

4 1820230060041

# ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

volyn.com.ua



— Історії для душі — №8 (22) Ціна 10 грн

Фото зі сторінки Надії Федорової у фейсбуці.



## Спочатку віддав їй своє серце, а потім подарував... нирку

● **ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК** Зворушлива історія Віталія та Надії Федорових (на фото) із села Поромів Іваничівського району, що на Волині, ще раз доводить: любов сильніша за хвороби, життєві труднощі та випробування

с.5-7»»



## «Наші побачення освячені барикадами і війною»

### ● НІХТО, КРІМ ТЕБЕ

У стосунках Ольги Валянік і Олексія Кушнера (на фото) не було так званого квіtkово-цукеркового періоду, звичних для молодих людей побачень. Під час Революції гідності вони щодня думали, що їх можуть заарештувати правоохоронні органи. А коли почалася війна, Олексій пішов на війну, а Оля стала волонтеркою

Фото з архіву родини Валянік-Кушнер.

с.9-11»»

Фото super.ua.



## Таємниця щасливого шлюбу: головним має бути чоловік

### ● ШПАРГАЛКА ДЛЯ ДВОХ

«Щоразу кажіть, що любите його, і аби це бачили й чули діти»

с.4»»



● ЧАРІВНА ГОЛКА

# Рушничок до Спаса – кошика окраса



Схема kemo.gallery.ru.

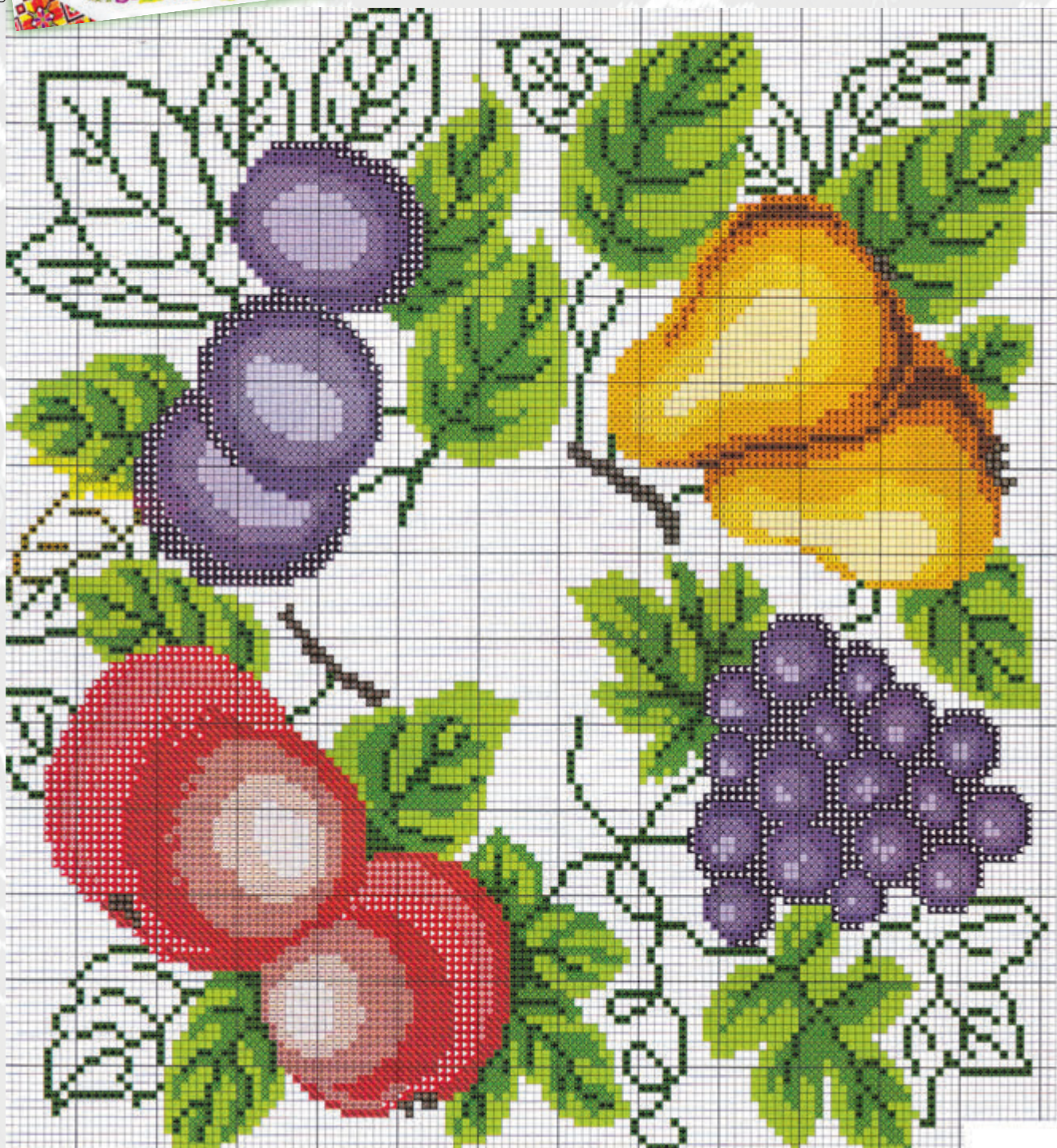
Кажуть люди: «От і Спас,  
Йде вже літечко від нас».  
Та всього залишив Спас  
Добрим людям про запас.

Мед, як сонце, золотий,  
Дух від яблук запашний,

Мак, волошки, чорнобривці —  
Все на Спаса пригодиться.

Хто працює, той і має,  
І про того Спас подбає!  
Літо красне, прощавай,  
В душах нам тепло лишай.

Олена РОГОВЕНКО





# Тепер в одній газеті — одразу дві!

● **СЛОВО ДО ЧИТАЧА** Друзі, помилки не сталось! Просто сьогодні ви тримаєте в руках незвичний номер — два в одному: і «Так ніхто не кохав», і «Читанку для всіх». Його можна читати, починаючи як з одного боку, так і з іншого. Коронавірусна криза підкосила багатьох, зокрема і нас, газетярів, адже значно зменшилась кількість покупців та рекламодавців. Тож ми знайшли вихід ось у такому об'єднанні. Тим паче, не раз доводилося чути, що виписати одразу два наших «журнальчики» вам фінансово скрутно...

**Олександр ЗГОРАНЕЦЬ,**  
головний редактор  
газет «Так ніхто не кохав»  
і «Читанка для всіх»



Тих же наших читачів, які є передплатниками і «Так ніхто не кохав», і «Читанки для всіх», та сьогодні отримали одразу два комплекти, дуже просимо подарувати інший примірник комусь зі своїх друзів, знайомих чи колег. Тобто стати нашим рекламним другом. І вам точно не буде соромно за такий презент. А якщо ваші друзі, знайомі чи колеги приєднаються до нашої компанії і теж стануть читачами, — будемо безмірно вам вдячні.

Тож до кінця року виходитимемо у такому форматі: два в одному. А на 2021-й у передплатний каталог включили тільки «**Так ніхто не кохав**» (індекс — 60779) на 36-ти сторінках. Її, до речі, можна буде виписати в комплекті з «Цікавою газетою на вихідні» або із головним нашим виданням — газетою «Волинь-нова», що буде дещо дешевше (а жителі Волинської області матимуть можливість передплатити зі знижкою комплект аж із трьох видань).

Натомість «Читанка для всіх» виходитиме тематичними спецвипусками у продаж — так що ви зможете її купити у точках продажу преси або замовити у вашої (вашого) листоноші (це найнадійніший варіант — працівники Укрпошти, незважаючи ні на які коронавіруси, доставлять нашу газету додому). Про її випуски повідомлятимемо заздалегідь. Наші журналісти вже готують цікаві публікації на теми здоров'я, релігії, історії, кулінарії і, звісно, кохання...

Якого, як відомо, багато не буває. І хоч кажуть, що «любов приходить і відходить, а їсти хочеться

ся завжди», на це ми парируємо неймовірними історіями нинішнього номера. Чого варті лишень «Спочатку віддав їй своє серце, а потім подарував... нирку» (с. 5–7) про Віталія та Надію Федорових із волинського села Поромів, які ще раз довели, що любов сильніша за хвороби, життєві труднощі та випробування; або «Наші побачення освячені барикадами і війною» (с. 9–11) про незвичну пару патріотів Лікаря і Журавки (Олексія Кушнера і Ольгу Валянік), почуття яких на-

До кінця року виходитимемо у такому форматі: два в одному — спільно і «Так ніхто не кохав», і «Читанка для всіх».

родилися у найважчі для України дні; чи розповідь аж про чотири шлюби всесвітньо відомого письменника Ернеста Гемінгвея «**Я ніколи не перестану кохати Хедлі і ніколи не розлюблю Полін...**» (с. 13–15).

Хоч і про найкоротший шлях жінки до чоловічого серця теж подбали, підготувавши чудову літню добірку рецептів смачних страв із ягід і фруктів (с. 25–20), які щедро подарував нам серпень. Ще й присмачили анекдотами (с. 17). Один і я розкажу, перед тим побажавши всім яскравих спогадів від останнього місяця літа:

— Зустрічаюсь із двома чоловіками й не знаю, кого вибрати, — каже Олена новій подрузі.

— А що тобі серце підказує?

— Серце підказує — не страждай дурнею, бо як чоловік дізнається — вб'є! :)

Фото pixabay.com.



«Де ти, непригріта моїм серцем?»

## ● ДЛЯ ДУШІ

«А я ішла, а я брела  
Причинною.»

«Незнайомий мені чоловіче,  
Як я досі без тебе жила.»

Євгенія Назарук,  
«Медунки у грудні», 2016

## Причинна

(сонет)

Жінка нетутешня, незбагненна,  
Списана з Небесної скрижалі,  
Дай листком торкнутись  
твого рамена,  
Рук твоїх медової печалі.

Де ти, непригріта моїм серцем,  
Жінко з непричетними очима? —  
Босоніж десь по зірках,  
мов скельця,  
Йдеш Чумацьким  
шляхом, як причинна.

Дай цілюю спраглими вустами  
Сльози Плачу над цим  
Світом Білим,  
Й відстраждаю серцем  
наболілим

Цю Любов — що не збулась  
між нами,  
Що тобою марить до нестями,  
Ставши Вітром під Твоїм  
Вітрилом.  
Миколай ШОСТАК,  
м. Луцьк.

volyn.com.ua

«Так ніхто не кохав»

# Шлюб щасливий тоді, коли чоловік на першому місці

- **ШПАРГАЛКА ДЛЯ ДВОХ** «Щоразу кажіть, що любите його, і аби це бачили й чули діти»

Орислава ЩАСЛИВА,  
за сайтом [tutkatamka.com.ua](http://tutkatamka.com.ua)

## ПОДРУЖНЄ ЖИТТЯ — ЦЕ НЕ ЖАРТ, А ДОВГА Й КРОПІТКА ПРАЦЯ

У шлюбі чоловік і дружина — не сусіди по кімнаті, а коханці, друзі та партнери. Діти не можуть стати центром вашого Всесвіту.

Американська журналістка Джуліана Ранчич зізналася, що у шлюбі в неї на першому місці чоловік, а на другому — дитина. На неї одразу накиннулися жіночки, які понад усе поставили дітей.

Колись в одному з випусків іншого популярного американського шоу дві учасниці розмірковували над цим запитанням, і чесно визнали, що чоловік для них — десь аж на третьому місці, після дітей та подруг відповідно. Потім вони почали сміятися і жартувати: «Ви лиш йому не кажіть, бо він це цього не знає».

Та шлюб — це не жарт, а довга й кропітка праця. І якщо ви хочете, щоб він тривав ціле життя, пріоритети мають бути дещо інші. Повірте, у чоловіків цих панянок пріоритети такі самі: спершу — діти, потім — друзі, а десь на третьому місці — дружина.

Але, як наголошують на сайті [tutkatamka.com.ua](http://tutkatamka.com.ua): чоловік на другому місці — це шлях до сумного кінця ваших стосунків.

## НЕ РОБІТЬ ДІТЕЙ ЦЕНТРОМ ТЯЖИННЯ СВОГО ЖИТТЯ

Міцний шлюб — найкраще, що ви можете дати своїм нащадкам. В атмосфері любові та взаєморозуміння зростають здорові та щасливі діти, вони бачать гарне



«Зробіть вашу спальню місцем тільки для вас двох».

Фото pixabay.com.

Діти живуть з вами до 20–25 років, а потім створюють свої сім'ї та покидають вас, а ви з чоловіком залишаєтеся удвох.

ставлення тата до мами і навпаки, і беруть з них приклад.

Поставте свого чоловіка на перше місце, приділяйте йому якомога більше турботи й уваги — і шлюб буде тривати не один десяток років. Діти живуть з вами до 20–25 років, а потім створюють свої сім'ї та покидають вас, а ви з чоловіком залишаєтесь удвох. І як він буде почуватися, якщо йому немає місця у вашому житті?

Якщо діти стають центром вашого світу — ви самі перестаете бути жінкою. Як і ваш чоловік — вашим чоловіком. Ви будете куховаркою, прибиральницею, перевіряльником виконання домашніх завдань, але не коханою дружиною.

Поступово ви віддалитеся ще більше, рутинна поглине з головою, ви подумаете: «Зараз такий життєвий період, скоро все пройде...». Та не пройде, а цей період матиме назву «початок кінця».

Не робіть дітей центром тяжін-

ня свого життя: коли вони покинуть вас, ви не зможете зрозуміти свого чоловіка, не скажете, чому ви взагалі одружилися?

Вам обом належить місія створення еталона, зразка щасливих і правильних стосунків. Ви повинні показати дітям приклад, як чоловік має ставитися до жінки, а жінка — до чоловіка. Якщо ви справді кохаєте свого чоловіка, зробіть так, щоб він щодня відчував себе бажаним і потрібним.

## МАЛЕНЬКІ ПОРАДИ ВАМ У ЦЬОМУ ДОПОМОЖУТЬ:

- Щоразу кажіть, що любите його, і щоб це бачили і чули діти.
- Обіймайте і тримайте за руку.
- Надсилайте теплі смс.
- Зробіть вашу спальню місцем тільки для вас двох.
- Плануйте спільні вихідні й відпустки.

Турботи і домашні клопоти, звісно, забирають багато часу, і вектор уваги зміщується: діти, дім, робота — все потребує вас, але і чоловік також. Важливо просто правильно розставити пріоритети, і все буде гаразд.

**Щастя вам — особистого і сімейного! Обійміть зараз того, кого любите, а якщо цієї людини немає поруч — обійміть її подумки!**





Після пережитих випробувань почуття Надії та Віталія Федорових стали ще сильнішими.

Фото зі сторінки Надії Федорової у фейсбуці.

# Спочатку віддав їй своє серце, а потім подарував... нирку

● **ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК** Зворушлива історія Віталія та Надії Федорових із села Поромів Іваничівського району, що на Волині, ще раз доводить: любов сильніша за хвороби, життєві труднощі та випробування

Галина СВИТЛИКОВСЬКА

**«БОГ ЗНАЙШОВ ДЛЯ МЕНЕ  
НАЙДОБРІШИХ БАТЬКІВ  
І НАЙКРАЩОГО ЧОЛОВІКА»**

З Надією і Віталієм ми познайомилися в Ковельському МТМО, де торік розпочали про-

водити операції з пересадки органів. Вони сиділи на одному ліжку, взявшись за руки, раділи, що хвилювання вже позаду — трансплантація пройшла успішно. І з усього відчувалося, що за 16 років подружнього життя їхні почуття тільки зміцніли, стали глибшими. Тестом на справж-

ність кохання Федорових стала хвороба Надії.

