

Гороскоп кохання
на 2021 рік



volyn.com.ua

№12 (26) Ціна договірна

ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

Історії для душі

Фото Ірини КРАВЧУК.



Пані Ольга у шлюбі вже пів століття, але досі себе запитує: «Ну як його можна не любити?».

Закохана бабуся:
«Не слухай нікого.
Побут почуття не вбиває.
І щастя не в грошах...»

с. 4-6 »



Фото з сімейного архіву родини БОЙКІВ.

**«Найкращі ліки — любов і підтримка
дружини, адже ми повертаємося з війни
і привозимо її з собою додому...»**

с. 11-13 »



У номері —
2 календарі!

Однорічна
Катруся уже
12 місяців як
фотомодель!

с. 7-9 »

Фото з сімейного архіву ЖИРУХ.



Родина Лесі та Андрія Жирух багата не тільки на дітей, а й на вміння демонструвати одне одному любов.



Фото pixabay.com.

2021

СІЧЕНЬ						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
1				1	2	3
2	4	5	6	7	8	9 10
3	11	12	13	14	15	16 17
4	18	19	20	21	22	23 24
5	25	26	27	28	29	30 31

ЛЮТИЙ						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
6	1	2	3	4	5	6 7
7	8	9	10	11	12	13 14
8	15	16	17	18	19	20 21
9	22	23	24	25	26	27 28

БЕРЕЗЕНЬ						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
10	1	2	3	4	5	6 7
11	8	9	10	11	12	13 14
12	15	16	17	18	19	20 21
13	22	23	24	25	26	27 28
14	29	30	31			

КВИТЕНЬ						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
14				1	2	3 4
15	5	6	7	8	9	10 11
16	12	13	14	15	16	17 18
17	19	20	21	22	23	24 25
18	26	27	28	29	30	

ТРАВЕНЬ						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
18					1	2
19	3	4	5	6	7	8 9
20	10	11	12	13	14	15 16
21	17	18	19	20	21	22 23
22	24	25	26	27	28	29 30
23	31					

ЧЕРВЕНЬ						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
23		1	2	3	4	5 6
24	7	8	9	10	11	12 13
25	14	15	16	17	18	19 20
26	21	22	23	24	25	26 27
27	28	29	30			

ЛИПЕНЬ						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
27				1	2	3 4
28	5	6	7	8	9	10 11
29	12	13	14	15	16	17 18
30	19	20	21	22	23	24 25
31	26	27	28	29	30	31

СЕРПЕНЬ						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
31						1
32	2	3	4	5	6	7 8
33	9	10	11	12	13	14 15
34	16	17	18	19	20	21 22
35	23	24	25	26	27	28 29
36	30	31				

ВЕРЕСЕНЬ						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
36			1	2	3	4 5
37	6	7	8	9	10	11 12
38	13	14	15	16	17	18 19
39	20	21	22	23	24	25 26
40	27	28	29	30		

ЖОВТЕНЬ						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
40				1	2	3
41	4	5	6	7	8	9 10
42	11	12	13	14	15	16 17
43	18	19	20	21	22	23 24
44	25	26	27	28	29	30 31

ЛИСТОПАД						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
45	1	2	3	4	5	6 7
46	8	9	10	11	12	13 14
47	15	16	17	18	19	20 21
48	22	23	24	25	26	27 28
49	29	30				

ГРУДЕНЬ						
ТА	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ НА
49			1	2	3	4 5
50	6	7	8	9	10	11 12
51	13	14	15	16	17	18 19
52	20	21	22	23	24	25 26
1	27	28	29	30	31	

«Так ніхто не кохав»

volyn.com.ua

Передплатіть усі наші видання – не пошкодуєте!

Місячник
ТАК НІХТО НЕ КОХАВ
 передплатні індекси:
 86771, 60305, 60392, 86772
 (для читачів Волинської області),
 60779 (для читачів інших областей).

Тижневик
ВОЛИНЬ
 передплатні індекси:
 30000, 60306, 60305, 86772
 (для читачів Волинської області),
 97847
 (для читачів Рівненської області),
 61136 (для читачів інших областей).

Тижневик
Цікава
 ГАЗЕТА на вихідні
 передплатні індекси:
 60304, 60306, 60392, 86772
 (для читачів Волинської області),
 60312 (для читачів Рівненської області),
 60307 (для читачів інших областей).

Читайте і дивіться нас 24 години поспіль

VOLYN.COM.UA

«Зірки побачити в калюжі не всім під силу, любий друже!»

● **СТОП-КАДР** Незважаючи ні на які страхи-жахи, пов'язані з пандемією коронавірусу, до нас іще надходять такі рядки від читачів. І тоді аплодуєш серцем, що не все втрачено під цими зорями!

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



Щоразу, звертаючи до них свій зір, ми вмить стаємо не такими, як щодня. Бо хоч і стоїмо на землі, але водночас уже мандруємо галактиками. Або просто шукаємо там Його і просимо: «Допоможи». Хто за здоров'я, хто за мир, хтось і за любов... Бо про поцілунки під зорями пам'ятає кожен!

Нинішні закохані розповідатимуть своїм онукам-правнукам, як вони цьомкалися в масках. Скільки історій кохання — щасливих і трагічних — народить ще ця пандемія.

Мене ж у ці тривожні дні переслідують пісня «Дихання» зі студентських часів. Хто тоді, на початку 1990-х, міг подумати, що слова гурту «Наутілус Помпіліус» будуть актуальними і зараз:

*...Я раніше и не думал, что у нас
На двоих с тобой одно лишь дыхание,
Дыхание.*

*Я пытаюсь разучиться дышать,
Чтоб тебе хоть на минуту отдать
Того газа, что не умели ценить...*

Знаєте щось інше потужне в цьому стилі? Підкажіть: takvolyn@gmail.com! Або напишіть свою історію. Ви ж бачите, скільки любові ми вкладаємо в наші місячники «Так ніхто не кохав» і «Читанка для всіх». Давайте разом розповсюджувати цей вірус любові!

Зрештою, скільки б ми романтично не дивились на зорі, а спускатися на грішну землю треба. І робити свій щоденний вибір: любити чи ні, казати правду чи лицемірити, літати чи повзати, примножити щастя у цьому світі чи забрати в когось його...

Саме про це й історії сьогоденного об'єднаного випуску наших місячників «Так ніхто не кохав» і «Читанка для всіх». Сподіваємось, прочитавши його, ви захочете подарувати комусь тепло свого серця (навіть якщо це буде просто приготовлена з любов'ю страва). І, звісно, бути з нами у 2021 році (передплатний індекс місячника «Так ніхто не кохав» — 60 779, «Читанка для всіх» спецвипусками надходитиме у продаж).

А зараз давайте вдаримо позитивними емоціями по коронавірусу — і прочитаємо веселі підписи 10-го туру нашого літературного фотоконкурсу «Стоп-Кадр».



Фото pixabay.com.

**Увага:
конкурс!**

*Кров у жилах забриніла,
як зустрілися ми знов.
Зупинитися не в силах,
бо воскресла давня любов.*

*Дуже важко стало жити
в карантинні дні.
Довелось нам цілуватись
На причалі в темноті.*

(Марія ГАВРИЛЮК,
м. Луцьк).

*Молодята так спішили
розчинитись в щасті,
що лиш капці залишились
й поцілунок страсті.*

*Коли гості розійдуться –
важко дочекатись,
утекти з весілля краще
і в воді схватись!*

*З неба дивиться Всевишній
Та й думку гадає,
хто це задля поцілунку
капці з ніг скидає?!*

(Наталія НЕЛІНА,
смт Вендичани Вінницької області).

*Люблю тебе я в цьому світі,
І в Задзеркаллі, й на орбіті,
Де тільки ступиш — там і я,
Така вже доленька моя!*

*Зірки побачити в калюжі
Не всім під силу, любий друже!
А ми їх бачимо — ура!
Прийшла кохання нашого пора.*

(Валентина КЛЮЧНИКОВА,
м. Луцьк).

**А хто став переможцем
конкурсу — читайте на с. 16**

Закохана бабуся: «Не слухай нікого. Побут почуття не вбиває. І щастя не в грошах...»

● **ДІМ, ДЕ ЖИВЕ ЛЮБОВ** ... 7 листопада подружжя Доманюків відсвяткувало «золоте весілля». Пара впевнена, що Бог подарував їм справжнє кохання, мовляв, їхні почуття з часом анітрохи не згасли. І я в цьому переконалася

І хоча з їхньої першої зустрічі часу збігло немало, дивляться вони один на одного, як і 50 років тому – закохано.

Фото Ірини КРАВЧУК.





Усі фото з архіву родини ДОМАНЮКІВ.

На святкуванні річниці гості подарували Ользі та Юрію торт як символ їхнього довголітнього подружнього життя.

Ірина КРАВЧУК

СТАЛА НАРЕЧЕНОЮ ЧЕРЕЗ 5 ДНІВ ПІСЛЯ 16-РІЧЧЯ

Ольга та Юрій все життя прожили в Конюхах Локачинського району. 50 років вони вже господарюють разом, навіть власний ліс посадили. А познайомилися на роботі ще у далекому 1970-му.

Жінка розповіла, що закінчила тільки вісім класів, тому у 16 вже пішла працювати: кожного дня після школи дівчина бігала на будівництво перемішувати цемент, де 26-річний Юрій займався встановленням опалення.

– Вона прийшла зі своєю подругою до нас на роботу, а старші люди мене одразу застерегли, щоб дівчину не ображав. А я хло-

пець гарячий був, постійно її підколював, «садіком» називав, бо вона ж за мене на 10 років молодша. Словом, гралися ми – і догралися... Втріскалася! – каже чоловік і усміхається до дружини: – Ну і я, само собою. Подумав, треба брати, бо ще хтось відіб'є...

Не дивлячись на те, що знають один одного всього три місяці, закохані вирішили побратися. Жінка каже, що у виборі ніколи не сумнівалася, хоча й була зовсім юна, навіть різниця у віці не лякала, мовляв, так сильно любила, що інших варіантів не розглядала. Таким чином, 50 років тому 2 листопада Ользі виповнилося 16, а через 5 днів уже зіграли весілля.

