали, що зробити,
щоб бути в Європі.

Ми салон свій оновили,
поладнали «СТОПи»,
То тепер нам шлях відкриють
до країн Європи?

(Адам ЛОЙКО,
м. Луцьк).

©foto.prikolli.ua



“
**Це – новий бренд
в команді ЗЕ:
Не «Мерс», не «Форд»,
але везЕ!!!**

* * *

Продав мотора і руля –
і придбав собі коня!
І в селі радіють всі:
«В нас тепер своє таксі!»
(Ілля ВАСИЛЮК,
с. Нуйно Камінь-Каширського
району Волинської області).

* * *

«Запорожець» – не машина.
Може, краще кінська сила?
(Валентина КЛЮЧНИКОВА,
м. Луцьк).

* * *

Пів авта продав – фігня,
Та зате купив коня:
Буду мчати в колісниці,
Як цар перський до цариці.

* * *

Електрокари нині в моді
І на Заході, й на Сході.
Там, у них, – електрокари,
А у нас лиш коник карий.
Розженемось до галопу –
І обскачемо Європу!

(Микола ШОСТАК,
м. Луцьк).

* * *

Начебто недосконала
ця модель, гібридна,
Зате наша, плоть від плоти, –
українська, рідна!..
Запорожець і коняка –
завжди невід'ємні:
В історичний мирний час
і в роки буремні!

* * *

Стопроцентний ККД –
це звучить незвично:
Сіна шмат на 100 км –
то є фантастично!

* * *

Ще не вмерла Україна
і не вмере ніколи,
Якщо є ще «жопарожець»
у діда Миколи!
Цей гібридний апарат
бензину не просить:
На заправку дід Микола
йому сіно косить!

* * *

Це – новий бренд в команді ЗЕ:
Не «Мерс», не «Форд», але везЕ!!!
(Валерій НЕКРАСОВ,
м. Луцьк).

**Автори останнього підпису і того,
що винесений у заголовок, – Валерій
Некрасов і Микола Шостак – переможці
нинішнього конкурсу, тож заслугою між
собою розділять 250 гривень призових:
по 125 гривень на брата. Дякуємо за
крутезне відчуття гумору і слова!**

Нове завдання на с. 12

**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. Воли, 13

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

Телефонуйте: у приміально – (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
Регістраційний номер
Серія КВ №23544-13384Р

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

Тираж 8 000 Замовлення № 323

Лідія Таран не жалкує про службовий роман і тепер здійснює мрії хворих діток

● ІСТОРІЯ НОМЕРА

Найгіршою професією відома телеведуча вважала... журналістику, проте саме вона принесла їй успіх та зробила по-справжньому щасливою

Інна ПІЛЮК

БЛАТИ І ЗНАЙОМСТВА БАТЬКИ «ОБРУБАЛИ» НА ПОЧАТКУ НАВЧАННЯ

Мама знову допізна немає. У неї інтерв'ю, у неї подія, у неї робота... Новини не питають, коли їм статися, тому мало який журналіст іде додому о 18.00. Тато, письменник та сценарист, теж рідко буває ввечері вдома. Творчі люди і графіки — речі несумісні. Батьки телеведучої Лідії Таран мали якраз такі професії. Дівчинка ж усупереч твердженню про яблуно і яблуко, яке має впасти недалеко, вирішила нізачо не продовжувати цю династію.

Свою донечку батьки свідомо віддали в україномовний клас. «Мені здавалося, що там училися такі собі ізгої стандартного радянського російськомовного середовища Києва 1980-х років. Зі мною дружили ситуативно: з ким сиджу, хто списати просить. А так подружки мене переважно соромилися. Мабуть, я їм була нецікава, а може, й через той мій нестандартний клас, — пригадує Лідія. — Навіть у школу з одного двору ми йшли різними дорогами».

Навчання дівчинці давалося легко, але своїм успіхам вона раділа мало. Хотіла вчитися, як усі, аби навіть оцінками не виділятися серед

фото: liza.ua



«ТСН» не сприймаю як вершину своєї кар'єри. І хоча серед його ведучих лишилися самі дівчата, будь-які заздрощі — це точно не про нас».

Лідія і дотепер твердить, що робота — це її найбільша любов.

ровесників. Тому якось надумала потроху прогулювати уроки. Аби не нудьгувати на вулиці, йшла до бібліотеки. Зрештою, «підкориговане» таким чином навчання дало збій: на обраний факультет міжнародних відносин Лідія не змогла вступити.

Аби не гаяти часу і не чекати наступного року, подала документи все ж на передбачувану у її родині журналістику. Хоча працювати за фавором усе одно не планувала: в уяві

завжди поставала мама, яка пише ночами і заробляє копійки.

На вибір факультету батьки зреагували несподіваною заявою: жодної допомоги від них «по блату» і «по знайомству» не буде. «Приїхали», — на мить промайнуло в голові у Лідії. Та розгубленість згодом несподівано змінилася на захват майбутньої професією. Це була стовідсотково її сфера. Тут ти говориш для тисяч, а то й мільйонів людей. Ти той, кому вони вірять і завдяки кому часто приймають рішення. Лідія і дотепер твердить, що робота — це її найбільша любов.

Продовження на с. 4



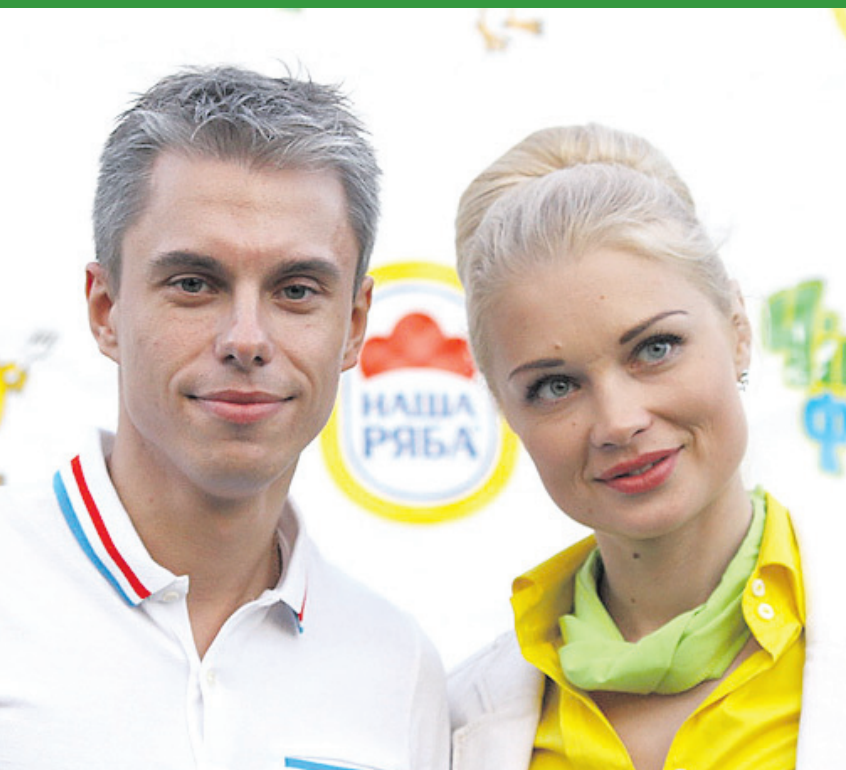


Фото lady.tochka.net.



Фото 1plus1.ua.

Плід кохання з Андрієм Доманським — донька Василина.

Початок на с. 3

НУ ХТО Б ПЕРЕД ТАКИМ ВСТОЯВ? АЛЕ ЛОВЕЛАС ТАК І НЕ ПОКЛИКАВ ПІД ВІНЕЦЬ

Та все ж кохання конкурувало у праві називатися пріоритетом у житті телеведучої. Під час роботи на «Новому каналі» вона познайомилася з колегою Андрієм Доманським. Жартівник, красунчик, харизматичний — ну хто б устояв перед таким? Але є мінус: він одружений. Тому їхні стосунки довгий час були на рівні симпатії, Лідія категорично не хотіла мати справи із сімейним чоловіком. І тільки коли Андрій розлучився з першою дружиною, дівчина наважилася на більш серйозні стосунки.

Якщо говорити юридичною мовою, то далі цивільного шлюбу у них не пішло. А простіше — ловелас так і не покликав біляву красуню під вінець. Найгарніша пара українського телебачення, як їх часто називали, офіційно парою так і не стала. Причин ніхто з них не озвучує. Якщо вірити джерелам, близьким до молодих людей, то стосунки припинилися вкрай дивно: Андрій повернувся сам із відпочинку в Італії, а Лідію залишив там. Просто сів у авто і поїхав додому...