Доля цієї жінки може бути сюжетом для телесеріалу. Ось вона, покинута рідною мамою маленька крихітка у дитбудинку. Заходить плачем у ліжечку, бо голубити «державних діток» нікому. Потім — болючі уколи, бо у малої хронічний пієлонефрит. Хто знає, як склалося б усе далі, якби Бог не подарував бідовій дитині добрих батьків, які забрали її із сиротинця в село Милятин, що в Іваничівському районі, не побоюючись, що дівчинка хвороблива, слабенька.

Продовження на с. 6–7





фото Олександра ПЛЮЖКА.



У лікарняній палаті Віталій ні на крок не відходив від дружини, а вдома тата й маму чекали донечка Каріна і син Богдан.



Початок на с. 5

Надійці тоді було 4 роки. Вона потрапила у гарну родину, в якій згодом з'явився ще й молодший брат, не була обділеною любов'ю, піклуванням, тож і зі здоров'ям проблем поступово стало менше.

— Яюсь у школі від когось із однокласників почула: «Ти матері не рідна».

Та я не повірила, що ви! Аж поки одного разу додому не прийшла секретар сільради. Сказала мамі написати заяву на якусь допомогу. А мене попросила вийти з кімнати. Я тоді вчилася у 9 класі. Стало цікаво, що ж то у них за таємниці? І коли мама пішла проводити гостю, забігла і прочитала: «Я, Зінаїда Пальчук, взяла двох сиріт Надію і Михайла...» Відразу згадала давню розмову з мамою, яка наче мимохіть спитала: «Якби ти знала, що я тобі не рідна, ти б мене покинула?». Я тоді аж заплакала, бо дуже своїх батьків люблю, — розповідала Надія.

А потім Господь послав їй ще одну дуже важливу зустріч. Після школи вчилася на швачку у Нововолинську. Віталій був на шість років старший, працював на фірмі, де виготовляли пам'ятники. Йому розбила серце інша дівчина. Надій-

ка шкодувала хлопця, заспокоювала і не зогледілася, як закохалася. Мала 18 років, коли дорослий і самостійний Віталій покликав заміж. Усього 4 місяці знадобилося, аби вони зрозуміли, що хочуть йти по життю разом.

— Не відмовляли батьки від шлюбу?



**Під час планового медогляду, коли вирішила піти на роботу, результати аналізів виявилися дуже поганими. Стало зрозуміло, що відмовляють нирки.**

— Навпаки, раділи! А як я завагітніла, мама від мене не відходила, дуже берегла. Ми були невимовно щасливі, коли народилася донечка Каріна. Будували плани, мріяли, як і всі молоді закохані подружжя, — згадувала жінка, не зводячи очей з Віталія.

— Через 3 роки ми вже чекали синопка. І тоді хвороба нирок, яка раніше майже не нагадувала про себе, прокинулася. Їздили до Києва в Інститут урології, в обласну лікарню, здавали аналізи, споді-

валися, що Надя повернеться з пологового — і знову все буде добре, — продовжив розповідь Віталій. — Справді, якийсь час дружину нічого не турбувало. А під час планового медогляду, коли вирішила піти на роботу, результати аналізів виявилися дуже поганими. Стало зрозуміло, що відмовляють нирки.

**«У ВАС ІДЕАЛЬНА СУМІСНІСТЬ», — КАЗАЛИ ЛІКАРІ ПОДРУЖЖЮ ФЕДОРОВИХ**

— Богданчик наш ішов у перший клас, а я мусила лягати в лікарню, бо вже не могла обходитися без процедур гемодіалізу, — зітхала Надя. — Ще тоді не розуміла, наскільки все це серйозно. Думала, трохи почистять кров — і минеться, буду обходитися без штучної нирки.

І все ж у той важкий момент наче щось підказувало жінці, що настав час їй знайти своїх кровних родичів. Як завжди, коханий чоловік підтримав, допоміг. Поїхали у дитбудинок, там дали адресу біологічній матері. Розшукали її, але та зустріч не принесла полегшення, навпаки, обпекла болем.

— Ми говорили про різне, аж раптом я почула: «У мене є сумніви, що ти моя дочка. Давай зробимо ДНК-експертизу. Але не в Луцьку, бо тут усі знайомі, а у Львові».





Цінувати подружні стосунки Надія вчилася у своїх батьків, які разом уже понад 40 років.

ДНК-аналіз засвідчив, що ми рідні по крові. Однак співчуття, теплоти й ласки від жінки, яка мене народила, я не діждалася. Вона сказала, що не можна змусити когось любити...

— Надя 6 років була прив'язана до сеансів гемодіалізу. І хоч від нашого села Поромів до Нововолинська, де є таке відділення, недалеко, але життя дружини було мукою. Спочатку їздила двічі на тиждень, потім цього стало мало, кілька разів у важкому стані потрапляла до лікарні. Через день мусила добиратися до штучної нирки. Взимку часом дороги снігом перемете, а 10 кілометрів пішки пройти хворій людині не під силу. Стало зрозуміло, що без пересадки не обійтись. Три роки чекали в черзі в Центрі трансплантології у Запоріжжі. Потім стукали у двері інституту в Києві. Скрізь усілякі бюрократичні перепони. Дякувати Богу, що в Ковелі взялися робити такі операції, — змінює болючу тему Віталій, запримітивши сльози в очах дружини.

Гідний вчинок цього чоловіка схвилював усю Україну. Журналісти цікавилися, чому нирку віддав Віталій, а не хтось із кровних родичів, мовляв, у таких випадках краща сумісність органів. Надя згадувала розмову з біологічною матір'ю і відповідала:

— Ні на чію допомогу не могла сподіватися, тільки на свого чоловіка. Батьки, які мене виховали, вже немолоді, нездорові. Я їм дуже вдячна, що в усьому допомагають нам, онуків люблять. А Віталій відразу сказав, що стане для мене донором. Лікарі, зробивши аналізи, дивувалися, казали: «У вас ідеальна сумісність». Напевне, інакше

“ **Я не міг вчинити інакше. Це ж мама моїх дітей, жінка, з якою я обіцяв бути в радості і в горі.**

не могло бути, адже подружжя — як дві половинки одного цілого. І коли чоловіка першого взяли на операційний стіл, я молилася, щоб із ним усе було добре. Тепер ще раз переконалася, що Віталій — найрідніша для мене людина.

— Я не міг вчинити інакше. Це ж мама моїх дітей, жінка, з якою я обіцяв бути в радості і в горі. Боявся тільки одного: а раптом нирка не підійде! На щастя, я зміг стати донором. Так, тепер у нас обох — інвалідність. Але ми дуже вдячні спеціалістам ковельської лікарні,

які дали нам шанс на порятунок, запровадивши трансплантацію органів. Це про них має знати вся країна, — наголошував Віталій.

З часу тієї нашої зустрічі пройшло більш як пів року. І от нещодавно ми зателефонували до Федорових, поцікавилися, як у них справи.

— У нас все добре, — відгукнулася Надя. — Готувала чоловікові вечерю, тому й не брала трубки. Він прийшов із роботи, мусить працювати, бо прожити з двома дітьми на наші пенсії неможливо. До того ж я мушу приймати ліки, щоб уникнути відторгнення пересадженої нирки. Ними мають забезпечувати, але зараз безкоштовних препаратів у повному обсязі не виділяють. Якщо купувати, то сума може сягати 10 тисяч гривень на місяць. Але життя моє змінилося на краще. Не сиджу, вдома пораюся, багато рухаюся. Регулярно проходжу обстеження в Ковельському МТМО. Головного лікаря цього закладу Олега Самчука і уролога Максима Овечка, завдяки яким відбулася пересадка нирки, як ви знаєте, запросили на роботу до Львова. Але я вірю, що розпочату ними справу ковельські лікарі будуть продовжувати. Ми ж із Віталієм хочемо сказати парам, які переживають подібні випробування, що любов допомагає подолати всі труднощі.





Світлина із фейсбук-сторінки Наталки МУРАХЕВИЧ.

«Живе має темний бік. Не менш цінний за світлий».

# НЕІДЕАЛЬНІСТЬ

● **ІЗ ГЛИБИНИ ДУШІ** Нема нічого страшнішого за ідеал

Наталка МУРАХЕВИЧ

Іноді я думаю, що ідеальна жінка, мати, колежанка etc. — це без варіантів серійний убивця, яко-

го поки просто ніхто не викрив. Десь у неї в саду, який плодоносить ідеальними яблуками сорту «Бездоганий взірець», закопано з десяток розчленованих трупів.

Або там закопана вона сама. Справжня. Та, в якій почуття, відчуття, емоції й іноді бажання прибити всіх, хто дістав самодурством, розлив компот на ліжко, розбудив нявканням серед ночі, вивер лаписьками яму на клумбі...

Жива людина не може все встигати. Не може поєднувати непоєднане і відповідати усім вимогам рідних, близьких, керівництва, колег, сусідів, перехожих і глянцею. І стримувати емоції. І постійно усміхатися.

У живої людини місцями неідеальна фігура, синці, втома, полуманий ніготь, депресія, матюки, «налей мне віскі, так хочецца ласкі», лінощі і похерізм.

Щирість без фільтрів — ось що цінне.

А ідеально — ну хіба в інстаграмі. З фільтрами.

При цьому я чомусь упевнена вже тепер (досвід — гарний вчитель, хоч і бере дорого), що людина і має бути — живою і неідеальною.

З виїмками, западинами, тріщинками і — своїми межами.

Глянцеве і лаковане — воно не живе.

Усе твоє приховане і стримане нуртує в тобі колючками всередину — і нищить тебе ж.

Живе — шершаве, колюче, відкрите, трепетне, в чомусь недовговічне — і тим і цінне. Живе має темний бік. Не менш цінний за світлий.

Відтак жива людина має бути неідеальною і може слати в сраку всіх і все, що боляче заступає за її межі.

Щирість без фільтрів — ось що цінне.

Тоді є ймовірність, що ті, хто лишаться біля тебе, або ті, хто придуть на світло твоєї неідеальності, любитимуть саме тебе. А не відфільтрований образ.

**На світлині — неідеальна я (так, зловживаю фотками із себе!) з яблуками.**

«ТАК НІХТО НЕ КОХАВ» можна передплатити у будь-якому поштовому відділенні України (індекс — 60 779).







Ольга й Олексій — незвичайна пара, їхні почуття випробувані у найважчі для країни часи.

Усі фото з особистого архіву родини Валянік-Кушнер.

# «Наші побачення освячені барикадами і війною»

● **НІХТО, КРІМ ТЕБЕ** Волонтерка Ольга Валянік і «азовець» Олексій Кушнер одружилися 27 червня 2018-го. Чотири роки йшла ця незвичайна пара Лікар і Журавка (такі їхні псевдо) до цього дня, адже їхню любов поєднала Революція гідності

Катерина ЗУБЧУК

## «ЗНАЛИ: ЗАВТРА ДЛЯ НАС МОЖЕ І НЕ НАСТАТИ»

Олексій жив у Ковелі на Волині. У місті залізничників він працював у магазині, який спеціалізувався на продажу алкоголю. Ольга — лучанка. Маючи юридичну освіту,

була митним брокером. Їхні шляхи могли б і не перетнутися, якби не Євромайдан, а потім — війна. І розмова почалася з того, де вони зустрілися.

**Олексій:** — Наприкінці 2013 року я був у Києві, на Майдані. І в січні 2014-го, коли вже загинув Нігоян і стало ясно, що шляху назад нема.

У складі сотні «Волинська січ» зустрів події кривавого лютого, коли розстріляли Небесну сотню. П'ять наших хлопців загинуло. Обставини склалися так, що я на той час прибув якраз до Луцька. Тут уже і залишився — разом із побратимами взявся створювати Волинський осередок «Правого сектора».

**Ольга:** — У «Правому секторі», де я працювала помічником керівника силового блоку, ми і зустрілися з Олексієм. Без перебільшення скажу, що нас поєднала революція. Спочатку ми просто товаришували, спілкувалися.

Продовження на с. 10–11







Щасливий день закоханих — вони офіційно зареєстрували свій шлюб.

І деруни смачні Олексій приготує залюбки.



Початок на с. 9

**Олексій:** — Звичайно, були почуття. Але я б сказав про них другим чи третім пунктом. А головне — це наше спільне з Ольгою бачення того, за що треба боротися.

Мова зайшла про те, як освідчувався Олексій, і відповідь прозвучала дещо незвична.

**Ольга:** — Насправді слова не важливі. Коли хочеш побачити, що людина відчуває стосовно тебе, то треба дивитися на її вчинки.

**Олексій:** — Час, у який ми зустрілися, не міг не накласти свого відбитка на те, як зароджувалася наша любов. У нас не було так званого квітково-цукеркового періоду, звичних для молодих людей побачень. Щодня ми думали, що нас можуть викрити правоохоронні органи. А коли почалася війна, то знали, що у будь-якому випадку я туди піду. Питання було лише в тому, коли це станеться, — сьогодні, завтра чи через місяць. Ми жили, не розмірковуючи про якісь плани на майбутнє: знали, що є реальні почуття, є сьогодні, а завтра для тебе може і не настати.

**Ольга:** — Майдан, війна змусили переоцінити, як мовиться, цінності. Усе те, що раніше було важливим, в один момент стало несуттєвим.

**Олексій:** — Це був час, той момент, коли розумієш, що матеріальне — далеко не на першому місці в житті. А ще було досить важко: дуже багато друзів пішло в минуле. Не в тому розумінні, що вони загинули, — просто багатьох життя розділило по різні сторони за ідеологічними поглядами, принципами боротьби.

#### «ДЕХТО ВВАЖАВ, ЩО ЧАС ЕЙФОРІЇ МИНЕ — І ПОЧУТТЯ ПОЧНУТЬ ЗАТУХАТИ»

А потім настав той день, коли Олексій пішов на війну. Перший раз це було у квітні 2014-го, потім — у червні. Воював у добровольчому батальйоні «Азов». І багато може розповісти про бойові дії, зокрема під Мар'їнкою. Але наша розмова не про війну, а про те, що життя завжди продовжується, люди кохають, страждають. Про те, як це страшно — проводити туди, де дорога тобі людина може загинути, Ольга говорить:

— Поки хлопці сідали в автобус, ніхто з дівчат і сльози не пустив — негоже показувати свої переживання, адже їм і так непросто. А потім, коли вони вже поїхали, ми, звичайно, дали волю сльозам. Але це перший раз плачеш, другий. А потім якось трохи легше — людина до всього звикає. На Сході України я була за роки АТО

не раз — працюючи журналістом на інтернет-сайті «ВолиньPost», вирушала туди з бійцями роти спецпідрозділу «Світязь». А вперше — у вересні 2014-го. Їздила до Олексія.

Чоловік пригадує їхню зустріч:

— Оля приїхала в Бердянськ поїздом, а ми її там зустріли волонтерським автомобілем. Я показав, де живемо, в якій стороні наші воєводи. Повозив, де це було можливо, по Донецькій області.