«ДОЧЕЧКО, РОБИ ТАК, ЩОБ ЙОМУ ХОТІЛОСЯ ДОДОМУ ЙТИ»

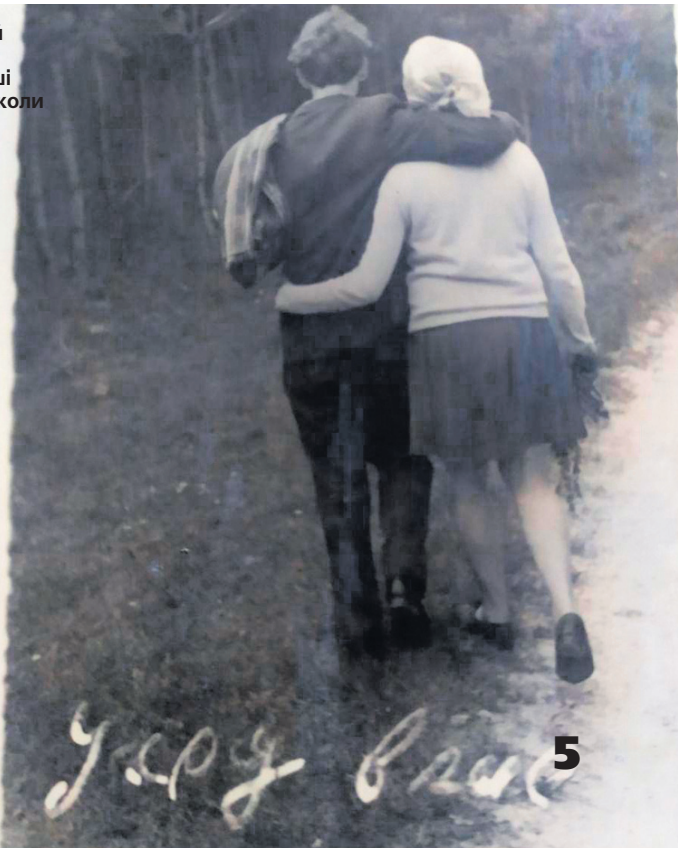
– Він мною так тішився. Приходжу з роботи, а Юра вже вдома, візьме мене на руки і носить, як ляльку. Я худенька була, дрібненька. Він ніколи мене не ревнував, а я то навіть перевіряла. Стоїть якось на вулиці з якоюсь жінкою-вдовою говорить, а мені вже кортить знати, про що вони там воркочуть, то пішла підслуховувати. Чую каже: «Все, йду додому, бо моя «комаха», певно, скучає»... І як його можна не любити?

Як каже пані Ольга, у сімейному житті бувало різне: і сварилися,

Продовження на с. 6



Ще за молодості Юрій придбав фотоапарат і ловив ним найцінніші моменти, аби вони ніколи не стерлися з пам'яті.



«Так ніхто не кохав» 



Після знайомства пара часто подорожувала разом.



Початок на с. 5

й ображалися, але так, щоб не розмовляли один з одним, то ніколи.

– Життя прожити – не поле перейти... При негараздах ходила до мами і виливала їй душу. Вона мене слухала і радила: «Дочечко, так роби, щоб йому хотілося додому йти. Він має відчувати, що потрібен».

На запитання, в чому ж секрет щасливого подружнього життя, Ольга відповіла, що потрібно мати терпіння, а Юрій, трохи помовчавши, підняв очі й додав: «Не все потрібно чути... А ще, не можна змінювати людину, спочатку – себе».

НА «ЗОЛОТЕ ВЕСІЛЛЯ» ЇЛИ ГРИБИ ЗІ СВОГО ЛІСУ

У подружжя Доманюків двоє синів: Юрій і Василь, а ще четверо дорослих онуків. Тому на святкування ювілею зібралася вся родина, яка охоче приїздить не тільки в батьківську хату, а й у батьківський ліс.

– У нас два гектари свого лісу! Тому гриби їмо теж свої. Колись Юра казав дітям, щоб закопували каштани, бо з часом ліс буде, а тепер і дітки вирости, й ліс з горизонту виглядає... Вчора лежимо разом і кажу до нього: «Юр, 50 літ ми разом прожили, якби вернулися роки назад, брав би мене чи ні?». А він, не задумуючись: «Все одно була б моєю!».

– У нас на двох сто років, дуже щасливих, – додає чоловік, дивлячись у вічі дружині...

І хоча в сучасному світі повірити у справжню любов дуже важко, проте, розмовляючи з цими людьми, мені здалося, ніби потрапила в якесь ідеальне жит-

тя, яке шукають усі, але знайти не можуть. Ніби мені дали потримати цвіт папороті чи показали справжнього Святого Миколая...

«МАМА СКАЗАЛА, ЩО НЕ ВІДПУСТИТЬ ЗАМІЖ, А Я ВІДПОВІЛА, ЩО ТОДІ ВТЕЧУ»

А коли зайшла до їхньої хати, спочатку побачила сивого дідуся і жінку похилого віку, але після кількох



І хоча в сучасному світі повірити у справжню любов дуже важко, проте, розмовляючи з цими людьми, мені здалося, ніби потрапила в якесь ідеальне життя.

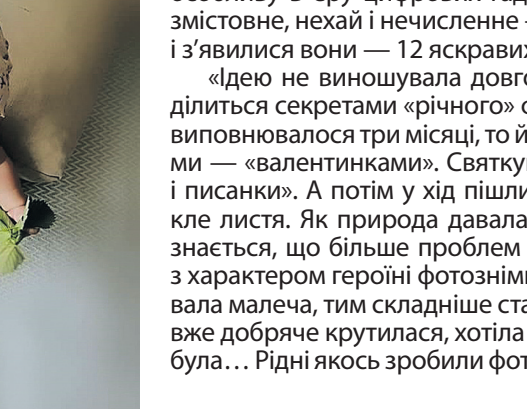
хвилин розмови переді мною вже сиділи трішки легковажна закохана дівчина і серйозний, але жвавий молодий чоловік, які, дивлячись один на одного, часто забували, що є хтось третій.

– Кажуть, любов живе три роки, а чоловіки на інших рано чи пізно будуть задивлятися. Не слухай їх. Побут любов не вбиває. І щастя не в грошах... Ми обоє з багатодітних сімей: у чоловіка – семеро братів і сестер, а в мене – 6. Мама сказала, що не відпустить заміж, а я відповіла, що тоді втечу. Брати теж були проти, хотіли, щоб я вчилася, але згодом змирилися, – розповідає жінка. – Весілля було скромним, і знали ми один одного всього три місяці. Але то справжня любов... на все життя, – підсумувала закохана бабуся.



Однорічна Катруся уже 12 місяців як фотомодель

Медсестра із Радехова Леся Жируха
власними зусиллями створила неймовірний
фотоальбом для своєї донечки



Кожен місяць у житті дитини – неповторний.
Тепер 12 митей завжди нагадують про перший рік життя Катрусі.

● **ІСТОРІЯ НОМЕРА** «Мені все частіше знайомі кажуть, що, мабуть, я обрала не ту професію, — 30-річна жінка щиро сміється, коли чує схвальні відгуки про свої роботи. — Але це ж не важко насправді, просто коли вкладаєш душу в справу, то вона й вдається»

Інна ПІЛЮК

Л еся зовсім не мала наміру виставляти ці знімки на загал. Каже, просто захотілося зробити щось на пам'ять про перший рік життя своєї крихітки Катрусі. Вона — її особливий дарунок, адже з'явилася на світ якраз у мамин день народження. Сотні фотографій, особливу в еру цифрових гаджетів — це одне, а щось змістовне, нехай і нечисленне — то геть інша справа. Так і з'явилися вони — 12 яскравих миттєвостей.

«Ідею не виношувала довго, як це може здатися, — ділиться секретами «річного» фотоальбому. — У лютому виповнювалося три місяці, то й виклала цифру сердечками — «валентинками». Святкували Великдень — звідси і писанки». А потім у хід пішли черешні, яблука, пожовкле листя. Як природа давала — так Леся і робила. Зізнається, що більше проблем було не з композицією, а з характером героїні фотознімків: «Чим дорослішою ставала малеча, тим складніше ставало впіймати мить. Вона вже добряче крутилася, хотіла все схопити. Цифрам біда була... Рідні якось зробили фото, де добре видно, як мені



давалися ті знімки. Сама дивлюся і сміюся тепер».

У своїй творчій роботі мала Леся і помічників — синочків 7-річного Захара та 6-літнього Дмитрика. Попри усталену думку, що з появою меншої дитини старші ревнуватимуть маму до немовлятка, у сім'ї Жирух сталося все якраз навпаки: «Хлопці дуже її чекали, старший взагалі гарно бавить, можу залишити Катрусю на нього на деякий час. А молодший так береться обіймати-цілувати, що вона може плакати від такого надмірного вияву любові. А взагалі, вони не раз кажуть, що ще хочуть то братика, то сестричку».

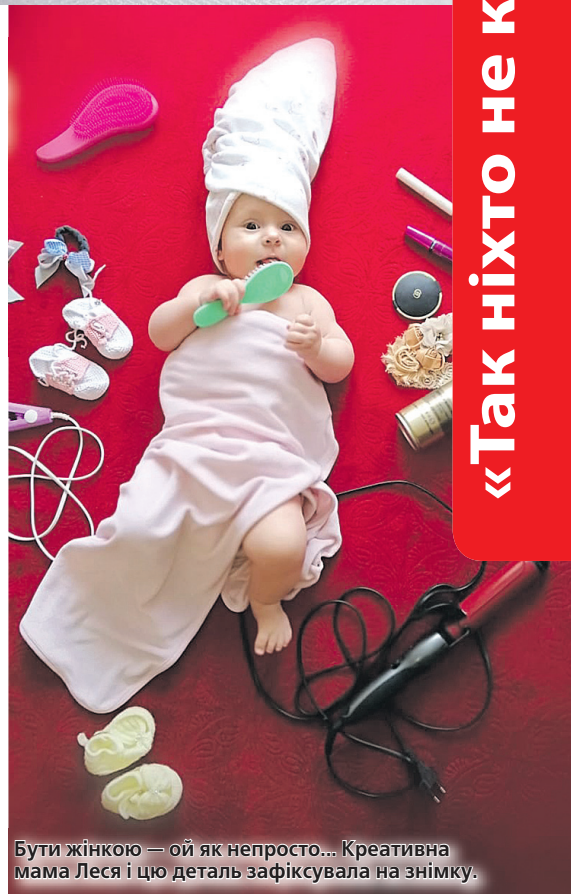
Порадами, як виховати трьох дітей без образ і заздрощів, Леся може поділитися ще й із дипломованим психологом: «Треба любити малечу, проводити з ними час не з примусу, а зі щирого бажання. От кажуть хлопці, що хочуть щось зі мною разом зробити, то я, поки вони в школі, щось підготую, якийсь ескіз на аплікацію. А тоді сідаємо всі і творимо. Я навіть костюми на но-

Чим дорослішою ставала малеча, тим складніше ставало впіймати мить. Вона вже добряче крутилася, хотіла все схопити.

