



Фото photographers.ua.

● ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШ!

У номері —
26 рецептів
суперсмачних
ствар
із полуниць:

від салатів, випічки,
тортів — до коктейлів
і десертів!



с. 11–18 »



Читанка

..... ДЛЯ ВСІХ

№6 (20)

Ціна 10 грн

КОРИСНІ ПОРАДИ

Фото detector.media.

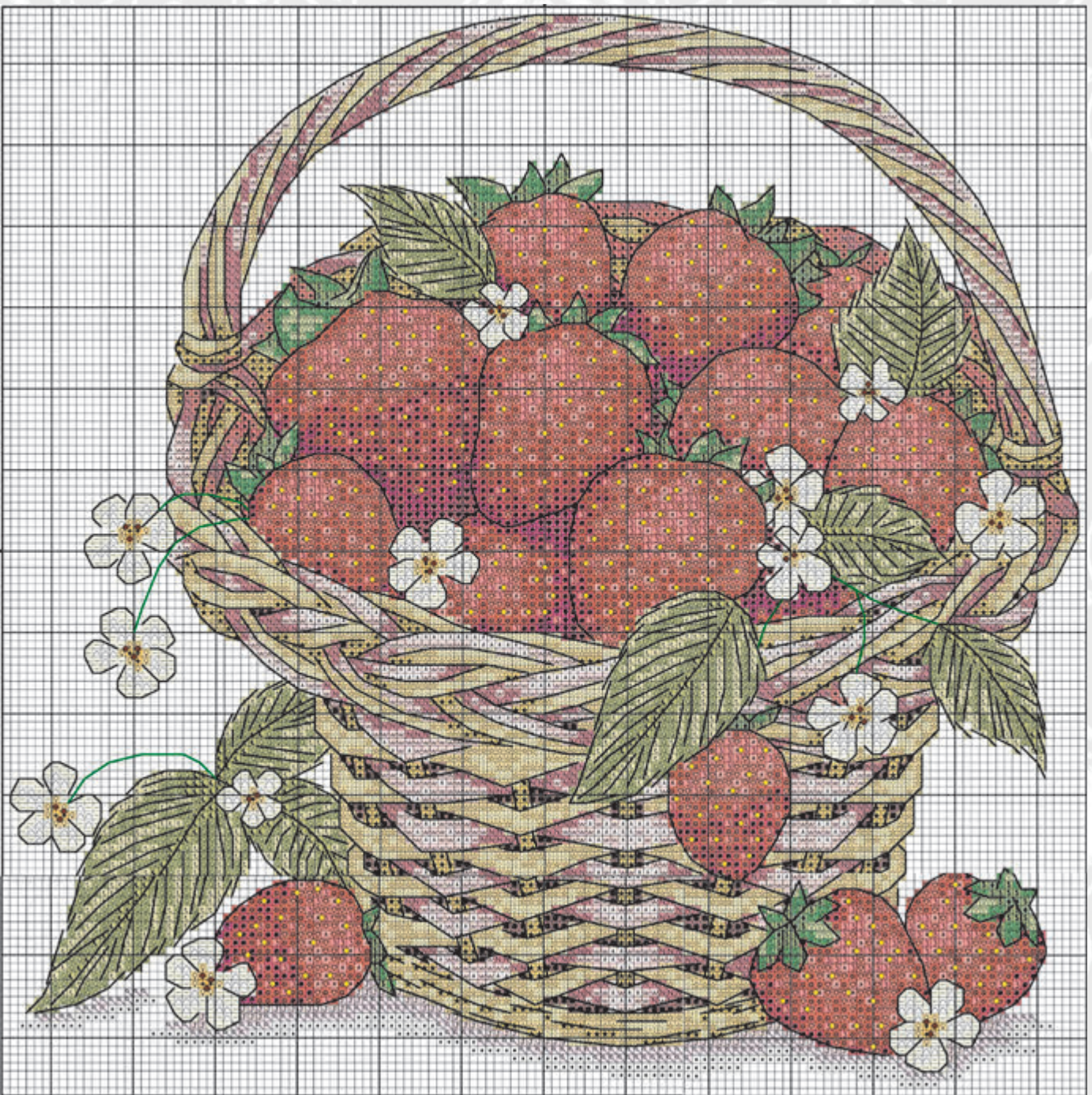
Ольга ФРЕЙМУТ:
«Відомою я вже
була, тепер хочу
бути багатою»

● **ІСТОРІЯ НОМЕРА** Куди зникла
телеведуча і хто став її третім
чоловіком?



с. 7–9 »

Білі рукавички Ольги Фреймут, її пильного погляду та гострого слова боялися навіть найзубатіші «акули» ресторанного бізнесу.



● ЧАРІВНА ГОЛКА

*Вже полуниці
вигрілись на сонці...*



А в іншому нашому виданні — тижневику з телепрограмою **«ЦІКАВА ГАЗЕТА НА ВИХІДНІ»** — **схема вишивки друкується майже щотижня.** **Передплатіть і займайтеся улюбленою справою!**
Передплатні індекси «Цікавої газети на вихідні»:
для Волині — 60304, для Рівненщини — 60312, для інших регіонів України — 60307.

**Увага:
конкурс!**

«Нумо, куме, те(о)стуватися Вдвох на COVID-19!»

● СТОПКАДР

На інтернет-сайтах це фото часто підписували приблизно так: «Шкільні фізрук і завгосп на карантині». І як я радів, що ви, наші читачі, знову проявили неабиякий талант та хист — і запропонували набагато оригінальніші підписи. Причому дали фори навіть без допомоги багаторазового переможця і призера «СтопКадру» — лучанина Валерія Некрасова



Олександр ЗГОРАНЕЦЬ,
головний редактор
місячника «Читанка
для всіх»



фото openr.media

Зізнаюся: дуже переживав, чому ось уже два тури не надходять підписи від пана Валерія. Не стримався і набрав його номер. І почув його здивоване: «Так ви ж на карантині?!»

Пане Валерію, карантин — карантином, а наші газети як виходили, так і виходять. А друзі-поштарі, незважаючи ні на які коронавіруси, доставляють їх до всіх наших передплатників. Так що підказка: просто випишіть «Читанку для всіх» (а заодно її сестер — «Цікаву газету на вихідні» і «Так ніхто не кохав», та її маму — газету «Волинь-нова» — про це на с. 20)!

Тим паче, знаю, що зараз ви частіше перебуваєте у полунічній столиці Волині — селі Хорохорин Луцького району — а в нинішньому червневому номері у нас цілий полунічний додаток (с. 11–18), де ви можете робити з трускавками все, що завгодно: від салатів, основних страв, випічки — до коктейлів і десертів. Одним словом, пальчики оближеш!

А вже під ці рецепти, як прийнято, буде і за здоров'я, кохання, мир і дружбу, а також

**Давай вип'єм, друже!
За те, щоб не здужав
Цей вірус триклятий
По Україні гуляти.**

— поштову службу! І — за передплату! Давайте завтра зустрінемо разом!

— «Ну, будь здоров!» —

«Пий здоров!»

Вип'єм за те, щоб вірус нас

не поборов!

І не важливо з ким і як,

Важливо, щоб від цього

він геть скляк.

Новий «цілитель» об'явивсь

на сайті.

Знає, як коронавірус горілкою

виганяти.

Тим, хто сидить на самоізоляції

у хаті,

Радить швидше наливати —

буде її заряджати!

Давай вип'єм, друже!

За те, щоб не здужав

Цей вірус триклятий

По Україні гуляти.

Щоб його зарили

Уземлю навіки,
Й хреста сколотили
З міцної осики.

(Павло ОЛЕХ,
м. Любомль
Волинської області).

Наодинці не вживаю —
Все напарника шукаю.
Так зрадів, коли знайшов!
Без «сто грам» не буде шоу!

(Світлана ЗОЗУЛЯ,
м. Луцьк Волинської області).

Карантин, карантин,
Він нам всім уже набрид...
Тому влаштували ми із кумом
«Горілчаний карантин»!

Карантин — карантином,
А чарочка за чарочкою,
З м'ясцем та сальцем,
З шиночкою і бочечком,
З ковбаскою та рибкою...

Знов чаркують в інтернеті
Наші славні карантинці.

Андрій СЕРГІЙЧУК,
(с. Липини Луцького району
Волинської області).

**А хто став переможцем
конкурсу — читайте на с. 19**

«При чому тут психіатр, якщо у мене здають нерви?»

● **МЕДИЧНИЙ ЛІКБЕЗ** Страх, аби «не записали в реєстр божевільних», хибні стереотипи призводять до того, що в поле зору лікарів потрапляє заледве половина їхніх потенційних пацієнтів. Про цю та інші проблеми, пов'язані із психічним здоров'ям населення, спілкуємося з Ігорем МОЧАРСЬКИМ, завідувачем поліклінічного відділення Волинської обласної психлікарні, відомим фахівцем із понад 30-річним стажем

Галина СВІТЛІКОВСЬКА

У ЦЬОМУ БОЖЕВІЛЬНОМУ СВІТІ ЗДОРОВИХ НЕ БАГАТО...

— Нещодавно до редакції зателефонувала читачка із Шацька, обурювалася, що душевнохвора жінка в селищі перелякала дитину. Запитувала, чому таких не утримують у стаціонарах. Що відповісте?

— Це дуже характерне упередження. Ми звикли думати, що всі «з відхиленнями» мають бути відділені від нас «нормальних» високим парканом. На Волині людей із помітними психічними розладами кількадесят тисяч. Ліжок у стаціонарах маємо приблизно 500, плюс ще кілька сотень місць у психоневрологічних інтернатах. От і рахуйте. І така, а то ще й складніша, ситуація в усій Україні. Крім того, законодавство передбачає чіткі підстави для госпіталізації: це або добровільна згода, або підтверджена судом необхідність лікування.

— А як бути з тими, хто дошкуляє сусідам, оточуючим?

— На вулицях західних міст ніхто не дивується, що поруч є люди з дивакуватою поведінкою. Існують житлові райони, де їхня «концентрація» вища. Доведеться і нам звикати. І звинувачувати психіатрів у бездіяльності не варто. Лікар сьогодні не може примусово госпіталізувати хворого, не одержавши доказів його небезпечної поведінки. Потрібно мати свідків, задокументований факт, місце, час надзвичайної події. Інакше через

три доби доведеться пацієнта вписувати з лікарні. До того ж, без згоди свої послуги психіатр може нав'язати лише хворим на тяжкі психічні розлади, до яких більшість наших «неадекватних» співгромадян не «дотягує».

— Тепер, коли стартував другий етап медичної реформи, говорили про те, що проблема ще більше загострюється, люди вже не знають, куди й звертатися у критичних ситуаціях, коли життя може бути під загрозою.

— Так, додатково ускладнила процедуру примусового надання психіатричної допомоги і медична реформа. Раніше амбулаторне

“ **Законодавство передбачає чіткі підстави для госпіталізації: це або добровільна згода, або підтверджена судом необхідність лікування.** ”

лікування проходило за територіальним принципом. За хворих відповідав дільничний психіатр, який за зверненнями громадян, поліції тощо мав приймати рішення про наявність законних підстав для примусового огляду, повинен був звертатися до суду, організувати госпіталізацію. Тепер дільничних психіатрів немає, лікаря пацієнт може обирати. Хто має виконувати невдячну примусову роботу —



«Досвідчений спеціаліст може полегшити стан людей не тільки із психічними розладами, а й із тілесними стражданнями», — каже Ігор Федорович Мочарський.