**Насправді слова не важливі. Коли хочеш побачити, що людина відчуває стосовно тебе, то треба дивитися на її вчинки.**

Ольга і Олексій розповіли, як зав'язувалися серйозні стосунки.

**Ольга:** — До кінця 2014-го про сім'ю і мови не могло бути, тому що Олексій був на війні, я — в Луцьку. Про якісь особисті плани ми не думали. А наприкінці грудня 2014 року він повернувся із зони АТО, тоді ми вирішили жити разом.





Одна з тих митей, коли відчуваєш себе частинкою Природи.



А вдома у стіл в саду «вмонтоване» живе дерево – горіх скоро порадує плодами.

Фото з фейсбук-сторінки Олексія КУШНЄРА.

**Олексій:** — Багато наших друзів, знайомих не вірили, що наші почуття, які зародилися на хвилі революції, триватимуть довго. Була думка, що мине період ейфорії і все почне затухати. Але так думали ті, хто не зрозумів, що наші стосунки будуються не на високих емоціях, а більше — на однаковому баченні життя.

А ось зізнання про те, які вони в очах одне одного сьогодні.

**Ольга:** — Олексій вміє готувати, шкарпеток по кімнаті не розкидає. А якщо серйозніше, то він дуже вихований, із повагою ставиться до мене. Ми не сваримося. Може, хіба раз на пів року. Він сильний, незалежний, має свою думку. Хороший, одне слово.

**Олексій:** — Ольга — гарна. А якщо говорити про її хороші риси, то вона — добра, не гнучка у своїх переконаннях (чи, точніш, не змінює переконання, як флюгер — напрямок від подиху вітру). Коли я пішов на війну, Оля не сіла й не почала рюмсати, нарікаючи: «О, Боже, мене покинули!». Вона разом з іншими дівчатами-волонтерками ставила намет і в будь-яку погоду збирала якісь кошти, речі для нас. А ще писала листи. І чесно скажу, що це була підтримка, яка дуже багато давала. Я знав, що мені треба повернутися додому живим та здоровим, бо мене чекають.

### «І ВЕСІЛЛЯ НАШЕ БУЛО НЕЗВИЧАЙНЕ»

Ми говорили і про те, коли молоді люди вирішили, що треба (чи настала пора) зареєструвати шлюб.

**Олексій:** — Ми із самого початку, як тільки стали з Олею разом жити, знали, що це зробимо. Тільки не було відомо, коли саме ця подія станеться. Все відбулося, по суті, спонтанно. Когось дня я вирішив, що все — нам пора одружитися. І раніше не раз жартома питав: «Вийдеш за мене?» А коли останній раз знову нібито жартував, то Оля парирувала: «А перстень є?» Він якраз на той момент уже був наготові. Наш спільний знайомий зробив його — виготовив із дерева, каменю і металу. Я вручив цей перстень Олі, і їй нічого не залишалося, як погодитися стати моєю дружиною.

**Ольга:** — Ми зареєстрували шлюб у Луцькому ЦНАПі і весілля наше було незвичайне. Написали оголошення в соціальній мережі — у фейсбуці — для своїх друзів, що будемо одружуватися, і запросили всіх.

**Олексій:** — Прийшли ті, хто справді хотів бути у такий момент з нами. А це люди, з якими ми працювали із самого початку у «Правому секторі», з волонтерського

середовища, з театру «ГаРМІДЕР», в якому Оля грає.

**Ольга:** — Ми хотіли просто прийти і зареєструвати шлюб, а потім з гостями посмакувати шампанським «Fragolino Novellina», яке багатьом подобається, хоч мені не дуже. Але склалося по-іншому: працівники ЦНАПу, які знають нас особисто, влаштували перепій, подбали, щоб усе було врочисто і пам'ятно. А коли виходили з будівлі, нас зустрічали наші друзі, зокрема актори театру «ГаРМІДЕР», які влаштували дійство з димом, піснями, музикою.

...До речі, сукня на молодій була не білою, як зазвичай, а лавандового кольору. Обручки подружжя купило срібні, оскільки Ольга золота не любить. Хоч, як сказав Олексій, якби було бажання одягти золотий перстень, то його придбали б. А ще молоді залишилися на своїх прізвищах. І в їхньому подальшому подружньому житті багато цікавого й, як комусь, може, здається, незвичного. Вони закохані в гори, загалом у природу. Щоб бути ближче до неї, перебралися з Луцька в село Озерце Ківерцівського району, де краще видно схід і захід сонця, де вітер має особливий запах і вранці пташки будять своїм співом.



1



2



3



4



ФОТО freedominspire.com.ua.

# Перевірте вашу інтуїцію: у кого з цих людей немає дітей?

● **ТЕСТ** Часом людина має від природи особливий дар — розуміти почуття, бачити поведінку та аналізувати інших навіть із погляду на фото. Це свідчить про те, що у них дуже високий рівень уваги. Навіть не всі психологи можуть так відчувати. А як у вас розвинена інтуїція та уважність?

**Ч**етверо різних людей, що працюють у різних сферах. Та тільки одна особа на зображенні не має дітей.

Подивившись на картинку, дайте відповідь на запитання: у кого з них немає дітей? Варто проаналізувати кожну окремо.

## № 1. ЧОЛОВІК У СПОРТИВНОМУ КОСТЮМІ.

Людина доволі атлетичної тілобудови, але з мішками під очима. А ще у нього одяг для занять фізичними вправами. Хто він? Тренер? Чи, може, батько? Адже він не виспаний, а у спортивному костюмі просто зручно. Рюкзак. Скоріше за все там дитячі речі.

## № 2. БІЗНЕСМЕН.

Такий вишуканий та елегантний. Трішки втомлені очі. А ось і жуйка на волоссі. Навряд чи він сам собі її приліпив. Дитина?

## № 3. БІЗНЕС-ЛЕДІ.

Вона бізнес-леді, що не знає спокою. Постійно працює, шалений робочий графік. А час на себе? Тут може

бути дві проблеми: домашні обов'язки й дитина або бос, готовий витиснути всі соки.

## № 4. КРАСИВА ЖІНКА НА ВИСОКИХ ПІДБОРАХ І В КОРОТКІЙ СУКНІ.

Вона приваблива. Взута в туфельки на шпильках. Та в неї є доволі велика сумка. Можливо, там дитяче харчування або дитячий одяг? Темні окуляри — аби

**Тут може бути дві проблеми: домашні обов'язки й дитина або бос, готовий витиснути всі соки.**

приховати те, що не виспалася, чи просто для стилю? А ось сумочка — пописана ручкою, сумніваємося, що вона сама це зробила.

**Ви вже готові?**

**Правильна відповідь — № 3!**

Жінка, що захоплена своєю роботою, не має на собі жодних ознак материнства.

**А ви відгадали самі?**





фото wikivand.com.

Про свою четверту дружину Мері Велш класик казав: «Вона — людина, яка хоче завжди бути поруч і щоб письменником у сім'ї був я».

# «Я ніколи не перестану кохати Хедлі і ніколи не розлюблю Полін...»

● **ПОЧУТТЯ СЛАВЕТНИХ** Друзі Ернеста Гемінґвея жартували, що для кожного нового твору йому потрібна нова муза. А книгу «Жінки Гемінґвея» третя дружина Марта Гелхорн пропонувала назвати «Дружини Генріха восьмого Тюдора–Гемінґвея». Справді, у його житті було дуже багато жінок. Зі своїх 62-х років письменник сорок прожив у шлюбі. Точніше їх було чотири

Ольга ВЕКЕРИК

## ПЕРШЕ ЗАХОПЛЕННЯ ВИЯВИЛОСЯ НЕЩАСЛИВИМ

Чому стільки разів Гемінґвей ставав на «рушничок щастя»? Можливо, через перше нещасливе кохання до Агнес фон Куровські — медсестри при шпиталі американського Червоного Хреста у Мілані. 19-літній Ернест потрапив туди після поранення осколками

ніг. З першого погляду він до безтями закохався у старшу на сім років красуню. Хлопець чекав, що вона переїде до нього в Америку, мріяв, що вийде за нього заміж. Однак для Агнес він був лише юним шанувальником, якого вона називала «хлопчиком». У своєму прощальному листі повідомила Ернеста про свої заручини з італійським лейтенантом і написала: «Ти досі для мене дитина, Ерні, і назавжди

нею залишишся...». Згодом вона стане прототипом Кетрін Баркл у його легендарному романі «Прощавай, зброє».

Цих болючих спогадів Гемінґвей ніколи не забуде. Адже відмова Агнес сильно вплинула на нього і в подальшому він кидав жінок першим. Своє серце письменник називатиме «мішенню для дурних стріл». У листі до друга Білла Горна Ернест писатиме: «Пізнавши Кохання Жінок, я вже не можу бути таким, як колись. Думаю, те, що вони вбили, так і залишається мертвам»...

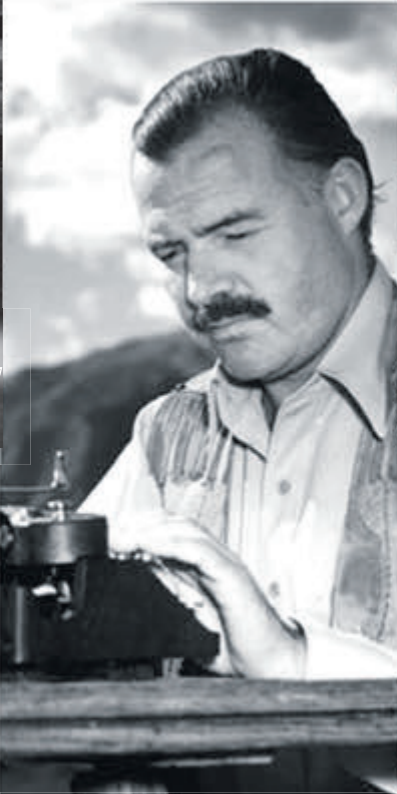
Продовження на с. 14–15







Любов Хедлі і Ернеста витримала бідність, поневіряння, безробіття, депресію, війну, але тріснула, коли до письменника прийшла слава.



«На світі так багато жінок, з якими можна спати, і так мало жінок, з якими можна розмовляти», — казав Гем.



«Свято, яке завжди з тобою»: друга дружина народила йому двох синів — Патріка і Грегорі (від першого шлюбу був син Джек).



Марту Геллхорн називали «Гемінгвеем у спідниці».



Четвертій дружині письменник писав: «Жити без тебе — це все одно, що намагатися затримати дихання під водою».

Фото wikiwand.com.



Початок на с. 13

### «Я ЦІЛИЙ РІК БОЖЕВОЛІВ ВІД ДВОХ ЖІНОК — ЦЕ БУЛО ПЕКЛО...»

Першою його дружиною, про яку він колись напише: «Чим більше жінок я знаю, тим сильніше захоплююсь тобою», стала рудоволоса сором'язлива піаністка Хедлі Річардсон, старша за нього на вісім років. Вони одружились у 1921-му і переїхали до Парижа. Жили дуже бідно, але були надзвичайно щасливими. Пізніше Гемінгвей напише про це книгу «Свято, яке завжди з тобою». Хедлі була чудовою матір'ю і дружиною. Вона першою повірила в літературний талант чоловіка і навіть подарувала йому друкарську машинку!... Справжнім випробуванням їхнього шлюбу стала закоханість Ернеста в молоду англійку леді Дафф Твісден. Хедлі довелося бути свідком цієї пристрасті під час поїздки в Памлони, яка з веселої подорожі перетворилася на люте суперництво чоловіків за прихильність екстравагантної красуні. Саме леді Дафф стала прототипом героїні Брет Ешлі у романі «Фієста. І сонце сходить». Втім вона ж завжди дотримувалася правила — ніколи не зваблювати чужих чоловіків.

На відміну від іншої подруги Хедлі — Полін Пфайфер, амери-

канської журналістки із заможної католицької родини, яка працювала у журналі «Vogue». Про зраду дружина дізналася від сестри Полін, Джинні, яка випадково чи навмисно проговорилася Хедлі про їхній роман. Згодом Гемінгвей вважатиме цей вчинок «найбільшим гріхом у житті». Одного разу Хедлі не витримала. Розплакалась і намагалася з'ясувати, що відбувається. «Навіщо ти заговорила про це?» — кричав на неї Ернест. А в листі до батька напише: «Тобі пощастило бути закоханим тільки в одну жінку



**Тобі пощастило бути закоханим тільки в одну жінку все твоє життя. А я цілий рік любив двох жінок... Цей рік був для мене пеклом.**

все твоє життя. А я цілий рік любив двох жінок... Цей рік був для мене пеклом. Хедлі сама попросила мене про розлучення. Але навіть після цього, якби вона хотіла, щоб я повернувся, я б залишився з нею. Та вона не захотіла. Я ніколи не перестану кохати Хедлі і ніколи не

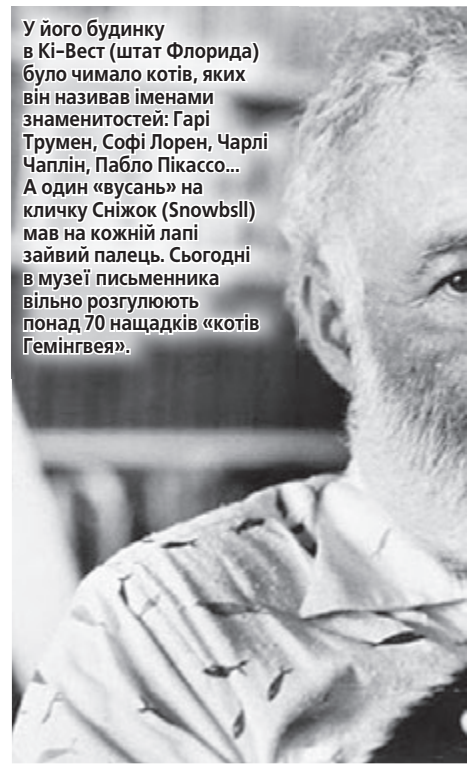
розлюблю Полін Пфайфер, з якою зараз одружений»...

Полі обожнює чоловіка і постійно повторює, що вони єдине ціле. Подружжя переїжджає з Парижа на острів Кі-Уест біля Флориди...

### ТРЕТІЙ ШЛЮБ — «НАЙБІЛЬША ПОМИЛКА В ЖИТТІ»

У 1936-му в пабі «Неряха Джо» Гемінгвей зустрине відому військово-журналістку Марту Геллхорн,

У його будинку в Кі-Вест (штат Флорида) було чимало котів, яких він називав іменами знаменитостей: Гарі Трумен, Софі Лорен, Чарлі Чаплін, Пабло Пікассо... А один «вусань» на кличку Сніжок (Snowbsl!) мав на кожній лапі зайвий палець. Сьогодні в музеї письменника вільно розгулюють понад 70 нащадків «котів Гемінгвея».







Мері Велш пожертвувала своєю кар'єрою, пробачала чоловікові постійні п'янки, колишніх дружин та юних муз...



Про останню свою любов на ім'я Адріана знаменитий письменник казав: «Ти вдихнула мені нове життя». Через 22 роки, після того як Гемінгвей застрелився, наклала на себе руки і вона...

Фото 24smi.org.