ворічні свята сама шию, а не беру напрокат, бо ж там має бути не тільки краса, а й частина маминої любові. І вони це відчувають».

Талановита жінка встигає між справами творчими не покидати і професійних. Підпрацьовує масажистом, робить уколи, крапельниці ставить, коли хтось просить. Чоловік Андрій — пожежник. У побуті молодій сім'ї дуже допомагають його батьки, з якими разом мешкають у чималому будинку. Та, незважаючи на всі клопоти, Жирухи не втратили вміння бачити прекрасне у буднях. Бо переконані: життя буде кольоровим і яскравим рівно настільки, наскільки самим його вдасться зробити.

Фото з сімейного архіву родини ЖИРУХ.



Бути жінкою — ой як непросто... Креативна мама Леся і цю деталь зафіксувала на знімку.



Такого не прощають

- **ЖИТТЯ, ЯК СЕРІАЛ** Тільки ледачий не обговорював те, що сталося у Рябокони́в. І треба ж такому трапитись — кіно та й годі! Хтось засуджував Максима Петровича, а хтось — його дружину. І всі цмокали здивовано язиками. А яка ж родина гарна була!

Анна КОРОЛЬОВА

Коли в дім без стуку зайшов незнайомец, Світлана, лиш поглянувши на нього, зойкнула і прожогом кинулася з хати. Максим Петрович здивовано озирнувся і завмер...

Перед ним стояв чоловік — мов його власне відображення, але молодший на років тридцять, мав бороду і явно був священником.

— Доброго дня, тату! — сказав просто.

Максим Петрович якось певно усміхнувся і винувато мовив:

— Пробачте, отче, та я точно не можу бути вашим батьком.

Незнайомец без запрошення сів на стілець і простягнув якийсь папірець.

//

Тридцять років навіть не намагались знайти своєї дитини! Це ж де її серце було, це ж яка у неї душа чорна!

— «Відмова від дитини», — здивовано прочитав Максим.

Довго не міг зрозуміти сенсу написаного. А коли дійшло, що ж в нього в руках, не заплакав — завив. Обійняв з усіх сил молодичку.

Фото pravda.com.ua.



Все життя отець Володимир мріяв про зустріч зі справжніми батьками.

ка. Притис до себе, намагаючись от цієї миті зігріти і подарувати все своє тепло, якого той не знав і не відчував. Коли нарешті зміг говорити, мовив:

— Я служив тоді. Нічого нічого не знав. Прости, сину, — тримаючи таку ж, як і в нього, вузлувату руку. — Їй тоді скільки ж було? Шістнадцять? Я нічого не знав, пробач, сину.

Сіли до столу. Дивились один на одного і не могли повірити, що те все — з ними. Все життя отець Володимир мріяв про зустріч зі справжніми батьками. Навіть і не здогадувався Максим Петрович, що, проживши душа в душу з жінкою тридцять років, дізнається таку тяжку її таємницю.

— Я просто хочу мати родину, — смиренно сказав отець Володимир. — Нікого не засуджую, навіть більше — дякую матері. Адже не мав би всього того, що подарував Господь, без її вчинку.

У отця Володимира величезна родина. Прекрасна дружина, троє своїх і п'ятеро прийомних діточок. Щасливі вони. Живуть у злагоді й у веселій метушні, яку може подарувати лишень малеча.

А нещодавно знайшовся батько одного з їхніх вихованців. виявилось, чоловік навіть не підозрював про існування сина. Саме сцена їх воз'єднання і воскресила в душі священника давню мрію — знайти своїх батьків.

Максим Петрович не зміг пробачити своїй Світлані:

— Тридцять років вона мовчала. Щодня їла, пила, спала у м'якій постелі і жодним словом не обмовилася про те, що маємо ще й сина. Розумію, тоді, коли те вчинила, була геть дитиною. Шістнадцятирічна дівчинка. Мені не набагато більше — дев'ятнадцять, я служив, ні про що не здогадувався. Але... Тридцять років навіть не намагались знайти своєї дитини! Це ж де її серце було, це ж яка в неї душа чорна! Ми виростили чотирьох доньок, а вона ніколи, ніколи навіть словом, навіть натяком... Я не знаю тепер, що то за людина. Не хочу її бачити...

Світлана просила вибачення. Знайшла розуміння і в покинутого сина, і в здивованих доньок, але не в чоловіка. Як не просив отець Володимир, скільки б не розмовляв із батьком, той зі своєю дружиною навіть говорити не схотів. Переїхав у літню кухню старшої доньки, зробив там ремонт і живе.

«Найкращі ліки — любов і підтримка дружини, адже ми повертаємося з війни і привозимо її з собою додому...»

● **НІХТО, КРІМ ТЕБЕ** Ось і ще один рік закінчується. Буде ялинка у хаті і подарунки під нею. За святковим столом кожен загадає бажання. А Сергій та Ганна Бойки із села Кутрів на Горохівщині Волинської області мимоволі пригадають, як вони зустрічали 2015-й. Як тішилися, що, пройшовши через АТО, переживши полон, чоловік нарешті з дружиною, дітьми. Хоч, як каже Сергій і сьогодні, це тіло його тоді повернулося, а зболена душа довго була там, де стільки пережито, де смерть дихала в потилицю

Катерина ЗУБЧУК

ЛЮДИ ГОВОРИЛИ: «ДЛЯ ГАНІ ПІДІШОВ БИ СЕРГІЙ — ВОНИ ЗА НАТУРОЮ ТАКІ СХОЖІ»

— Я з братом майбутньої дружини товаришував, — каже Сергій, коли мова зайшла про те, як зароджувалася їхня любов, — і бував у них вдома. Там і побачив її.

А коли вперше подивився на дівчину, як на свою одну-єдину? Почувши це запитання, чоловік зробив паузу, ніби пригадуючи, як то було. Тоді вже жінка не втримується і з ноткою докору говорить:

— Добре він усе пам'ятає...

І Сергій розповідає:

— Одного чудового дня прийшов до її брата Олега. Пробігав через прохідну кімнату, де була моя майбутня дружина. І вона мене зупинила.

— Ти ще скажи, чого я тебе спинала... Бо дістав... Він же навіть не вітався зі мною. Я для нього була порожнім місцем. Мене, дівчину гонорову, це зачепило...

На той час Ганна закінчила художнє училище у селищі Гриців на Хмельниччині і працювала в Берестечківському будинку школяра. І того дня, коли вона не просто першою привіталася до хлопця, а й висловила своє «фе» з приводу його дивної байдужості до неї,



Усі фото із сімейного архіву родини БОЙКІВ.

Ось такий уже Матвійко, на якого тато з мамою ніяк «грошей не могли назбирати».

вони ніби вперше побачили одне одного. Хоч до зустрічей, до освідчення ще мине трохи часу.

“ **Він же навіть не вітався зі мною. Я для нього була порожнім місцем. Мене, дівчину гонорову, це зачепило...**

І ось весілля в однокласниці Ганни у селі Мерва, на яке їх обох запросили. Уже ніч. Натанцював-

шись, відійшли від гурту до річки. Стояли на місточку. Мабуть, тоді зрозуміли, що і в них скоро буде весілля. І справді, у вересні 1997-го Сергій і Ганна повінчалися у Свято-Троїцькому соборі Берестечка. Чоловік пригадав:

— Ми в одну Берестечківську школу ходили. Чув, що люди говорили: «Для Гані підійшов би Сергій, бо вони за натурою такі схожі».

Це на підтвердження того, що то вже доля — бути їм у парі.

Продовження на с. 12–13





Вишиванки – це той символ української душі, яким у родині Бойків по-особливому дорожать.



У вересні 1997 року Сергій і Ганна повінчалися у Свято-Троїцькому соборі Берестечка.



Початок на с. 11

«Чоловік не повинен питати, чи йти йому країну захищати»

Ганна, яка прийшла в невістки і перебралася в Кутрів, уже працюючи в Берестечківському будинку школяра, закінчила заочно Волинський національний університет. Сергій, як сам каже, багато спеціальностей має. І на тракториста вивчився, і водійські права, ще й не одні, одержав. А спочатку заробляв тим, що фотографував, зокрема на весіллях. Юнацьке хобі на якийсь час стало основним заняттям. Минуло років шість, і він влаштувався на «макаронку» (йдеться про ТЗОВ «Берестечківська хлібопекарня»).

На хліб, як кажуть, подружжя заробляло у Берестечку, а жила молода сім'я у Кутрові, росила сина Андрія. На другу дитину ніяк «грошей не могли назбирати». Та ось їхній 15-річний первісток вступив у єдину в Україні школу кобзарського мистецтва на Київщині, у селі Стрітівка. Бойки зрозуміли, що син вилетить з батьківського гніздечка, а вони залишаться удвох у порожній хаті. Тоді й вирішили, що в сім'ї має бути друга дитина. У липні 2013 року на світ з'явився їхній Матвійко... І тут ми підходимо до болючої

теми — до розлуки Сергія й Ганни, коли чоловік пішов в АТО. Прошу своїх героїв згадати весну 2014-го. Він показує на дружину: нехай, мовляв, вона розкаже. А їй справді є що розповісти:

— Сергій може спитати мене, чи відпущу його на рибу (а чого ж не відпустити, як річка під боком?) А от питати, чи ти, жінко, відпустиш мене на війну, — такого не було. Він сам вирішив: раз москалі наступають, то треба боронити країну.

— Дарма Гандзя гнівається (колись він дружину Анічкою називав, а тепер тільки так — «щоб не по-москальськи». — Авт.), — вступає в розмову Сергій. — Як на мене, то чоловік не має питатися, чи йти йому на війну. Коли б я про таке запитав, то це якоюсь мірою означало б, що чекаю, аби мене відмовили від моєї затії.

— Одне слово, — продовжує жінка, — до відома мене чоловік поставив, що йде на війну. А нашому Матвійкові і року ще не було. Залишилася з дитиною на руках, і господарка вся на мені.