не зрозуміло, механізм оплати за таку діяльність не визначений. Відтак, важкий хрест конфліктів із «буйними» особами лягає на плечі людей, які їх оточують, та правоохоронців. Повноваження поліції, до речі, значно розширені прийнятими в останні роки нормативними актами про подолання домашнього насилля. Поліцейські зобов'язані негайно припиняти протиправну поведінку громадян незалежно від ступеня їхньої «адекватності», «стояння на обліку» чи даних про лікування у психіатричних закладах в минулому, при потребі — затримувати та ізолювати. Стан психічного здоров'я, осудність мають з'ясувати вже в перебігу їхнього притягнення до відповідальності. У разі ж, якщо небезпечна особа виявляє очевидні ознаки тяжкого розладу — «божевільня», необхідно затримати її і доставити до психлікарні.

— Скільки людей мають, на вашу думку, реальні проблеми із психічним здоров'ям? Кожен четвертий, п'ятий?

— На жаль, більше. Візьмімо для прикладу шизофренію. Згідно



Фото: volyn.com.ua.

раціонально організувати власне життя, впорядкувати простір навколо себе, то в мене небагато підстав вважати себе «нормальнішим». Деякі з депутатів поводять себе ексцентрично, бо це подобається їхнім недалеким виборцям. Хоча, слід визнати, окремі види патології характеру (психопатії) сприяють політичному успіху, особливо в незрілих суспільствах та в часи бурхливих змін. Думаю, більшості наших лідерів та високопосадовців бракує не психічного здоров'я, а моральності.

— **Дехто каже: «При чому тут психіатр, якщо у мене здають нерви?» Ще більше обурюються «хронічні пацієнти» сімейних лікарів, коли їм рекомендують звернутися до ваших колег.**

— Це теж результат хибних уявлень про психіатрію. Насправді прояви емоційної нестабільності, так звані нервові розлади, як і тілесні страждання, біль в тій чи іншій ділянці тіла, порушення функцій органів, що не знаходять інструментального підтвердження і не піддаються лікуванню, — серйозний привід звернутися до психіатра. У таких ви-

“ Скажімо, у Луцьку приблизно 200 тисяч жителів, отже, серед них — до двох тисяч хворих на шизофренію.

падках грамотний сімейний лікар, невролог чи терапевт повинні запідозрити психосоматичний розлад. Приблизно 20–30 відсотків хронічних пацієнтів поліклінік і лікарень належать саме до цієї категорії хворих.

— **Часто люди бояться звертатися до психіатра, бо це, мовляв, тавро на все життя.**

— По-перше, інформація про лікування — конфіденційна. А по-друге, право на роботу, інші права людини залежать не стільки від перебування «на обліку», скільки від реального психічного стану особи. Психіатричний нагляд у рамках медичної реформи ліквідовано взагалі: ми не маємо діла до пацієнтів, якщо ті не звертаються самі або з їхнього приводу — родичі, сусі-

ди, поліція тощо. Уникнути стигматизації також можна, звернувшись до приватно практикуючого спеціаліста, котрий гарантує анонімність.

— **Чи реально забезпечити усіх хворих ефективним амбулаторним лікуванням, чи не залишена частина цих людей непризволяє?**

— Психіатрія сьогодні в Україні орієнтується на європейські норми, світову практику. Але, на жаль, у нас, на відміну від багатьох інших країн, ще не вирішені питання патронажної підтримки, соціального супроводу хворих із психічними розладами. А щодо якості амбулаторного лікування, то воно залежить і від доброзичливої опіки над пацієнтами, і від забезпечення ефективними сучасними препаратами, які дають змогу людям нормально жити, уникати загострень.

— **Напевне, такі ліки не всім по кишені? Чи існують програми допомоги людям із психічними розладами?**

— Урядові рішення передбачають допомогу з місцевих бюджетів багатьом категоріям хворих, але коштів на всіх бракує. Реально щось отримують, м'яко кажучи, наполегливіші. Найбезпорадніші залишаються ні з чим. Багато залежатиме від економічної спроможності та пріоритетів новостворених територіальних громад, котрі надалі оплачуватимуть пільгове амбулаторне лікування.

— **Яких змін очікуєте в роботі служби у зв'язку з реформуванням охорони здоров'я?**

— На відміну від більшості вузьких спеціалістів, до психіатра можна буде звернутись безпосередньо, без направлення сімейного лікаря. Психіатричні стаціонари, очевидно, і надалі доведеться скорочувати. Тому «здати» незручного родича із шизофренією чи стареньку маму зі «склерозом» туди для проживання (щоб звільнити квадратні метри та позбутись клопотів) стане складніше. Амбулаторна психіатрична допомога, напевне, потроху переходитиме до приватного сектору. За спеціалістами комунальних закладів залишаться соціальні функції лікування бідних, примусова психіатрична допомога. Все це можливо за умови продуманості та послідовності реформи, а цього на даний час, на жаль, бракує.

ГОЛОВНЕ — НЕ ЗАЛИШИТИ ХВОРИХ «ЗА БОРТОМ»

— **Ігорє Федоровичу, люди із психічними розладами, кажуть, є навіть у Верховній Раді. Що думаєте з цього приводу?**

— Один із критеріїв психічного здоров'я — високий рівень адаптації до існуючих суспільних умов. Якщо людина змогла зробити політичну кар'єру, її обрали у Верховну Раду, а я, наприклад, не здатний



«Коли мої старі втомлені ноги не зможуть іти так швидко, як раніше, — дай мені свою руку».

Фото pinterest.com.

Цей лист мамі має прочитати кожен

- **до сліз** «Моя люба дівчинко, коли ти одного разу помітиш, що я старію, прошу тебе, будь ласка, будь терплячою і спробуй зрозуміти, що тепер відчуваю...

Коли в розмові багато разів повторюватиму одне і те ж, не перебивай мене, щоб сказати: «Ти вже це говорила хвилину тому». Просто послухай, будь ласка. Згадай ті часи, коли ти була маленькою, і я перечитувала тобі одну і ту ж казку щовечора, поки ти не заснеш.

Коли ти побачиш моє невігластво щодо нових технологій, дай мені час, щоб вивчити їх, і не ди-

вись на мене так... Згадай, дорога, як мама терпляче навчала тебе бага-

“
Коли ти помітиш, що я старію, прошу тебе, будь ласка, будь терплячою і спробуй зрозуміти, що тепер відчуває твоя мама.

тьох простих речей: користуватися столовими приборами, одягатися, розчісувати волосся... Коли ти помітиш, що я старію, прошу тебе, будь ласка, будь терплячою і спробуй зрозуміти, що тепер відчуває твоя мама.

Якщо іноді буду втрачати суть розмови, дай мені час, щоб згадати, і якщо я не зможу зробити це — не нервуй і не показуй нетерпіння та зарозумілості. Просто знай, що для мене найголовніше — це бути поруч із тобою.

І коли мої старі втомлені ноги не зможуть іти так швидко, як раніше, — дай мені свою руку. Згадай, що я теж підтримувала тебе, коли ти робила перші кроки. І коли цей день настане, не сумуй... просто будь зі мною і стався до мене з розумінням, поки я не доберуся до кінця свого життя.

Завжди буду дорожити тим часом і тією радістю, які ми розділили разом. Я щодня дарувала тобі усмішки і любов, а зараз просто хочу сказати, що люблю тебе, моя люба дівчинко!»

Джерело: tutkatamka.com.ua.



Відома телеведуча з чоловіком виховують трьох дітей: Злату, Валерію та Євдокію. Живуть за містом в орендованому будинку. «Коли його шукали, виснажилися. Більшість того, що було на ринку, – у стилі неорагулізму».

Фото 24tv.ua2.

Ольга ФРЕЙМУТ: «Відомою я вже була, тепер хочу бути багатою»

● **ІСТОРІЯ НОМЕРА** Куди зникла телеведуча і хто змусив її спілкуватися російською?

Однозначно — це успіх. Тебе і твоє прізвище знають і старі, і малі, ним навіть називають тих, хто надміру вимогливий до чистоти. І коли ти просто приходиш у кафе випити кави чи селишся у готель, то персонал більше переповнює страх, аніж радість від візиту знаменитої гості. Ти Ольга Фреймут. Упізнаваний бренд, рафінований стиль і неперевершений смак

Інна ПІЛЮК

«ПЛАНКУ» КРАЩОЇ ТРИМАЛА ЗМАЛЕЧКУ

Цій жінці не можна закинути ані впливових зв'язків, ані особливих преференцій, які допомогли їй стати відомою. Навіть коли телеведучу запитують про рецепт успіху, вона



Фото info.ua.

«Смак — це не те, з чим ви народилися. Це те, як ви себе оцінюєте і як себе бачите».

не знає, що відповісти. Каже тоді тільки одне — він однозначно ручної роботи.

Ще школяркою Ольга прагнула бути кращою. Росла у сім'ї спортс-

менів, тож щоденні заняття спортом, хоч і непрофесійним, були нормою. Обов'язково музична школа. Навчання в школі — в пріоритеті. Завжди багато читала, вміла висловити думку, ввічливо і водночас результативно посперечатися. Їй подобалося вести діалог, тому вступити вирішила на спеціальність, де таке вміння пригодилося б якнайкраще.

Ольга з червоним дипломом закінчила Львівський національний університет імені Івана Франка за спеціальністю «Міжнародна журналістика». Бездоганна англійська дала можливість паралельно вступити до Міського університету Лондона. Там дівчина вчилася і працювала: офіціанткою в кафе та асистенткою на телеканалі «ВВС». Високі стандарти життя і відповідні вимоги в роботі запам'ятала на все життя. Відтоді, чим би не займалася, тримала «планку».

Продовження на с. 8





Фото 24.amr.org

Старша донька Злата Мітчелл дуже схожа на свою зіркову маму.



Шлюб із режисером «5 каналу» Олександром Ракоїдом був нетривалим і великих душевних ран на серці Ольги не залишив. Вона називає ці стосунки дружніми, а не такими, що виростають з великого кохання.



Початок на с. 7

БРИТАНСЬКИЙ ТАТО НЕ СТАВ ЧОЛОВІКОМ

Найкращий подарунок англійського періоду життя досі поруч із Ольгою Фреймут. Це її дочка Злата Мітчелл, яку вона народила від першого цивільного чоловіка. Галантний та вихований етнічний британець Ніл одразу підкорив її серце. Втім стосунки у пари не склалися, тож дочку жінка виховувала без батька. Вона якраз була в Україні, коли дізналася, що вагітна. Вирішила поділитися з Нілом цією новиною, але він сказав, очевидно, не дуже радісно: «Ти, певно, до біса щаслива». Відтоді Ольга заблокувала його телефон.

Народжувати вона все ж поїхала до Англії і дитині дала прізвище Мітчелл. Із часом стосунки налагодилися, тож Злата, якій уже 14 років, має можливість спілкуватися з батьком і навіть гостювати у нього на Туманному Альбіоні. А виховував її в Україні інший чоловік. Журналіст-початківець Ольга Фреймут незабаром вийшла заміж за режисера «5 каналу» Олександра Ракоїда. Але шлюб був нетривалим. Тож, як сказала: «На дружбі шлюбу не побудуєш. Думаю, ні я його не любила, ні він мене». Спільних дітей у пари не було.

З «КОНИКА» НЕ СТАРТУВАЛА. ПЕРЕТВОРИЛАСЯ НА ФРЕЙМУТ

Кар'єра Ольги на той момент складалася куди краще, аніж особисте життя. Для початку вона змінила своє прізвище Коник на дівоче материнське Фреймут, яке, на її думку, більше відповідало іміджу телеведучого. Активно надсилала резюме для участі в телевізійних кастингах. Першим її відомим проєктом було ранкове шоу «Підйом» на «Новому каналі» в команді Олександра Педана та Сергія Притули. Подейкували, що з останнім у жінки був роман, але вони це спростували.

Ользі було важко із невгамовними жартівниками. Зізнається, коли згодом передивлялася перші випуски «Підйому», було соромно за свою неприродність, намагання здатися недалекою, награно смішною. Тоді ж і усвідомила головний секрет роботи на телебаченні: будь справжнім, бо глядач бачить набагато більше, аніж ти можеш йому показати.