яку пізніше назве «найчестолюбнішою жінкою зі всіх, які коли-небудь жили на землі» і якій присвятить один із найвидатніших творів у його житті — «По кому подзвін». Вони цілу ніч говоритимуть про громадянську війну в Іспанії. Згодом обоє поїдуть кореспондентами у Мадрид. Полін, дізнавшись про Марту, довго не хотіла відпустити чоловіка і погрожує, що викине її з балкона. Їхнє розлу-

чення було довгим і скандальним.

Марта була «Гемінгвеем у спідниці». І зовсім не годилась на роль його дружини. Це й вирішило долю їхнього шлюбу. Вона була єдиною жінкою, від якої Ернест дійсно божеволів. Марта покинула його, бо обрала роботу. Хоч він і називатиме цей шлюб «найбільшою своєю помилкою», до кінця життя розпитуватиме про неї в друзів...

**«МЕНІ ТЕБЕ БРАКУЄ, НІБИ ВІДРУБАЛИ РУКУ ЧИ СЕРЦЕ ВІЙНЯЛИ З ГРУДЕЙ...»**

Із четвертою дружиною — Мері Велш — Гема познайомить Ірвін Шоу, а вийти заміж за Ернеста вмовить Марлен Дітріх. «Твоє життя може бути цікавішим, ніж у репортера», — переконуватиме вона її. Для Ернеста Мері була ідеальною: розумна, красуня, на дев'ять років молодша. «Вона — людина, яка хоче бути завжди поруч і щоб письменником у сім'ї був я».

Це їй він присвячував такі рядки: «Бешкетнице, жити без тебе — це все одно, що намагатися затримати дихання під водою... Мені тебе бракує, ніби відрубали руку чи серце вийняли з грудей...»

Життя дружини Гемінгвея справді було цікавим, але надзвичайно важким. Мері пожертвувала своєю кар'єрою, пробачала чоло-

віку постійні п'янки, колишніх дружин та юних муз, його жорстокість і спалахи люті...

**«ТЕПЕР ВИ МОЖЕТЕ ГОВОРИТИ, ЩО БАЧИЛИ, ЯК ПЛАЧЕ ГЕМІНГВЕЙ»...**

Останнім же коханням всесвітньо відомого письменника стане 18-річна італійська художниця Адріана Іванчич — йому на той час було вже 48. Їхні стосунки так і залишаться платонічними. Під час останньої зустрічі Гемінгвей проситиме в Адріани пробачення через роман «За річку, в затінку дерев»: «Вибачте за книгу. Ви — не та дівчина, а я — не той полковник. І краще б мені ніколи не знайти вас під дощем». Вона побачила в його очах сльози. «Ну, тепер ви можете говорити, що бачили, як плаче Гемінгвей»...

Це вже був початок кінця: численних хвороб, депресій, параної, електрошоку і втрати пам'яті. До останнього дня поряд з ним була... дружина Мері. Вона пробачала йому все. Не змогла вибачити тільки самогубство — письменник застрелився 2 липня 1961 року у віці 62 роки.

**Як писав Ернест Гемінгвей у книзі «Смерть після полудня»: «Любов — старе слово. Кожен вкладає в нього те, що йому по плечу».**



Фото rikabay.com.





«От і на нашому подвір'ї, Меласю, дитинка бігає. Ти все бачиш звідти...»

Фото із сайту 29palms.ru.

## Шматочок неба старого чарівника

● **ЖИТТЯ, ЯК СЕРІАЛ** Коли Василева дружина Меланка, а по-сільському Малашка, пішла з цього світу, він зрідка з'являвся на людях. Хіба що до крамниці чи в справі до сільської ради приходив

**Малашку колись у Сибір заслали — «за Україну». Молоденькою тоді була. Вродливою. Коли повернулася додому, навіть вдівці оминали — остерігалися. А Василю запов у душу тихий смуток її очей, несміливий сміх, що спадав з уст затаєним болем. Хлопець трішки накульгував, тому соромився до дівчат залицятися. Малашка, Мелася, як він її кликав, була першим його коханням. Єдиним...**

Ольга ЧОРНА

...Малашка пішла в невістки. Василь шанував дружину. Очікував дитячого лепету в хаті. Підрихтував стару коліску. Та не змогла жінка малюка у світ привести. Пережите далось взнаки. Сумувала на горищі коліска. На самоті зітхав чоловік. Він стеріг колгоспний сад. Розповів би своїй дитині про кожну яблуньку. Вони збирали б суниці — Василева хата стояла на узліссі, тут

стільки цих ягід... Смакували б водою з джерела, яке називають цілющим. Вечеряли б під горіхом: Малашка попросила змайструвати Меласю.

Чужих дітей пригощали яблуками. В чужі кишеньки клали горіхи...

Не стало Малашки. Василь продав корову — скільки того молока одній людині треба. Та й удома самому тужно. А в садку його слухали дерева, він слухав їх. Якби міг, днював би і ночував би там...

— А ти чия будеш? — Василь із цікавістю дивився на дрібненьке дівчатко, яке прибилося до його сторожки.

Малеча сиділа на порозі й боязко зирнула на чужого дядька.

— Як тебе звати?

— Маруся.

— А батька як звати?

— Ясько.

— А-а-а... Олексієва, значить.

Олексія нарекли Яськом, коли малим був. Ясько привіз дружину здалеку — в армії там служив. Часто її тлумив, бо чарку любив більше, ніж жінку. Маруся ховалася від батькового гніву, от і забрела до колгоспного саду.

Василь пошпортався в кишенях. Знайшов кілька барбарисок — любив ті цукерки. Пригостив Марусю. Так і заприятелювали.

Для малої дядько Василь скидався на доброго чарівника з книжки, яку подарувала хресна. Тільки був молодшим. Розповідав байки-оповідки. Пригощав хлібом із салом, цукерками. А ще Маруся підслухала, як він розмовляв із деревами.

— Вони все чують? — запитувала з подивом.

— Аякже.

— І вміють розмовляти?

Маруся з цікавості приклала вухо до дерева, аби почути його мову.

— Мовчить, — по-дорослому розводила руками...

Василь не признавав жодного лікування, крім полину, звіробію, чебрецю та інших трав, які збирав і засушував на випадок, якщо взимку застуда вчепиться. І в цьому також для дівчинки було щось таємниче.

Якось запитала:

— А ви чарівник?

Василь поглянув на небеса, за-



гадково усміхнувся і відповів:

— Усі ми чарівники. Бо кожен має свою зірку і свій шматочок неба. На тій зірці живе ангел. Він знає, коли людині тяжко, й прилітає, аби допомогти. Головне — вірити. Але ти, мала, нікому цього не розповідай. Не можна.

— Чому?

— Щоб ангела не сполохати.

У ті часи в ангелів не можна було вірити.

...Взимку мала добиралася снігами до Василеної хати. Вони слухали, як спить зимовий ліс. Пили чай, настояний на травах. Василь клав у кишені Марусино пальтєчка кілька цукерок та горішків і проводжав додому.

Коли дівчинка була школяркою, Ясько таки притлумив свою дружину. Безпутного чоловіка посадили, а доньку забрали родичі покійної жінки.

Солодко не було. В тітки свої діти.

## — Тепер і вмирати не шкода, — мовив Василь.

Марусі діставалися обноски зі старшої двоюрідної сестри і трішки любові на свята.

Юнка сумувала за дядьком Василем. За колгоспним садом. За лісом. Коли тітчина родина влягалася спати, виходила тихенько на подвір'я і шукала на шматочку неба свою зірку. Якщо знайде її, то й знайде свого ангела...

...Маруся закінчила школу. Вивчилася на ветеринара. У неї закохався однокласник Микола. Побралися. Народилася маленька Василя, яку назвали на честь дядька Василя — із вдячності за його добре серце та нехитрі гостинці.

...Відколи материні родичі забрали Марусю, відтоді й не була дівчина на своїй малій батьківщині. Батько помер у в'язниці.

Василинці йшов третій рік. Уже велика. Тож Маруся вирішила показати чоловікові село, в якому народилася. А заодно провідати дядька Василя. Сподівалася: ще живий і пам'ятає її.

...Подвір'я на родинному обійсті заросло бур'янами. Хату обглодали дощі, вітри і час. Двері були відчинені. Всередині — порожньо.

— Провідаємо дядька Василя і поїдемо в райцентр, — сказала Маруся. — В готелі переночуємо.

Василь сидів на лавці. Постарів.

Посивів. Побачив машину, що зупинилася біля хвіртки. Приклав руку до чола, аби краще розгледіти, хто це. Мабуть, до цілющого джерела дорогу запитувати будуть.

— Доброго дня, дядьку Василю. Певно, не впізнаєте мене. Я — Маруся Яськова.

— Та який я вже дядько. Дідо я, — підвівся з лавки.

Він тепер справді був схожим на доброго чарівника з книжки, колишій подарованої Марусі хресною.

— Ноги мене, Марусю, не дуже хочуть слухатися. І колгоспний садок давно вирізали. Сам я... Сам... Не думав, що колись тебе побачу. Доню твою як звати?

— Василянкою.

Василеві очі засльозилися.

— Ми вам гостинців привезли. Трошки побудемо і поїдемо в район. У готелі переночуємо. Втомилися з дороги.

— Куди поїдете? Хіба в мене хати не вистачить? Та й голодні ви, певно. Зараз картоплі з льоху дістанемо. Сала купив доброго. Молоко кисле маю. І наливка є. Ожинова. З медом. То й повечеряємо.

Маруся поралася біля плити. Микола лагодив тин. Василя знайомилася з котом. Точніше, він із нею. Прибігла до Василя. Зупинилася. Несміливо торкнулася руки.

— Діду...

Вечеряли під старим горіхом.

— Тепер і вмирати не шкода, — мовив Василь.

— Що ви таке кажете?! Ми будемо в гості до вас приїжджати. А пам'ятаєте байки, які ви мені розповідали? Якби ви знали, в якій пригоді мені ставали ваші зірки та ангели. Тепер мусите Василянці розповісти.

Цього вечора на небі розцвіло неймовірно багато зірок. Вони переморгувалися, задивлялися на подвір'я, полоскалися у відрі води.

— Тепер це і твій шматочок неба старого чарівника, — прошепотіла Маруся донечці.

Втомлені з дороги гості пішли спати. А Василя сон не брав. Посидів на лавці. Передумав своє життя. Побалакав з Меланкою.

Став до молитви.

— Пошли, Господи, здоров'я та благополуччя дітям моїм. Дякую, що припровадив їх. Буває, рідні діти батьків цураються. А Маруся — чужа, проте не забула...

**Уже на ранок бралосся. А Василь ще не закінчив розмовляти з Богом...**

## ● АНЕКДОТИ

:)) :)) :))

**Ніколи не сперечайтесь із дівчиною — відразу цілуйте!**

:)) :)) :))

**— Любий, тобі які жінки більше подобаються, розумні чи красиві?**

**— Ні ті, ні інші, любя! Ти ж знаєш, я кохаю лише тебе.**

:)) :)) :))

**Зустрілись дві подружки:**

**— Як ти схудла! — вигукнула одна.**

**— Чоловік мені зраджує, я так страждаю, так страждаю!**

**— Так розлучись із ним.**

**— Не можу. Мені потрібно скинути ще три кілограми.**

:)) :)) :))

**Дивлячись, як мама приміряє нову шубу з натурального хутра, Василько зауважує:**

**— Мамо, а ти розумієш, що ця шуба — результат жахливих страждань бідної, нещасної тварини?**

**Мати суворо:**

**— Як ти можеш так говорити про рідного батька?**

:)) :)) :))

**Чоловік каже дружині:**

**— Той сліпий, якому ти дала монету, дійсно нічого не бачить.**

**— Чому ти так думаєш?**

**— Та тому, що він тобі сказав: «Спасибі, красуне».**

## Відповіді на сканворд із с. 18

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

● РОЗУМОВА АТАКА

**Солоне озеро**

Тонка непрядена нитка

Брит. хореограф Франциско ...

Дипломатичний документ

Відома канадс. поп-діва ... Діон

Міжнародна мова

Річка у В'єтнамі, Лаосі

Бойовий верховий кінь

Муза любовної поезії

Українс. акторка Вікторія ...

Вища норма етичної особи

Перший дипломатичний ранг

Фізична характеристика тіла

Високий чоловічий голос

Гра з обручами

Побоювання змін

Птах шилодзьобка або ...

**Співачка**

Національна академія наук

Шкідлива речовина в овочах

Клавіша клавіатури

Цар Фів у грецькій міфології

Бойовий ... будівельний ...

Звертання до жінки

Комедія Бомарше «Весілля ...»

Рід твору в області мистецтва

Літальний апарат

Міжнародний договір

Муза історії в грецьк. міфології

Міжнародна морська організація

Тригонометрична функція

Кліматичний курорт у Франції

**Порода, що не гавкає**

Давня назва річки Амудар'я

Америк. акторка Меган ...

**Актор**

Штат в Бразилії

Багно, грязюка

В'юнка рослина

Клоун

Минувшина

Перелітний птах

Частина роману

Справжнє прізвище Вольтера

Покриття на керамічному виробі

Роман Стельмаха «... про тебе»

Столиця Судану

Бразильс. футболіст ... Рібейро

Риба родини тріскових

Місце для швартування суден

Підвищення у церкві

Вулкан в Індонезії ... - Кракатау

**Столиця Іспанії**

Начальник в Туреччині

Відходи цукроваріння

Одиниця сили струму

Холодний напій на основі кави з додаванням морозива

Франц. актор Філіпп ...

volyn.com.ua

«Так ніхто не кохав»

**ТАК НІХТО НЕ КОХАВ**

Місячник  
«Так ніхто не кохав»  
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 ТЗОВ «Газета «Волинь»  
**Адреса редакції і видавця:**  
43025, м. Луцьк, просп. Волі, 13

**E-mail:** takvolyn@gmail.com, reklama.volyn@gmail.com  
**Телефонуйте:** у прийнятно - (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» н/р UA2030344000002600805520122 КБ «Приватбанк», МФО 303440 ЄДРПОУ 02471695

Друк офсетний. Обсяг – 36 сторінок формату А-4  
Передплатний індекс: **60779**  
Реєстраційний номер Серія КВ №23543-13383Р  
Віддруковано: ТОВ «МЕГА-ПОЛІГРАФ», м. Київ, вул. Марка Вовчка, 12/14, тел. (044) 581-68-15.  
Тираж **7500** Замовлення № **78907**





**Увага: конкурси!**

Початок на с. 30

(Марія ГАРВИЛЮК, м. Луцьк).

Вага у мене понад сто,  
Та цум не перетямуюсь!  
Осідла крокодила  
І на нім катаюсь!

(Марина ЦИЦЮК, с. Растів  
Турійського району Волині).

Непростий, евідать, хижак  
Між ногю понавсь,  
Бо купило ніді мною,  
Вже б давно ус.всь,  
Та нічого — іще трошки —  
Здастсья і ця судом,  
Значить, добре ніді мною,  
Що і розязває ром.

(Василь КОТИСЬКО,  
с. Любешівська Воля Любешівського  
району Волинської області).

Так, жіноцтво — то є сила!  
Осідла і крокодила.

(Аркадій ЧАВАНЧУК,  
с. Новий Мосир Ковельського району  
Волинської області).

Ці не бачила потворя нільська,  
Якою буває у гніві жіночка поліська.  
Тож радимо іі не читати,  
Бо можна і без зубів зостатись.  
А в жіночка сучасна,  
Не суджу без діла.  
Спершу «осідла» чоловіка,  
Дали — крокодила!