Сергій пригадує, як приїхав у райвійськомат, став у чергу. Підійшов до віконця, назвався, подав військовий квиток (строкову служив в аеромобільних військах, десантник). А йому кажуть: «Вас нема у списках». Ясно, що нема, бо ж він — доброволець. Вся черга на нього дивилася з подивом.

«У КІНЦІ ВЕРЕСНЯ 2014-ГО ПОТРАПИВ Я В АТО, І ЗРАЗУ — В ДЕБАЛЬЦЕВЕ»

Спершу Сергій Бойко був у Володимирі-Волинському. Близько двох місяців підрозділ готували до бойових дій, вчили. А потім відправили на Схід.

— У кінці вересня 2014-го, — пригадує чоловік, — уже в зону АТО потрапили. І зразу — в Дебальцеве. Своїм ходом шкільними автобусами добиралися: перефарбували їх на «хакі» — і на війну. Я аж до полону їздив за кермом «таблетки», як ми називали свою медичну машину...



До відома мене чоловік поставив, що йде на війну. А нашому Матвійкові і року ще не було.

Уявляю, скільки то разів Сергій розповідав про те, як потрапив у полон. І ось знову вертаємося до листопадового дня.

— Зазвичай ми вивозили поранених, надавали допомогу. І 6 листопада був такий виїзд. Хоч і не зовсім звичайний, бо ми їхали до сепаратистів. Звідти зателефонували, що в них є наш боєць, поранений у ноги...

Виявилося, історією з пораненим просто заманили. Взяли тоді сепаратисти весь екіпаж — і офіцерів, і рядових.

Того дня Ганна не діждалася дзвінка від чоловіка. І до нього не могла додзвонитися. Розуміла: щось сталося. 7 листопада зателефонувала в об'єднану команду і почувла: «Не хвилюйтеся, ваш чоловік у полоні».

Про полон, про пережите за 50 днів (а то і всі 52) може бути окрема розповідь. Це те, чого не можна, як каже чоловік, забути. Сергій згадає день, коли попросив у когось телефон і, подзвонивши дружині, сказав: «Мене звільнили. Я їду».

Але це ще було, як літаком на Харків відправляли, а звідти — на Київ (нагадаємо, що 26 грудня 2014-го, коли до Нового року залишалися лічені дні, пройшов найбільший обмін полоненими — тоді звільнили 146 українських заручників).

— А коли приїдемо на Волинь, — каже чоловік, — Гандзя



Радісні миті зустрічі під час короткочасної відпустки Сергія-атовця.

не знала. Була ніч, не хотів її турбувати, та й телефон треба було в когось просити. І ось ми у Володимирі-Волинському. Уявіть, виходиш з автобуса, перед тобою море

людей, у кожного горять очі: «Де мій?». І тоді мені стало трохи гірко, що мене ніхто не чекає. Чужі люди побачили не зовсім адекватного чоловіка і забрали до себе в машину. Я досі не знаю, хто це був. Під'їхали у Кутрові до хати, почекали, чи загориться світло, чи пустять мене. Зайшов — тоді вже рушили далі.

Про полон, про пережите за 50 днів (а то і всі 52) може бути окрема розповідь. Це те, чого не можна, як каже чоловік, забути.

Від Сергія я почувла ще й таке: — Тим, хто був в АТО, а тим більше пройшов через полон, реабілітація потрібна. Ми повертаємося з війни і привозимо її з собою до дому.

Тим часом єдиним реабілітологом, психологом для чоловіка є його Гандзя. Йї, як каже Сергій, ще важче. І перед такою жінкою треба схилити голову.



Пройшовши через війну, переживши ворожий полон, Сергій знає, що таке підтримка коханої дружини — головного й єдиного реабілітолога.

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 приймальною — (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 — 44 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 **8000** Замовлення № **81312**



Зайва чарка і свято зіпсує, і від коронавірусу не врятує.

Фото 24tv.ua.

Муки похмілля після застілля: «Пили ж за 36,6 і за перемогу над COVID-19!»

- **НАШЕ ЗДОРОВ'Я** Цього року гучних передноворічних корпоративів у зв'язку з пандемією відбувається менше. Та все ж святкувати люди не перестали. І на роботі, і в колі родини тихцем збираємося, празникуємо, піднімаємо келихи за здоров'я. А в умовах жорсткого карантину, як свідчать дослідження, споживання алкоголю значно зростає

краще з того, що ви можете зробити з алкоголем під час епідемії коронавірусної хвороби, — це частіше протирати ним руки».

— Ну як було відмовитися від чарки, якщо пили за 36,6 і за перемогу над COVID-19, — стогнуть вранці страждальці, шукаючи огірковий розсіл.

Оксана КРАВЧЕНКО

ЗАМІСТЬ ДЕСЕРТУ... АКТИВОВАНЕ ВУГІЛЛЯ

Хтось спиртним звик знімати стрес. Хтось має компанійську натуру і полюбляє посидіти з друзями за накрытим столом. А тут ще й свята: іменини Катерини, Андрія, Миколи... Недаремно кажуть: «Від Романа до Йордана — хмільний марафон».

Дехто цим зловживає, а на виправдання каже, що міцні напої здатні вбити вірус COVID-19 або підвищити стійкість організму

до нього. Медики ж твердять: алкоголь насправді негативно впливає на імунну систему. Коронавірус не вилікуєш «горілкою і лазнею», адже кількість етанолу (його концентрація у крові), необхідна для знищення вірусу, є набагато більшою, ніж смертельна доза цієї речовини для людини. Отже, така «дезінфекція» вб'є вас швидше, ніж вірус. А короточасне піднесення під час застілля у багатьох змінюється проявами депресії, роздратуванням, а то й агресією.

Втім, навряд чи українці прислухаються до слів китайського професора, який застерігав: «Най-

Загальновідомо, що не варто піднімати келих, будучи голодним. Намагайтеся не змішувати спиртне і пийте за принципом підвищення градусу.

На жаль, універсального рецепта від сп'яніння не існує. Загальновідомо, що не варто піднімати келих, будучи голодним. Намагайтеся не змішувати спиртне і пийте за принципом підвищення градусу. Кажуть, що найбільш важким пох-

мілля буває після вживання витриманих напоїв: віскі, бренді, коньяку. Жінкам на замітку: шампанське та інші сильногазовані «шипучки» вдвічі швидше збивають з ніг. Червоне вино може спричинити головний біль — це залежить від процесу обробки виноградної основи.

Горілку краще не цідити крізь зуби, щоб менше алкоголю потрапляло в кров через судини ротової порожнини. З цієї ж причини не варто використовувати соломинки, вживаючи міцні коктейлі. Ігноруйте алкогольні напої з барвниками й ароматизаторами. А от негазованої води пийте скільки влізе, це буде тільки на користь.

Чи пропонує фармакологічна промисловість засоби, щоб запобігти сп'янінню? Спеціальних препаратів для вирішення цієї проблеми не існує, в аптеці порадять хіба ліки для поліпшення роботи шлунка — мезим або фестал, які треба випити за годину до початку застілля.

Вранці в день корпоративу можна прийняти будь-який препарат, що містить вітамін В1. Він бере участь в утворенні ферменту, який знешкоджує алкоголь. За 2–3 години до застілля не завадить ковток горілки (коньяку). Це підготує організм до навантаження печінки спиртним, і його подальші дози сприймуться легше. Якщо надаєте перевагу вину або шампанському, зробіть «щеплення» 100 г свого напою.

Поняття «норма» — дуже індивідуальне, але треба зважати на масу тіла: 1 грам етилового спирту має припадати на 1 кг ваги. Наприклад, якщо вага чоловіка — 80 кілограмів, то йому можна випити не більше 250 мл горілки за весь вечір. Жіноча «норма» — удвічі менша, до того ж слід враховувати особливості організму і стан здоров'я. Але якщо відчуваєте, що перебрали, замість десерту прийміть 5–10 (залежно від маси тіла) таблеток активованого вугілля. І, звичайно, не засиджуйтеся за столом — рухайтесь, це прискорить метаболізм і полегшить наслідки зловживання спиртним.

ХТОСЬ РЯТУЄТЬСЯ КРАПЕЛЬНИЦЕЮ, ХТОСЬ — ГАРЯЧИМ ХОЛОДЦЕМ

Тріщить і розколюється голова, нудить, тремтять коліна від слабкості, й світ видається немилим. Душу гнітить, важко від почуття провини, хоч нічого особливого й не накоїв. Це — у кращому випадку. Засоби порятунку в кожного свої: розсіл квашених овочів, вода з лимонним соком, мед, квас, кисле молоко... У жіночих журналах рекомендують відпоювати потерпілих коктейлем «Червоне око». У велику ємність налити 200 г охолодженого томатного соку, потім додати 200–250 г світлого пива і сирий яєчний жовток. Випивають, не перемішуючи.

— І не варила б на Новий рік холодцю, але чоловік вранці першого січня ним «лікується». Розігріє до гарячого — і сьорбає. Каже, що зразу стає легше.



Якщо вага чоловіка — 80 кілограмів, то йому можна випити не більше 250 мл горілки за весь вечір. Жіноча «норма» — удвічі менша.

Такий рецепт почула у м'ясному павільйоні на ринку. «Ви б йому краще чарку налили», — радив жінці продавець свинини. Багато хто так і робить, хоча лікарі й не рекомендують таким чином стимулювати організм, який страждає від алкогольного отруєння. А от у міцному бульйоні з холодцю — багато корисних амінокислот і желатину, що благотворно впливають на самопочуття.

Не поспішайте ковтати аспірин, а спробуйте розжувати шматочок вербової кори. Вивести токсини допомагають ромашковий або зелений чай з медом. Можна приготувати настій із розторопші плямистої, кульбаби, розмарину, м'яти перцевої, приймати по пів склянки через кожні 30 хвилин.

Стане у пригоді й відвар трав: змішуємо в рівних частинах полин,

чебрець і деревій, столову ложку сировини заливаємо 0,5 л води, доводимо до кипіння, охолоджуємо і ставимо в холодильник. Приймати по 2 ст. ложки натщесерце упродовж кількох днів.

Якщо ж похмільний синдром дуже важкий, народні засоби навряд чи зарадять. Буває, людина не спроможна піднятися з ліжка, щоб іти на роботу чи займатися звичними справами. В Україні ніхто не підраховує, як впливають наслідки хмільних застіль на економіку. А от у Європі дослідили, що збитки від зловживання алкоголем оцінюються у 155,8 мільярда євро щорічно.