Після розриву Андрій Доманський одружився, має у цьому шлюбі ще двох дітей (всього їх у телеведучого шестеро). Дівчина ж особисте життя тримає в таємниці: «Мені при-

писують стосунки і з одруженими колегами, і з чоловіками, яких я бачила від сили разів зо два. Через такі плітки постійно живу в напрузі, на що не заслуговую». Зірка додала: її обранець точно не має бути ревнивим, бо він просто не витримає нескінченних новин жовтої преси про її нібито численні романи.

ДОНЬКА — МАМИНА, А ВДАЧА — ТАТОВА

Лідія запевняє, що анітрохи не шкодує про проведені разом з Андрієм роки. Вона отримала з цих стосунків досвід, і головне — у неї підростає їхня спільна дочка Василина. Дівчинці зараз 12. Від батька успадкувала його впізнавану щілинку між зубами та вміння жартувати: у шоу «Розсміши коміка» вона нещодавно виграла 50 тисяч гривень!

Лідія розповідає, що з тих

Щоб гарно виглядати на екрані, постійно потрібно підтримувати свою фізичну форму.



Фото 1plus1.ua.

Мені приписують стосунки і з одруженими колегами, і з чоловіками, яких я бачила від сили разів зо два. Через такі плітки постійно живу в напрузі, на що не заслуговую.

пир, як стосунки з Андрієм закінчилися, минуло майже 10 літ, тому обговорювати їх нерозумно: «Він побудував нову сім'ю, у нього є дружина, діти. І я не маю права говорити про нього,



«Тут сліз замало — треба боротися!» — так каже Лідія про свій соціальний проєкт «Здійсни мрію».

Фото tsn.ua.

тому що це давно не моя історія. Можу тільки сказати: результатом нашого союзу — донькою Василюю — я задоволена».

Стосунки доньки з батьком не завжди є безхмарними. Іноді бувають моменти, коли Василюю зізнається мамі, нібито тато її не любить. «Таке буває у кожної дитини, яка виховується одним із батьків. Після того, як з'являється тато і вони проводять якийсь час разом — знову все налагоджується. Це нормально», — запевняє зіркова мама.

ЧУЖІ МРІЇ СТАЛИ ВАЖЛИВІШИМИ ЗА СВОЇ

Поза основною роботою у службі новин на каналі «1+1» друзі знають Лідію як надзвичайно енергійну, легку на підйом та авантюрну людину, яка любить гірськолижний спорт, завдяки чому у свої 42 роки має відмінну фізичну форму. Сама вона зізналася, що ніколи не сиділа на дієті і її струнка фігура — це результат активного способу життя. Кататися їздить переважно на європейські курорти. Почуває себе за кордоном абсолютно комфортно, адже володіє французькою та англійською мовами.

Зараз Лідія займається ще й соціальним проєктом «Здійснити мрію», мета якого — реалізувати заповітні бажання важкохворих дітей в Україні. Ідею вона запозичила у міжнародного

Фото 1plus1.ua.



Нещодавно мамина помічниця виграла в шоу «Розсміши коміка» аж 50 тисяч гривень!

руху «Make a wish» («Загадай бажання»), що розпочався ще тридцять років тому в США з виконання мрії хлопчика Кріса, який хворів на рак крові і хотів бути поліцейським та затримувати злочинців. Тоді ледь не вся громада невеликого містечка об'єдналася заради її здійснення.

Журналістика подарувала Лідії безліч нових знайомств, завдяки яким вдається втілити в життя найбільш неймовірні дитячі бажання. Вона активно залучає бізнес (часто реалізація задуму є доволі затратною), шукає

унікальних фахівців, які допомагають у практичній стороні справи: «Мріючи, діти сміливішають у своїй уяві, вони стають частиною реального життя, виходять за межі лікарні і важких процедур. Ми взяли на себе відповідальність реалізувати тисячі бажань маленьких мрійників, і ми тільки стали на цей шлях».

Тож побажаймо Лідії і її команді успіху!

За матеріалами liza.ua, tv.ua, gazeta.ua, krona.niko.ua, ukrainians.today.

«В усіх так? Чи тільки в мене?»

● **МЕДИЧНИЙ ЛІКБЕЗ** Подібні запитання авторитетному гінекологу, заслуженому лікарю України, кандидату медичних наук Тетяні Євгенівні Ткачук (на фото) часто ставлять представниці прекрасної статі, які не знають, як відрізнити здорові, природні фізіологічні виділення від патологічних. Тож спробуємо внести ясність у деякі аспекти цієї делікатної теми



— Мене звати Інна, я мама трьох доньок, телефоную вам із Сарн Рівненської області. Чи нормально, коли в зовсім юній дівчині виникає потреба користуватися щоденними прокладками?

— До початку періоду статевого дозрівання виділень із піхви бути не повинно. Наявність їх до 10-річного віку свідчить про захворювання шлунково-кишкового, сечовивідного або статевого шляхів. Приблизно за рік до першої менструації у дівчаток можуть з'явитися слизові білуваті або жовтуваті виділення без запаху (або зі слабким кислуватим відтінком). Це обумовлено гормональною перебудовою організму й необхідно для зволоження стінок піхви та захисту від інфекцій, але не повинно супроводжуватися дискомфортом, свербінням, печією, болем. В іншому випадку потрібно звернутися до лікаря-гінеколога.

— У мене періодично посилюються неприємні виділення, незважаючи на те, що ми з чоловіком дотри-

муємося правил гігієни. В усіх так? Чи тільки в мене? І як цьому заридити? — запитує Олена К. із Сумщини.

— Для нормальних піхвових виділень характерне циклічне змінювання їх залежно від фази менструального циклу. В першій половині вони невеликі, водянисті або слизові, однорідні чи у вигляді грудочок, безбарвні або

Синтетичні мінітрусики, які так любляють одягати дівчата й молоді жінки, здоровим одягом не назвеш.

білуваті чи жовтуваті. В період овуляції (середина циклу) — рясніші, більш тягучі. Потім виділення дещо зменшуються і стають кремоподібними, а перед менструацією їх кількість знову збільшується. Водночас існує багато факторів, які змінюють характер піхвових виділень — початок статевого життя, зміна статевого партнера, вагітність, прийом гормональних контрацептивів, якість засобів інтимної гігієни, спідньої білизни. Наприклад, синтетичні мінітрусики, які так любляють одягати дівчата й молоді жінки, здоровим одягом не назвеш.

— А як упевнитися, що це не пов'язано з якоюсь хворобою? — допитується пані Олена.

— Вам потрібно звернутися до свого лікаря, який обстежить вас і пересвідчить, чи не є причиною ваших неприємностей патологія шийки матки, опущення

статевих органів, вагітність, інфекції. Виділення з домішками крові бувають при ерозіях, поліпах, дисплазіях, раку шийки матки і потребують гінекологічного, кольпоскопічного, цитологічного, гістологічного досліджень. Важливо також визначити, чи нема інфікування вірусом папіломи людини, що підвищує ризик розвитку передраку та раку шийки матки, піхви та зовнішніх статевих органів у 100 разів.

— Кожній із нас хочеться бути в усіх аспектах бездоганною. Розумію, що з природою не посперечаєшся, але, можливо, є якісь доступні й прості методи нормалізації виділень? — цікавиться Анна Василівна з Коростеня, що на Житомирщині.

— Раджу по можливості відмовитися від використання парфумованих та дезінфікуючих засобів гігієни, не носити тісної білизни. На стан нормального піхвового вмісту впливають хронічні захворювання та запальні процеси статевих органів і шлунково-кишкового тракту, сечовидільної системи, зниження захисних сил організму, недотримання гігієни, пологи, аборти, викидні, часта зміна статевих партнерів, незахищений секс, гормональні порушення, нездоровий спосіб життя, неправильне харчування, безсистемне вживання антибіотиків. При появі незвичних піхвових виділень слід проконсультуватися з лікарем-гінекологом.

— Постійно сама лікую молочницю, бо вже знаю як. Проте дуже часто вона знов і знов нагадує про себе, — скаржиться Маргарита С., жителька Луцька.

— Чомусь багато жінок самі собі встановлюють діагноз — «молочниця» і самі лікуються, як правило, без ефекту. Насправді частіше причиною дискомфорту є порушення співвідношення бактеріальних складників (дисбіоз) піхвових виділень, який призводить до їх збільшення, виникнення печії, свербіння, болю. Відсутність своєчасного правильного лікування в такому випадку може призвести до підвищення ризику зараження статевими інфекціями, непліддя, збільшення кількості ускладнень після гінекологічних операцій, ендометриту, позаматкової вагітності, викиднів тощо. Тому вам треба йти не до аптек, а до кваліфікованого гінеколога.