Кредо сучасної жінки:  
«Удома чоловік підкаблученний,  
На роботі — крокодил прудрученний».  
Колісь в селі наша Гая коріє доіла,  
А нині в Аєстралії крокодилуячу

(Павло ОЛЕХ, м. Любомль,  
Волинської області).

Вона крокодила зупинить, в паляючу  
хату заїде!

Ці жінка з великої була,  
Таку не знаїдете ніде!

Розшфровка колоритна є на цілі  
світлинні:  
Крокодил цей з Африки, красуня —  
з Волині!

Слава нашому жіноцтву!  
Ці не передати:  
Будь-кого наші красуні можуть  
осідлати  
Ці — Зелений крокодил.  
Зверху сидить Маша,  
Не дай Боже, щоб була доля така  
наша!

Кожм'яка пишноміла нову куртку  
захотіла!  
Жінці цей процес на вміху.  
Крокодилу — не до сміху!  
Намуралянь шкіру мне — будуть  
в неї мещи,  
Куртка і аксесуару, як то кажуть,  
з рещти!

Вдох мають масу задовольнень  
Та все ж... зміниши позу з бодем  
Віди масу власних дужжів тлі,  
Благая парпнерку крокодил.

(Варерія НЕКРАСОВ,  
м. Луцьк).

«Читанка для всіх», або на електронну — chytanka77@gmail.com.  
Не забудьте вказати свої дані, щоб отримати 250 гривень призо-  
вих. Хай щастить!

Сьогодні пропонуємо поміркувати над підписами до цієї симпатичної  
світлинки з домашніми тваринами.

Кожен учасник може запропонувати до 24 серпня будь-яку кількість  
варіантів і надіслати їх нам на адресу: 43025, просп. Воли, 13, м. Луцьк,

Фото pixabay.com

Ці жінка з великої була,  
Та жінку не переживу і до завтра...

Раніш в був літаючим драконом,  
Та внає ніді нею — чітко за Ньютоном!  
(Миколай ШОСТАК, м. Луцьк  
Волинської області).

ПІДСУМКИ «СТОП-КАДР» № 6 (2020)

III МІСЦЕ, 50 ГРИВЕНЬ ПРИЗОВИХ:  
До інфаркту довела  
А темер полокочу  
В свого купила.  
(Василь КОТИСЬКО,  
с. Любешівська Воля Любешівського  
району Волинської області).

II МІСЦЕ, 75 ГРИВЕНЬ ПРИЗОВИХ:  
Хтось з курпортів везе  
А в своєму милому  
сувеніру, шуло...  
Зловла... крокодила!  
(Ольга ОМЕЛЯНЮК,  
с. Сильне Любомльського району  
Волині).

I МІСЦЕ, 150 ГРИВЕНЬ ПРИЗОВИХ:  
Він був гордістю африканської річки,  
Локи не потрапив до рук  
Укравітку Маріку.  
(Павло ОЛЕХ,  
м. Любомль).  
Після цього тупу пан Павло Олех  
переводитьсья у «важковаговикки сло-  
ва». Вітаємо!



# Охолоджуймося!

Уже й останній місяць літа на порозі. Коли ж і ласувати морозивом, як не зараз? Сякотної серпневої днини від цього студеного десерту ніхто не відмовиться. А що приготувати власноруч кращий за магазинний – ніхто й не сперечатиметься. Отож до справи!



фото youtube.com

## БАНАНОВО-ВИШНЕВЕ

**У чому рецепті немає навіть цукру – його замінено медом, та ж морозиво цілком натю-**

**рале**  
**Інгредієнти:** 1 невеликий банан, 100 г вишень (можна замінити на по-луниці, чорниці чи малину), 150 г натю-рального йогурту, 1–2 ст. л. меду.

**Приготування.** Очистити й на-різати банан, покласти його в чашу блендера, всипати ягоди і збити до однорідної маси. Додати йогурт і мед, ще раз добре збити – до отримання однорідної повітряної консистенції. Розласти масу у формочки і постави-ти в морозилку мінімум на 3 години.



фото molki-bee.com.ua

## ПЛОМБІР «ОРИГІНАЛЬНИЙ»

**Вірте, що надзвичайне**

**морозиво легко приготувати**

**всього з двох компонентів?**

**Спробуйте! Це диво – смачне,**

**ніжне, в мільйон разів краще**

**за магазинне**

**Інгредієнти:** 500 мл жирних вершків (30%), 200 мл згущеного мо-

лока. Просто змішай-те згущонку і вершки до однорідної консистенції, зручніше робити це за

допомогою міксера. Але не перста-йтеся, адже від тривалого збиван-ня жирні вершки перетворюються в масло. Готову масу ставимо в морозилку до цілковитого засти-гання на декілька годин. У процесі заморозки бажано перемішати про-дукт 2–3 рази. Подавайте домашній пломбір із фруктами, шоколадом, смакуйте з кавою – на ваш вибір.



фото monitor.com.ua

## КАВНОВИЙ СОРЕТ

**Морозиво із цієї диво-ягоди (а**

**каву бiологу називають саме**

**так) – це подвійна прохолода**

**Інгредієнти:** м'якоть 1 кавуна, 0,5 скл. цукру, 0,5 скл. води, 50 г бі-

лого сухого вина (за бажанням), 1 ст. л. соку лимона, гілочка м'яти. **Приготування.** М'якоть кавуна очистити від кісточок і подрібнити в міксері. Цукор залити водою, до-дати кавнове пюре, вино та лимон-ний сік. Збити міксером, розлити у формки та поставити в морозилку на кілька годин. Під час подачі прикра-

сити листочком м'яти.



фото жито.рф

## МАНДАРИНОВЕ

**Холодний десерт зі смаком**

**цитрусових зачарує малечу.**

**Хоча за бажанням мандарини**

**можна замінити на сезонні**

**фрукти, скажімо персики чи**

**малину**

**Інгредієнти:** 300 г мандаринів, 400 г сметани (20% жирності), банка

**Приготування.** Мандарини почистити, розділити на дольки, подрібнити в блендері (або пере-крутити через м'ясорубку). Бажа-но протерти пюре через сито, щоб десерт мав ніжнішу консистенцію. Діалі за допомогою блендера змі-шати сметану, згущонку і пюре, вилити у пластиківий контейнер і поставити в морозильну камеру. Цілоднини морозиво слід діставати з холодильника й інтенсивно пере-мішувати, щоб воно насичувалося киснем і в ньому не утворювалися крижані кристалики. Подавати де-серт у креманках, оздобивши на





# Абрикоси, персики із плюшу

Жовті сонечка у листі –  
Дерево як у намисті!  
А смачнучі, а м'ясисті,  
Мов янтар, всі золотисті!

Наталія ГУРКІНА.



ПЕРСИКОВІ МАФІНИ

**Із цими смаколикami так приємно поцьовувати в хорошій компанії!!!**

**Інгредієнти:** 2 скл. борошна, 1 скл. цукру, 1,5 скл. дрібно нарізаних персиків, 3 яєця, 1 скл. сметани, 0,5 скл. олії, 0,5 ч. л. ванілі, 0,5 ч. л. мигдалевого екстракту, 2 ч. л. розпушувача для тіста.

**Приготування.** У глибокій ємності ретельно змішайте борошно, цукор, і мигдалевуач. Додайте персики і вимішуйте, щоб шматочки рівномірно розподілилися по всій борошняній масі. В іншій мисці зберка збийте яєця, додайте сметану, олію, ваніль і мигдалевий екстракт. Вмийте яєчну суміш у борошно, добре перемішайте. Розкладіть тісто у формочки для мафінів, заповнюючи їх не більш як наполовину, і запікайте в духовці приблизно 30 хвилин за температурі 190 градусів. Готові мафін охолодіть, прикрасьте на свій смак.

## КРЕМОВИЙ ДЕСЕРТ



ФОТО freepik.com

**У літню спеку це і прохолода, і насолода**

**Інгредієнти:** 2 скл. нарізаних персиків у власному соку, 1,5 скл. знежиреного кисломолочного сиру, 100 г крем-сиру або дитячого сиру з ваніліном, 2 ст. л. цукру.

**Приготування.** кілька персикових скбочок відкладіть, щоб згодом прикрасити десерт, решту помістіть у блендер разом із кисломолочним сиром і дуже добре збийте. Додайте сирок із ваніліном та цукор, знову увімкніть блендер і доведіть масу до однорідної кремоподібної консистенції. Отриману суміш розкладіть у красиві склянки або креманки, прикрасьте скбочками персика і поставте в холодильник на кілька годин.

## ШАРЛОТКА



ФОТО dachasmachno.net

**Така вишкка у сирні саме на часі, вона смачна не менше за яблучну**

**Інгредієнти:** 5 яєць, 200 г цукру, 180 г борошна, 0,5 ч. л. соди, 400 г персиків або абрикосів, 10 г вершкового масла.

**Приготування.** Відокремте жовтки, білки збийте до стіжких піків. Не переставачи збивати, невеликими порціями додавайте цукор. Тоді введіть у білкову масу збиті окремо яєчні жовтки і акуратно вимішайте. Соду змішайте з борошном і поступово додавайте у суміш, обережно перемішуючи лопаткою. Персики чи абрикоси добре помийте, відділіть кісточки, наріжте ягоди скбочками. Форму діаметром 26–28 см змастіть вершковим маслом. Вмийте у форму половину тіста. На нього викладіть шматочки фруктів так, щоб вони не торкалися один одного. Зверху вилийте решту тіста. Постав-



ФОТО uian.ua

## АБРИКОСОВИЙ ДЖЕМ

**Вродо багатт цух сонячних яєід – зробіть заготовку на зиму**

**Інгредієнти:** 1 кг спілих абрикосів, 800 г цукру, 1,5 скл. води.

**Приготування.** Абрикоси ретельно вимити, розділити навпіл, виділити кісточки. Скласти по лівинки яєід в антипригарну каструлю або іншу ємність із товстим дном. Залити їх водою так, щоб вона тільки трохи покрила, і варити до м'якості фруктів не більшше 10 хвилин. Тоді процедити їх через сито, щоб позбугитися від кірчики і волокон. Додати цукор, перемішати, каструлю з джемом поставити на вогонь, довести до кипіння і зменшивши полум'я, варити 45–60 хвилин до бажаної густоти, знімаючи пінку і періодично помішуючи дерев'яною лопаткою. Готовий джем розлити у стерильні банки і закрити стерильними кришками. Зберігати у прохолодному місці.



# Незвичайний погляд на звичайне яблуко

Налите сонцем,  
 Налите соком,  
 З гілки зірвалось,  
 Впало звисока.  
 — Боляче, певно?  
 — То вам здається.  
 Лежить рум'яне в траві  
 Й сміється.  
**Д. ПОНІКОВИЧ.**



Фото goodfon.net.



Фото пателія

**ЯБЛУКА «ЗАКУСОЧНІ»**

**Виявляється, пекти ці фрукти можна не лише на десерт**

**Інгредієнти:** 4 невеликі яблука, 200 г курячого філе, 50 г шпинату, сіль та перець – до смаку, зелень для оздоблення.

**Приготування.** 3 яблука зрізати вершечки (воно приподядтє в якості кришечок), виийняти серцевину. Для начинки курятину пропустити через м'ясорубку, перемішати фарш зі шпинатом, посолити й трошки поречити. Яблука викласти у форму, начинити фаршем і прикрити «кришечками». Поставити в духовку, розігрів до температури 150–170 градусів приблизно на 20–30 хвилини. Готову страву викласти на тарілку і прикрасити зеленню.

**САЛАТ «ВАЛЬДОРФ»**



Фото goodfon.com

**Ця страва американської кухні водночас і ситна, і вітамінна**

**Інгредієнти:** 250 г кореневої селени, 2 яблука, 100 г горіхів, 100 г майонезу, 4 ст. л. вершків, 2 ст. л. лимонного соку, сіль за смаком.

**Приготування.** Селену почистити й нарізати соломкою. Яблука обітріти, виділити серцевину і покрятати кубиками. Горіхи подрібнити, залишивши кілька для оздоблення. Зсипати ці інгредієнти в салатник, вимішати, заправити соусом із майонезу, вершків, лимонного соку і солі. Прикрасити салат скибочками яблука та ядрами горіхів, поставивши на 2 години в холодильник.

**СВИНИНА, ЗАПЕЧЕНА З ЯБЛУКАМИ**



Фото пшан-пшан-5

**Рецепт дуже простий, а м'ясо виходить смачним і красивим, рум'яним, із гарною скоринкою**

**Інгредієнти:** 800 г свинини, 1 яблуко, 50 г чорносливу, сіль, перець, солодка паприка.

**Приготування.** Шматок м'яса промити, обсушити, зробіть у ньому глибокі надрізи через кожні 2–3 см, натріть сіллю, перцем, швидко при-трусить паприкою. Яблуко очистити від шкірочки та серцевини і наріжте тонкими скибочками. Чорнослив добре промити й обсушити. Надрізи у свинині нафаршируйте чорносливом і шматочками яблука, щільно обв'яжіть м'ясо шпательом. Покладіть його на деко, застелене фольгою, обсипте скибочками яблука, що залишилися, загорніть. Запекіть у розігрій до 180–200 градусів духовці близько 1,5 години. За 20 хвилини до готовності розкрийте, щоб отримати ти рум'яну скоринку. Подавайте з картопляним пюре чи тушкованими овочами.

**Чудовий десерт здивує незвичайним смаком та ароматом**



Фото смака.на.

**ПАНАКОТА З ПРЯНИМИ ЯБЛУКАМИ**

**Інгредієнти:** 300 г червоних яблук, 250 г вершків 30%, 125 г молока, 60 мл води, 45 г цукру, 15 г лока, 6 г желатину, ванілін, кориця, мускатний горіх.

**Приготування.** Змішайте вершків, мускатний горіх.

Підітрійте до повного розчинення цукру, але не кип'ятіть. Зніміть з вогню, додайте желатин, перемішайте. Розлийте у формочки або склянки і залиште в холодильнику місії до повного застигання (у холодному м'ясо шпательом. По-кладіть його на деко, застелене фольгою, обсипте скибочками яблука, що залишилися, загорніть. Запекіть у розігрій до 180–200 градусів духовці близько 1,5 години. За 20 хвилини до готовності розкрийте, щоб отримати ти рум'яну скоринку. Подавайте з картопляним пюре чи тушкованими овочами.



# На куштах біля стежини зріють ягідки ожини

Де берізки одбігли від гаю,  
Де за вілхами вітер приліт,  
Ми з тобою ожини назбирасем,  
Дивних ягід моєї землі...

Петро МАХ.

## НОГРТ БАНАНОВО-ОЖИНОВИЙ



**Хочете по-чудовим напоєм без консервантів – беріться до справ!**  
Інгредієнтів: 0,5 л кефіру, 1 пакетик ваніліноного цукру, 2 банани, 0,5 скл. ожини, щіпка меленої кориці, гілочка мелиси для оздоблення.

Фото cookery.com.ua

## ПІРІГ ОЖИНОВО-ЯБЛУЧНИЙ



Фото segodnya.ua

**Любите до чаю чи кави щось солодке? Скуштуйте!**  
Інгредієнти: 175 г м'якого вершкового масла, 175 г цукру, 3 яйця, 200 г борошна, 2 ч. л. розпушувача, терта цедра одного лимона, 0,5 кг чистих яблук, 150 г ожини; для посипки – 75 г холодно розрізаного масла, 75 г борошна, 50 г цукру, 75 г мюсли, 0,5 ч. л. розпушувача.