Фармацевтичні компанії пропонують свої засоби порятунку — різні комбінації кофеїну і знеболювальних засобів: від шипучих пігулок з аспірином та кофеїном до значних доз вітамінів. Раніше для нас було дивиною, що в європейських містах від похмілля лікують у спеціалізованих клініках, де за 200–250 доларів лікар ставить крапельницю і вже через годину хворий стає як нова копійка. Але вже кілька років таку можливість відновитися після алкогольного отруєння мають і лучани.

— Напередодні та під час Новорічно-Різдвяних свят кількість пацієнтів у нас зростає. Багато людей звертається у важкому стані. Допомогу надаємо на основі анонімності. І ця наша послуга, як відгукуються пацієнти, дуже ефективна. А щодо профілактики, то, на мою думку, єдиний спосіб уникнути похмілля — споживати алкоголь у розумних дозах, — радить головний лікар Волинського обласного центру терапії залежностей Ігор Шкаровецький.

У нинішніх умовах таке застереження дуже актуальне. Адже захмеліла людина втрачає відчуття безпеки, нехтує засобами захисту, а це загроза не тільки чималого штрафу, а й інфікування коронавірусом. Пандемія для всіх нас стає екзаменом на стресостійкість, врівноваженість, відповідальність. А від зайвої чарки і щастя не дасться, і горе не стане меншим. Тож нехай наші свята будуть сповнені миром, радістю і любов'ю!

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





Початок на с. 3

МАЙСТЕР-КЛАС

*Важкі часи в нас, що не говори:
навіть кохання —*

дригом догори!
(Валерій НЕКРАСОВ,
м. Луцьк).

*Кажуть, що кохання крила має.
І той, хто кохає, —
під хмарами літає.
І у цій критичній ситуації
Допомогла любовна левітація.*

*Вирішили росіяни Марс
колонізувати,
Що вони скрізь перші,
усім показати.
Висадилися — а тут чиєсь
взуття стоїть
І прапор із тризубом майорить!*

*«Я ж тебе, милая,
Аж до хатиноньки
Сам на руках однесу...»
Навіть і босоніж.*

(Павло ОЛЕХ,
м. Любомль
Волинської області).



**Важкі часи в нас,
що не говори:
навіть кохання —
дригом догори!**

*Наші душі, мов птахи до вирію,
Шлюб вершити в небеса
знялись,
А тіла, воді святій довірившись,
В вічній поцілункові злились.*

*Зберегла цілунок цей вода
студена —
Як живу натуру для різця
Родена.*

*Навік повінчані з тобою
Ми небом, твердю і водою:
Тож нам усі світи топірко
Гукають: «Молодятам — гірко!»*

*Молодого з молодюю —
Не розлить тепер водою!*

*Ой не йди до води,
Бо ця Алка — русалка!*



Фото pixabay.com.

Тур № 11:

Сьогодні пропонуємо поміркувати над підписами до цієї доволі колоритної світлини.

Кожен учасник може запропонувати **до 21 грудня** будь-яку кількість варіантів і надіслати їх нам на адресу: 43025, просп. Волі, 13, м. Луцьк, «Читанка для всіх»/ «Так ніхто не кохав», або на електронну — chytanka77@gmail.com.

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

Ще більше про конкурс — на сайті volyn.com.ua.

ПІДСУМКИ «СТОП-КАДРУ» № 10 (2020):

І МІСЦЕ (250 ГРИВЕНЬ ПРИЗОВИХ)

*Монтаж — справа не хитра,
Хитра молода була...*

(Олександр НЕВОДНІЧИК,
с. Межисить Ратнівського району Волині).

Так, саме Олександр Неводнічик стає цього разу абсолютним переможцем «Стоп-Кадру» і отримує 250 гривень призових. Віват! Просимо надіслати на адресу редакції копії першої та другої сторінок паспорта (або ID-картки), а також ідентифікаційного коду.

Іронія смаку: зовсім не гидота ця заливна риба!

● **СКУШТУЙТЕ!** Уже кілька десятиліть новорічний стіл не уявляється нам без цієї страви. Може, саме з часу виходу в 1975-му «Іронії доли, або З легкою парою!» Ельдара Рязанова? Бо ж саме з цієї комедійно-романтичної стрічки запозичили ми оту популярну фразу, що її застосовуємо вже не тільки до заливної риби, яку дехто, побоюючись, аби не повторити сумний досвід головної героїні Наді, навіть не береться готувати. Однак насправді страва ця — зовсім не гидота, а вишукана і доволі проста у приготуванні. Сподіваємося, котрийсь із рецептів сподобається і вам

ОСНОВНІ ПРАВИЛА СМАЧНОГО ЗАЛИВНОГО

Щоб слова легендарного Іполіта із уже згаданої «Іронії доли» не стосувалися вашої заливної риби, дотримуйтеся при її приготуванні простих правил:

● Найкраще для цієї страви ви-

користувати велику рибу (осетер, судак, щука тощо). Однак ця умова не є непорушною.

● Приготування заливного з риби передбачає правило трьох «П»: почистити, посолити, підкислити (додати в заливне лимон).

● Перед відварюванням рибу

варто витримати 20–30 хвилин у холодній воді.

● Готовність риби можна визначити за зовнішнім виглядом — м'ясо повинне стати непрозорим.

● Щоб бульйон для заливного залишався прозорим, варити рибу слід на мінімальному вогні.

● Прикрашають заливне зазвичай кружальцями варених яєць та вареної моркви, скибочками лимона, зеленим горошком, ягодами журавлини або калини. А професійні кухарі рекомендують подавати заливну рибу з хроном, майонезом, лимонним соком та оливками.

● Щоб шматочки риби та овочів мали у заливному естетичний і апетитний вигляд, бульйон слід заливати у кілька етапів, щоразу дочекавшись, коли попередній шар застигне.

Фото parallel.if.ua





Фото xcook.info.

ЗАЛИВНА ЩУКА



Фото youtube.com.

Пропонуємо простий рецепт, за яким заливне завжди вдасться

Інгредієнти: 1 щука (0,8–1 кг), 1 морквина, 1 цибулина, 1 корінь петрушки, 1 лавровий лист, 4–5 горошин перцю, 20 г желатину, сіль до смаку.

Приготування. Почистити рибу, відрізати голову, хвіст і плавники, залити 2 л води, довести до кипіння, зняти піну. Зменшити вогонь, додати овочі, спеції, посолити і варити ще 20 хвилин без кришки. Тушку щуки порізати на шматки і покласти у цей бульйон. Варити 15–20 хвилин. Тоді рибу викласти на тарілку, охолодити, розрізати вздовж хребта і вийняти його, ретельно відділити кістки. Бульйон процідити, розвести у ньому желатин відповідно до інструкції на упаковці. Розкласти рибні шматочки на велику тарілку для заливного, до половини залити бульйоном, прикрасити вареними овочами, зеленню, лимоном і поставити в холодильник. Коли перший шар застигне, долити решту бульйону, охолодити і подати до столу.

З ФАРШИРОВАНОЇ ЩУКИ



Фото povarenok.ru.

Трохи трудомісткий процес, але результат того вартий!

Інгредієнти: 1 щука (не менше 500 г), 1 цибулина, 1 морквина, 25 г желатину, 2–3 скибочки батона, 2 ст. л. манної крупи, трохи молока (залежно від консистенції начинки), перець чорний, горіх мускатний, сіль — до смаку, зелень для оздоблення.

Приготування. Щуку почистити, випатрати, помити, відрізати голову і хвіст, акуратно, щоб не пошкодити шкіру, вирізати філе і вибрати кісточки. М'якоть разом із цибулею пропустити через м'ясорубку або подрібнити в блендері. Зі скибочок батона зрізати скоринку, залити молоком. Коли булка розмокне, додати її до фаршу, всипати манку, мускатний горіх, посолити й поперчити до смаку. На шкіру викласти фарш, надати форму рибки. Перебинтувати тушку звичайним бинтом, щоб не розвалилася. Поставити воду на вогонь, посолити, поперчити до смаку, вкинути морквину й варити її до напівготовності, тоді акуратно покласти в киплячий бульйон нафаршировану й пере-

бинтовану щуку і варити 25–30 хвилин. Бульйон трохи остудити, процідити, додати желатин (попередньо замочений у воді, якщо це зазначено на упаковці). 3 тушки зняти бинт і нарізати її тонкими скибочками, моркву — кружальцями або фігурно. На дно тарілок викласти рибу, зелень та моркву, влити в кожну ємність по 1–2 ополоники бульйону й акуратно поставити в холодильник. Коли рідина схопиться, долити до бажаного рівня і помістити в холодильник до повного застигання.

З РИБИ І КРЕВЕТОК



Фото jisty.com.ua.

Така страва стане справжньою окрасою святкового столу

Інгредієнти: 500 г риби, 1 скл. варено-морожених креветок, 2 скл. рибного бульйону, пів лимона, 10 г швидкорозчинного желатину, 1 морквина, 1 варене яйце, свіжа зелень петрушки.

Приготування. Воду закип'ятити, покласти туди порізану кружальцями моркву та сіль. Філе риби порізати на шматочки, проварити 10–15 хвилин, додати креветки, довести до кипіння і вимкнути вогонь. Коли трохи охолоне, вийняти шматочки риби та креветки, бульйон процідити, всипати в нього желатин і мішати до повного розчинення, якщо потрібно — підігріти, але не кип'ятити. На широку тарілку налити тонкий шар бульйону із желатином та охолодити його. На ньому розкласти шматочки риби, чергуючи їх з очищеними від шкірки скибочками лимона. Кружальця вареного яйця та моркви, гілочки зелені вмочити у бульйон із желатином і прикрасити ними рибу. Креветки також вмочити в желе і розкласти на скибочках лимона. Коли все це захолоне і «склеїться», обережно залити рештою бульйону так, щоб він покривав морепродукти не менш як на 0,5 см. Поставити в холодильник до повного застигання.

РИБНІ ФРИКАДЕЛЬКИ В ЖЕЛЕ



Фото foodini.org.

Цікава подача допоможе уникнути одноманітності

Інгредієнти: 500 г філе риби, 1 скибка білого хліба, 2 яйця, 1 цибулина, 1 морквина, 0,5 скл. вершків, 50 г вершкового масла, 2 скл. рибного бульйону, 2 ч. л. желатину, зелений горошок, сіль, чорний мелений перець, свіжа зелень до смаку.