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



Завжди зберігайте інтерес до життя, який є у дітей.

Фото tutkatamka.com.ua.

Впевнено скажіть собі: «Я думаю, що зможу...»

4 звички зрілої пані, які стирають вік

● **ПСИХОЛОГІЯ ВЗАЄМИН** У своїх середніх літах жінка має такий зовнішній вигляд, на який заслужила. Всі її емоції, які вона найчастіше переживала в більш ранні роки, тепер відобразилися у зморшках на обличчі. Їх можна спробувати розгладити за допомогою кремів та пластичної хірургії, але те, що у нас всередині, розгладити не вдасться...

Анна БАГДАСАРОВА,
психолог-консультант,
гештальт-терапевт



Ваше життя впливає на те, як ви виглядаєте і почуваєтесь, і на те, якою інші бачать вас. Є жінки, які вирішують, що вони «старі» в 40, 50 або 60 років, і є ті, які в будь-якому віці дуже зацікавлені в тому, щоб прожити життя на повну силу і не думати про свої літа.

То в чому ж секрет того, щоб бути привабливою зрілою жінкою, якою захоплюються?

1. Завжди бережіть себе

Ми живемо в суспільстві, яке орієнтоване на успіх. Амбітні люди часто працюють по 12 годин щодня. Зірки, особливо спорту, виходять за межі розумного, щоб бути «найкращими». Люди зношуються і витрачають дорогоцінні роки, намагаючись стати кращими, розумнішими, багатшими. Спортсмени вважаються «старими» у 35 літ, а моделі навіть раніше.

Ми всі швидше зношуємося, прагнучи відповідати вимогам сучасного життя. Але ви можете досягти свого особистого блага, «не добиваючи» себе. **З віком дуже важливо знайти баланс між тим, що ви хочете зробити, і тим, що ви можете.**

2. Стежте за своїм язиком

Мова не про те, коли ви використовуєте ненормативну лексику, якщо зненацька далася ознака ваша стара травма або хронічна хвороба. Мова про те, що ви самій собі кажете про себе. Наше суспільство сповнене стереотипів, що старіння для прекрасної статі — це погано, воно одержиме культом молодості й ігнорує жінок певного віку.

Але перевага зрілої пані в тому, що вона набагато ширше дивиться на життя. **Поважайте ваш життєвий досвід і мудрість, яких ви набули. Це ваші безцінні дари, тому не варто говорити про свій зрілий вік у негативному ключі.**

3. Любіть власне тіло

Коли з роками талія стає ширшою, а ноги вже не такі стрункі, ви сприймаєте це ледь не як образу.

Однак наука каже нам, що зосередження на цих вікових особливостях вашого тіла насправді може погіршити ситуацію. Коли ви покладливі до свого фізичного старіння і робите все можливе, щоб тримати тіло в тонусі, ці фізичні зміни відходять на другий план. Чим більше зосереджуєтесь на тому, що вас цікавить і що може зробити ваше тіло зараз, тим більше будете отримувати задоволення, тим більше насолоджуватиметесь життям і тим привабливішою виглядатимете.

Все, що ви можете зробити, щоб тренувати основну силу і поліпшити свій баланс, безумовно, варто зробити: пілатес, ходьба. Ваше тіло заслуговує цілковитої уваги, тим більше в зрілому віці.

4. Будьте допитливими та розвивайте «мислення зросту»

Звичайно, ви вже багато знаєте, але це — лише крапля в морі того, чого можна навчитися. З віком наш мозок стає все менше пристосованим до опанування нових знань — наприклад, іноземної мови (хоча це не неможливо!). Але мозок неймовірно добре налаштований для встановлення зв'язків.

Привабливі жінки щиро цікавляться життям. Вони постійно розширюють свої горизонти. **Тому завжди зберігайте інтерес до життя, який є у дітей, і при виникненні чогось нового у вашому зрілому віці впевнено скажіть собі: «Я думаю, що зможу...»**



фото © С.С.Ш.

І Бог подарував Дмитрику тата, маму і двох братиків-близнюків.

«Не виганяйте ангела...»



Початок на с. 20

— Ідіть з Богом, — майже прошепотів.

Він зі смутком дивився услід відвідувачам. Молився за їхні душі. І за свою. Бо вагався, чи вірно вчинив, давши пораду...

...Пальчики довго роздумували: пристати до настанови монаха чи ні. Особливо ця ідея не подобалася дідові Данилові.

— Ото нараяв! Ще не було в нашому роду підкидьків. Що з нього виросте? У таких дітей батьки безпутні. Потім усе життя можна мучитися.

І все ж Анжела зважилася. Чоловік переконав...

Хлопчика звали Дмитриком. Йому — два рочки. Малий був спокійний, проте великої любові до нього ніхто в родині не відчував. Максим чи не найбільше прив'язався до Дмитрика. Зате Анжела жодного разу його не назвала сином.

Коли малому йшов п'ятий рік, вона завагітніла. Буде хлопчик, втішили лікарі. Пальчики не тямилися від радості. А от Дмитро став зовсім зайвим. Анжелин батько навіть подав ідею:

— Може, нам цього хлопчиська назад у дитбудинок повернути?

— Ти здурів?! — заперечила дру-

жина. — Що люди скажуть?

— Щось придумаємо. Наприклад, що в нього «прокинулася» спадкова хвороба. Або справжні батьки знайшлися. Та що завгодно. Анжела народить сина. І це головне.

— Пам'ятаєш, що нам у монастирі було сказано?

— Не вірю я в ці байки. Ну, побачив чернець молоду жінку, яка дуже хотіла дитину. Порадив усиновити. Це ж так просто. Психологія.

— Страшнувало...

— А колись що — ділити майно між рідним і чужим?

Пальчики розповідали сусідам, що в Дмитра виявили якусь недугу. Не пускали бавитися з дітьми. Возили малого декілька разів до родичів, які жили далеко. А казали — в клініку. І може статися так, що хлопець там затримається надовго. Насправді ж готувалися повернути Дмитра в дитбудинок. І так, щоб ніхто ні про що не здогадався.

— Навіщо твої батьки це роблять? — запитав Анзелу чоловік. — Дмитро — нормальна, здорова дитина.

— От і бався з ним, якщо хочеш. У мене буде свій син. Свій!!!

Дмитро наче щось відчував. Ходив похнюплений. Пальчики-старші робили на людях страждальницькі обличчя: мовляв, так шкода старшого внука, так шкода...

...Коли Дмитрова доля щодо повернення в дитбудинок була майже вирішена, настав час Анжелі народжувати.

— Я не хочу, аби Дмитро був удома, коли повернуся з пологового, — заявила Анжела.

— Тато завезе його в дитбудинок. Уже майже все вирішено, — відповіла матір. — Післязавтра, мабуть...

А наступного ранку після цієї розмови в Анжели почалися перейми. Максим був у відрядженні. Вона спускалася з другого поверху. Матір тепер постійно днювала й ночувала у доньки. Спала на нижньому поверсі. Чи то перечепилася, чи знепритомніла... Дитини не врятували.

— Це Дмитро винен! Ненавиджу його! — кричала Анжела, прийшовши до тями.

— Він тут ні до чого, — заспокоював дружину Максим, який терміново повернувся з відрядження. — Скільки разів я тобі казав перебраться спати на перший поверх. Але ж ти не слухала.

— Не хочу його бачити, коли повернуся додому. Завези в дитбудинок. Куди хочеш.

— Я не зроблю цього.

— То мій батько зробить.

Анжела повернулася з лікарні, а Максим збирав свої і Дмитрові речі.

— Ми їдемо до моїх батьків, Анжелю. Назавжди. Я розлучаюся з то-



Може, нам цього хлопчиська назад у дитбудинок повернути?

бою. Дмитро залишиться зі мною.

— Він убив мого сина! Тепер він забирає тебе! — істерично кричала жінка. — Ненавиджу!

...Максим одружився вдруге. З дівчиною зі звичайної родини. В подружжя народилися хлопчики-близнюки. Дмитро любив свою нову маму Наталю. І маленьких галасливих братиків.

— Він для них наче ангел-охоронець, — пожартувала Наталя. — Заколювати їх навчився.

— А воно так і є, — загадково мовив Максим, пам'ятаючи те, про що колись говорив чернець...