## ЯГІДНИЙ СОУС ДО М'ЯСА



Фото line24.com.ua

**Здобуться ожина не лише для приготування пашетів. Чудово поєднуються вона і з основними стравами**  
Інгредієнти: 200 г ожини, 0,5 скл. червоного вина, 1 ст. л. крохмалу, сіб, кориця, цукор – до смаку.

**Приготування.** Ожину залити холодною нормою вина (1/4 склянки), додати цукор, дрібку солі і столову ложку ти корицю, дрібку солі і повернути вогонь. Отриману масу трохи остудити, протерти через сито і повернути вогонь. Крохмаль розвести з вином (1/4 склянки) і тоненькою цівкою влити до протертого пюре, постійно помішуючи. Довести до кипіння, за потріби додати солі та цукру, зменшити вогонь, поварити ще кілька хвилин, не припиняючи мішати, і розлити у соусниці.

## Баночка чух ароматних пашетів узимку нагадає вам і ваш пріємний проліто!

Фото Світлани Яськової, ye.ua



## ДЖЕМ ОЖИНОВИЙ

Фото youtube.com

**Приготування.** Ягідки перебрати, видалити пошкоджені. Мити ожину найкраще за допомогою дрішувача, виклавши в нього ягоди, а потім опустивши його у велику каструлю з холодною водою (ніколи не варіть – ополоснути їх у дрішувачку за допомогою дувальної машини). Перебрати ожину в каструлю, додати цукор і замешати при кімнатній температурі на 3-4 години, щоб луснула сік. Потому довести до кипіння і перемішати блендером. Пюре із вкращеними дрібними кісточками (видалити їх не варто, в них міститься багато вітамінів, а заготовку вони антиоксиданти не псують!) знову поставити на плиту і варити 7-10 хвилин. Остудити, а наступного дня випарувати джем на мінімальній варті 7-10 хвилин. Остудити, а наступного дня випарувати джем на мінімальній варті (години), постійно помішуючи і знімаючи піну. Ознака готовності – крапля сиропу на тарілці не розтікається, як вода. Такий джем розлити в в простерилізовані скляки, закрити металевими кришками (якщо закриваєте пластиковими, можна вижати на джемі кружальце чистого бляшного паперу, просочене горілкою – щоб при кімнатній температурі в сухому простерилізованому місці).



# Є у яблука подружка — Соковита жовта грушка

Уночі в саду чимало  
Злива яблук назбивала,  
А вже груш отих натрушено —  
Бся трава прим'ята грушами.  
Ти таких іще не їв:  
Медяні, жовтасті, гарні,  
Ніби глечички янтарні,  
Повні свіжих стільників.

**Віктор КОЧЕВСЬКИЙ.**

## ГРУШВИЙ ПИРІГ ІЗ ЖУРАВЛИНОЮ

**Така випічка згодиться і для ро-**

**динного чювання, і гостей нею**

**почастувати не соромно**

**Інгредієнти:** 800 г соломки груш,

400 г борошна, 200 г вершкового мас-

ла, 200 г журавлини, 180 г цукру, 2 яйця,

3 ст. л. кукурудзяного крохмалю, 50 г цу-

крової пудри, 1 ч. л. меленої кориці, 1 ч.

л. соди, щіпка солі.

**Приготування.** Просіяти в глибоку

міську борошно, змішати із содою, сіллю

і цукровою пудрою. Охолоджене масло

нарізати кубиками, добре перетерти

нарізати кубиками й обережно всипа-

ти на пів години в холодильник. Тим

часом приготувати начинку. Вимити

журвалю помити, обсушити, змішати

зі шматочками груші й крохмалем, до-

дати корицю і 150 г цукру. Кульки тіста

більшого розміру розчекати і ви-

класти у форму, сформувати борти-

ки, розподілити зверху грушеву суміш

і розкласти шматочки масла. Дірку

кульки тіста розчекати і накрити начин-

ку, зашпигнути крає, посипати цукром

і запекати 20 хвилин при 200°, потім

зменшити температуру до 190° і пеки-

ти до появи перших бульбашок. Потому

поставити на слабкий вогонь і провари-

ти 10-відин. Зверху вилити сироп із плити, ви-

парити до появи перших бульбашок. Потому

поставити на слабкий вогонь і провари-

ти 10-відин. Зверху вилити сироп із плити, ви-

парити до появи перших бульбашок. Потому

поставити на слабкий вогонь і провари-

ти 10-відин. Зверху вилити сироп із плити, ви-

парити до появи перших бульбашок. Потому

поставити на слабкий вогонь і провари-

ти 10-відин. Зверху вилити сироп із плити, ви-

парити до появи перших бульбашок. Потому

поставити на слабкий вогонь і провари-

ти 10-відин. Зверху вилити сироп із плити, ви-

парити до появи перших бульбашок. Потому

поставити на слабкий вогонь і провари-

ти 10-відин. Зверху вилити сироп із плити, ви-

парити до появи перших бульбашок. Потому

поставити на слабкий вогонь і провари-

ти 10-відин. Зверху вилити сироп із плити, ви-

до готовності (перевірати її дерев'яною

шпаккою).

## ВЕРШКОВЕ МОРОЗИВО «МЕДОВА ГРУША»

**Хоч і доведеться затратити чимал-**

**о часу на приготування цього де-**

**серту, але цього смак того варти!**

**Інгредієнти:** 3 груші, 200 мл вершків

10% жирності, 200 мл вершків 20% жир-

ності, 3 ст. л. рідкого меду, 150 г цукру, 1 ст.

л. лимонного соку, 3 яєчні жовтки, пів па-

кетика ванільного цукру, дрібка солі.

**Приготування.** 100 г цукру всипати

в сотейник і варити на середньому по-

лумі, а коли він почне плавитися по кра-

ях, акуратно перемішати і залишити

на вогні до утворення карамелі насип-

ати цукор, а коли він почне плавитися по кра-

ях, акуратно перемішати і залишити

на вогні до утворення карамелі насип-

ати цукор, а коли він почне плавитися по кра-

ях, акуратно перемішати і залишити

на вогні до утворення карамелі насип-

ати цукор, а коли він почне плавитися по кра-

ях, акуратно перемішати і залишити

на вогні до утворення карамелі насип-

ати цукор, а коли він почне плавитися по кра-

ях, акуратно перемішати і залишити

на вогні до утворення карамелі насип-

ати цукор, а коли він почне плавитися по кра-

ях, акуратно перемішати і залишити

на вогні до утворення карамелі насип-

ати цукор, а коли він почне плавитися по кра-

ях, акуратно перемішати і залишити

на вогні до утворення карамелі насип-

ати цукор, а коли він почне плавитися по кра-

ях, акуратно перемішати і залишити

на вогні до утворення карамелі насип-

ати цукор, а коли він почне плавитися по кра-

ях, акуратно перемішати і залишити

на вогні до утворення карамелі насип-

ати цукор, а коли він почне плавитися по кра-

ях, акуратно перемішати і залишити

на вогні до утворення карамелі насип-

ати цукор, а коли він почне плавитися по кра-

ях, акуратно перемішати і залишити

на вогні до утворення карамелі насип-

ати цукор, а коли він почне плавитися по кра-

фото: growhow.in.ua

звати сотейник із плити, влити жирні  
вершки, додати сік, лимонний сік, все  
добре вимішати, збити блендером, пере-  
лити у форму і поставити в морозильну  
камеру. Кожні 45 хвилин (3-4 рази) масу  
потрібно діставати з морозилки і ретель-  
но перемішувати.

## ВАРЕННЯ З ГРУШ

**Ного не намажеш на хліб чи булку.**

**По сумі, це цілі грушки в густому**

**ароматному сиропі. Але якщо ви**

**хочете взимку відчутти смак літа —**

**зробіть цю заготовку**

**Інгредієнти:** 2 л яблучного соку, 1 кг

цукру, 60 г руш.

**Приготування.** Вибирajte невели-

чкі грушки твердих сортів (не гни-

лічкі!), хвостики можна не зрізати. Ре-

гельно вимийте їх, поріжте на шматки

і пливки. Закип'ятіть в бульбучний сік із цу-

кром, покладіть у цей сироп цілі груші,

доведіть до кипіння і варіть 3-5 хвилин,

після чого вимкніть вогонь і залиште

до повного охолодження. Далі потрібі-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

ти відбавити протягом 4-7 днів (заледно-

фото: kulinaripalmyazka.net



фото: mikidays.com



фото: goddredderbloggroup.com





# Щедрий, теплий, працьовитий – серпень йде хазяйновитий...

## ● СКУШІТЬТЕ! Справді,

третій місяць літа  
такий яскравий  
і розмаїтий. А ще  
– багатий на всілякі  
смаколики та вітаміни,

якими охоче ділиться з усіма, хто не  
лінується їх здирати й використовувати у  
десертах, виниці, консервувати, сушити тощо.  
Якщо й вам забарглося чогось новенького!  
незвичного – наша добірка рецептів стане вам у  
пригоді. Готуйте і смакуйте на здоров'я!

*Літня снека, спозв, спім,  
Серпень, ти прекрасний всім!  
Скільки в тебе є скарбіє:  
В лісі — ягід і спудіє;  
У садках — смачна малина,  
Груші, яблукка, ожина.  
Фрукти й зеленє соковита –  
Це смачні дарунки літа.*

Тетяна КОРОЛОВА.



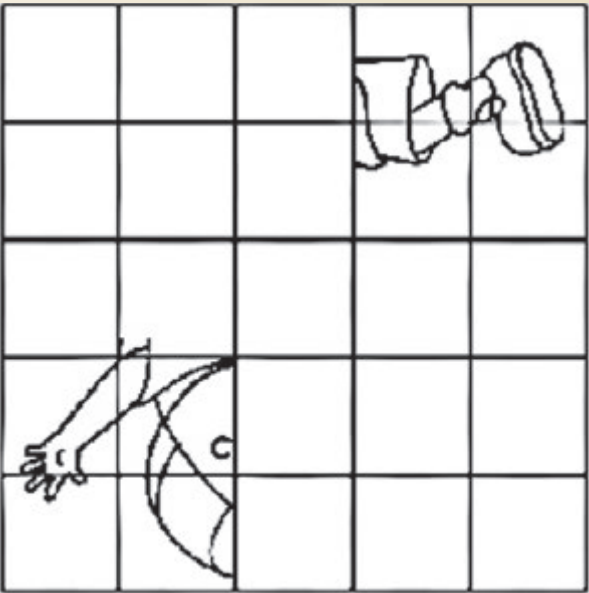
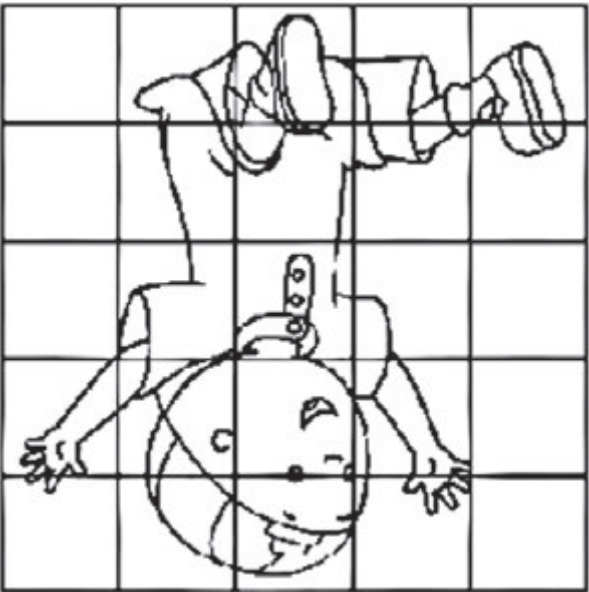
Інші рецепти –  
на сайті  
VOLYN.COM.UA.

# Знайдіть тіні!



# Якрава папіра

Спробуйте домалювати каю, як показано згорі.



**Будьте уважні!**  
 Розгадайте ребус і знайдіть, як звати домашню коцюлюблицю.



# Шухляда загадок

Не зіркий і не соняць,  
 А солодкий і червоний,  
 Як же зветься цей товстун?  
 Здогадалися?.. (кавун)

Хтось у лузі біля річки  
 Забув барвисті смічки,  
 Дошук еґледі, підібрає,  
 Небеса підібере заєць. (вєселєць)

# Наша адреса:

43025, м. Луцьк, просп. Воли, 13, місячник «Читанка для всіх» із позначкою «Мультивландія», електронна скринька chytanka77@gmail.com, viber 0996634540.

# Сторінку підготувала Олеся БАНДА.



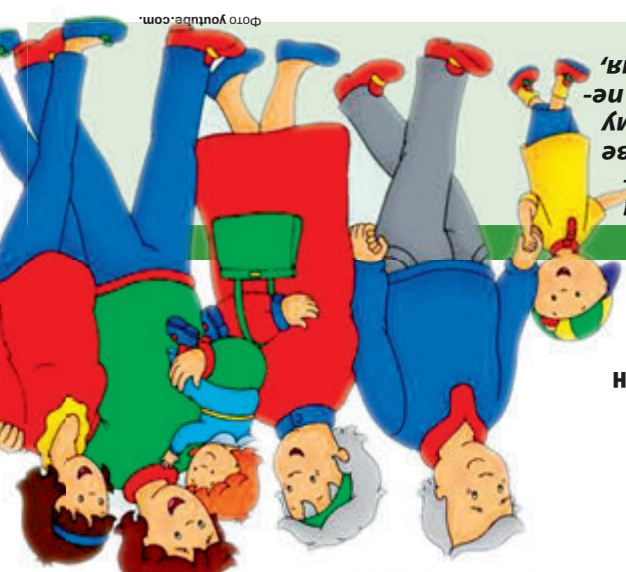


# Шухляда загадок

— Я працюю у долині  
Намистинючки червоні,  
Ягідка ця кислувата,  
На куші їх так багато!  
(Заквілка)

Ця смачна, пухта нані  
Любить плавати  
в сметані,  
Носить гарні  
капелюшки,  
Із сунючкою  
— подружки.  
(Полуниця)

На лозі, росюю вміти,  
Зрїти грона соковиті,  
В сонця силючку,  
Червоні,  
Золотистими  
соком стати.  
(Виноград)



№ 7 (51) **Сторінка для наймолодших**

## Сьогодні гуляєм із хлопчиком Каю

Колі ви такі ще маленькі, а світ навколо — величезний і повен таємниць, щодня трапляються нові відкриття. Наш сьогоднішній гість Каю — чудовий друг, із яким разом весело і цікаво все досліджувати!

### ВІСТІВКА

«Каю» — франко-канадський мультсеріал, знятий за книжками Крестини Лорьор, інюстрованими Елен Де-пюмо, про пригоди чотирьох хлопчиків. Він живе з матюю, татом і молодшою сестрою Роузї. У кожному епізоді Каю дізнається щось нове: як перемогти страх пелі, ред темрявою чи пауками, наскільки важливе терпіння, як бути хоростим другом, добрим братом тощо.

## ПІЛЬНИМ ОКОМ

Відшукайте предмети, позначені на картинці внизу.