Приготування. Рибне філе без шкірки двічі пропустити через м'ясорубку, вдруге разом із подрібненою та обсмаженою на маслі цибулею і розмоченим у молоці хлібом. До фаршу додати яйця, перець, сіль, мускатний горіх, вершки, добре вимішати, сформувати невеличкі фрикадельки і зварити їх до готовності у підсоленій воді (щоб тільки покрила фрикадельки) з додаванням порізаної моркви. Під час варіння двічі підлити трохи холодної води. Варити, не накриваючи кришкою, на слабкому вогні. Замочити у холодній воді желатин, додати його до рибного бульйону і помішувати, поки він повністю розчиниться. У фор-

мочки або широку таріль налити бульйон із желатином шаром у 0,5 см, дати йому застигнути, зверху покласти порізану варену моркву, зелений горошок, фрикадельки, залити рештою бульйону і дати застигнути в прохолодному місці. Перед подачею прикрасити зеленню і лимоном.

ЗАЛИВНИЙ КОКТЕЙЛЬ «АКВАРІУМ»



Фото povarenok.ru.

То вже не просто заливне — справжній шедевр!

Інгредієнти: 1 л рибного бульйону (краще з червоної риби), 250–300 г червоної риби, 1 цибулина, лавровий лист, 1–2 зубчики часнику, приправа для риби і морепродуктів, сіль та перець — до смаку, 250 г морського коктейлю (варено-замороженого), 3–4 гілочки свіжого кропу, по 10 чорних і зелених оливках без кісточок, 15 г желатину, 2 скибочки лимона, 1 варене яйце.

Приготування. Для бульйону цілий шматок риби покласти в киплячу воду, додати лавровий лист, цибулину, порізаний зубчик час-

нику, спеції для риби та морепродуктів і варити на слабкому вогні 40 хвилин. Наприкінці посолити й поперчити до смаку. Потому процідити бульйон, а рибу нарізати великими шматками, вибираючи кістки. Варено-заморожений морський коктейль (за бажанням можна ще додати кальмар і кілька великих креветок) разом зі спеціями залити окропом на 1–2 хвилини, але не варити, інакше всі складові коктейлю зменшаться в розмірі в кілька разів. Желатин залити холодною кип'яченою водою у пропорціях, які вказані на упаковці, і залишити на пів години. Коли набухне, влити його в гарячий бульйон і мішати до повного розчинення. Яйця нарізати кружальцями, лимон — скибочками. Оливки залишити цілими або розрізати навпіл (будуть імітувати камінчики). У ємність із напівкруглим дном викласти гілочку кропу, з боків — нарізані кружальцями яйця і скибочки лимона, посередині — частину риби і морепродуктів. Залити жельованим бульйоном і поставити в холодильник. Як застигне, викласти другу частину риби та морепродуктів, а також оливки і маслини, залити бульйоном і знову помістити в холодильник. Перед подачею на стіл ємність із заливним на кілька секунд поставити в каструльку чи миску з гарячою водою, щоб краї «акваріума» добре відстали від посуду, а тоді перевернути на тарілку або блюдо відповідного розміру, застелене листям салату.

Фото youtube.com.

Анекдоти до теми

То слабаки сплять обличчям у заливному. Сильні — мордю в десерт!

:) :) :)

— Розо Марківно, всі тільки й говорять про ваше заливне із судака. Як ви його готуєте?

— Ой дуже просто! Іду на Привоз, купую тріску, а потім усім заливаю, що то судак...

:) :) :)

— Офіціанте, я вже дві години чекаю заливне!

— Все-все, вже поставили варити!

:) :) :)

— Офіціанте, чому ви подаєте всі страви остиглими?!

— Ви замовили горілку, вінегрет, заливне і морозиво... Що саме вам підігріти?



«Так ніхто не кохав»

volyn.com.ua

Миколай Чудотворець із Чорнобиля — ікона, яку не бере радіація

● **ДИВА ВІРН** У відомому на весь світ мертвому місті зберігається один із найславетніших образів України — Святителя Миколая, архієпископа Мир Лікійських

Наталка ЧОВНИК

К оли мова заходить про Чорнобиль, найчастіше уява малює зруйновані стіни реактивних місцем патомніцтва право-«Криптія». Але й є інші, унікальні топа, мертве місто Прип'ять, об'єкт славних, католиків, старообрядців.

У цій церкві зберігається чудотворна ікона архієпископа Мир Лікійських Миколая, згадка про яку датована ще 1840-м роком. Згідно

Свято-Іллінський храм Української православної церкви Московського патріархату — єдиний, який діє в зоні відчуження Чорнобильської АЕС. Ця старовинна церква знову відкрила свої двері через чотири роки після евакуації населення у 1986-му, і зараз у ній проводяться регулярні богослужіння. Головна святиня цього храму — образ Миколая Чудотворця Першої згадки про неї датуються XVIII століттям як про «ікону, що зцілює батюх». Розповідають, що після аварії на ЧАЕС до храму занесли мародери. Однак, підійшовши до образа, вони раптом побачили перед собою обличчя живої людини і зі страху втекли, вважаючи, що то охоронець

Нині у цьому гігантському музеї під відкритим небом поруч зі сталкерськими пейзажами діє єдиний у своєму роді Свято-Іллінський храм. Кілька років після аварії він стояв пустою, але поступово ожив і зараз став місцем, куди приїжджають колишні чорнобильці і патомніки із сім'ями. Незважаючи на закритість території, вони шороку прибувають сюди на храмове свято, аби посповідатися і причаститися.

У Свято-Іллінському храмі дивовижні речі трапляються часто.

Фото wikipedia.org



ВЕРЕСЕНЬ

- 1 СР Мчч. Андрія, Тимофія
2 ЧТ Ппр. Аврамія
3 ПТ Ппр. Аврамія
4 СБ Сшмч. Афанасія, єп.
5 **НаНедія 1 січня П'ятд.**
Смчч. Іринея єп. Ліонського
6 Пн Свт. Петра Київського
7 Бт Ап. від 70-ти Тита
8 СР Мчч. Адріана і Наталії
9 ЧТ Ппр. Пимена Великого
10 ПТ Ппр. Іова Почаївського
11 СБ Ускіновена глава Іоана Хрестителя
12 **НаНедія 12 січня П'ятд.**
Свт. Олександра, Іоана і Павла новолітця), Ппр. Симеона Стовп.
13 Пн Сшмч. Кипріяна Карпатського
14 Бт Почоток індікту (церковне новоліття), Ппр. Симеона Стовп.
15 СР Ппр. Антонія і Феодосія Печер.
16 ЧТ Мчч. Діорфея, Петра
17 ПТ Мчч. Феодора, Юліана
18 СБ Ппрч. Афанасія Берестейського
19 **НаНедія 13 січня П'ятд. Спомини чуда Архистратига Михаїла в Хонах**
20 Пн Ппрч. Макарія Канівського
21 **Бт РІЗДВО БОГОРОДИЦІ Ікон Софії, Премудрості Божої, Почаївської, Холмської Боротатері!**
22 СР Свт. Феодосія Чернітвського
23 ЧТ Ппр. Павла Послушного
24 ПТ Ппр. Феодора, Мчч. Димитрія
25 СБ Пправ. Симеона Верхотурського
26 **НаНедія 14 січня П'ятд.** Передсвятю Воздвиження Хреста Господнього
28 Бт Вмчч. Микити, Мччч. Максима, Феодота (Богдана)
29 СР Мчч. Віктора, Людмили
30 ЧТ Мччч. Віри, Надії, Любові та Софії



фото ukr.media.

ЖОВТЕНЬ

- 1 ПТ Мччч. Софії, Ірини
2 СБ Блгв. Ігоря Чернітвського і Київського
3 **НаНедія 15 січня П'ятд.** Мчч. Михаїла Чернітвського
4 Пн Свт. Димитрія Ростовського і Феодора
5 Бт Пправ. Петра
6 СР Зачаття Іоана Хрестителя
7 ЧТ Ппр. Феодосія Манявського
8 ПТ Ппр. Сергія Радонзького
9 СБ Ап. і єван. Іоана Богослова
10 **НаНедія 16 січня П'ятд. Ап. від 70-ти Марка**
11 Пн Мчч. Олександра
12 Бт Ппр. Феодана Милостивого
13 СР Свт. Михаїла Київського (генуанця митрополита Луцького і Волницького Михаїла)
14 ЧТ **Покрова Богородиці** Блгвч. Андрія, Блгв. Анни
15 ПТ Блжч. Андрія, Блгв. Анни
16 СБ Сшмчч. Діонісія Ареопарта Кашинької
17 **НаНедія 17 січня П'ятд. Блгвч. Володимиря Ярославича** Болгвч. Петра, Олексія Київських
18 Пн Свт. Петра, Олексія Київських
19 Бт Ап. Фоми
20 СР Ппр. Сергія Послушного
21 ЧТ Ппр. Леларет і Талції
22 ПТ Ап. Якова Алфеева.
Мчч. Максима, Ппр. Петра Галатійського
23 СБ Свт. Амфілохія Володимир-Волинського. Собор
24 **НаНедія 18 січня П'ятд.** Ппр. Феодана
25 Пн Мчч. Андроника
26 Бт Ппр. Веніаміна
27 СР Ппрч. Миколи Святшій, кн. Луцького
28 ЧТ Свт. Іоана Суздальського
29 ПТ Ппр. Лонгіна
30 СБ Ппрч. Андрія Криського
31 **НаНедія 19 січня П'ятд.** Ап. і єван. Лукки