А Пальчики нарікали на колишнього зятя. Мовляв, залишив доньку в такий важкий час. Сина забрав. Анжела дуже засмучена. Але їх ніхто не шкодував...

«Діти загиблих – наші діти...»

● **ЗОЛОТІ СЛОВА** Про Василя Сліпака (1974 – 2016) писано-переписано. Але щоразу, коли натрапляєш на його слова, а не про нього, – відчуваєш, як закололо серце. Бо з них струментить вольтова дуга любові до життя і рідного краю. Прислухаймося до слів знаного у всьому світі українського оперного співака, соліста Паризької опери, який із початком російської агресії повернувся до України та пішов боронити її на Сході. Влітку три роки тому життя патріота на псевдо Міф обірвала снайперська куля...

● Постійно співав. 6-річним на сільському весіллі затагнув пісню Мареничів: «Розкажи мені, любиш ти чи ні? І в очах сія: я – навек твоя». За чотири роки старший брат відвів в ансамбль «Дударик» (2016 рік).

● Париж замаленький для розв'язку української душі! А розвивається вона найкраще в себе вдома! (2015).

● Я нічого не боюсь. Тільки Бога (1995).

● Взагалі до жінок ставлюся чужою. Я постійно гублю голову – і це проблема. Хоча коли закохуюся, то співаю на порядок вище (1996).

● Такого вибору (кохання чи покликання. – Ред.) в мене ще не було, але я би нікому не хотів зламати життя. Щодо вибору, думаю, перемагло би кохання (1996).

● У нашій сім'ї не було зв'язкових УПА і героїв ОУН, але був постійний спротив. Це те, що супроводжує життя українців у всі часи. У цій боротьбі виростає покоління за поколінням. Однаково, війна надворі чи мирне життя. «Советське» ніколи не було нашим (2016).

● Я поєдную в собі дві частини: в одній я артист, який грає різні ролі, а в другій – я справжній, і таким я є в Україні (2016).

● Усі найкращі моменти свого життя я проживаю на Батьківщині, і, думаю, багато українців зараз би мали відчувати унікальність історичного моменту (2016).

● Розумієш, є люди інтересів і люди принципів. Між ними – прірва. Перші ніколи не розуміють других і навпаки (2016).

● Жодна пісня не викликала в мене таких емоцій, як «Горіла сосна, палала» у виконанні Олега Скрипки на помаранчевому Майдані. Мороз по шкірі відчуваю досі. Я був в Україні, підтримував Майдан як міг. Тим важче було відчувати другий Майдан на відстані. Мав контракт в Опері, і я не міг вилетіти до Києва (2016).

● Це так мало і так багато – любити свою землю (2016).

● Дивна ситуація, коли половина країни живе у війні, а інша – взагалі абстрагована від неї (2015).

● Поки буде тривати війна на Сході, мистецтво зачекає. Як то оперний співак пішов воювати? А хто сказав, що Донбас не гламурний? Наші люди люблять героїзу-

вати. Я не бачу нічого страшного в тому, що змінив комфортне ліжко на бліндаж (2016).

● Я мушу бути там, на війні. Бо саме там, на Сході, на фронті, пишеться історія України (2016).

● Люди, які там, – це реально цвіт нації. Ці люди будуть здатні дуже скоро змінити країну. Це люди ерудовані, інтелектуально вони стоять високо, люди різних професій, національностей (2016).

● Уся кров, що сьогодні проливається за Україну, не повинна зупинити або увертнути в депресію. Вона повинна дати імпульс для подальшої боротьби (2016).

● Це тепер наші діти (2016). (Про дітей загиблих воїнів. – Ред.)

● О 6-й годині ранку після закінчення війни разом із вами заспіваємо на сходах Дніпропетровського залізничного вокзалу український Гімн. Щоб усі чули (2016). (У Дніпрі на прохання дівчат заспівати пообіцяв їм обов'язково зробити це «о 6-й годині ранку після війни». – Ред.)

Джерело: Вікіпедія.

Війну Василь розпочав з акції протесту проти путінської агресії біля Ейфелевої вежі в Парижі.



Це так мало і так багато – любити свою землю.



foto: cudeasa.net



Її іграшки такі чудесні, що ними залюбки бавляться дорослі.

Від ляльок Оксани Сальникової плачуть політики

● **СВОЯ СПРАВА** Полімерна глина та шерсть кози в умілих руках майстрині перетворюються на неймовірної краси вироби, які коштують сотні доларів

Інна ПІЛЮК

«ВИ ЗОБОВ'ЯЗАНІ ПОКАЗУВАТИ ЛЮДЯМ, ЧИМ ЗАЙМАЄТЕСЯ, А НЕ САМІ ОТРИМУВАТИ ЗАДОВОЛЕННЯ»

«Якось на роботу спізналася на 3 години. Колеги думали, що в пробці стояла. Та я зізналася, що ляльку одягала. Ох вони і сміялися!» — киянка Оксана Сальникова визнає, що її хобі — виготовлення ляльок — може зруйнувати сформовану роками дисциплінованість та пунктуальність. — Я навіть подумую про те, аби покинути основну роботу і займатися лише творчістю».

Жінка працює майстром у манікюрному салоні і паралельно вже майже десять літ виготовляє ляльки. Якось потрапила на виставку цих іграшок і була настільки вражена їх розмаїттям, що ніч не спала — думала про те, аби хтось і її навчив творити таку красу.

Зголосилася майстриня Марина Зиміна. Вона ж і спрямувала захоплення у публічну, а згодом — і бізнесову площину: «Не робіть ляльок лише для себе і не ховайте їх удома. Ви зобов'язані показувати людям,

чим займаєтеся, а не просто отримувати від цього задоволення. Побачите, ваша робота завжди буде оцінена і затребувана».

“ **За макіяж Оксаниним «дітям» править звичайна косметика або пастельні фарби. Кожен їх шар жінка фіксує матовим лаком.**

«ПОЛЮВАТИ ДОВОДИТЬСЯ І ЗА УСМІШКАМИ»

З того часу Оксана Сальникова всерйоз захопилася авторськими ляльками. Виготовила їх уже понад чотири сотні. Всі роботи виліплює зі спеціального пластику для запікання, який має консистенцію пластиліну, з ним приємно працювати. Його використовуює на голову, руки та ноги. Хребет-каркас робить із дроту, живіт «нарошує» із синтепону. Тонкі риси обличчя формує стоматологічними інструментами, очі малює акриловими фарбами.

Образи майбутніх героїв та їхні емоції малює в уяві заздалегідь. Буває, якийсь виріб наснитися, то усмішку чи погляд підгледить у перехожих на вулиці. Якщо емоція награна і натягнута силою, це буде видно, люди одразу помічають те, що несправжнє.

За макіяж Оксаниним «дітям» править звичайна косметика або пастельні фарби. Кожен їх шар жінка фіксує матовим лаком. Штучного волосся не використовує. Каже, воно здешевлює роботу і спрощує виріб. Тому зачіски її ляльок — із шерсті кози або лами. Відтінків надає кавою, чаєм, дуже рідко, якщо для потрібного тону немає натурального барвника, — хімічними фарбами. Над одним виробом працює зазвичай два-три тижні.

«ФРАЗА, ЩО ХУДОЖНИК МАЄ БУТИ ГОЛОДНИМ, НЕ ПРО МЕНЕ»

Найбільша частина її доробку — ляльки-діти. На самокатах, гойдалках, з домашніми тваринами. За цей час майстриня з'ясувала, що дівчатка-ляльки чомусь більш популярні, аніж хлопчики. Проте якраз кучерявий руденький хлопчик-мрійник став першою роботою, яку в жінки купили. «Коли бачиш, що твоя праця таки варта чогось, хочеться і далі творити. Фраза, що художник має бути голодним, не про мене. Люблю робити щось для душі, але потрібно виготовляти і те, що добре продається», — пані Оксана цілком прагматично оцінює свої вміння. — А от із примусу працювати не можу. Якось ліпила ляльку через «не хочу». Так вона згоріла у духовці».



Оксана Сальникова: «Коли бачиш, що твоя праця таки варта чогось, хочеться і далі творити».