Зовсім скоро інтелігентним життєвим надбанням жінки знайшли ідеальне застосування: стартував проєкт «Ревізор», який і зробив її відомою на всю країну. Білі рукавички були точнісіньким відображенням її рафіно-

ваного смаку, вихованого ще у дитинстві. Тут вона вже анітрохи не грала: «Все починається з дитинства і сім'ї. Якщо ви, перш ніж зайти до кімнати своєї дитини, постукаєте, то й вона не зайде до вашої без дозволу. Найкращий спосіб виховання — це власний приклад. Я ніколи не їла з пластикового посуду, і мої діти теж не їдять. Не-



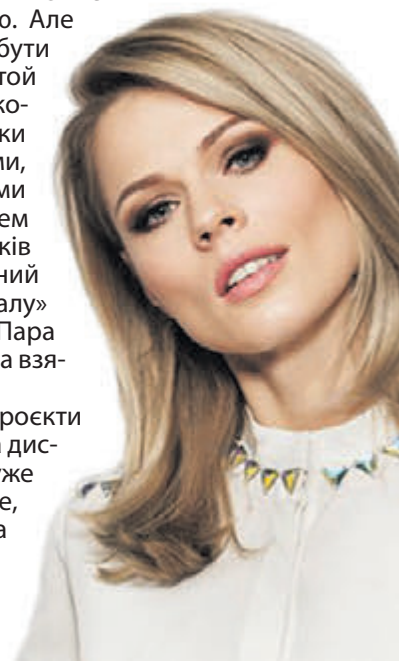
Першим її відомим проєктом було ранкове шоу «Підйом» на «Новому каналі» в команді Олександра Педана та Сергія Притули. Подейкували, що з останнім у жінки був роман, але вони це спростували.

хай розбіють навіть дорогу порцеляну, але вони і своїх малюків колись вчитимуть їсти тільки з красивої тарілки і тільки красиво їжу».

«БОЖЕ, ДРУЖИНА ГЕНДИРЕКТОРА КАНАЛУ, ЦЕ ТАК ДОБРЕ!»

Успішний рейтинговий проєкт існує дотепер, але вже з іншими ведучими. Основу зберегли, але Оліного шарму нікому повторити там не вдалося. Жінка й сама тепер визнає, що піти з «Ревізора» було її помилкою. Але таке рішення і не могло бути раціональним — на той момент вона вкотре закохалася і амурні стосунки перепліталися з робочими, тому ставали нелогічними та емоційними. Обранцем зірки став на шість років старший за неї генеральний продюсер «Нового каналу» Володимир Локотко. Пара тихцем одружилася, Ольга взяла прізвище чоловіка.

З того часу улюблені проєкти перетворилися для неї на дисконфорт: «Мені було дуже погано. Всі казали: «Боже, дружина гендиректора каналу, це так добре!»





Одруженню з Володимиром Локотком передував службовий роман. Фреймут сама зізналася йому в почуттях і ангірохи про це не шкодує.

А я постійно відчувала, як на мене косо дивляться колеги, яких щиро любила, вони просто відверталися. Я розуміла, що мене там не хочуть».

Успішну та відому Ольгу запросив на роботу канал «1+1» і вона погодилась. Із собою взяла досвід та ідею і розпочала авторську програму «Інспектор Фреймут». Вона, по суті, дублювала «Ревізора», через що і зчинилися судові тяганини за авторські права. Ольга стійко пережила їх. А незабаром знову повернулася на «Новий». Там провела сезон «Від пацанки до панянки», спробувала дати старт своєму проєкту «Оля», але він, як кажуть телевізійники, «не пішов».

«НАПЕВНО, В КАДР Я БІЛЬШЕ НЕ ПОВЕРНУСЯ»

Натомість «пішли» діти. Ольга у шлюбі з Володимиром Локотком народила ще двох дітей: сина Валерія, якому зараз 4, та на рік молодшу доньку Євдокію. За час вагітностей спробувала себе у ролі письменниці. Її дитячі книги та посібники з етикету успішно продаються і нині.

Старшій дочці жінка допомагає у її акторських спробах, дизайнерських починаннях, танцях. Злата активно ходить на чимало телевізійних кастингів, але поки що вагомими успіхами похвалитися не може.

Між турботами про дітей ведуча зізнається, що все ж шкодує про втрачені рейтинги: «Напевно, в кадр я більше не повернуся, адже мені не пропонують те, що я хочу вести. Коли пішла з «Ревізора», там з'явилася нова телеведуча, коли пішла з «1+1», там теж тепер новий герой. Територія вже зайнята. Покинути ці проєкти було найгіршою помилкою. Сильніше я взагалі не помилялася ніколи».

Ольга і тепер виглядає бездоганно, вагітності і пологи не позначилися на її фігурі. Вона не зрадила стилю, не перетворилася на домашню «халатну» жінку. Єдине, що змінилося, — мову спілкування. Чоловік Володимир народився в Казахстані, вчився у Москві, тож російська для нього є рідною. Дружина пішла на поступки і спілкується з коханим так, як йому зручно. Ще вона займається розвит-

«У жінці найсексуальнішим є розум. І все. Тому багато читайте. Я це заняття дуже люблю. У мене завжди позичають книги і не віддають. Списую це на мій вишуканий літературний смак, бо якби вони були нудними, мені б їх повернули наступного ж дня».

Фото 24smi.org2.



Молодших дітей Ольга народила з різницею у рік. Закликає всіх жінок сміливо вагітніти – життя ж одне!

ком власного видавництва. Каже, відомою вже була, тепер хочу бути багатого. Мріє летіти з родиною на відпочинок і відчувати «нестерпну легкість буття».

«По-Фреймутівськи» дивно, але правдиво! Пані Ольга радить

- ▶ «Учіться. В університеті, в інтернеті... Качайте звивини і прес. Якщо хочеться, працюйте президентом країни і сміливо вагітнійте. Маєте на все одне життя. Єдине».
- ▶ «Поставте мету. Напишіть покроковий план. Наприклад, стати графинею Лемківщини. Перший крок: позбавтеся того, що вам заважає почуватися графинею. Далі — запитайте у друзів, сусідів, посла Великобританії, чи вони, бува, не мають номера телефону графа Йоркширського? Коли матимете контакти, домовтеся з аристократом про зустріч. Закохайте його в себе. І запросіть жити до Стрия».
- ▶ «Обирайте ви, а не вас. Жінка повинна вибрати чоловіка, а не навпаки. Нам генетично передбачено знати, який хліб пасуватиме до вечері, обирати колір порт'єр і банячок на розсольник. То чому ж вибір кохання заведено пускати на самоплив?»

За матеріалами

www.snowdrop.com.ua, radiotrek.rv.ua, liza.ua

«Щоб відігнати від себе дим, як сидите біля багаття, достатньо перехреститися»

● **ЗОЛОТІ СЛОВА** Із книги письменника Василя Габора «Про що думає людина», яка вийшла 2012 року у Львові в літературній агенції «Піраміда»

ТЕ, ЩО ВИКЛИКАЄ РАДІСТЬ.

Щасливий сміх дитини уві сні. Приїзд близької людини. Поїздка до батьків. Зустріч із приятелями, яких давно не бачив.

ТЕ, ЩО ВИКЛИКАЄ СТРАХ.

Телефонний дзвінок серед ночі. Машина «швидкої допомоги» перед будинком.

ЧОМУ НАЙБІЛЬШЕ РАДІЮТЬ.

Народженню первістка й по-особливому — народженню внука чи внучки.

КОГО НАЙБІЛЬШЕ ЛЮБЛЯТЬ.

Молодшого сина-мазунчика й по-особливому ніжно — внуків.

ЯКЩО ХОЧЕШ ПОБАЧИТИ ЯНГОЛА — глянь на сплячу дитину.

ЯКЩО ХОЧЕШ ВТАМУВАТИ СПРАГУ — попиј неквапно з долоні коханої людини джерельної води.

ТЕ, ЩО ВИКЛИКАЄ ЗДИВУВАННЯ. Серцебиття сплячої дитини, почуте у дивний спосіб, коли випадково притулився вухом до її голівки.

Візитка «Читанки»:

ГАБОР Василь (народився 10 грудня 1959 року на Закарпатті) — письменник, літературо- і пресознавець, кандидат філологічних наук, старший науковий співробітник відділу наукових досліджень української періодики Науково-дослідного інституту пресознавства Львівської національної наукової бібліотеки України ім. Василя Стефаника. Упорядник серії «Приватна колекція» видавництва «Піраміда». Член Асоціації українських письменників.

ТЕ, ЩО ВИКЛИКАЄ ТРИВОГУ.

Далека дорога. Плач дитини уві сні.

ТЕ, ЯК ДИТИНА ЗАСПОКОЮЄТЬСЯ УВІ СНІ. Коли намацує тебе ручкою, щоб відчути, що ти поряд.

“ **Чого хочеш від людей: щоб вони ставилися до тебе не гірше, ніж ти до них.** ”

ТЕ, ЩО МЕЖУЄ З ЛЮДСЬКИМ ЩАСТЯМ. Прилягти біля сплячого внука, пригорнутися до нього й провалитися в його солодкий сон.

ТЕ, ЩО ВИКЛИКАЄ СУМ. Старіючі батьки, зів'ялі квіти і жіноча краса, що згасає.

ТЕ, ЩО ВИДАЄТЬСЯ НЕЙМОВІРНИМ. Щоб відігнати від себе дим, як сидите біля багаття, достатньо перехреститися — і невидима сила одразу ж відверне його від вас.

ТЕ, ЩО ВИКЛИКАЄ СПІВЧУТТЯ. Людська неміч. Приречене мертво-жовте обличчя старої жінки з відсутнім поглядом, яку злидні вигнали на вулицю просити милостиню.

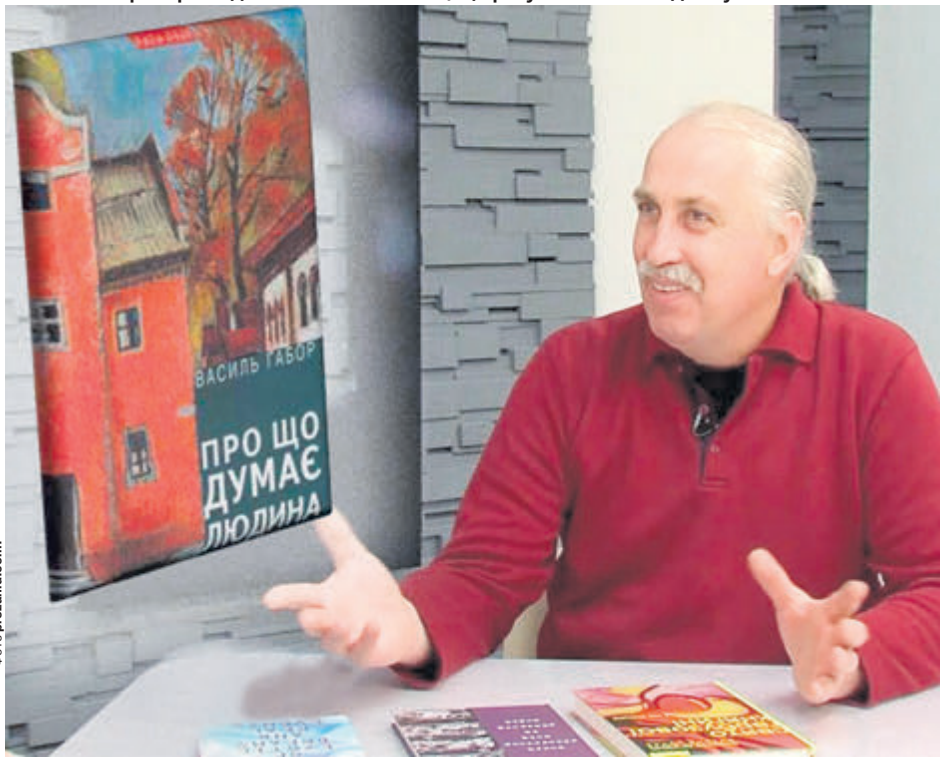
ТЕ, ЩО ВИКЛИКАЄ ВІДЧАЙ. Тіло, яке ніби відчужується від тебе, стає чужим, не підвладним твоїй волі і стрімко старіє.