Фото з особистого архіву Сергія ВАШУКА.

«Найбільшу насолоду від життя я відчуваю на пасіці», — каже бджоляр.

— Думаю, не тільки в ньому справа. Кожен продукт бджільництва по-своєму цінний. Маточне молочко за 10 хвилин на сонці втрачає лікувальні якості, його треба споживати відразу. Пацієнт має таку зморгу, інші люди — не завжди. Але не менш ефективним є гемогенат трутневих личинок, який можна готувати на меді або на горіщі. Корисний і для жінок, і для чоловіків, підвищує потенцію, лікує безпліддя, допомагає швидше відновитися хворим після інсульту чи інфаркту.

— Знаю, що ви маєте різні настої і трави. А як з них у вас розходять-ся найшидше?

— Справді, завжди стараюся запастися такими ліками. Люблю роби-ти і різні балзами на травах, які сам збираю в лісі. Але найбільш «хоро-вою» в родині є настоєнка прополісу: 10–20 г на 100 г горілки. Чи горло бо-лить, чи ранка якась — гоць краше, ніж аптечні препарати.

— А які ліки з пасіки, на вашу

## Хочеться бути корисним іншим людям, тому й ділюсь своїм досвідом оздоровлення, радію, коли він комусь стає у пригоді!

**Думку, найбільш досліджені й ма-ють найширше застосування в ме-дицині?**

— Це — екстракт личинок воско-вої моти. Його застосовують і в народ-ній медицині, і в офіційній. У кардіо-логії — при ішемічній хворобі серця, гіпертонії, аритмії, тахікардії. Також цей засіб допомагає при гострих бронхогенних захворюваннях, анемії, у дітей — при порушеннях рос-ту та загального розвитку, неврозах, ослабленні імунної системи. Також він лікує гострити, коліти, виразки, панкреатити, холецистити, гепатити. А ще — хронічні бронхити, пневмонію, бронхіальну астму, туберкульоз, гема-

Рецептами здоров'я Сергія Вашук ділився з читачами Маневицької районної бібліотеки.



тологічні недуги. Корисний екстракт личинок воскової моти при патоло-гічній ватності, клімактеричному синдромі. Використовують його для омолодження організму, під час під-готовки спортсменів до змагань, якщо необхідна реабілітація після висна-ження. Приймають засіб по 20–30 кра-пель за 30 хвилин до їди з невеликою кількістю води. Один раз на день — для профілактики захворювань, 2–3 рази — при хронічних патологіях. Курс — 21 день, далі 2–3 тижні пере-рви. Дітям — по 1 краплі на рік життя.

— У своїй книзі «А долю ан-гел обніма» ви розповіли багато випадків із власного життя, коли були за крок до біди, але Бог від-водив її. Напевне, і це спонукає вас доповідати кожним днем, цінувати здоров'я.

— Так, із віком починаєш розумі-ти, що це — найбільша цінність. Хо-четься бути корисним іншим людям, тому й ділюсь своїм досвідом оздо-ровлення, радію, коли він комусь стає у пригоді.



# «У 74 роки почувуюся молодшим, аніж у 40»

## ● СЕКРЕТИ ОЗДОРОВЛЕННЯ Про Сергія Ващука, голову

маневрицького осередку спілки пасічників, заслуженого

енергетика України, земляки-волняни кажуть: «Завжди

дивувалися, як він встигає і бізнесом займатися,

і джазвратом, і громадськими справами... О 5-й

ранку — вже в лісі, а опівночі його вікно ще світиться» —

книгу пише. Де тільки в чоловіка сил стільки береться?»

От ми й вирішили розпитати про це у відомого на Волині

прихильника здорового способу життя

Галина СВІТЛІКОВСЬКА

**ПОБУ ГОЛОДИМ 10 ДНІВ — І СТАВ ЯК «НОВА КОПІЯКА»?**

— Сергію Панасовичу, знає-

мо, що ви практикуєте голоду-

вання. Кажуть, завдяки цьому

організм очищається від токсинів

і навіть омолоджується. За обгрун-

тування такої теорії японський біо-

лог Йосінорі Осумі отримав кілька

років тому Нобелівську премію.

А ви подібне відкривтя для себе

коли зробили?

— Навечне, ще три десятиліття

тому. В радянські часи було престиж-

но багато їсти, пити алкоголь! Напої

та курити, при цьому мати велику

масу тіла і чимале п'язо. Працюючи

директором фірми, і в старався ви-

глядати «мон»: при зрості 1,78 м

важив понад 100 кг. Завдяки такому

життю мав букет хронічних недуг:

виразку шлунка, шемічний хворобу

цистит, остеохондроз і хворі суглоби.

Лікувався, але стан здоров'я погіршу-

вався, мені запропонували оформити

ти документи на групу інвалідності.

Я розумів, що діяти вояв одо крає і треба

самому рятуватися. Почав цікавитися

різними системами оздоровлення, потім потрапив до рук книга Лоя

Брега «Диво голодування...».

жнина готувала різні смаколики й при-

прошувала скуштувати. Та перспек-

тива стати інвалідом ще до п'ятдесяти

літ дала рішучість. Почав голодува-

ти з однієї доби. Обмежує себе у м'яс-

них, жирних стравах. Згодом зваяв-

ся на двох утримання від їжі.

Найважче переборювати голод

другого дня. Коли дуже вже хочеться

## Найдовший термін, який

я провів без їжі, — десять

днів. Але, як правило,

обмежуюсь тижнем.

Істи, можу дозволити собі пів ложки

меду, яким підолоджую ледя літню

квип'ячену воду. А от на третій-чет-

вертий день голодування сил, неймовір-

ну легкість у тілі. Найдовший термін,

який я провів без їжі, — десять днів.

Але, як правило, обмежуюсь тижнем,

хоча з доповіддю інших людей знаю, що

і місяць можна вийти лише на воді.

Нікому це ще не зашкодило.

## Термін «аутофатія» увійшов

у наш словник у 2016 році. Стало

відомо, що саме голод стимулює

процес утилізації та переробки не-

потрібних частин клітин. А як ви

це на собі відчували?

— Із часом я переконався, що най-

оптимальнішим варіантом голоду-

вання є розв'язувати проблему

періодично. Уродажж 36 годин

не їм, а лише п'ю джерельну воду. Ви-

пиваю її 2–3 літри на день, таким чи-

## ПОСТАВИВ ВДЖОЛІ ПАМ'ЯТНИК,

А ЛІКИ З ПАСІКИ РЕКОМЕНДУЄ ВСІМ

## «Пасічна слава» першого ступеня.

А як народилися це захоплення?

— Мабуть, любов до бджільництва

передалася з генами від того дідда Са-

муїла. Він не тільки в рідному граді

на Маневриччині тримав пасіку, але й

в Аргентині на заробітках умудрив-

ся її завести. Скільки себе пам'ятаю,

весьна приходила в мене життя з гулом

бджіл біля вуликів. Там навчався повітря

квою вже 35 років. І улюблена справа

теж додає енергії і сил. Здавна люди

пересвідчилися, що не тільки мед має

цілющі властивості, а й пилок, перга,

забрус, маточне молочко, бджоломий

підмор, гемогенат трупневих личи-

нок, прополіс, екстракт личиноко-

вса на їхніх корисних властивостях,

до аптек майже не ходять. Бджоли да-

рують нам здоров'я. Тому, коли заро-

дилася ідея спорудити у Маневричах

пам'ятник Божій комасі, зробив усе,

щоб реалізувати цю ідею.

Уваса: конкурси!



Фотопідкава.com

«Осідла! сидить — крокодил злякався і кричить».

## «Він був гордістю африканської річки, поки не потрапив до рук українки Марічки...»

### ● «СТОП-КАДР» Ось так

химірно, весело і тепло

вийшли ці слова, що нам

захотілося винести

їх у заголовок. Хто автор,

ві дізнається трохи пізніше.

А зараз я хочу запитати

одного листа, який нас спочатку

потішив, потім налякав,

а потім...

**Олександр ЗОРАНЕЦЬ,**  
головний редактор

**«Моя**  
читанка для всіх»



блена «Читанка!» Це турбує вас невгамовний конкурсат Миколай Шостак. Серйозно вдячний за чергову високу оцінку моїх поетичних

пому...

Але на ці високі ноти я припиняю подавшу активну участь

у конкурсі «Смон-кадр» у частині

«ру за спати». Натомість пропоную «векранам» «Смон-кадру» —

хто біжить з разів займає призери

місячя — вижити з ру. А саме — виступати на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів

стипендіальних конкурсів у скаржливих позах конкурсним у, скажімо, «Колонія векрарам», де публікуватимуться результати конкурсів

кучи на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів

місячя — вижити з ру. А саме — виступати на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів

стипендіальних конкурсів у скаржливих позах конкурсним у, скажімо, «Колонія векрарам», де публікуватимуться результати конкурсів

кучи на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів

місячя — вижити з ру. А саме — виступати на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів

стипендіальних конкурсів у скаржливих позах конкурсним у, скажімо, «Колонія векрарам», де публікуватимуться результати конкурсів

кучи на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів

місячя — вижити з ру. А саме — виступати на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів

стипендіальних конкурсів у скаржливих позах конкурсним у, скажімо, «Колонія векрарам», де публікуватимуться результати конкурсів

кучи на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів

місячя — вижити з ру. А саме — виступати на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів

стипендіальних конкурсів у скаржливих позах конкурсним у, скажімо, «Колонія векрарам», де публікуватимуться результати конкурсів

кучи на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів

місячя — вижити з ру. А саме — виступати на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів

8. Косарки люблять світло, тому в тіні пізні сорти можуть узаталі не зацвісти. Тож обирайте сонячні ділянки. Пам'ятайте, що затіннення гряди досвід зі східної сторони затримує цвітіння на 15–20 днів, а якщо тільки падає із південної, то вони взагалі можуть не квітнути.

9. Приданий у магазині або на ринку посадковий матеріал обов'язково перевіряйте на наявність личинок шкідників. На садовій ділянці краще не використовувати для цього хімічні препарати.

Добре витримати великі і дрібні пібгиліни в настій пропущеного через м'ясорубку часнику (250–300 г на 10 л води) протягом 2 годин. У такий розчин посадовий матеріал занурюють не тільки перед посадкою, а й після викопування. Восени готують настій більшої концентрації (500–1000 г на 10 л).

10. Ділянка з грядицями має бути повністю захищена від львівських грибоків!

11. Якщо ваші косарки ростуть у сльіску, практикуйте позакореневу підживлення, тобто обприскування добривами листя.

12. Вітків грядицями поливають раз на тиждень, але дуже рясно. Якщо ж стека затягнулася, то щоби зчора — з наступним розпушуванням ґрунту, підготуванням і видаленням бур'янів.

13. Щоб волгуг від зрощення повністю споживали грядицями, необхідно садити їх на відстані не більше 3–5 м від дерев та кущів.

14. Цибгиліни з двома паростками розрізають, якщо хочуть розмістити в якийсь сорт. Роблять це вертикально, стежачи за тим, щоб частина днів зберегла на обсяг поповнення. Відразу присипають зріз товченим вугільним або залісавим зеленню. Можна допустити, щоб грядицями на кльмі цвіли не всі з різноманітними способами: брати сорти з різними строками квітання; висаджувати в різний час одиниць або ж одночасно одного сорту, а разом з цим одним сорту, оскільки рослини з дрібного посадковому матеріалу зацвітають пізніше, ніж із великого.

16. Викопувати косарки потрібно восени, з середньої вересня, коли мине 35–45 днів після квітання. Обов'язково в суху погоду, спочатку ранні сорти, потім пізні.

За матеріалами florists.info, садгород.in.ua.

перія Некрасова і Миколая Шостака перекладає у «Майстер-літ» А зараз час читати підписи до світлин і ще менш копиритною твариною...

Українська жінка час двара не має: Нагодуй її прогулюються. Принесе відро води, Осідлає крокодила і поїде хоч куди!

(Євгенія САМЧУК, Львівський район, Ковальський район, Лівонської області).

Від задоволення, а може, і від болу не може іти крокодил, і приймає Олю.

Осідла! сидить — крокодил злякався і кричить. (Леонід ХМІЛЄВСЬКИЙ, с. Дібно, Ківерцівський район, Волинська область).

Герой світлин занебужав: то попередити, то спина не. На номіч гала-масажистка — вона своїм телом зіграє. Гала чунина, гала мила, В не! — сука крокодила!

(Адам ЛОЙКО, м. Луцьк). Ади-вди-вди — кричить гена. — За що таке «щастя»? Поламала ж мені ребра!

(Ольга ОМЕЛІНЮК, с. Сильне, Любомльського району Волині). А хто став переможцем конкурсу — читайте на с. 19

кама...»  
Що скажете, друзі? Я — за таку ідею. І вже сьогодні ми наших ба-

важкоговоривів слова» Ба-кама...»  
хай прусуджуються іншим учасниками. А спрваєдиносоті рад — ну-зові місця та грототі винагороду. як, на думку редакторів, будуть відати іх разіте відзначенних авторів, кувати на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів стипендіальних конкурсів у скаржливих позах конкурсним у, скажімо, «Колонія векрарам», де публікуватимуться результати конкурсів місячя — вижити з ру. А саме — виступати на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів кучи на майбутніх дописи літературній веєрарам, де публікуватимуться результати конкурсів





# Диво, яке оберігає людей від бід та смутку

**● КВІТКОВА ПІДКОВА** Про те, що в глідюлусі прихована така марічна сила, свідчать давноримські легенди. Ця квітка здатна зачарувати кожного, хто гляне на неї. Щоб і ви на своїй ділянці могли споглядати оригінальні суцвіття, незвичайне гофрування пелюсток та бараторанню палітру колорів, прислухайтеся до таких порад:

**1.** Не вирощуйте глідюлуси на одному місці більше 2 літ, пересаджуючи їх, дотримуючись золотого правила — сівозміни. Якщо є можливість, на ділянці, призначеній на наступний рік для цих квітів, ви саджуйте бобові рослини. Це поліпшить структуру ґрунту й відлякає найлютішого ворога косярників — дрітвяника. Землю під глідюлуси го-туйте з осені: перекопуйте на глиби-ну 45–50 см, одночасно вибираючи бур'яни, вносять фосфорно-калійні добрива (чорнозем цього не по-требує). Навесні знову перекоп-ють на штик лопати, вносячи азотні добрива, наприклад сечовину (15 г на 1 кв. м).

**2.** Пересаджуючи косярки, ви беріть ділянку саду з іншим складом ґрунту. Наприклад, якщо спочатку глідюлуси росли в суцільному за два роки оберть легкий ґлинозем. **3.** Купуйте посадковий матеріал, адаптований до вашої кліматичної зони, оскільки ці квіти не люблять потрапляти з теплого клімату в прохолодний і дощовий. Придбавши цибулини з голландії, будять готові до того, що вони прикрасять вашу клумбу цвітінням тільки раз, але це буде захопливе видовище. **4.** Не садіть поруч дрітні! Великі цибулини, тому що останні при-гнічують дрітні, — розташуйте їх у рядку від малого до великого. Найбільш екземпляри — взагалі ок-ремо.