**«ПРОДАЛА ТОЙ ВИТВІР
ЗА 300 ДОЛАРИВ — ЛЯЛЬКА
РУЧНОЇ РОБОТИ ДЕШЕВШЕ
КОШТУВАТИ НЕ МОЖЕ»**

Перший виріб на замовлення вона виготовила відомому політику на ювілей: «Це заможна людина, яка має все, навіть літак собі купила. От що подарувати? Замовник просить зробити іграшковий літак, у який іменинник не вміщається, бо дуже огрядний. Я ж вирішила інакше: зліпила хлопчика з літачком у руках. Ювіляр виріс у селі, там люди бідували, діти носили подерті штанці. Зробила такі ж і ляльці, поруч собаку поставила, рогатку в кишеню поклала. Вона, хоч і мініатюрна, була справжньою і стріляла. Той чоловік — доросла і статусна людина, але досі дуже любить соняшникове насіння, носить його повні кишені. Я поки ті насінинки поліпила, в кишені поклала... Дуже переживала, щоб усе вийшло. Подруга, яка це все замовила, казала мені, що плакав, коли брав у руки подарунок. Продала той витвір за 300 доларів. Лялька ручної роботи дешевше коштувати не може».

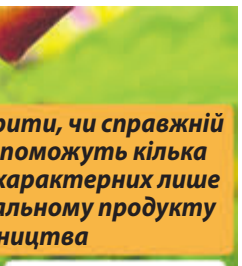
Зараз жінка проводить майстер-класи, організувала вже і власні виставки. Пригадує, під час першої переживала не за виробу і як їх сприймуть, а як поставляться до того, що така доросла — і в дитинство «впала»: «Думала, мене засміють: «Скільки тобі років! А ти тут в ляльки граєшся». Мені й тато так казав: «Дитино бідна, це ти ними малою не награлася?». Я заперечувала: «Ти не розумієш, це зовсім інші ляльки». Не повірите: одна жінка зізналася, що коли в неї мігрень чи «скаче» тиск, то кладе поряд мій виріб — і згодом усе нормалізується, голова більше не болить».

За матеріалами vgoru.org,
gazeta.ua.

Фото: gazeta.ua



Як вибрати якісний мед



Перевірити, чи справжній мед, допоможуть кілька ознак, характерних лише натуральному продукту бджільництва

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД

Якісний продукт не буде пінитися. Так виглядає процес бродіння, а хороши мед не може бродити апріорі.

КРИСТАЛІЗАЦІЯ

Через півтора-два місяці мед починає густіти і мутніти — це абсолютно нормальне явище, яке вказує на його натуральність. Рідкий мед можна купити тільки влітку під час відкачування. Виняток становить лише вересовий і акацієвий мед. Перший перетворюється на желе, другий залишається рідким аж до весни.

АРОМАТ

Справжній мед відрізняється насиченим запахом. Мед із домашньою цукру не має аромату, а його смак схожий на підсолонжену водичку. Натуральний мед просто тане в роті, не залишає після себе твердих частинок. Можна навіть відчутти легке поколювання горла і носа — це ще одна ознака якості.

В'ЯЗКІСТЬ

Опустіть в ємність з рідким медом чисту тонку дерев'яну палицю. Справжній мед буде тягнутися довгою безперервною ниткою, утворюючи повільно спадаючу вежу. Фальсифікований продукт просто стече вниз, залишаючи після себе одні тільки бризки.

ОБ'ЄМ І ВАГА

До складу меду входить маса дрібних частинок, а тому він не може бути легшим за воду. Літр меду важить близько півтора кілограма. Менша маса вказує на великий вміст води, яка й робить його дуже легким.

КОНСИСТЕНЦІЯ

У справжнього меду вона тонка, ніжна. Він легко розтирається між пальцями і вбирається в шкіру, чого не скажеш про підробку. У фальсифікованого меду структура груба, при розтиранні на пальцях залишаються грудочки.

ПЕРЕВІРТЕ, ЧИ Є ВОДА І ЦУКОР

Для цього на аркуш паперу, який добре вбирає вологу, крапніть мед. Якщо він розтечеться, утворюючи вологі плями, або навіть просочиться — це фальсифікат. Визначте, чи є в меду крохмаль. Для цього покладіть у склянку трохи меду, залийте окропом, розмішайте і охудіть. Після цього додайте кілька крапель йоду. Якщо склад посиніє — значить, у мед добавили крохмаль. Як дізнатися, чи є інші домішки? Для цього візьміть розпечений дротик із нержавійки і опустіть його у мед. Якщо на ньому повисне клейка чужорідна маса — перед вами підроблений мед. Якщо ж дротик залишиться чистим — натуральний.

ВІДТІНОК МЕДУ

ЗАЛЕЖИТЬ ВІД СОРТУ

Квітковий — світло-жовтий.
Ясеневий — прозорий.
Гречаний — коричневий.
Липовий — бурштиновий.

ПОРАДИ ВІД ДОСВІДЧЕНИХ БДЖОЛЯРІВ

На 100 % дізнатися, чи мед натуральний, можливо лише лабораторним шляхом, тому краще купувати його у знайомих. Найбільш екологічний мед — із трав, польових квітів, липи. Іноді недобросовісні пасічники продають старий топлений мед. Його можна відрізнити від свіжого за ароматом. Свіжий мед має більш насичений запах.

Інфографіка: te.20minut.ua



Фото facebook.com

ТУР № 9 (2019)

Сьогодні пропонуємо вам поміркувати над підписами до цієї світлини із сусідами-дачниками.

Кожен учасник може надіслати до 23 серпня будь-яку кількість варіантів нам на адресу: 43025, просп. Воли, 13, м. Луцьк, «Читанка для всіх», або на електронну – chytanka77@gmail.com.

Не забудьте вказати свої дані, щоб отримати 250 гривень призових.

Творчих муз вам і веселих анекдотів, друзі!



СМІХОТЕРАПІЯ



— Спек! Ходімо купимо морозива.
— Та в мене нема грошей...

— Нічого, я пригощаю!
— Тоді мені коньяку!



Тільки й чуєш зусібіч: «Як ти поповнішала! Як ти поглаждала!» Усі жінки з віком гладшають! Був час, що і я важила 3,600...



— Куди відпочивати полетите?
— Та я літати боюся...
— А ти перед посадкою в літак сто грам випий.
— Коли я вип'ю, то мені й тут добре!

Відповіді на сканворд

В	О	Р	О	Б	К	Е	В	И	Ч										
А				К		І		І	А										
К				А	В	О		С	Т	Р	А	І	Ч	К	А				
А				П	Е	Т		Т	Р	А	К			О	А				
Р	О	К	І	Р	О	В	К	А	А	Я	К	С							
Ч				А	Л	І		А	Л	Ю	Р	О							
У	І	Л	К	І						Н		К	С	П					
К				А	Р	Б	А					Г	Р	Ю	Е	С			
				М	У	Р				А		Е	С						
				Б				Т	Е	З	А	Г	Ю	Г	О				
				У	Д	А	Р	В	А	А									
С	І	Р	А	Н	Г	О	Г	К	А	Р	А	П	У	З					
Е	Р	А	Д	І	О	Л	А	Д	Е	А				В					
В	А	Д	І	О	М	А	Д	С	І	Р	К	О	Р						
А	І	Д	А		Д	А	Р					Т							
Н				Л	І	П	А					Е	Х	О					
Т				О	Т	А	Р	А	Б	Р	А	Т							
Е				З	А	А	А	Б	Р	А	К	Т							
С	У	Л	Т	А	Н		Т	Р	А	К	Т	А	Т						

Що літом вродить, то зимою не шкодить

● **ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШ!** Із настанням серпня операція «Консервація» саме у розпалі чи не на кожній кухні, адже це найщедріший місяць літа. Спіють помідори, перці, баклажани, а кабачків, огірків, патисонів вправні господині вже чималі запаси зробили. Маєте ще слоїки – не зупиняйтеся! А наша добірка рецептів – вам у підмогу, щоб ласувати власноруч зробленими заготовками цілий рік!



фото smakotainfo.ua

ВАРЕННЯ З... КАБАЧКІВ

Серпневої пори кабачків у нас на городах і дачах – хоч греблю гати... Або вари варення. Між іншим, дуже смачне!

Інгредієнти: 0,7 скл. води, 5 скл. цукру, 1,5 кг нарізаних кубиками кабачків, 2–3 лимони.

Приготування. У теплій воді розчинити цукор, довести до кипіння і всипати нарізані кубиками кабачки та лимони. Варити по 5–7 хвилин у декілька прийомів до бажаної густоти. Розкласти у стерильні банки і закрити стерильними кришками.

НА ЗАМІТКУ

● Щоб закрутки не бродили і не зривало кришок, використовуйте тільки кам'яну сіль – йодована може зумовити псування консервації.

● Коли чистите гіркий перець, працюйте в щільних гумових рукавичках, щоб запобігти опікам рук.

● Банки та кришки мають бути чисті й сухі, добре простерилізовані. Обробіть їх парочку або мікрохвильовці.