ТЕ, ЩО ВИКЛИКАЄ ОБРИДЖЕННЯ. Люди, які порпаються в смітниках.

ТЕ, ЩО ОБУРЮЄ. Непорядність. **ЧОГО ХОЧЕШ ВІД ІНШИХ ЛЮДЕЙ.** Щоб вони ставилися до тебе не гірше, ніж ти до них.

ТЕ, ЩО ЗАСПОКОЮЄ. Квіти й вода, небо і тиша.

Василь Габор: «Крила дає мені кожна книга, що рятує чиєсь ім'я від забуття».



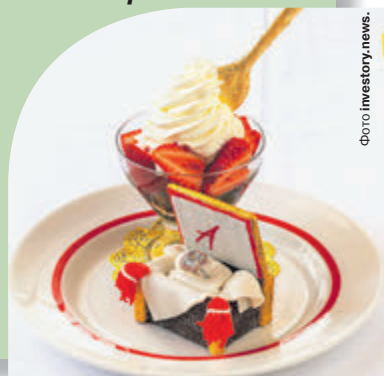


Найперший літа смак і аромат...

● **ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШ!** Червень — пік сезону полуниць. А заодно — чудова нагода повправлятися у найрізноманітніших кулінарних вигадках, адже з цих ягід можна приготувати не лише вишукані десерти, а й чудову випічку, незвичні, але смачні салати, основні страви. Та й зберегти на зиму у вигляді варення, компотів, джемів чи заморозити — зовсім не зайве, аби холодними вечорами можна було ласувати солодкими трускавками. Тож у нинішньому номері пропонуємо добірку рецептів із полуницями на всі смаки. Сподіваємося, ви також знайдете серед них ті, що вам сподобаються

А ВИ ЗНАЛИ, ЩО...

◆ У Новому Орлеані (США) в ресторані «Arnaud's» можна скуштувати найдорожчу страву з полуниці — за 1,4 мільйона доларів: вона доповнена кремом і прикрашена листочками м'яти та персьмем із майже 5-каратним рожевим діамантом. Крім того, полуницю подають із лікером Charles X crystal вартістю \$24,850 тисяч, а замовника запросять скуштувати оригінальний десерт в окремій кабінці, де для нього буде персонально грати джазовий гурт.



Ласунам на втіху

ТОРТ «ФРЕЗЬЄ»

Інгредієнти: на бісквіт — 100 г борошна, 4 яйця, 120 г цукру, 1 ч. л. розпушувача; для крему — 800 мл молока, 265 г цукру, 1 пакетик ванільного цукру, 8 жовтків, 65 г крохмалю, 60 г борошна, 200 г масла, 15 г желатину, 800 г полуниць; для сиропу — 100 мл води (або соку), 100 г цукру.

Приготування. Для тіста розділяємо жовтки і білки, збиваємо білки з цукром, тоді по одному додаємо жовтки і знову збиваємо. Борошно змішуємо з розпушувачем і додаємо до жовтків, акуратно перемішуємо лопаткою. Дно форми застеляємо пергаментом, викладаємо тісто і випікаємо 25–30 хвилин при 180 градусах. Переходимо до приготування крему. До желатину вливаємо трохи води і залишаємо для набухання. У молоко всипаємо половину цукру і ставимо на вогонь. Жовтки збиваємо з другою половиною цукру. Борошно змішуємо з крохмалем, ванільним цукром, додаємо до жовтків, перемішуємо. Потому вливаємо половину теплого молока й, акуратно пере-



фото picuki.com

мішавши, тепер цю суміш додаємо в молоко. Ставимо каструлю на мінімальний вогонь і, постійно помішуючи, варимо, поки не загусне. Розігріваємо желатин, вливаємо в масу, перемішуємо і залишаємо на 20 хвилин. Масло кімнатної температури частинами додаємо до крему і збиваємо міксером. Бісквіт розрізаємо навпіл горизонтально. Форму застеляємо його сиропом, викладаємо ягоди полуниць і заливаємо кремом. Зверху накриваємо другим коржем, знову поливаємо сиропом і змащуємо кремом. Накриваємо плівкою і ставимо в холодильник для застигання на 7–8 годин або на ніч.

ТРУСКАВКИ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ



фото eat.by

Інгредієнти: 100–150 г полуниць, 1 ч. л. цукрової пудри, 200 мл жирних вершків, 1 плитка (100 г) білого шоколаду, 1 ч. л. какао-порошку.

Приготування. У невелику каструльку з довгою ручкою влити вершки, поставити на маленький вогонь, додати білий шоколад, поламаний на шматочки. Суміш постійно помішувати до повного розчинення шоколаду, але не доводити до кипіння! Коли маса стане однорідною, зняти з вогню і дати повністю охолонути. Полуницю порозрізати на половинки або чвертинки (залежно від розміру та м'якості ягід). Посипати їх цукровою пудрою і перем'яти до бажаної консистенції. Розділити на 2 рівні частини й викласти у 2 креманки. Остиглий крем із шоколаду та вершків збити міксером й полити ним ягоди. Зверху можна посипати какао, тертим шоколадом або прикрасити полуничкою. Такий смаколик можна подавати до столу відразу або ж охолодженим — залежно від уподобань та ситуації.

РУЛЕТ ІЗ ПОЛУНИЧНОЮ НАЧИНКОЮ

Інгредієнти: 200 г полуниць, 1 скл. борошна, 50 г вершкового масла, 3 яйця, 1 банка згущеного молока, 1 ч. л. розпушувача, 1 пакетик ванільного цукру, 200 мл вершків, 1 пакетик полуничного желе, 125 мл полуничного йогурту, цукрова пудра, дрібка солі.

Приготування. Зробити полуничне желе, взявши води удвічі менше, ніж зазначено на упаковці. Збити міксером охолоджені вершки, додати йогурт і застигле желе. Збити ще раз і поставити в холодильник. Яйця збити з розм'якшеним вершковим маслом. Додати борошно, згущене молоко, розпушувач і сіль. Вимісити до однорідного стану. Тісто викласти на промаслений папір для випічки у формі, розрівняти і випікати близько 10 хвилин за температури 200 градусів. Збити в блендері полуницю з ванільним цукром. Випечений корж обережно зняти з паперу й охолодити. Помстити полуничним пюре, покрити кремом і згорнути рулетом. Присипати цукровою пудрою і поставити в холодильник на годину.



фото bromie118.it

А ВИ ЗНА

◆ *Полуницю на наш континент привезли з Південної Америки тільки в кінці XVIII ст. Але найближчу сестру цієї рослини — лісову суницю — наші предки збирали з давніх-давен.*

◆ *Учені з'ясували, що від кольору ягід залежить вміст корисних речовин. Чим яскравіша полуниця, тим більше в ній вітамінів.*

◆ *У багатьох людей спостерігається алергія на трускавки — щоб нейтралізувати дію*



ЛИ, ЩО...

алергену, необхідно поєднувати ці ягоди з молочними продуктами.

◆ У 2019 році в Малетто (Італія) на щорічному фестивалі полуниці був представлений 2000-кілограмовий торт із цими ягодами. Світлини зі святкування виклав у мережу фотожурналіст Луїджі Сайтта. Захід із веселощами та дегустацією унікального кулінарного шедевра щороку приваблює тисячі відвідувачів.



ПОЛУНИЧНИЙ ТАРТ ІЗ МАСКАРПОНЕ

Інгредієнти: для тіста — 1,5 скл. пшеничного борошна, 0,5 скл. мигдального борошна, 0,5 ч. л. солі, 2 ч. л. цукрової пудри, 150 г вершкового масла, 1 яєчний жовток, 1–2 ст. л. холодної води; для крему — 200 мл збитих вершків, 300 г маскарпоне, 1 ст. л. цукрової пудри, кілька крапель лимонного соку, 200 г нарізаних полуниць.

Приготування. Щоб спекти корж-основу, потрібно змішати в місці пшеничне і мигдальне борошно, сіль і цукрову пудру, потім додати шматочки масла і перетерти. Збити яєчний жовток зі столовою ложкою води в маленькій ємності і влити до борошна й масла. Вимісити тісто, дати йому постояти близько години, викласти у форму, застелену пергаментом, фор-



foto newdaily.org.ua

муючи бортики, і випікати корж протягом 12–15 хвилин в попередньо розігрітій духовці. Охолодити, тим часом приготувати начинку. Для цього збити в блендері вершки із маскарпоне, цукровою пудрою та лимонним соком. Викласти начинку на тарт, зверху прикрасити ягодами.

«ІТОН МЕСС»



foto cookery.com.ua

Інгредієнти: 800 г полуниці, 3 яєчні білки, 1 скл. цукру, 1 ч. л. оцту, дрібка солі, вершки — за смаком.

Приготування. Цей надзвичайно смачний десерт традиційно подається в Ітонському коледжі, що в Англії, під час змагань або літніх пікніків. Готуєть-

ся він на основі яєчних білків і полуниці, але зі своїми особливостями. У місці збийте білки з дрібкою солі. Поступово додавайте цукор та оцет. У вас повинна вийти щільна піна. Розігрійте духовку до 100 градусів. Тим часом із білкової маси сформуєте за допомогою кондитерського мішка або двох ложок невеликі меренги (безе). Викладіть їх у форму для випічки, застелену пергаментним папером. Відправте в духовку (температура 90–100 градусів) на півтори години, після чого охудіть. Збийте вершки з невеликою кількістю цукру і дрібкою солі. Наріжте полуниці і змішайте з вершками. Зверху посипте розкришеним безе. Або за бажанням можна викласти десерт шарами.

ПОЛУНИЧНО-ВЕРШКОВИЙ ДЕСЕРТ

Інгредієнти: 700–800 г полуниць, пів лимона, 1 банка (380 г) згущеного молока, 200 мл жирних вершків, 20 г вершкового масла, 100 г шоколадного печива.

Приготування. Полуниці помити, очистити від хвостиків, кілька ягід залишити для оздоблення. Розім'яти їх виделкою або нарізати невеликими шматочками. Додати до подрібнених ягід сік лимона, згущене молоко, збиті вершки. Все перемішати. Застелити фольгою форму й заповнити її цією масою. Печиво подрібнити на крихту, змішати з м'яким вершковим маслом і викласти його другим шаром, злегка притиснувши печивом полуничний пласт. Форму накрити і поставити в хо-



фото jisty.com.ua

лодильник. Через 6 годин виняти готовий полуничний десерт, покласти його печивом на тарілку, зняти фольгу із фруктового шару. Прикрасити торт-десерт збитими вершками і цілими ягодами.

Літо — і в келиху, й у склянці

ПОЛУНИЧНИЙ ЙОГУРТ ІЗ КІВІ



Фото youtube.com.

Інгредієнти: 400 г натурального йогурту, 5 ківі, полуниці та цукрова пудра — за смаком.

Приготування. Промити і перебити ягоди, нарізати шматочками. Почистити і пократити ківі. Збити йогурт із цукровою пудрою, додати ківі й полуниці, перемішати і подати у склянках або в креманках. У спекотну погоду такий десерт можна злегка підморозити.

МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ ІЗ ТРУСКАВКАМИ



Фото Ivona.Bigmilr.net.

Інгредієнти: 200 г полуниць, 250 мл молока, 1 ст. л. меду, 1 ст. л. морозива.

Приготування. Ягоди перебити, помити, подрібнити блендером до консистенції пюре. Додати мед, молоко і морозиво, ще раз збити всі інгредієнти. Подавати у високій склянці з трубочкою.

ЯГІДНИЙ СМУЗІ



Фото gramto.com.