ГРУДЕНЬ

- 1 Пн Ппр. Іоана Рильського
2 Бт Вмчч. Артемія
3 СР Ппр. Іларіона
4 ЧТ Мччч. Олександра, Анни
5 ПТ Ап. Якова, брата Господнього
6 СБ Димитрівська поминальна субота. Ікони Богородиці «Всіх скорботних Радість»
7 **НаНедія 20 січня П'ятд.** Мччч. Маркіана, Анастасія
8 Пн Вмчч. Димитрія Солунського
9 Бт Ппр. Нестора Літописця
10 СР Вмччч. Параскеви-П'ятниці
11 ЧТ Ппрчч. Анастасії Римлянки
12 ПТ Мччч. Зиновій, Анастасії
13 СБ Ппрчч. Спиридона і Никодима
14 **НаНедія 21 січня П'ятд.** Бєсррч. Косми и Даміана
15 Пн Ппр. Маркіана Киринейського
16 Бт Мчч. Ісцифа
17 СР Свт. Павла (Конюшкевича)
18 ЧТ Свт. Григорія Олександрійського
19 ПТ Свт. Павла Константинопольського
20 СБ Мччч. Валерія, Євгенія, Феодота (Богдана)
21 **НаНедія 22 січня П'ятд.** Собор Архистратига Михаїла
22 Пн Мчч. Олександра, Антонія
23 Бт Мччч. Ореста, Константина
24 СР Мччч. Віктора, Стефаніди
25 Пн Мчч. Іоана Милостивого
26 ПТ Свт. Іоана Золотустого
27 СБ Ап. Филипа. Свт. Григорія Ланамі
28 **НаНедія 23 січня П'ятд.** Мчч. Димитрія Почоток Різвяного посту
29 Пн Ап. і єван. Матфея
30 Бт Свт. Григорія Неокасарійського

Листопад

- 17 ПТ Вмчч. Варвара і мчч. Юліанії
18 СБ Ппр. Сави Освяченого
19 **НаНедія 26 січня П'ятд.** Свт. Миколая Чудотв.
20 Пн Ппр. Іоана, пєчєр.
21 Бт Ппр. Киріла Черноморського
22 СР Зачаття првав. Анною Богородиці
23 ЧТ Блгв. Володимира Васильковича
24 ПТ Ппрчч. Даниїла и Лукки
25 СБ Свт. Спиридона Тримифунтського
26 **НаНедія 27 січня П'ятд.** святих праотців. Мччч. Євгенія, Ореста
27 Пн Мчч. Калініка, Філімона
28 Бт Ппр. Павла Латрійського
29 СР Блжч. Феоданії
30 ЧТ Ппр. Даниїла
31 ПТ Мчч. Зол. Ппр. Михаїла

- 1 СР Мчч. Романа
2 ЧТ Ппр. Варнама
3 ПТ Мчч. Анатолія, Іоана, Анни
4 СБ **ВВЕДЕННЯ В ХРАМ БОГОРОДИЦІ** Блгвч. Янолака Володимир-Волинського
5 **НаНедія 24 січня П'ятд.**
6 Пн Блгвч. Олександра Невського
7 Бт Вмчч. Катерини
8 СР Сшмччч. Климента Римського и Петра Олександрійського
9 ЧТ Ппрчч. Алітія, Якова
10 ПТ Блгвч. Всеволода. Ппр. Романа
11 СБ Мччч. Василія, Григорія, Іоана
12 **НаНедія 25 січня П'ятд.** Ппрч. Нектарія
13 Пн Ап. Андрія Первозваного
14 Бт Пправ. Філарета Милостивого
15 СР Ппрчч. Афанасія, Іоана, Андрія
16 ЧТ Ппр. Іоана Мовчальника



Фрагмент картини «Покрова Пресвятої Богородиці». Робота Олександра Охалкіна.

ЧЕРВЕНЬ

- 1 Вт Прпн. Сергія Шухтомського, Іоана Готфського
- 2 Ср Мч. Олександра. Свт. Олексія Київського
- 3 Чт Рівноап. Константина і Євгена
- 4 Пт Мч. Іоана-Володимиря Сербського
- 5 Сб Прмч. Михаїла
- 6 НдНеділя 6 ніся Пасхи, про сміно. Мчч. Стефана, Іоана. Собор новомучеників холмських і підляських
- 7 ПнТретє знайдення глави Іоана Хрестителя
- 8 Вт Мц. Євгена, Прп. Іоана Психита
- 9 Ср Прав. Іоана Руського
- 10 Чт ВОЗНЕСІННЯ ГОСПОДНЄ
- 11 Пт Свт. Луки Сімферопольського
- 12 Сб Прп. Ісаакія, спов.
- 13 НдНеділя 7 ніся Пасхи. Свв. отців І Вселенського Собору
- 14 ПнПрп. Діонісія Глушцького
- 15 Вт Вмч. Іоана Нового
- 16 Ср Мчч. Павла, Діонісія
- 17 Чт Прп. Мефодія Пешноського
- 18 Пт Влжж. Гора Чернігівського, Константина Київського
- 19 Сб Троїцька поминальна субота
- 20 НдНеділя 8 ніся Пасхи, П'ЯТДЕСЯТНИЦЯ
- 21 ПнДЕНЬ СВЯТОГО ДУХА (Земні свята)
- 22 Вт Свт. Кирила Олександрійського
- 23 Ср Свт. Іоана Тобольського
- 24 Чт Апп. Варфоломія і Варнави
- 25 Пт Прп. Петра Афонського
- 26 Сб Мч. Антонія, Прп. Іоана
- 27 НдНеділя 1 ніся П'ятд. Всіх святих.
- 28 ПнСвт. Михаїла Київського
- 29 Вт Свт. Тихона Амафунського
- 30 Ср Мч. Мануїла

ЛИПЕНЬ

- 1 Чт Прп. Леонтія
- 2 Пт Ап. Юди, брата Господнього
- 3 Сб Сщмч. Мефодія Парського
- 4 НдНеділя 2 ніся П'ятд. Всіх українських святих, новомучеників і спов.
- 5 ПнМчч. Зинона, Юліанії ХХ ст
- 6 Вт Вишгородської (Володимирської) ікони Богородиці
- 7 Ср Різаво Іоана Хрестителя. Прпн. Іова та Феодосія Манявських
- 8 Чт Влжв. кн. Петра
- 9 Пт Прп. Іоана Готфського
- 10 Сб Прав. Іоанни, мироносиці
- 11 НдНеділя 3 ніся П'ятд. Безсрп. і чудотв. Кира та Іоана
- 12 ПнПеровровних апп. Петра і Павла
- 13 Вт Собор 12-ти апп. Волинської ікони Богоматері
- 14 Ср Безсрп. Косми и Даміана
- 15 Чт Свт. Фотія Київського
- 16 Пт Прп. Анатолія, пещер.
- 17 Сб Свт. Андрія Критського
- 18 НдНеділя 4 ніся П'ятд. Прп. Сергія Радонезького
- 19 ПнПрав. Юліанії Ольшанської
- 20 Вт Прп. Евдокиї
- 21 Ср Вмч. Прокопія
- 22 Чт Мч. Олександра. Свт. Феодора Едесського
- 23 Пт Прп. Антонія Пещер.
- 24 Сб Рівноап. Олгя Київської
- 25 НдНеділя 5 ніся П'ятд. Мчч. Феодора та Іоана
- 26 ПнСобор архангела Гавриїла
- 27 Пт Прп. Стефана, Онисима
- 28 Ср Рівноап. кн. Володимира Хрещення Русі-України
- 29 Чт Мчч. Павла, Валентини, Юлії
- 30 Пт Вмч. Марини (Маргарити)
- 31 Сб Прп. Іоана Баргостраждаляного



Свято Миколая Чудотворця припадає на 19 грудня.

- 1 НдНеділя 6 ніся П'ятд. Влжв. Романа, Влжж. Стефана
- 2 ПнПроп. Іллі
- 3 Вт Прпн. Онурія и Онисима
- 4 Ср Рівноап. Марії Магдалини
- 5 Чт Поклівської ікони Богородиці
- 6 Пт Мчч. Блжв. кн. Бориса і Гліба
- 7 Сб Усінина прав. Анни, матері Богородиці
- 8 НдНеділя 7 ніся П'ятд. Прмч. Параскеви
- 9 ПнВмч. і цитиля Пантагеймона
- 10 Вт Мчч. Юліана, Евстафія (Остапа)
- 11 Ср Мц. Феодотії (Богдани)
- 12 Чт Мчч. Іоана, Максима
- 13 Пт Передсвятю Винесення хреста Господнього
- 14 Сб Винесення хреста Господнього. Свята Всемилостивого
- 15 НдНеділя 8 ніся П'ятд. Першомчч. архидіак. Стефана
- 16 ПнПрп. Антонія Римлянина
- 17 Вт Прпч. Евдокиї
- 18 Ср Прав. Нонни
- 19 Чт ПРЕОБРАЖЕННЯ ГОСПОДНЄ
- 20 Пт Писання Преподобія. Прп. Пимена Баргостворливого
- 21 Сб Прп. Григорія, іконописця
- 22 НдНеділя 9 ніся П'ятд. Тростянецької ікони Богородиці. Ікони «Луцька Покрова»
- 23 ПнМч. Романа Римського
- 24 Вт Прмчч. Василя, Прп. Феодора Острозького
- 25 Ср Сщмч. Олександра Команського
- 26 Чт Прп. Максима Спов.
- 27 Пт Прп. Феодосія Пещер.
- 28 Сб УСІНІННЯ БОГОДИЦІ
- 29 НдНеділя 10 ніся П'ятд. Писання свт. Усінина.
- 30 ПнМчч. Мирона, Павла
- 31 Вт Мч. Діонісія. Свт. Іоана Константинопольського

СЕРПЕНЬ

ЛЮТИЙ

- 1 ПнПрп. Макарія Великого
2 ВтПрп. Евфимія Великого
3 СрПрп. Максима Слов.
4 Чт Ап. Тимофія. Прмч. Анастасія Мч. Євгенія
5 Пт Сщмч. Климента Анкирського
6 СбПрп. Ксенії, Мч. Іоана Казанського
7 **Надвечір'я 35 ніся П'ятд.**
Свт. Григорія Богослова.
8 ПнПрп. Марії, Іоана, Мч. Петра
9 Вт Перенесення мощей свт. Іоана Золотоустого
10 СрПрп. Феодосія Тотемського Золотоустого
11 Чт Сщмч. Ігнатія Богоносця. Мч. Романа
12 Пт Собор свт. Василя Великого, Григорія Богослова та Іоана Золотоустого
13 Сб Мч. Віктора
14 **Надвечір'я 36 ніся П'ятд., про Захара**
15 П'ЯСТРІЕННА ГОСПОДНЄ
16 Вт Праведних Симеона Богоріємця й пророцині Анни
17 СрПрп. Миколая Студійського
18 Чт Мч. Арафії. Свт. Феодосія Чернівецького
19 Пт Мчч. Христини, Максима, Марії
20 СбПрп. Луки Емладського
21 **Надвечір'я про митаря і фарисея.**
22 Пн Мч. Никифора
23 Вт Блгв. кн. Анни Новгородської. Мч. Вазентини
24 СрПрп. Димитрія Прилуцького. Пав. Феодора
25 Чт Свт. Олексія Київського
26 Пт Блгв. кн. Константина Острозького
27 Сб Півноап. Кирила, учителя слов'янського
28 **Надвечір'я про блудного сина.**
Прп. Пафутія, затв.