● Обирайте якісні інгредієнти, стежте, щоб на плодах не було надгнилих ділянок, тріщин, вм'ятин.

«АНАНАСИ»

Із заплющеними очима ніхто не відрізнити, що насправді їсть, а в салатах – тим паче...

Інгредієнти: 1 кг чищених кабачків (краще молодих), 350 г магазинного ананасового соку (можна найдешевший), 0,5 скл. цукру, 2/3 ч. л. лимонної кислоти, ванілін на кінчику ножа (зовсім трошки, щоб не було гіркоти, можна замінити ванільним цукром, його додають дещо більше).

Приготування. Кабачки почистити, порізати скибочками, серединку викинути стопкою



фото poracnik.net

або склянкою. У каструлі з решти інгредієнтів зварити сироп й, акуратно помішуючи, варити в ньому кабачки впродовж 15 хвилин з моменту закипання. Тоді розкласти у стерильні банки, залити гарячим сиропом, закатати й закутати в теплу «шубу» – до повного охолодження.

До речі. Чим старіші кабачки, тим більше знадобиться рідини – збільшуйте кількість соку або додайте води.



фото ukrainians.ua

КАБАЧКИ ПО-КОРЕЙСЬКИ

Ця смакота стане відмінною заміною свіжим овочам у холодну пору року. При цьому вона ще й так легко готується!

Інгредієнти: 750 г кабачків, 200 г моркви, 1 ч. л. солі, 2 ст. л. цукру, 50 мл рафінованої олії, 40 мл оцту, 1 ч. л. меленого коріандру, 2 ч. л. надушеного часнику, 0,5 ч. л. меленого перцю чилі.

Приготування. Кабачки і сиру моркву натерти довгими тонкими смужками на тертці, призначеній для корейської моркви. Додати до овочів сіль, цукор і всі сухі спеції, влити олію й оцет. Усе добре перемішати і залишити на 2 години. Щільно накласти салат разом із рідиною у стерилізовані банки, накрити кришками і стерилізувати 20 хвилин із моменту закипання води. Потому слоїки закатати й укутати чимось теплим. Остигли банки із салатом зберігати в прохолодному місці.



ОГІРКИ В ТОМАТІ



Така консервація згодиться і для буденної вечері, і на святковому столі

Інгредієнти: 1,9 л води, 1 скл. цукру, по 200 мл томатної пасту й оцту, 2 ст. л. солі, огірки, кріп, петрушка, чорний перець горошком, часник.

Приготування. Закип'ятити воду, додати сіль, цукор, оцет і томатну пасту, ще раз довести маринад до кипіння і залишити, щоб схолонув. Огірки помити, пообрізати хвостики, покряяти уздовж на четвертинки. На дно літрових банок покласти кріп, петрушку, 3–4 горошини чорного перцю, 2–3 подрібнені зубки часнику, далі щільно вертикально укласти підготовлені огірки і залити маринадом. Стерилізувати 12–15 хвилин і закатати.

САЛАТ «ПІКАНТНИЙ»

Якщо вам до вподоби страви з гострим смаком, то цей рецепт для вас

Інгредієнти: 4 кг огірків, 2 ст. л. натертого або пропущеного через прес часнику, 1,5–2 ст. л. меленого чорного перцю, 2 ст. л. насіння гірчиці, 1 скл. олії, 1 скл. оцту, 2–3 ст. л. солі, 3 ст. л. дрібно посіченої петрушки.

Приготування. Огірки помити, покряяти тонкими кружальцями чи напівкружальцями, додати всі компоненти, добре вимішати і залишити настоюватися. Через 4–6 годин розкласти салат у чисті слоїки, накрити кришками і стерилізувати 20 хвилин.



Фото sad.net.

ОГІРОЧКИ «ХРУМКІ»

Попри непривабливий мутний вигляд розсолу огірки мають чудовий смак – вам обов'язково захочеться знову заpastися ними наступного року

Інгредієнти: 2 л води, 4 ст. л. солі, 3,5 скл. цукру, 400 мл оцту, 1 упаковка гірчиці («Козацька» або «Міцна»), огірки.

Приготування. З води, гірчиці, солі і цукру приготувати маринад, коли закипить, влити оцет. Огірки перебрати, помити, щільно укласти в банки, повідрізавши хвостики. Залити маринадом і стерилізувати 10–15 хвилин (залежно від розміру огірків та об'єму слоїв). Закатати й укутати до охолодження.



Фото scorpina.com.

КОНСЕРВОВАНА КУКУРУДЗА

Без неї ми, здається, вже й не уявляємо ані класичного олів'є, ані іншого святкового салату. А цю заготовку, до речі, легко можна й самому зробити влітку, поки сезон

Інгредієнти: на 1 л маринаду – 1 ст. л. (з чубком) солі, 1 ст. л. цукру; оцет (9%) – по 2 ч. л. на кожен банку місткістю 0,5 л; кукурудза.

Приготування. Качани бланширувати в киплячій воді протягом 5 хвилин, вийняти, охолодити під струменем холодної води (щоб зберегти колір), акуратно зрізати ножом зерна з качанів, засипати їх у стерильні скляні слоїки, залишаючи вільний простір приблизно 1 см до країв. Залити окропом, прикрити кришкою і залишити на 5 хвилин. Окремо приготувати маринад із солі й цукру, не додаючи оцту, довести його до кипіння. Злити воду з банок із кукурудзою, в кожен додати по 2 ч. л. оцту і залити киплячим маринадом по вінця. Стерилізувати слоїки по 15 хвилин, закрити і загорнути теплим пледом. Після охолодження перенести в комору чи інше місце зберігання.



Фото prowoman.com.

ТКЕМАЛІ

Пікантний грузинський соус готують із синіх слив із тоненькою шкіркою і кислим смаком. Класичний рецепт обов'язково передбачає спеції, головна з яких – омбало. Знайти таку траву в нас складно, тож допускається її заміна перцевою м'ятою

Інгредієнти: 5 кг слив, 500 мл води, 5 стручків перцю «вогник», 10–15 зубчиків часнику, 2 ст. л. солі, 1 скл. цукру, 300 г зелені кінзи, по 2 ст. л. омбало (або 200 г зелені перцевої м'яти) і коріандру меленого.

Приготування. Сливи залити окропом, поставити на середній вогонь і варити до м'якості. Трохи охолодити, протерти через сито, відокремивши м'якоть від кісточок та шкірки. Додати сіль, цукор, спеції, пюре з часнику і перцю. Перемішати, варити 30 хвилин. Розлити у стерилізовані слоїки і закатати кришками.



Фото suseky.com.



фото 1000.net

СЛИВИ МАРИНОВАНІ

Консервовані у такому маринаді угорки цілком можна вважати «нашими маслинами», адже вони чудово смакуватимуть із м'ясними стравами, твердими сирами, згодяться і для приготування канапок, і як доповнення до гарніру

Інгредієнти: 3,5 кг слив, 0,75 л води, 1,5 кг цукру, 0,5 л оцту, 5 г духмяного перцю (горошком), 5 г гвоздики, 5 г лаврового листа.

Приготування. У киплячу воду додати цукор, оцет, лаврове листя, гвоздику та духмянний перець і вкинути в гарячий маринад помиті сливи. Накрити каструлю кришкою і залишити на добу. Наступного дня розсіл зцідити, знову закип'ятити і залити ягоди. Так повторити 4 рази. На 5-й день розкласти сливи в простерилізовані слоїки, маринад прокип'ятити впродовж кількох хвилин, залити ним кожен банку доверху і закатати простерилізованими кришками.

АДЖИКА «КЛАСИЧНА»

Для цієї заготовки краще підійдуть кислі яблука, наприклад Антонівка. Помідори та перець беріть червоні, щоб аджика мала гарне забарвлення

Інгредієнти: 3 кг помідорів, 1 кг кислих яблук, 1 кг болгарського перцю, 1 кг моркви, 0,5 кг цибулі, 1 скл. олії, 1 скл. цукру, 1 велика головка часнику, 3–4 ст. л. солі, 150 мл оцту, 3–4 стручки перцю чилі.

Приготування. Овочі помити, почистити, порозрізати на шматки і пропустити через м'ясорубку, змішати у великій ємності, залишивши поки що часник. Поставити на вогонь і тушкувати після закипання 40–50 хвилин. Додати решту інгредієнтів, вимішати, проварити ще 15–20 хвилин, розкласти масу в стерильні банки і закатати. Потримати перевернуті слоїки з аджикою 10–12 годин (до повного охолодження) під ковдрою, після чого перенести в комору.