Інгредієнти: 100 г полуниць, 100 г чорниць, 50 мл вершків, 50 мл води, 2 ч. л. меду.

Приготування. Подрібнити в блендері чорниці з додаванням половини меду. Влити воду і ще раз збити. Полуниці збити в блендері з вершками і другою частиною меду.

У склянки пластами викласти чорничну і полуничну маси (або просто перемішати) і подавати. Яскравий, смачний і вітамінний ягідний десерт особливо смакуватиме у спеку.

ВІТАМІННЕ МОЛОКО



Фото smachnogo.com.ua.

Інгредієнти: свіжі полуниці, молоко, цукор або мед — за смаком.

Приготування. Це перше, що варто спробувати, якщо ви любите полуничні десерти. Ягоди помийте, складіть у блендер, залийте молоком та добре подрібніть. За бажанням додайте в напій трохи цукру, меду або шматочок м'якоти банана — щоб підсолодити. Молоко можна брати звичайне або пражене — яке вам більше до вподоби.

ТРУСКАВКОВИЙ МІЛКШЕЙК



Фото milkalliance.com.ua.

Інгредієнти: 0,5 скл. полуниць, 1 скл. молока, дрібка ванілі, 1–2 кульки ванільного морозива, солодкий сироп або цукор — до смаку.

Приготування. Молочний шейк відрізняється від смузі тим, що в нього зазвичай додають морозиво та різні підсолоджувачі (шоколад, какао, сиропи), а також кубики льоду, збиті вершки, зефір. Для приготування найпростішого молочно-полуничного шейку візьміть пів склянки вимитих і перебитих полуниць, подрібніть їх за допомогою блендера, додайте склянку молока, трошки солодкого сиропу або цукру, дрібку ванілі та кульку ванільного морозива, добре збийте і розлийте у склянки. Для оздоблення можна вмочити перевернуті догори дном склянки спочатку у воду, тоді в цукор і лише після того акуратно наливати в них напій.

А ВИ ЗНА

✦ *Трускавки відмінно втамовують головний біль, оскільки містять речовини, близькі до складу аспірину.*

✦ *Ці ягоди позитивно впливають на пам'ять, запобігають старінню клітин мозку. Учені вважають, що можливе їх використання навіть для лікування хвороби Альцгеймера.*

✦ *У Книзі рекордів Гіннеса зафіксована найбільша ягода, вирощена 1983 року в Ролкстоні (США). Її вага становила 231 грам. Щоправда, вона не принесла власнику задоволення: виявилася водянистою і кислою на смак.*



Фото ultr.media.

ЛИ, ЩО...

◆ *Виявляється, крім традиційної «компанії» з вершками, ягода поєднується ще й із морепродуктами, птицею і сирами. Популярною серед гурманів стравою вважається полуниця, обсмажена на вершковому маслі з чорним перцем.*

◆ *В італійському місті Немі щороку влітку проходить свято полуниці. Велику чашу заповнюють тисячами кілограмів ягід, а потім заливають величезною кількістю шампанського. І всі перехожі можуть пригоститися цими ласощами.*



ПОЛУНИЧНО-ЙОГУРТОВИЙ СМУЗІ



фото kiyvatama.com.

Інгредієнти: 0,5 скл. полуниць, 1 скл. класичного йогурту без добавок, мед за смаком.

Приготування. Натуральний йогурт містить корисні бактерії та мікроелементи, його вживання позитивно впливає на роботу шлунково-кишкового тракту, підвищує імунітет, допомагає схуднути. Поєднавши цей продукт зі свіжими ягодами, поповнимо організм ще й вітамінами. Полуниця перебрати, помити, обірвати хвостики. Подрібнити за допомогою блендера, додати склянку класичного йогурту без наповнювачів, трохи меду і збити все разом. За бажанням такий смузі можна приготувати з іншими ягодами (чорницями, смородиною, малиною).

АЛКОГОЛЬНИЙ КОКТЕЙЛЬ ІЗ ПОЛУНИЦЕЮ



фото sookety.com.ua.

Інгредієнти: чверть склянки підготовлених полуниць (за рецептом, поданим нижче), 60 г бурбону (або іншого виду віскі), 80 г імбирного елю або імбирного пива, кубики льоду, свіжа м'ята для оздоблення; для підготовки полуниць — 150 г ягід, 1 ст. л. цукру, 1 ч. л. нарізаної свіжої м'яти, 0,5 ч. л. свіжого тертого імбиру, 3 ст. л. бурбону.

Приготування. Полуниці засипати цукром у мисці, додати свіжу м'яту та імбир. Дати постояти при кімнатній температурі 10–15 хвилин. Влити віскі і розім'яти ягоди виделкою. Для приготування коктейлю викласти ягідну масу на дно охолодженої склянки, зверху всипати кубики льоду, влити бурбон, потім імбирний ель і прикрасити м'ятою.

ДОМАШНЄ ВИНО



фото alkoperegion.com.

Інгредієнти: 1 кг полуниць, 1 л води, 0,4 кг цукру, 30 г родзінки.

Приготування. Заздалегідь запасіться скляним бутлем і пробкою з відповідною трубкою. Переберіть ягоди, помийте і залиште, щоб добре стекли. В мисці вручну розімніть полуницю до стану пюре. Цукор розчиніть у теплій воді і додайте до ягідного пюре. Отриману масу перелийте в бутель і всипте родзинки. Бутель слід заповнити на 2/3, щоб залишилося небагато місця для процесу бродіння. Потому добре збовтайте ємність і залиште за температури 22–24°, за якої суміш активно бродитиме від 3 до 5 днів. Тоді рідину акуратно зцідіть у чистий бутель, відтиснувши ягоди за допомогою марлі або зцідивши на сито. Ємність закрийте пробкою зі спеціальною трубкою, кінець якої опустіть у банку з водою, щоб вуглекислий газ виходив по ній, а кисень не потрапляв всередину. Під час бродіння температура у бутлях буде підніматися, тож ємність варто винести в прохолодне неосвітлене місце і залишити на 20–40 днів, поки перестане бродити. Готове вино акуратно злийте в стерильно-чисті пляшки, заповнюючи доверху так, щоб пробка витиснула напій. Винесіть у підвал і залиште щонайменше на 4 тижні. За цей час у вина знову буде осад, тож його ще раз слід розлити в чисту тару.

Щоб і взимку смакувати полуницями

АРОМАТНИЙ КОНФІТЮР

Фото klyovamama.com.



Інгредієнти: 1 кг полуниць, 1 кг цукру, 1 пакетик желувального засобу («Конфітурка», «Желін» тощо), 1 ч. л. лимонної кислоти.

Приготування. Три чверті ягід подрібнити в блендері, додати желувальний засіб і лимонну кислоту. На середньому вогні довести до кипіння. Решту полуниці змішати з цукром, всипати в киплячу суміш і варити 5 хвилин, постійно помішуючи. Розлити в гарячі стерилізовані слійки і закатати сухими стерилізованими кришками.

СОРБЕ

Фото picantecooking.com



Інгредієнти: полуниця, цукор.

Приготування. Ягоди в рівних пропорціях збити з цукром у блендері. Розкласти по контейнерах і заморозити. Подавати як морозиво, а в розмороженому вигляді можна використовувати як добавку до десертів.

ПАСТИЛА «СМАК ЛІТА»

Фото nakormi.com.



Інгредієнти: 1 кг трускавок, 400 г цукру, 200 мл води, сік половини лимона, олія.

Приготування. Вимиті й обсушені полуниці нарізати невеликими шматочками. Скласти в каструлю, додати сік половини лимона і воду. На середньому вогні довести до кипіння, а потім зменшити полум'я до мінімуму і варити 10 хвилин, постійно помішуючи. Гарячу масу перелити в чашу блендера і подрібнити до однорідної консистенції, додати цукор і збивати до його розчинення. Деко застелити пекарським папером, змастити олією. Полуничну масу вилити на бляшку і рівномірно розподілити по всій площині. Чим тоншим буде шар, тим краще пастила приготується і довше зберігатиметься. Сушити 6 годин у розігрітій до 160 градусів духовці. Перевіряти готовність страви натисканням пальця: якщо слід вирівнюється близько 2 хвилин, то можна виймати. Готову пастилу розрізати на смужки або квадратики, охудити, згорнути в рулони й укласти в чисту суху банку. За температури не вище 20 градусів і вологості до 80% вона зберігатиметься на полиці кілька місяців. Якщо такі умови не дотримані, тоді краще поставити десерт у холодильник. Можна їсти як цукерки або тонкими смужками пастили прикрашати інші десерти.

ПОЛУНИЧНА «П'ЯТИХВИЛИНКА»

Фото jisty.com.ua.



Інгредієнти: 1 кг полуниць, 2 кг цукру.

Приготування. Перебрані, помиті й обсушені ягоди перекладіть в емальовану миску і засипте 1 кг цукру. Залиште на 10–12 годин. Поставте ємність на слабкий вогонь і, постійно помішуючи, доведіть до кипіння. Кип'ятіть 5 хвилин. Через 10–12 годин знову проваріть 5 хвилин і вимкніть вогонь. У трохи остигле варення засипте ще 1 кг цукру і залиште на пів доби. Після цього прокип'ятіть варення 5–7 хвилин, розлийте у стерильні банки і закатайте. Ароматна заготовка незамінна для сімейного вечірнього чаювання зимовими вечорами.

А ВИ ЗНА

✦ Це єдина у світі ягода, насіння якої розташоване зовні, а не всередині. Насінини трускавок називаються горішками, відповідно плід — багатогорішком.

✦ Полуничний сік — чудовий засіб від пігментних плям і веснянок. Ним можна відбілити шкіру. Також полуниця сприяє відбілюванню зубів.

✦ Полуниця багата на мідь, яка стимулює вироблення колагену. Мадам Тальєн, відома постать

АЛИ, ЩО...

французької революції і видатна особа при дворі імператора Наполеона, приймала ванни з трускавками, щоб надовше зберегти свою шкіру молодою. Вона використовувала 10 кг ягід на ванну.

✦ Крім червоної, існує ще й біла полуниця. Вона з'явилася в середині XVIII ст. в результаті схрещування диких сортів. Нині цей вид втрачений, а сучасна біла полуниця — гібрид червоної з ананасом.

ДЖЕМ ІЗ ТРУСКАВОК

Фото kashvarnja.com.



Інгредієнти: 2 кг ягід, 1,6 кг цукру, 1 лимон.

Приготування. Ретельно перебрані і помиті полуниці подрібнити до стану пюре (через м'ясорубку або блендером), засипати цукром, перемішати і залишити на кілька годин. Із лимона вичавити сік і додати до полуниці. Поставити масу на слабкий вогонь і варити, постійно помішуючи та знімаючи піну, до готовності (до бажаної густоти). Гарячим розкласти у стерильні банки і закрити стерильними кришками. Такий густий і запашний джем можна не лише намастити на хліб чи булку – він згодиться і як начинка для пиріжків, круасанів, рогаликів.

ЗАМОРОЖЕНІ ЯГОДИ

Фото frukti-yagodi.com.



Інгредієнти: полуниці.

Приготування. Трускавки можна не лише консервувати, а й зберегти фактично свіжими. Кожен робить це по-своєму: залишаючи їх цілими, пересипаючи полуничне пюре цукром тощо. Проте найоптимальнішим видається спосіб, при якому ягоди не займають багато місця в морозильній камері. Свіжі полуниці ретельно переберіть, помийте, потримайте в друшляку, поки стече вода (можна навіть викласти на паперові рушнички, щоб позбутися зайвої вологи), розімніть їх товкачем або подрібніть у блендері, розлийте у пластикові контейнери і поставте в морозилку. Взимку до замороженої полуниці додайте цукру та сметани або вершків — і маєте смачні «літні» ласощі.

ЦУКАТИ
«КОРИСНІ СОЛОДОШІ»

Фото tutkatamka.com.ua



Інгредієнти: 0,5 кг полуниці, 0,5 кг цукру, 80–100 мл води, дрібка лимонної кислоти.