**Пересаджуючи косярки, оберть ділянку саду з іншим складом ґрунту. Наприклад, якщо спочатку глідюлуси росли в суцільному за два роки оберть легкий ґлинозем.**

Посадковий матеріал ді-аметром 4–5 см (той, що дає квітконоси найкращої як-ості) садять на глибину 10–12 см. На піщаних і чорно-земних ґрунтах її збільшують до 15 см, на глинистих і забо-лочених зменшують до 7–9 см. **6.** За 2–3 тижні до посадки цибулини очищають від луски, але обережно, оскільки під нею можуть бути молоді пагони, які

легко облати. Це треба робити обережно, адже під лускою є па-разитарні мікроорганізми і трипси. Крім того, так легше виявити ознаки захворювань і вчасно знезаразити посадковий матеріал. Підготовлені цибулини розкладають паростками в ящики, як картоплю. Це сприяє кращому цвітінню і стій-кості рослин до хвороб на початку росту. **7.** Дрітні цибулини від щільної луски очищають за 3–5 днів до по-садки (накше вони можуть не випу-стити парі), а після неї поливають через день.

Глідюлус – квітка, яка здатна зачарувати кожного, хто гляне на неї.



## Щість простих порад, як зробити ваш ранок багаторим

- 

**1. Повільно вставайте**  
Поверніться на правий бік, потім повільно сядьте і вставайте, тримаючи спину рівно. Так не підвищиться тиск та спина не зазнає перенавантаження.
- 

**2. 15 хвилин без смартфонів**  
Не перевіряйте, як тільки прокинетесь, соціальні мережі та електронну пошту. Так ви не одразу візьметеся за справи та матимете час для себе.
- 

**3. Замініть каву лимоном**  
Коли прокинулись, випийте склянку теплої води з лимонним соком. Це поліпшить обмін речовин, очистить порожнину та надасть заряд енергії. Через 30 хвилин можете їсти.
- 

**4. Виконайте декілька вправ**  
Дуже багато людей цього не робить. Проте навіть просте потягування підарує заряд багаторим. У ліжку, на підлозі чи стоячи оберніть для себе кілька вправ і виконуйте їх щоранку.
- 

**5. Плануйте**  
Зранку заплануйте 3 справи і зробіть їх протягом дня. Такими, зокрема, можуть бути «притягувати багаторим до лікаря».
- 

**6. Медитуйте**  
Медитація — це не обов'язково довгі години години. Просто сядьте у зручне положення, зосередьте увагу, очистіть розум, хоча б на хвилину, і це допоможе поводити цілий день у гарному настрої.

Ілюстрації: tsu.ua

## Оздоровлюємось

### ● ЗАПИСИТЬ РЕЦЕПТИ

Вони не менш корисні, ніж соковиті ягоди цієї рослини, адже є справжнім джерелом вітаміну Е і незамінних для людського організму стюлк

Завичай під час виготовлення соку чи

варення з винограду назбирється чимало

і самих кісточок. Саме вони є добрим сечо-

гінним засобом. На склянку води беруть сто-

лову ложку висушених кісточок, кип'ятять

10 хвилин на слабкому вогні. Отриманий

відвар фільтрують і приймають по третині

склянки двічі-тричі на день.

Також при регулярному вживанні вино-

граду з кісточками організм людини буде за-

хищений від стресів.

Фото: тема експерт.



Фото: theatre-love.

«ТІ ВЖЕ НЕ ВЕНДЕР, АЛЕ ШЕ ЗБИРАЄШ «ЗОЛОТІ АРЯКОСИ»

матися після цього, як і що будете казати, якою мовою говоритимете». Я все це при- міряв на себе. Це не просто. Але, пам'ятаючи ці слова, на компроміси не йду».

Вдався акторові і творчим тандем з Адою Роговцевою. Вони зіграли Карлсона та Фрекен Бок у виставі «Карлсон, який живе». Це казка про знайомих нам героїв у сучасних реаліях, де вони живуть серед правди і притів, потребують любові, розуміння та спількування і здатні на неординарні вчинки.

«Одна із недавніх, «свіжих» ролей відомого актора — дядя Вова у фільмі «Вулкан» режисера Романа Бондаря-Чука. Герой близький йому, та ще й це картина про його рідну Херсонщину. За сюжетом







Сучасне екранне сімейство Кайдашів зовсім інше, ніж описане колись Іваном Нечум-Левичкиєм. Але як і два століття тому, тут змальовані притягальні різні характери. Зліва направо: Антоніна Хижняк (Мотря), Тарас Цимбалюк (Карпо), Ірина Мак (Марія Кайдашиха), Віктор Жданов (Омелько Кайдаш), Григорій Бакланов (Лаврін).

фото: Ірина Мак



Початок на с. 34

Іван Віктор пригадує, що щось схоже його родина пережила у 1990-ті. І він, і дружина-акторка професією задобити на життя не могли: «Я тоді підробляв — дахи ставив, землю копав, стелі мурвав... Донька пам'ятає, як іти салат із кильбабкою... Слава Богу, за-раз усе по-іншому».

Окрема сторінка була з адапта-

цією дитей до нового міста. Найважче

її пережив син Павло, якому на той

час було 15 років. «Нам, дорослим,

було склядно, — розповідає батько.

— Але для нього це була справжня

втрата. Ми переїхали працювати в

Донецьк, коли йому був рік. А виїха-

ли — 15. У нього заборили дім, друзів,

спілкування, місця, куди він ходив,

люблені заняття. Він довго зникав.

Нам із дружиною знадобилося років

два чи три, щоб адаптуватися. А син

перебував у стані суцільного вакууму

набагато довше, нікого не впускав до

себе, ні з ким не хотів спілкуватися.

Дуже важко було на це дивитися. На

все це змінило дитину. Але потихень-

ку відтанува-

лі дружина Віктора Олена Хохла-

кіна зараз працює в Національному

театрі ім. І. Франка, дочка Оксана теж

грає на сцені. Павло вивчився на опе-

### «ФІЛЬМ «КІБОРГІ» НАВЧИВ МЕНЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА ТЕ, ЩО РОБИШ НА ЕКРАНІ»

Як компенсація за поруйноване життя та перекроєні кар'єру доня підготувала акторові щедрий дарунок. Якраз у столиці продюсери роз-



### Після прем'єри

**СТРІЧКИ АКТОРА ПОЧАЛИ ВІЗНАВАТИ В ТРАНСПОРТІ ТА НА ВУЛИЦЯХ, ПЕРЕХОЖІ ДЯКУВАЛИ ЙМУ ЗА ТАКУ ГАРНУ ТА ШИРУ РОБОТУ.**

гледіли його талант, і до Віктора Жда-

нова прийшла популярність. Він став

одним із найбільш затребуваних ак-

торів у сучасному українському кіно.

Першим кроком на великий екран

стали «Кіборги» режисера Ахтема Се-

таладзеєва. Віктор перекваліфікува-

вся в сценариста, кумедного, але чесно-

го і відвертого чоловіка. Після прем'єри

стрічки актора почали визнавати в

транспорті та на вулицях, перехожі дя-



фото: Євген Мельниченко

І дружина Віктора Жданова Олена Хохлакіна (зліва), і донька Оксана обрали акторську професію. Донька часто грає на сцені разом із батьком.

підходити до того, в чому будете зні-матися. І розумно відати тому, що зробили. І розумно тоді сформулював: «Ви маєте відпо-відати? Ахтем Сеталадзеєв дуже чітко уже думав: а чи можна, а чи треба це робити, не озирваючись назад, а тепер давальності. Каже, раніше щось міг зроби-ти, а тепер нічого. Віктор побирався також в ілюзії. Разом з унізіанацією в житті папа-радіє, що зіграв так правдиво.

Він в нас у частині був такий «Старий». А він же всі білиці виконавцеві ролі: «Май-воїни високо оцінили цей фільм.

Тепер майже всі білці!  
Мені кажуть:  
«І в нас у частині був  
такий «Старий»!»

На роль захисника Донецького аеропорту «Старого» пробувалися багато акторів. Віктор Жданов не відкидає, що йому на кастингу допомогло те, що сам він донедавна проживав на Донбасі.

# За кіборга «Старого» й Омеляка Кайдаша йому дякують навіть у метро

«ДОНЬКА ПАМ'ЯТАЄ,  
ЯК ІЛИ САЛАТ

ІЗ КУЛЬБАВОК»

Віктор Жданов із дружиною, си-

ном та донькою оселилися в столиці.

В реальному житті зрештою, сфор-

мованому чоловікові починати все

з нуля довелося непросто. Розумів

— це не нова роль, це новий він і аб-

солютно інше життя: «Як приїхали в

Київ, спочатку було дуже важко. Па-

пірець зі словом «переселенець»

відіграє своє. Коли його багачь, на

тебе дивляться по-інакшому, наче ти

не українець. Слава богу, зараз воно

потроху відходить на другий план, а

тоді, відразу після переїзду, це було

як якийсь діагност. Не справився я з

«ролю» переселенця... Ми нікому

не були потрібні. Нам казали: а хто

ви такі? Самі шукали, де заробити

гроші, де жити. Мені пощастило, що

приняли у трупу київського театру

драми і комедії на лівому березі Дні-

«КОЖЕН ДОНЕЧЧАНИН МАВ  
ВИБІР — ЛИШИТИСЯ

ЧИ ВИІХАТИ»

Хто бачив «Кіборгів» чи «Спіймати

Кайдаша», неодмінно запам'ятає ко-

лопитного і водночас такого близько-

го, немов із сусідського двору, чолові-

ка. Це Віктор Жданов. Йому однаково

вдалося полі і голови сімейства Кай-

дашів Омеляка і кіборга «Старого».

Ставати кіншим актором пан

Віктор відверто боюєся. Його царина

— театр. Упродовж 14 років він грав

у Донецькому національному укра-

їнському музично-драматичному

театрі. Ту сторінку закрав із почат-

ком війни: «Ми виїхали з Донецька,

коли російський «Бук» збив Boeing

777 і загинули майже три сотні лю-

дей... Я вважаю, що кожен донечча-

● **ЗІРКА** Нове українське кіно породило нових народних улюбленців. Серед них — Віктор Жданов. Арист-театрал надзвичайно переріс в актора кіно, відкрив незнані грані і в собі, і в зірках ним героїв. А ще на шостому десятилітті життя з чистого аркуша, покинувши з родиною окупований Донецьк

нин мав вибір — лишитися чи виїхати.

Хоча обставини були різні. Знаю, що є

люди, які живуть там нині, підтриму-

ють Україну, але й немало тих, хто й

доці зачарований «русским миром».

Хтось із колишніх колег, із якими пра-

цював у театрі, вирішив зайняти той

бік барикади. Але мені те все вже не

цікаво, я з ними не спілкуюся».

Рішення покинути обжите місце

було непростим, але воно ні в кого

з родини не викликало сумнівів, чи

правильно вони роблять. «Ми розумі-

ли, що жити в «тому» суспільстві про-

сто неможливо, — актор пригадує

події шестирічної давнини. — Навіть

на фізичному рівні мені було зле від

усіх отих перевірок, від іншого марза-

му... Там інша реальність. Коли через

кожні 100 метрів тебе гальмують, пе-

ривляють. То не просто режим, то су-

Продовження на с. 33-32





# У нашій стонижці притомились ніжки... Перепочинемо?

● **МАЙСТЕР-КЛАС** із такою яскравою і цікавою забавою відпочивати — саме задоволення. А ще — вивчати кольори, фігури та розміри, розвивати дрібну моторику маленьких пальчиків, веселитися, складати казки, пісеньки, створювати цілі вистави... А за потреби і посидіти чи полежати на барвистих м'якеньких подушечках. Тож, любі матусі та бабусі, час братися до справи!

Для виготовлення такої симпатичної стонижки найкраще підійдуть клептики палътові тканини, фетр. Але не бідь, якщо такої не знайдеться, — згодиться і будь-яка інша яскрава матерія різних кольорів. Крім того, підготуйте наповнювач (синтепон, поролон, холофайбер тощо — не обов'язково новий, але чистий, випраний), нитки відповідних відтінків, липку стрічку для кріплення в'дтінків, липку одну до одної, а також матерія для декоративних елементів на свій смак.

Перш за все необхідно визначитися з величиною іграшки (залежно від того, як плануєте використовувати — як подушечку, на якій діти зможуть посидіти або прилягти, чи лише як забавку-конструктор) та кількістю елементів (наприклад, за кількістю мам і татусів у сім'ї чи групі).

## Вибірочин елементи декора, пам'ятайте, що іграшка має бути безпечною!

Затим вирізати за шаблоном необхідну кількість крутів відповідного діаметру — по два кожного кольору і зшити їх попарно по колу, залишаючи вільний отвір для наповнення в'явною сировиною. Гарненько розподіліть наповнювач у подушці і зашійте отвір. Залежно від того, яку тканину використовувате для виготовлення стонижки, краї можна не обробляти і просто складати шов із лицьового боку (фетр, деякі види трикотажу), або обметувати зрід (якщо матерія трохи силпється), або ж і строчити з вивороту, й обметувати краї; інший варіант — обшити косям бейкою.

Не забудьте по центру кожного крути закріпити липучку, аби частини могли з'єднуватися між собою, а також приладати ланки до кожної подушечки та створити веселу мордочку, додати очі, носик, ротик. Вибірочин елементи декора, пам'ятайте, що іграшка має бути безпечною!



фото google.com

фото google.com



«Якщо вас щось ранив, значить, вам не все одно»

Ернеста Гемінґвея з цим портретом, його зовнішність і одяг почала копіювати радянська інтелігенція.

Кажуть, коли в СРСР з'явилася книжка Ернеста Гемінґвея з цим портретом, його зовнішність і одяг почала копіювати радянська інтелігенція.

Тон-цитати від всевітнього відомого американського письменника і журналіста, лауреата Нобелівської премії з літератури 1954 року і Пулітцерівської премії-1953 Ернеста Гемінґвея (1899–1961)

1. Будь-яке боляче походять від нелюбові.
2. Всі люди діляться на дві категорії: ті, з якими легко, і так само легко без них, і ті, з якими складно, але неможливо без них.
3. Є речі і гірші за війну: боляче тір-тир з якими легко, і так само легко без них, і ті, з якими складно, але неможливо без них.
4. Якщо вас щось ранив, значить, вам не все одно.
5. Не судить про людину тільки за його друзями. Пам'ятай-те, що друзі в люди були бездоган-ні.
6. Людина не для того створена, щоб терпіти поразки. Людину можна знизити, але її не можна перемогти.
7. Всі сентиментальні люди дуже жорсткі.

Ернеста Гемінґвея — сьогодні на с. 13–15»

Всі сентиментальні люди дуже жорсткі.

«Якщо вас щось ранив, вам значить, вам не все одно»

«Якщо вас щось ранив, вам значить, вам не все одно»



фото: wikimedia.com



фото: kinomir.com.ua

«Якщо Наталія Воровжит відзначіть продаженья «Кайдашів», то мого Омеляка там, вочевидь, уже не буде. Хоча, хтозна...»

с. 34-32»

● ЗІРКА Новий народний любленець — 52-річний Віктор Жданов (на фото) — з «ролю» переселенця

# За кіборга «Старога» й Омеляка Кайдаша йому дякують навіть у метро

«Мій «Старий» із «Кіборгов» народився з реальних історій українських білців».



фото: kinomir.com.ua

## Читанка для всіх корисні поради



● ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШІ У номері — 19 суперсмачних страв із літніх фруктів та ягід

с. 25–20»



фото: today.com