фото suseky.net

БАКЛАЖАНИ В АДЖИЦІ

Таку страву можна споживати зараз, а також запитися на зиму

Інгредієнти: 3 кг баклажанів, 2,5 кг помідорів, 6–7 солодких перчин, 2 великі головки часнику, 1 гіркий перець, 1 скл. олії, 150 г цукру, 3 ст. л. солі.

Приготування. Синенькі покраяти чималими кубиками, посолити 1 ст. л. солі і залишити на 4–6 годин. Помідори, солодкий і гіркий перець та часник пропустити через м'ясорубку, додати олію, цукор і 2 ст. л. солі. Кип'ятити, помішуючи, 30 хвилин. Баклажани відцідити, всипати у соус і варити ще пів години. Гарячими розкласти у стерильні банки і закатати.

СУПОВА ЗАПРАВКА

Це справжня знахідка взимку!

Інгредієнти: по 1 кг помідорів, моркви, цибулі, 400 г перцю, по 300 г петрушки і кропу, 750 г солі.

Приготування. Моркву потріть. Томати ошпарте, очистіть від шкірки і разом із цибулею та перцем пропустіть через м'ясорубку. Петрушку та кріп дрібно посічіть. Зсипте все в миску, посоліть, перемішайте, розкладіть у простерилізовані банки і закрийте капроновими кришками. Зберігайте у прохолодному місці. Коли готуватимете суп чи борщ, враховуйте, що заправка містить багато солі.

фото blysk.ua

СТЕРИЛІЗУЄМО БАНКИ

Робити це можна кількома способами — вибирайте найзручніший для вас:

● **В духовці.** Слоїки ретельно помийте і мокрим поставте в духовку. Увімкніть її приблизно на 100 °С (але не більше 130 °С) на 5–7 хвилин — поки банки повністю висохнуть.

● **Водою.** Банку (заздалегідь вимити) заповніть крутим окропом, накрийте кришкою і залиште так на 8–10 хвилин.

● **Над чайником.** Переверніть чистий слоїк шийкою до носика киплячого чайника й обробіть його паром близько 5 хвилин. Або ж зніміть із чайника кришку і встановіть на її місце перевернуту догори дном банку.

● **Над каструлею з водою.** В каструлю з киплячою водою встановіть друшляк або решітку, зверху поставте перевернуту вимиту банку і залиште над паром на 5–7 хвилин.

● **У мікрохвильовці.** Попередньо вимитий слоїк на 1–1,5 см наповніть водою й увімкніть пічку на 2–4 хвилини.

● **В мультиварці або пароварці.** Близько 400 мл води влийте в чашу приладу, чисті банки встановіть на спеціальній сіточці для варіння на пару, увімкніть режим «варка на пару». Обробляйте скляну тару приблизно 5 хвилин (після того, як вода закипить).

● **У посудомийній машині.** Виставте найбільш високотемпературний (близько 70 °С) режим миття без мийних засобів і залиште заздалегідь вимиті слоїки на повний цикл.



фото allvemens.ru

МУЛЬТЛЯНДІЯ



№ 8 (42)

Сторінка для наймолодших

«Пригоди Мауглі»

Літо – найкраща пора для прогулянок на вулиці. Можна весь день гратися з друзями на свіжому повітрі. А наш гість постійно перебуває серед дикої природи, адже його дім – джунглі. Сьогодні весело проведемо час із Мауглі

ВІЗИТІВКА

«Пригоди Мауглі» – мультсеріал, знятий на студії Волта Діснея у США, створений за мотивами твору Редьярда Кіплінга «Книга джунглів». Головний герой виріс у дикій природі, а виховували його добрі наставники-звірі. Найкращий друг – ведмідь Балу, хлопчика завжди підтримує вірна пантера Багіра, а розуму вчить мудрий пітон Каа. Вони разом потрапляють у неймовірні пригоди.



Пильним оком



Знайдіть у сітці з букв назви тварин, зображених на полях. Слова можуть «ламатися» у різних напрямках, але не по діагоналі.

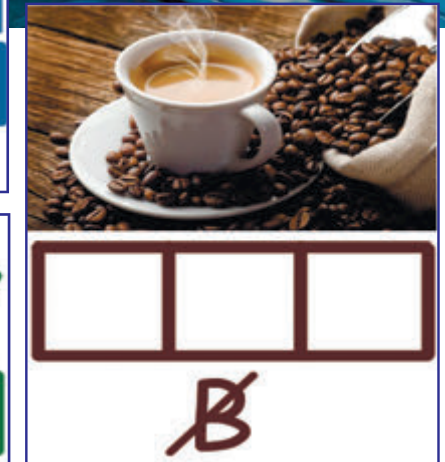
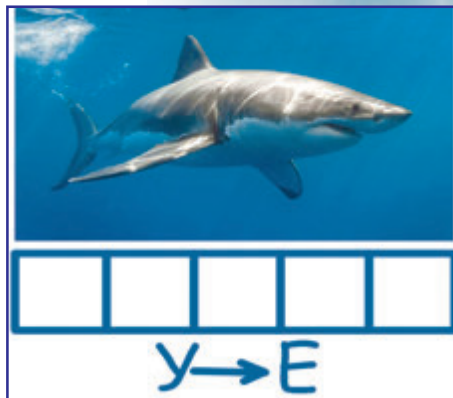


Яскрава палітра



Будьте уважні

Розгадайте ребуси – і дізнаєтеся зашифровані імена героїв «Пригод Мауглі».



Упіймаю літо

Сестрички Ангеліна (на фото внизу) і Дарина Юрчики із села Теклине Камінь-Каширського району залюбки доглядають за квітами. Літо – пора неймовірної краси!



Домашнє завдання

Друзі, нумо хвалитися урожаєм! Стартує осіння рубрика «Маленький господар». Чекаємо ваших світлин із рекордно великими овочами, грибами та чарівними квітами! Адреса: **43025, м. Луцьк, просп. Волі, 13**, місячник «Читанка для всіх» з позначкою «Мультяндія», електронна скринька chytanka77@gmail.com, viber 0996634540.

chytanka77@gmail.com
viber 0996634540.

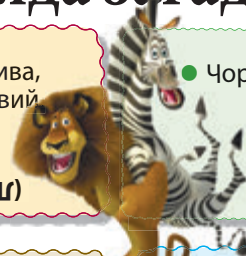
Сторінку підготувала Олесья БАНАДА.



Шухляда загадок

● Грізний погляд, буйна грива, Дужий, спритний, горділивий Заричить – усяк змовкає, Бо він цар, це кожен знає.

(Лев)



● Чорне – біле, чорне – біле, У очах аж зарябіло! Посмугована конячка Гордо по савані скаче.

(Зебра)

● Вушка ріжками стирчать, Довгі ніжки швидко мчать, Ці тварини вищі всіх, В Африці всі знають їх.

(Жирафа)



● Буркотливий, вайлуватий, Ходить лісом дід кошлатий: Одягнувся в кожушину, Мед шукає і ожину.

(Бемідь)

● Ця смішна, мала тваринка Дуже схожа на дитинку, Бігає, кривляється, На гілках гойдається.

(Мавпа)



● В джунглях кожен звір боїться Цю велику хижу кицю. Чорна і швидка, як вітер. Стережись її зустріти!

(Пантера)



● РОЗУМОВА АТАКА

Сидір ..., українс. письменник

Дрібна монета Макао (Аоминь)

Повідомлення про когонебудь

Снасть для лову риби

Балет Слонімського

Шаховий хід

Тварина родини жирафових

Місто в Японії

Вид руху коня

Острів в Японії

Грошова одиниця Куби

Віз на двох колесах

... Коллінз, англійс. письмен.

Одна із дочок короля Ліра

Коллективне с/г підприємство

Атомна електростанція

Первісна печерна людина

Контрольно-ревізійне управління

Вільний вірш

Твердження

Матрос-стажер

Фр. письменник

Бог війни в грецькій міфології

Роль у мультіку

Стрімкий напад, атака

Сприймається вухом

... де-Бержерак

Хімічний елемент

Штат на півночі Бразилії

Побутов. прилад

Лопе ... Вега

Українська народна казка

Маленький хлопчик

Автор «Дон Кіхот»

Дотепна гра слів

Марка радянського літака

Альбом Ірини Білик

Український виробник соків

Відома опера Д. Верді

Самсон і...

Український виробник соків

Одиниця дози випромінювання

Український виробник соків

Роль у фільмі

Близький родич

Гора у Вірменії

«Живіт» авто

Фінський футбольний клуб

Мовний ...