Приготування. Цілі тверденькі ягоди помити під проточною водою, очистити від хвостиків. В емальовану каструлю влити воду, додати цукор та лимонну кислоту, зварити сироп, всипати в нього полуниці і проварити 10 хвилин. Відкинути ягоди на друшляк і дати добре стекти, потім розкласти їх на деко, застелене пергаментом, поставити в духовку, розігріту до 40–45°C і тримати при такій температурі та при відчинених дверцятах, поки полуниці стануть еластичними. Готові цукати перекласти у скляну банку і зберігати, щільно накривши кришкою.

До речі. Так можна приготувати не лише полуниці, а й шовковицю, вишні, кизил, абрикоси, яблука, груші і навіть гарбуз... Справді смачно і значно корисніше за цукерки.

КОМПОТ

Фото etnosoft.com.ua.



Інгредієнти: 1 л води, 300–400 г цукру, 1 кг полуниці.

Приготування. Перебрані й помиті ягоди обдати окропом та укласти в банки по плічка. Залити киплячим цукровим сиропом. Через 5–7 хвилин сироп злити, довести до кипіння і знову заповнити ним слоїки так, щоб він злегка пролився через край. Відразу ж закатати банки кришками, перевернути догори дном і залишити до повного охолодження.

Поекспериментуємо?

САЛАТ ІЗ ПОЛУНИЦЕЮ ТА АВОКАДО



фото newsdaily.org.ua.

Інгредієнти: для соусу – 0,5 скл. броколі, 1 авокадо, 1 пучок свіжого базиліку, 2 ст. л. оливкової олії, сік половини лимона, сіль, 150 г сиру фета; для салату – 450 г макаронів, 2 ст. л. бальзамічного оцту, 200 г моцарели, 250–300 г свіжих полуниць, 150 г томатів чері, кілька листочків базиліку.

Приготування. Зварити броколі, трохи охолодити. З броколі, авокадо, базиліку, оливкової олії, лимонного соку з дрібкою солі за допомогою блендера зробити пюре. Вкинути фету і продовжити збивати до однорідності. Зварити макарони. Покласти в салатник і залити соусом. Додати бальзамічний оцет, кульки моцарели, полуниці, помідори й базилік і акуратно перемішати.

САЛАТ ІЗ ПОЛУНИЦЕЮ, ТОМАТАМИ І БАЗИЛІКОМ

Інгредієнти: 300 г полуниць, 300 г томатів чері, 30 г листя базилі-



фото ua.korrespondent.net.

ку, 1 ст. л. очищеного насіння соняшнику, 1 ч. л. бальзамічного оцту, 1 ч. л. лимонного соку, 1 ст. л. оливкової олії, сіль до смаку.

Приготування. Ягоди промити, очистити від хвостиків і порізати навпіл. Чері – так само. Листя базиліку обірвати з гілочок. Змішати в невеликій ємності бальзамічний оцет, лимонний сік і оливкову олію. Викласти полуниці, томати і листя базиліку в салатник, злегка перемішати, додати насіння соняшнику, посолити до смаку і полити соусом.

До речі. Салат буде більш поживним, якщо додати в кожную порцію кілька кульок свіжої моцарели. Якщо вам не подобається смак бальзамічного оцту, можете використувати червоний винний оцет.

ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ ІЗ ПОЛУНИЦЕЮ, ГРУШЕЮ ТА ГОРІХАМИ



фото ua.korrespondent.net.

Інгредієнти: 300 г салатного листя, 2 груші, 1 ч. л. вершкового масла, 100 г полуниць, 120 г горгонзоли, 2–3 ст. л. лимонного соку, 7 ст. л. оливкової олії, 0,5 скл. волоських горіхів, сіль, мелений чорний перець – за смаком.

Приготування. Очистити від серцевини і покряяти тонкими скибочками груші. Розігріти у сковороді вершкове масло, викласти підготов-

лені шматочки та обсмажити з обох боків до м'якості. Порозрізати полуниці навпіл. Розкласти в тарілки салатне листя, на нього – скибочки груші, полуниці, посипати горіхами і розкришеним сиром. У мисці змішати оцет, сіль, перець та оливкову олію, злегка збити і заправити цією заливкою салат. Відразу подавати. Смакуватиме зі стейком, антрекотом або смаженим качиним філе.

БІЛА РИБА З ПОЛУНИЧНОЮ САЛЬСОЮ



фото ua.korrespondent.net.

Інгредієнти: 250 г полуниць, 0,5 скл. дрібно посіченої зелені м'яти, 1 червоний перчик чилі, 1 ст. л. білого бальзамічного оцту, 1 ст. л. цукру, 200 г філе щільної білої риби, оливкова олія, рукола для подачі.

Приготування. У маленькій мисці змішати порізані кубиками полуниці, м'яту, чилі, оцет і цукор. Поперчити за смаком і поставити сальсу в холодильник на годину. Розігріти сковороду на середньому вогні. За допомогою пензлика змастити рибу олією та обсмажити протягом 4–5 хвилин з кожного боку, до утворення золотистої скоринки. Готову рибу викласти на порційні тарілки, зверху покласти полуничну сальсу і подавати з руколою.

Сподобалось? А в наступному, липневому, номері – додаток про чорницю і малину.

Передплатити – і листоноша принесе його вам додому.

Індекс «Читанки для всіх» – 60780.

**Увага:
конкурс!**

«Нумо, куме, те(о)стуватися Вдвох на COVID-19!»

Початок на с. 3

*До фені нам строга ізоляція,
Коли є відеокомунікація! —
Тож вип'єм за здоров'я і свободу
Усього українського народу!*

*Щоб світ COVID поборов,
Ми щодня тестуєм кров:
Тест і тост наш: «Будь здоров!»
Тост і тест наш: «Пий здоров!»*

*Буцімто не п'янка просто, —
П'єм на камеру під тости:
— Ні — георгіївським бантам!
— Смерть московським
окупантам!
— Геть ізгинь, коронавірус,
Всім — здоров'я, щастя й миру!*

*Поки винайдуть вакцину,
Ймем народну медицину:
Профілактика вже стала —
Два по сто і кусник сала.*

*Здолати нам депресію і стрес
Поможе в карантині техпрогрес:
Дезінфікуєм — задля оптимізму
Ми спиртом всі системи організму.*

*Лиш катма жінок в квартирі, —
Ми із кумом вже в ефірі!
Нумо, куме, те(о)стуватися
Вдвох на COVID-19!*

**(Микола ШОСТАК,
м. Луцьк Волинської області).**

Саме пан Микола Шостак із Луцька, який часто підписується незвично красиво — Миколай, вперше за всі цьогорічні тури стає абсолютним чемпіоном «СтопКадру» і забере собі всі 250 гривень призових. Віват!

Проте наступного разу на його місці можете бути вже ви — тому негайно беріться за нове завдання. І нехай прилетить творча муза!

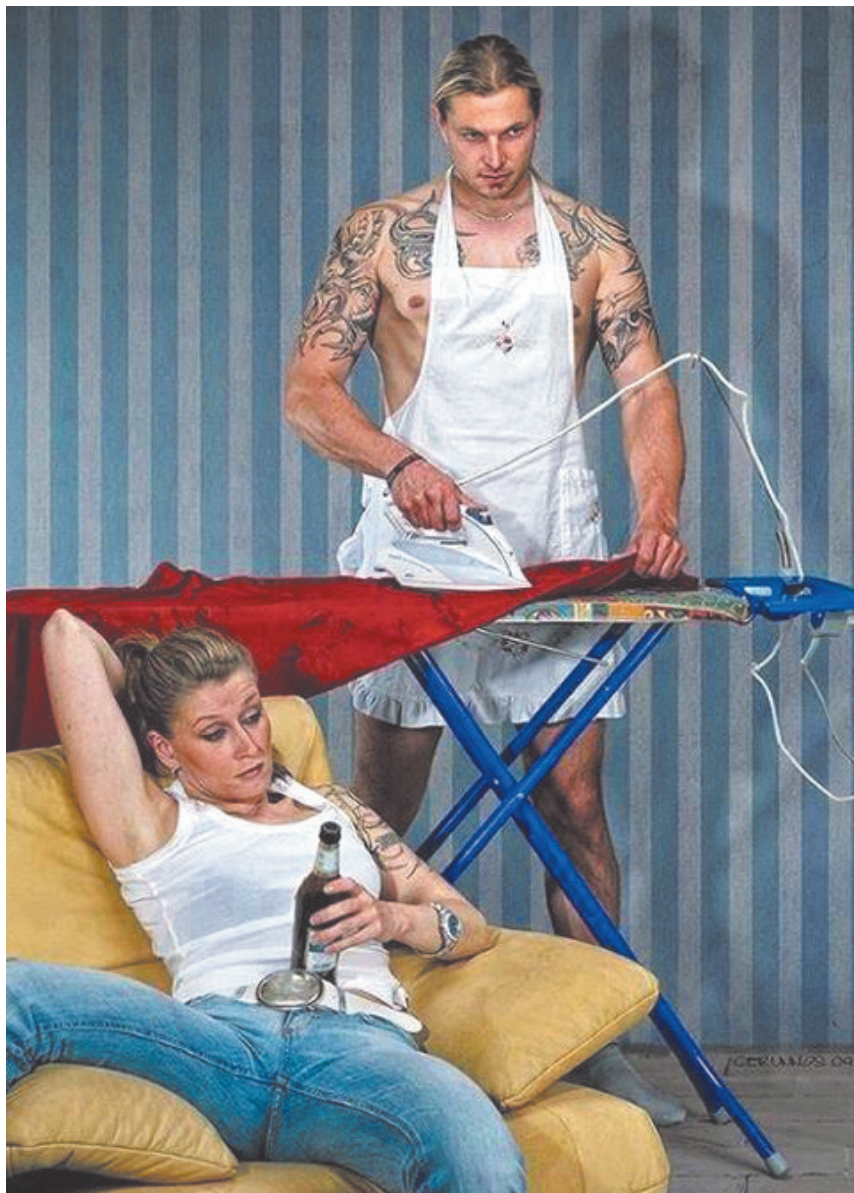


Фото 9gag.com.

Тур № 5 Сьогодні пропонуємо поміркувати над підписами до цієї колоритної світлини зі сфери фантастики. Чи не так? 😊

Кожен учасник може запропонувати до **19 червня** 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!

Наш YouTube-канал



Наш Telegram-канал



Передплатіть і ви!

Нас читає вся Україна!



МІСЯЧНИК

«Читанка для всіх»

Передплатний індекс: 60780



МІСЯЧНИК

«Так ніхто не кохав»

Передплатний індекс: 60779



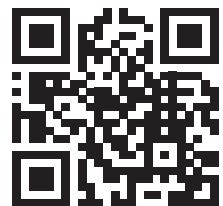
ТИЖНЕВИК

Передплатні індекси
«Цікавої газети на вихідні»:

- для Волині – 60304, ● для Рівненщини – 60312,
- для інших регіонів України – 60307.

Хто з нами — той знає більше!

... А в нас ще й крутий сайт — [volyn.com.ua!](http://volyn.com.ua)



Різнобарвне нове життя старих речей

● **КВІТКОВА ГАЛЕРЕЯ** Не завжди вдається під клумбу виділити значну територію на дачі. Проте можна створити красиву, цікаву, а головне — нестандартну композицію, яка милуватиме око та підніматиме настрій. Для цього використовують будь-які підручні матеріали: достатньо проявити трохи фантазії — і стара неприглядна річ стане оригінальним обрамленням для квітів

Нерідко на присадибній ділянці залишаються чималі пеньки. Не поспішайте їх позбутися — почакуйте над ними і матимете строкате диво. Його можна створити і в колоді, яка чудово впишеться в дачний ландшафт.