Велике стадо овець

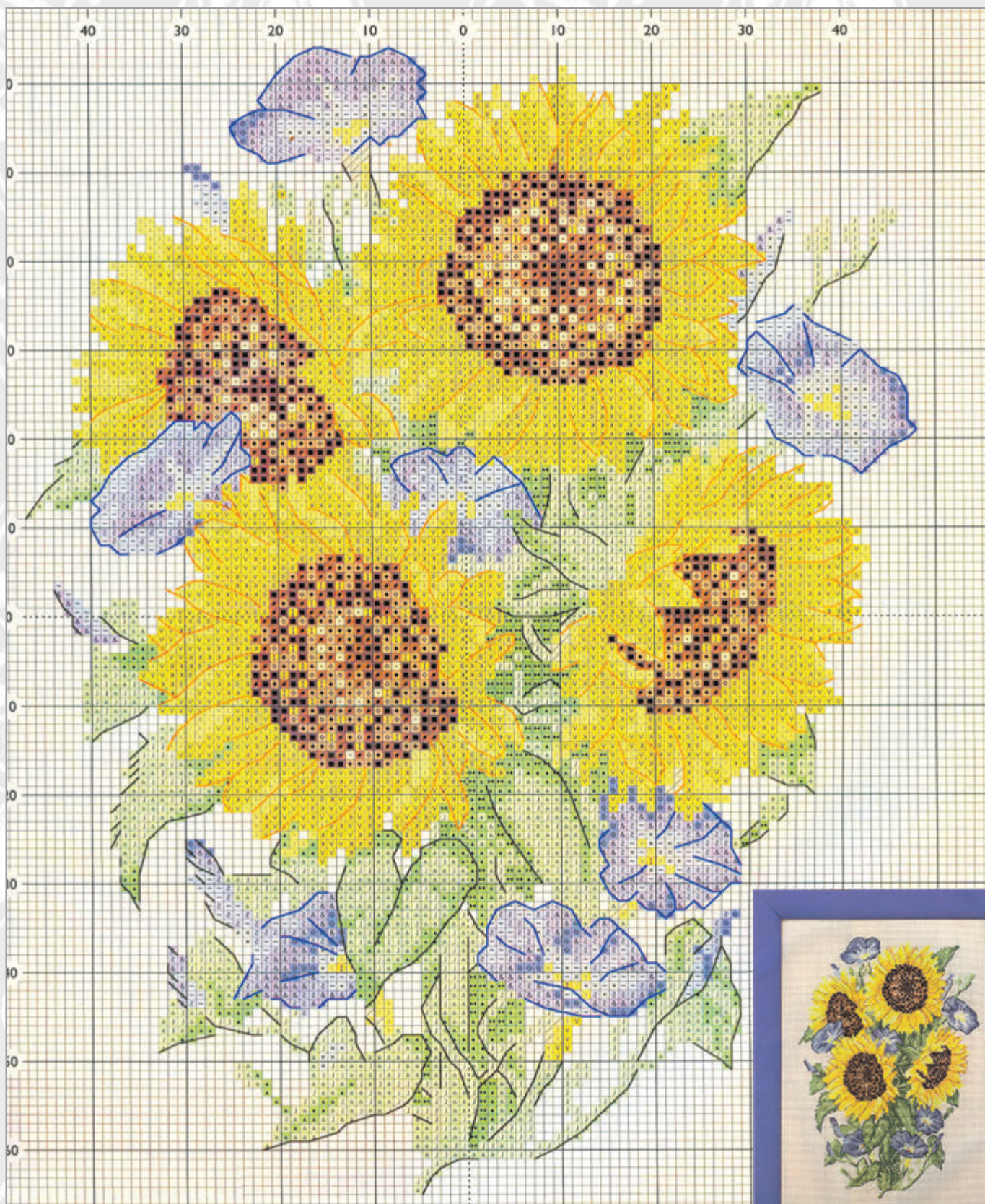
Однорічний пагін винограду

Наукова праця

Давньогрецька німфа луни

Частина залу

Роль у фільмі ... Сулейман



● ЧАРІВНА ГОЛКА

«Гойдають соняшники небо...»

Серпень щедрий на поєднання жовтого і блакитного: безкрає море і піщаний берег, безмежжя пшениці і голубінь горизонту... Цей букет також відображає національні кольори незалежної України, якій цього місяця виповниться 28!

«Не виганяйте ангела...»

● ЖИТТЯ, ЯК СЕРІАЛ

У родині Пальчиків кілька поколінь були кравцями. Вони жили у примиському селі. Обшивали міську знать. Тому мали статки і блати. Взагалі до відомих кравців ходили ті, хто мав чим платити. Звідкіля Пальчики брали добротну тканину в часи дефіцитів — ніхто не знав. А в них було те, чого в міському універмазі й зі свічкою не знайти. Хіба дещо для обраних...

Ольга ЧОРНА

Розповідали, що в голодний післявоєнний рік до обійстя Пальчиків прибилася жінка з немовлям. Знесилена, худа. Попросила їсти. Гонорові газди виставили нещасну геть. Жінка присіла біля паркану. Дитина поплакала і затихла. Назавжди. Так і просиділа вбита горем незнайомка з мертвим малям до вечора. Куди потім пішла — хтозна. А в родині Пальчиків згодом почалося таке коїтись... У селі перешіптувалися: то кара небесна впала на багатіїв через ту нещасну.

...Жінки з родини Пальчиків народжували мертвих дітей, особливо якщо це були хлопчики. А ті, що виживали, змалечку багато і тяжко хворіли. З цього в селі зробили висновок: тоді, біля обійстя кравців, помер хлопчик...

...Пальчики перші у містечку відкрили приватне ательє. Почали возити з-за кордону тканину.



«Полюбіть його».

Клієнти не переводились. У місті дім на два поверхи збудували. Для доньки. Анжела на юриста вчилася. По-перше, дівчина до кравецької справи зовсім не надавалася. А по-друге, Пальчики не дарма вибрали для доньки цю спеціальність. Хотіли розширювати свій бізнес. Тож закони потрібно знати.

Батьки дмухали на Анжелу. Двоє її братів померли: один — немовлям, другий — під час пологів. Пантрували, з якими кавалерами зустрічається. Не доведи Господи, якогось голодранця сподобає.

Коли до дівчини почав залицятися фельдшер зі «швидкої», сімейство відразу його «відмело». Не припав до душі й учитель музичної школи. І взагалі Пальчики не хотіли, аби донька вийшла заміж

за місцевого. Через плітку про родину.

— Нам би в зяті адвоката чи суддю, — міркував Данило, Анжелин дід. — Щоб поважно було.

— А любов? — пожартувала внучка.

— Любити можна тільки гроші. До решти звикається.

— То ви бабусю Таню любите чи?..

Вона із заможних. Добро до добра, як кажуть.

...Анжела вийшла заміж за Максима, сина районного чиновника із сусідньої області. Вчилися разом. Родина вибір схвалила.

Максим прийшов у зяті. Оселилися молоді в новому будинку. Все було в новоспеченій сім'ї, крім дітей. Анжелі не вдавалося завагітніти. Обстежилася в багатьох лікарів. Але ті зарадити не могли.

Хтось підказав бать-

кам, аби молоді поїхали в один із монастирів. Там є чернець, який начебто допоміг багатьом бездітним парам. Пальчики у диво не вірили, але шансом вирішили скористатися.

...Розповідали монахові про те, чому сюди приїхали. Він мовчки слухав, немов розумів: не всю правду відкрили. Таять гріх минулого навіть від себе.

— Ви повинні зробити пожертву, — мовив на решті.

— Скільки? — запитав Анжелин батько.

Чернець усміхнувся.

— Це — не матеріальна жертва.

— Ми готові дати що завгодно, — кивнула у знак згоди Анжелина матір.

— Нічого не потрібно давати. Ви повинні взяти.

— У нас все є! — здивовано сказала жінка.

— То чому до мене прийшли?



У селі перешіптувалися: то кара небесна впала на багатіїв через ту нещасну.

— Ми ж сказали... Внучка або внучку хочемо... Анжелу, не мовчи...

— А кажете, все є. Всинюв'їть сироту. Хлопчика. А тоді... Може, Господь і свою дитину пошле. Цей хлопчик буде вашим ангелом. Полюбіть його. Лише... не виганяйте ангела. Бо тоді...

Чернець не закінчив фразу.

— А... іншого рецепта нема? — запитала Анжела.

Продовження на с. 8

Більше неймовірних історій — в інших наших виданнях:
«Так ніхто не кохав» і «Цікава газета на вихідні!»
А також на сайті volyn.com.ua