Підійдуть також і плетені кошики як справжні, так і їх імітація, візки, старі бідони, парасольки тощо.

Оригінальні клумби часто виходять із віджиганих свій вік меблів. Однак тут, звичайно, потрібно потрудитися, щоб ваш старий стілець або комод виглядав у саду не мотлохом, який забули викинути, а витвором мистецтва.

І яка ж дача без велосипеда? Мабуть, знайдеться і такий, який уже не придатний для поїздки. Тож сміливо ставте його на газоні чи десь під стіною, прикріпіть кілька ящиків, пофарбуйте в улюблений яскравий колір і створюйте композиції.

Ну а якщо запланували дитяче свято чи просто хочете здивувати малечу, доведеться ще трохи пофантазувати. Візьміть різнокольорове старе взуття чи сумки, посадіть у них квіти та розставте на газоні або повісьте на паркані. Маєте бочки — перетворіть їх на муляжних героїв із «живим» волоссям. Дітвора буде у захваті!

фото o-remonte.com.



“
Із віджиганих свій вік
меблів виходять
оригінальні клумби.

фото pinterest.ca.



фото hatinka.mri.info.



фото u-mama.net.



Засушені ромашки зі старої книжки



Початок на с. 28

Але іншої в сільському магазині не було. І маленька пляшечка парфумів «Шахерезада».

Наступного дня на перерві Олена подякувала Володьці. Той знову зашарівся. Нічого не відповів, лише махнув рукою.

Хлопець народився влітку. Дівчина не могла придумати, що у відповідь йому подарувати. Книжка! Про пригоди. Олена знала, що Володька до них байдужий, але, може, прочитає. Цікаві книги колись приніс батько. Допомогав учителю історії перебиратися в нову хату. Той віддячив не лише грошми, а й дав кілька книг.

Олена підготувала в подарунок для Володьки найцікавішу. Підписала листівку. І зовсім забула, що в книжці засушувала ромашки. Просто так. А хлопець подумав: для нього...

Ті квіточки переконали Володьку: він таки подобається Оленці.

У дев'ятому класі хлопець пересів за іншу парту, аби ближче до неї.

— А ти знаєш, що Володька до бібліотеки зачастив? — запитала подругу Маринка. — Це ти його сподвигла книжки читати? Хоча до науки він і далі так-сяк... Всі знають, що Володька до тебе не байдужий.

— Дурниці це все. Володьків батько поважає таких, як сам: при посаді та грошах. Хто для нього прості люди? Тому шукатиме своєму одинаку багату наречену.

Петро Іванович таки пронюхав про синові залицяння до «тієї злидні». Висварив, аби той не волочився за Оленою, бо хай тоді дівчина та її матір начуваються. І Ксені натякнув:

— Скажи своїй малій, щоб не крутила голову моєму Володі, бо обидві пошкодує.

Коли Ксеня втратила корову, начебто отруїлася на пасовиську, жінка подумала про Петра Івановича. Доньці все розповіла. Після того Олена ладна була омилати Володьку десятою дорогою, хоча почуття до хлопця таки мала...

На випускному вечорі юнак всерйоз запропонував їй:

— Давай утечемо. Поїдемо далеко звідси. Ти будеш учитися, а я — гроші заробляти. Я ж... не зможу без тебе. Все зроблю заради тебе. Все, що скажеш.

— Ти ніколи мені не подобався, Володю, — відповіла, опустивши очі.

— Обманюєш...
...Олена подалася у велике місто. Влаштувалася на роботу на підприєм-



Давай утечемо. Поїдемо далеко звідси. Ти будеш учитися, а я — гроші заробляти. Я ж... не зможу без тебе. Все зроблю заради тебе.

стві. Вийшла заміж. Закінчила інститут. Стала доктором історичних наук...

Володька одружився пізно. На сільській фельдшерці. Дітей Таміла не народила. Не змогла. Щоб не думати про сумне, працював, як віл.

— Для кого стараєшся? — під'юджував Володьку сусід Юрко, який був лінивий до роботи, зате справний до пляшки. — От у мене троє дітлахів, але я не надриваюся. Вироснуть, хай самі заробляють.

А ти гаруєш, гаруєш... Кому те добро дістанеться?!

Володька ладний був притовкти сусіда. Але ж той казав правду...

...Ксеня доживала віку з донькою і зятем. Переживала, що немічною стала, нічого не допомагає, лише по квартирі швендяє. От у селі на городі порпалася б...

— Мамо, ви нам двох дітей вибавили, а тепер — на заслуженому відпочинку, — жартував Михайло, зять.

...Марина з Оленою народжені в одному місяці. Олена не раз кликала подругу в гості, аби відсвяткувати. Ксеня, коли була жива, тішилася Марининими візитами. Розпитувала, як там у селі. Чи наглядає за хатою? Чи Маринин чоловік обробляє клопоту її городу — гріх землі облогувати. Просила провідати чоловікову могилу й сказати, що вона вже в дорозі до нього.

— Що ви, тітко, таке вигадуете?

...Поховали Ксеню в селі, біля чоловіка. Таким був її заповіт...

— Олено, селом буревій пройшов-

«Вона любила в книгах засушувати квіти. І досі так робить».



ся, — зателефонувала Марина. — Трохи шиферу зніс із твоєї хати. Мій Льонька все полагає. І горіха вітер зламав. Певно, його спилати треба.

— Я візьму кілька днів відпустки і приїду. Мабуть, наступного тижня. Якраз Михайло з відрядження повернеться. Треба, аби хтось удома був. Хай Льоня все до ладу доведе. Я віддячу. І, до речі, заодно наші дні народження відсвяткуємо. Цього разу в тебе у селі.

— Олено, ти віриш, що нам уже п'ятдесят п'ять?

— Мудрі люди кажуть, треба рахувати гроші, а не роки...

...Олена в село приїхала під вечір. Спершу зайшла на своє обійстя. Було незвично тихо після великого гамірного міста. Цвіли вишні в садку. На подвір'ї Льонька поскладав колоди зі старого горіха. Треба сказати, аби забрав.

Зателефонувала Марина:

— Олено, ти де? Ми з Льонькою хвилюємось, чи машина твоя дорогою не зіпсувалася. Ти ж сама, без Михайла?

— Все гаразд. Я до себе заїхала.

— Чекаємо. Вечеря стигне.

...Прокинулася Олена рано. Тільки вийшла з хати. На обійсті вже порався Льонька.

— Що, Кузьма збудив? — запитав. — От невгамовний пес. Як наші

діти приїжджають, також їм спати не дає. Я його в хліві зачиняю. А вчора забув.

— Льоню, ти б колоди з того горіха на паливо забрав.

— Та в нас грубки нема. Палимо дорогим газом. Якщо ти не проти, скажу Володькові, хай забере. Він мудрий — грубки не викинув.

— Звісно, не проти.

— Ми з Володькою товаришуємо, виручаємо один одного. Добра він людина, не те що батько його, Царство йому Небесне. Володька часто тебе,

Володька часто тебе, Олено, згадує. Він ніколи про Тамілу не говорить так гарно, як про тебе. Закохано, наче хлопчисько.

Олено, згадує. Він ніколи про Тамілу не говорить так гарно, як про тебе. Закохано, наче хлопчисько.

— Скажеш таке.

— Може, його завтра на ваше день народження запросити? Адже, крім нас, більше нікого не буде. Діти прийдуть Марину вітати у наступні вихідні.

— То хай приходять. З дружиною.

Володька прийшов сам. Приніс мед із власної пасіки, домашнє вино.

— А ти й далі така гарна, Олено, — мовив. Обійняв. Поцілував. Він ніколи її не цілував. Сьогодні — вперше.

З-під поли у нього випала книжка. А з неї посипались засушені ромашки.

— Пам'ятаєш твій подарунок? Тоді ти засушила для мене квітки. А я всі роки клав у книжку квіти для тебе. Хотів показати... а вони розсипались...

Олена нерозуміюче моргала очима. А потім дійшло. Вона любила в книгах засушувати квіти. І досі так робить. І тоді, школяркою, подарувала Володькові книжку зі своїм «гербарієм».

— Це ж були для мене квіти, правда?

— Так... аякже...

— Не знала, що Володька романтик, — прошепотіла на вухо чоловікові Марина.

— Він її досі любить, — тихо відповів Льонька.

Олена збирала розсіпані засушені квіти.

Льонька вертів у руках стару книжку.

Світ пахнув весною, спогадами та дитинством. І бентежив незбутнім...



Анекдоти

:))):))

Дружина поїхала у відрядження. Чоловік шле їй телеграму:

«Де ложки й виделки?» Приходить відповідь: «Ночуй удома».

Нічого не зрозумів. Знову пише:

«Де ложки й виделки?» Відповідь: «Ночуй удома».

Нарешті дружина приїжджає, розлючений чоловік:

— Де ложки й виделки?!

— Під твоєю ковдрою, любий!

:))):))

Прокинувся зранку весь обкладений квітами. Думаю, все, капець, поховали. Піднімаю голову, а ні, клумба, все добре.

:))):))

— Я вчив пса гавкати, коли він захоче їсти. Провів сто тренувань!

— Ну і що, тепер він гавкає?

— Ні, тепер він не їсть, поки я не загавкаю.

:))):))

Жінка бурчить на п'яного чоловіка:

— Де тебе чорти носили?

— А ти що, теж їх бачиш?

:))):))

Рабинович повернувся з турпоїздки по Франції.

— Ну як там у Парижі? Розповідайте.

— Ну що вам сказати? Пам'ятаєте, в Жорика на кухні висіла Джоконда?

— Пам'ятаємо, звичайно.

— Так от, тепер вона — в Луврі.

ПІДКАЗКА: ВІДПОВІДІ НА СКАНВОРДІЗ С. 26

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

МУЛЬТЛЯНДІЯ



№ 5 (49)

Сторінка для наймолодших

«Карлсон»

«Спокій! Тільки спокій!» – так радить поводитися в будь-якій ситуації наш гість Карлсон, що живе на даху. Зізнайтеся, ви також мріяли мати пропелер і кнопчку на животі, літати, куди хочеться, смакувати пирогами та варенням і ні про що не турбуватися?

ВІЗИТІВКА

Мультфільми про Малюка і Карлсона полюбилися ще вашим бабусям, адже вийшли на екрани в далекому 1968 році. Герої взяті з творів шведської письменниці Астрід Ліндгрен. Карлсон живе у маленькій хатинці на даху будинку в Стокгольмі. Його найкращий друг – семирічний хлопчик Сванте на прізвище Малий. Історія починається тим, що Карлсон починає прилітати до Малого, коли батьків немає вдома, багато бешкетує, ображається, але не перестає від цього бути «найкращим у світі».



Фото youtube.com.

Пильним оком

У сітці з букв відшукайте назви ласощів, зображених на полях. Слова можуть «ламатися» у будь-яких напрямках, але не по діагоналі. З літер у виділених клітинках складіть і запишіть внизу слово, яке так «смакувало» Карлсону.

Ш	О	Т	Ц	У	К	Я	К
М	К	О	Р	Т	Е	Л	Р
А	О	Л	А	К	Р	Ф	У
К	А	А		В	А	А	
П	Р	Д		Н	А	С	
Е	О	Е	Ф	І	Р	Р	О
Ч	Н	З	Л	А	М	О	З
И	В	О	Е	Д	Л	Е	И
М	А	Р	М	Ж	Е	О	В

Ф



а → е

--	--	--	--	--	--

Будьте уважні

Розгадайте ребуси та дізнайтеся ім'я Малюкової «домомучительки».



и → о

--	--	--



Знайдіть 10 відмінностей

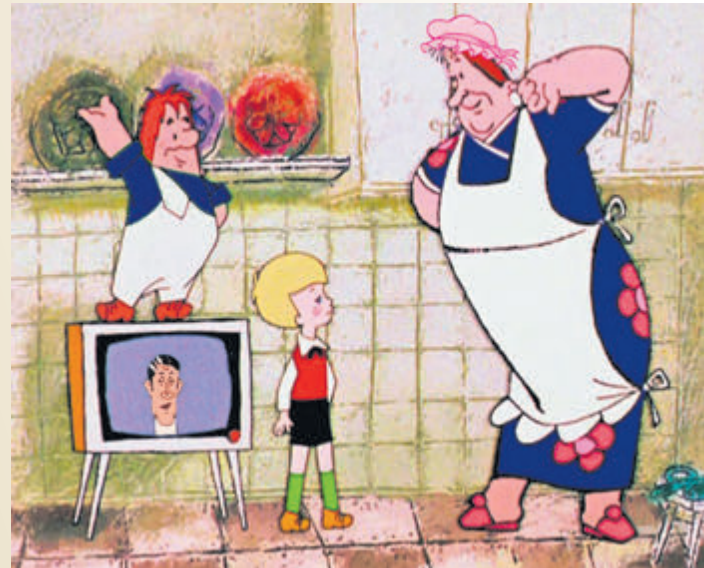


Фото youtube.com.

Яскрава палітра

Карлсон скаже,
як зав'яже

- Привіт, Малюче, чим будеш пригощати?
- Пирогом.
- З чим?
- З вісьмома свічками.
- Ну, ні, це я не їм, що таке – один пиріг і вісім свічок. Краще так: вісім пирогів і одна свічка!

Мені дістаються речі мого старшого брата. Значить, якщо він постаріє і помре, то мені доведеться побратися з його дружиною?

- Повір мені, Карлсоне, не в пирогах щастя...
- Ти що, з глузду з'їхав? А в чому ж іще?

Дорогий друг здалеку прилітає на хвилиночку – а у вас що, нема торта?!









Домашнє завдання:

Друзі, чекаємо ваших світлин або малюнків на тему «Діти і квіти». Наша адреса: 43025, м. Луцьк, просп. Волі, 13, місячник «Читанка для всіх» із позначкою «Мультляндія», електронна скринька chytanka77@gmail.com, viber 0996634540.



Сторінку підготувала Олеся БАНАДА.

									Рослина, що жалить	Приниження, ображання
		Весняна трав'яниста рослина		Об'єкт сліпого поклоніння		Фр. письменник Гі ... Мопассан				
				Підвищення у храмі для хору					Бал у грі	Майданчик для боксу
	Америк. актор ... Рівз					Фінські гуслі				
						Птах з хвостом				Провідна актриса
	Сплетені колоди	Друг вівці		Василь ...		Автор «Таблиць логарифмів»				
		Нащадок	Українс. акторка Дар'я ...	Обережний і потаємний птах	Опера М. Лисенка «... Бульба»					
	Острів в Егейському морі								Білорус. актор Олексій ...	Сузір'я Південної півкулі
	Нелітаюча папуга	Автор роману «Артем Гармаш»		«... людину душить»	Італійс. співак ... Кутуньйо				Вулкан Сальвадору Санта...	
				Лікар, що проводить операції	Америк. акторка Анджеліна ...		Джекі ...		Континент	Поза у йогів
Пророк в ісламі	Німецький астроном 20 ст.									
				Мексиканський огірок	Дорожній футляр з речами туалету					Швейцарський фізик 20 ст.
Дуелянт	Французька вівчарка	Новину ... на хвості принесла								Столиця держави в Азії
				Марка автомобіля Промовець						
										Римська кіннота
	Отруйна змія	Держава				Коли ... свисне	Верхній одяг первосвященника			
				Інформаційна система					Англійський футбольний клуб	Українс. співачка ... Матвієнко
	Хімічний індикатор					Персонаж творів Ж. Симеона				
				Міра землі в Англії	... Доброї Надії					
					Балкон з місцями для глядачів	Француз. письменник Гюстав ...	Альбом Ірини Білик			
	Америк. актор ... Робертс									

Сприятливі дні для сівби чи садіння за місячним календарем на друге півріччя 2020 року



КУЛЬТУРА	ЛИПЕНЬ	СЕРПЕНЬ	ВЕРЕСЕНЬ	ЖОВТЕНЬ
Баклажани	1, 3, 5, 9, 10, 14, 15, 23, 25, 27, 31	1, 2, 5, 7, 10, 16, 21, 26, 28, 29	3, 6, 13, 18, 25, 30, 31	4, 10, 13, 14, 17, 23, 26, 27, 31
Буряки столові	1, 6, 9, 10, 14, 15, 17, 19, 27, 28	5-7, 10, 11, 13, 14, 16, 24-26, 28, 29	3, 6, 7, 9, 11, 13, 20-24, 30, 31	4, 6-10, 13, 14, 20, 23, 26, 27
Гарбузи, кабачки, патисони	1, 5, 9, 10, 14, 15, 23, 31	1, 2, 5, 7, 10, 16, 21, 26, 28, 29	3, 6, 13, 18, 25, 30, 31	4, 10, 13, 14, 17, 23, 26, 27, 31
Кавуни, дині	1, 3, 4, 5, 9, 10, 14, 15, 23-25, 31	-	-	-
Картопля	1, 6, 9, 10, 14, 15, 19	-	-	-
Капуста	1, 3, 5, 9, 10, 14, 15, 23-25, 27, 29, 31	1, 2, 5-7, 10, 12-14, 16, 21, 23, 25, 26, 28, 29	3, 6, 13, 18, 23, 25, 30, 31	4, 10, 13, 14, 17, 23, 26, 27, 31
Квасоля, горох, бобові	1, 5, 9, 10, 14, 15, 23, 31	1, 2, 5, 7, 10, 16, 21, 26, 28, 29	3, 6, 13, 18, 25, 30, 31	4, 10, 13, 14, 17, 23, 26, 27, 31
Морква	1, 6, 9, 10, 14, 15, 17, 19, 27, 28	5-7, 10, 11, 13, 14, 16, 24-26, 28, 29	3, 6, 7, 9, 11, 13, 20, 21, 23, 24, 30, 31	4, 6-10, 13, 14, 20, 23, 26, 27
Огірки	1, 3, 4, 5, 9, 10, 14, 15, 23-26, 28, 29, 31	1, 2, 5-7, 10-14, 16, 21-23, 25, 26, 28, 29	3, 6, 13, 18, 25, 30, 31	4, 5, 7, 9, 13, 14, 17, 18, 20, 21, 23, 26, 27, 31
Перець	1, 3, 4, 5, 9, 10, 14, 15, 23-25, 27, 29, 31	1, 2, 5-7, 10, 12-14, 16, 21-23, 25, 26, 28, 29	3, 6, 13, 18, 25, 30, 31	4, 10, 13, 14, 17, 23, 26, 27, 31
Петрушка на корінь	1, 3, 5, 9, 10, 14, 15, 23, 26, 28, 31	1, 2, 5-7, 10, 16, 21, 26, 28, 29	3, 6, 7, 9, 11-13, 18, 20, 21, 23, 25, 30, 31	4, 10, 13, 14, 17, 23, 26, 27, 31
Полуниці	-	13, 14	-	-
Помідори	1, 3-5, 9, 10, 14, 15, 23, 25-27, 28, 31	1, 2, 5-7, 10, 12-14, 16, 21-23, 25, 26, 28, 29	3, 6, 13, 18, 25, 30, 31	-
Редиска, редька	1, 6, 9, 10, 14, 15, 17-19, 27, 28	5-7, 10-12, 14, 16, 24-26, 28, 29	3, 6-9, 11, 13, 20-22, 24, 30, 31	4-7, 9, 10, 13, 14, 20, 23, 26, 27
Ріпа, бруква	1, 6, 9, 10, 14, 15, 17-19, 27, 28	5-7, 10-12, 14, 16, 24-26, 28, 29	3, 6-9, 11, 13, 20-22, 24, 30, 31	-
Салат	1, 2, 4, 5, 10, 14, 15, 23, 25, 28, 30, 31	1, 2, 5-7, 10, 12-16, 21, 23-26, 28, 29	3, 6, 13, 18, 23, 25, 30, 31	4, 10, 13, 14, 17, 23
Селера на корінь	1, 3, 5, 9, 10, 14, 15, 23, 26, 28, 31	1, 2, 5-7, 10, 16, 21, 26, 28, 29	3, 6, 7, 9, 11-13, 18, 20, 21, 23, 25, 30, 31	4, 10, 13, 14, 17, 23, 26, 27, 31
Цибуля	1, 6, 9, 10, 14, 16, 18, 19, 27, 28	5-7, 10, 12, 14-16, 24-26, 28, 29	3, 6-8, 10, 12, 13, 20, 21, 23, 24, 30, 31	-
Декоративні рослини	3, 4, 6, 8, 13, 23, 26, 30	2, 5, 7, 10, 13, 14, 16, 22, 23, 29	5, 13, 18, 30	-
Квіти з цибулин	-	-	16-18, 28, 29	15, 18, 26, 27, 31
Однорічні та багаторічні квіти з насіння	1, 3, 4, 5, 10, 14, 23, 25, 26	2, 5, 6, 10, 13, 14, 23, 25, 26	6, 18, 25, 31	-
Плодові дерева та куці	-	-	7, 9, 12, 28, 30	5, 7, 11, 13, 31





«Світ пахнув весною, спогадами і дитинством».

фото 2.bp.blogspot.com.

Засушені ромашки зі старої книжки

● **НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ** Хто б міг подумати, що Володька, який з ранку до смерканку товчеться на своєму величньому кавалку поля, ще й іншим людям підсобляє, — романтик. А його «сердечна» таємниця захована у старій книжці, яку колись подарувала Олена

Ольга ЧОРНА

...Володька не любив книжок, але любив Оленку, яка не вилазила із читива. — Професоркою хочеш бути? — піджартували над нею однокласники.

Дівчині такі кпини віддавали сумом. Не в тій сім'ї народилася, щоб у професорки вибиватися. А недавно ще й батька не стало. Олена часто ранками поспішала на ферму — мамі допомагати. І завжди встигала до дзвоника в школу.

— Олено, дитино, — якось сказала Ксеня, — ти б виспалася. Вже й люди балакають, що я тебе змушую до роботи. Тобі вчитися треба, щоб не так, як я... все життя — дояркою.

— А ви, мамо, людей не слухайте.

“**Володька віддав їй пакунок, загорнений у газету, почервонів і чкурнув геть.**”

Зрештою, хіба я уроки пропускаю? Чи маю погані оцінки?

— Увечері над книжками засинаєш...

...Володька тлумив хлопців, які кепкували над Оленою. А ті про образи мовчали. Бо Володьків батько ходив у сільських керівниках. І хлопчиська розуміли: якщо Петро Іванович на когось з'їється — буде непереливки. Характер у чоловіка паскудний. А Володька —

єдиний син. За нього Петро Іванович не потерпить...

...Оленчині дні народження скидалися на звичайні будні.

— Тобі вже дванадцять, — сказав тоді вранці батько. — Майже доросла...

Це було останнє «привітання» своїй пізній доні, яку любив тихо, по-чоловічому сором'язливо...

— Тобі вже п'ятнадцять, — сказала вранці мама, взуваючи гумові чоботи: цілу ніч лив дощ. — Може, не підеш нині зі мною.

— Піду.

— Треба буде тобі нову сукенку до літа справити. І взуття легке. В неділю поїдемо до міста.

У школі ніхто дівчину не привітав. Навіть Маринка, — найкраща подруга, — бо захворіла.

Після уроків Олену наздогнав Володька.

— Я тут... того... подарунок для тебе маю. В тебе ж нині день народження. Ось...

Володька віддав їй пакунок, загорнений у газету, почервонів і чкурнув геть.

Це була дерев'яна шкатулка з вирізьбленим осіннім листям. На вулиці — весна.

Продовження на с. 22–23

«ЧИТАНКУ ДЛЯ ВСІХ» можна передплатити у будь-якому поштовому відділенні України (індекс — 60 780).