Фото уггс.клев.па.

БЕРЕЗЕНЬ

- 1 ПнМчч. Павла, Іллі
2 ВтПрп. Феодора Мовчальника
3 Ср Свт. Льва Римського
4 Чт Мчч. Максима, Феодота (Богдана)
5 Пт Блгв. кн. Ярослав Мудрого
6 Сб **Субота поминальна**
(м'ясолусна)
7 **Надвечір'я м'ясолусна, про Страшний суд.** Прп. Афанасія
8 ПнТиждень сирій (масляний)
9 Вт Перше і друге знайдення гави Іоана Предтечі
10 Ср Свт. Тарасія Константинопольського
11 Чт Свт. Порфирія Грязького
12 ПтПрп. Прокопія Декаполіта
13 Сб Свт. Арсенія (Матцевича)
14 **Надвечір'я сиропусна, прощана.**
Згадування Адамового винняна. Прмч. Євдокії. Мч. Антонія
15 ПнСвт. Іова (Борецького) **Початок вел. посту**
16 Вт Мчч. Евтропії, Клеоніка
17 Ср Мчч. Павла і Юліані
18 Чт Мч. Іраїди. Прп. Марка
19 Пт **Безякої** (Ченстоховської) Ікони Божої Матері
20 Сб Вмч. Феодора Тирона
21 **Надвечір'я 1 вел. посту.**
22 Пн40 **сезвстійських мчч.**
23 Вт Мчч. Діонісія, Павла, Віктора, Пав. Тарасія
24 Ср Свт. Софронія Єрусалимського Леоніда, Галини.
25 Чт Свт. Давидова
26 Пт Мчч. Олександра, Христини
27 Сб Блгв. кн. Ростислава-Михайла Поминання померлих
28 **Надвечір'я 2 вел. посту.**
Свт. Григорія Палами
29 ПнСщмч. Олександра Римського
30 ВтПрп. Олексія, чоловіка Божого
31 Ср Свт. Кирила Єрусалимського

ТРАВЕНЬ

- 1 Чт Мч. Дарії. Прав. Софії
2 ПтПрп. Іоана, Сергія. Мчч. Світлани, Віктора, Олександри
3 СбПрп. Якова. Свт. Кирила Катанського
4 **Надвечір'я 3 вел. посту.**
Поминання померлих
5 ПнМч. Лідії. Прав. Василя Мангазейського
6 Вт Свт. Артемія Солунського
7 **Ср ВЛГОВІЩЕННЯ**
8 Чт Собор архангела Гавриїла
9 Пт Мч. Феодосія. Прп. Іоана Прозорливого
10 СбПрп. Іларіона Нового
11 **Надвечір'я 4 вел. посту.** Прп. Іоана **Ліствинника**
12 ПнПрп. Іоана Ліствинника
13 Вт Сщмч. Іпатія, св. Гангрського.
14 СрПрп. Марії Єгипетської
15 Чт Мч. Полікарпа
16 ПтПрп. Микити, Мч. Феодосії
17 Сб **Похвала Пресвятої Богородиці.**
Прп. Іосифа Бартоломеєвського
18 **Надвечір'я 5 вел. посту.** Прп. Марії **Єгипетської.**
19 Пн Свт. Мефодія Моравського
20 Вт Блгв. Петра (Сатайданого)
21 СрПрп. Руфа, затв.
22 ЧтПрмч. Вадима
23 Пт Мчч. Максима, Олександра
24 Сб **Воскрешення прав. Лазаря.**
25 **Надвечір'я 6 вел. посту.** **ВХІД ГОСПОДНІЙ У ЄРУСАЛИМ**
(Вербний)
26 Пт **Страшний тиждень.** **Вел. понеділок**
27 Вт **Вел. вівторок.** Мчч. Антонія, Евстафія (Оста)
28 Ср **Вел. середа.** Мчч. Анастасії, Андрія, Віктора
29 Чт **Вел. четвер.** **Спомин Тайної вечері.** Мчч. Ірини, Леоніда, Галини
30 Пт **Вел. п'ятниці.** **Спомин страстей Господа Ісуса Христа.**
Прп. Олександра Свірського

КВІТЕНЬ

- 1 Чт Мч. Дарії. Прав. Софії
2 ПтПрп. Іоана, Сергія. Мчч. Світлани, Віктора, Олександри
3 СбПрп. Якова. Свт. Кирила Катанського
4 **Надвечір'я 3 вел. посту.**
Поминання померлих
5 ПнМч. Лідії. Прав. Василя Мангазейського
6 Вт Свт. Артемія Солунського
7 **Ср ВЛГОВІЩЕННЯ**
8 Чт Собор архангела Гавриїла
9 Пт Мч. Феодосія. Прп. Іоана Прозорливого
10 СбПрп. Іларіона Нового
11 **Надвечір'я 4 вел. посту.** Прп. Іоана **Ліствинника**
12 ПнПрп. Іоана Ліствинника
13 Вт Сщмч. Іпатія, св. Гангрського.
14 СрПрп. Марії Єгипетської
15 Чт Мч. Полікарпа
16 ПтПрп. Микити, Мч. Феодосії
17 Сб **Похвала Пресвятої Богородиці.**
Прп. Іосифа Бартоломеєвського
18 **Надвечір'я 5 вел. посту.** Прп. Марії **Єгипетської.**
19 Пн Свт. Мефодія Моравського
20 Вт Блгв. Петра (Сатайданого)
21 СрПрп. Руфа, затв.
22 ЧтПрмч. Вадима
23 Пт Мчч. Максима, Олександра
24 Сб **Воскрешення прав. Лазаря.**
25 **Надвечір'я 6 вел. посту.** **ВХІД ГОСПОДНІЙ У ЄРУСАЛИМ**
(Вербний)
26 Пт **Страшний тиждень.** **Вел. понеділок**
27 Вт **Вел. вівторок.** Мчч. Антонія, Евстафія (Оста)
28 Ср **Вел. середа.** Мчч. Анастасії, Андрія, Віктора
29 Чт **Вел. четвер.** **Спомин Тайної вечері.** Мчч. Ірини, Леоніда, Галини
30 Пт **Вел. п'ятниці.** **Спомин страстей Господа Ісуса Христа.**
Прп. Олександра Свірського

- 1 Сб **Вел. субота.** Прп. Іоана. Мч. Віктора
2 **Надвечір'я ХРИСТОВЕ ВОСКРЕСІННЯ.**
3 Пн **Великодній тиждень.** **Світлий ПАСХА (ВЕЛИКДЕНЬ)**
4 Вт **Світлий вівторок**
5 Ср **Світла середа**
6 Чт **Світлий четвер.** Вмч. Юрія (Георгія) **Переможця**
7 Пт **Світла п'ятниця.** Ікони **Богородиці «Живоносне Дзерело»**
8 Сб **Світла субота.** Ап. Іван. Марка
9 **Надвечір'я.** **Надвечір'я 2 ніся Пасхи.**
10 ПнПрп. Стефана Володимир-**Ан. Оми.**
11 Вт **Радоніяця** (Проводи, поминання **Волоського**)
12 СрПрп. Амфілохія Почаївського **померлих**
13 Чт Ап. Якова Заведзевого
14 Пт Сщмч. Макарія Київського
15 Сб Блгв. кн. Бориса і Гліба
16 **Надвечір'я 3 ніся Пасхи.**

5 питань про українське Різдво

● **ХРИСТОС НАРОДИВСЯ! СЛАВИМО ЙОГО!** Є в нас зимовий період, що нагадує про

велику подію — народження Боголюдина, Ісуса Христа. «Ой радуйся, земле!», —

розспівають святкові емоції колядники поміж небожних людей. Ті, хто вже скуштував не одну кутю, діляться з молодшими найтретнішими стодами, творячи феномен, який науковці аналізують як зв'язок поколінь та невмирущість народних традицій

Оксана КОВАЛЕНКО

Різдво в українській родині сьогодні й ще якийсь пів століття тому дуже різняться. Навіть найстатичніші традиції набвають нових граней, пропускаючи крізь себе здобутки й втрати кожного покоління. У наших добірці — п'ятірка найцікавіших моментів відзначення цього свята

1. ЩО СПІЛЬНОГО МІЖ ДІДУХОМ І ЯЛИНКОЮ

Обидвоє прикрашали українські хати в Різдвяні свята. Правда, дідух — подих істинної національної традиції, а ялинка — данина європейській моді середини XIX століття-

тя. Сніп-рай, коляда, колідник, дідо, дідошок — так іменували особливий останній обжинковий сніп. Дідух як символ доброго врожаю, миру й злагоди в родині та пам'яті про предків пелли і колосків різних зернових, передусім пшениці й жита. Вірили, що приносить у дім усе найліпше, тож приказували: «Дідух до хати — біда із хати». Такою ж доброю силою з часом (з розвитком міст, де поля із зерновими годі знайти) стали наділяти вічнозелені дерева. За даними істориків, ялинки поширилися в Києві з кінця 1840-х років, а в 1850-ті стали вже помітним явищем міського побуту. Тобто їх ставили в осе-

Готують кутю з молитвою: «Свята кутя, благослови всю родину на щасливе життя».

Фото: prolv.com

«І Святвечір у хаті, і з медом кутя...»

Кутя

● СМАЧНОГО!

Приготування пердріздвяної вечері – то справжнє марічне діїство. На неї традиційно збирається вся родина. І не важливо, що в оселі витає аромат смаколиків, приготованих до свята, а на столі лиш пісні страви, бо ж Святвечір припадає на останній день Липливік. Головне – налаштуватися морально, задалегіть навести лад не тільки в домі, а й у думках, залишивши позаду клопоти, образи, тривоги й негатив. І з чистими помислами приступити до трапези, що розпочинається після появи на небі першої вечірньої зорі!

«ПАНСЬКА»

Інгредієнти: 2 скл. пшениці, 50 г цукрату, 0,5 скл. волоських горіхів;

0,5 скл. маку, мед за смаком.

Приготування. Пшеницю добре

промити і замочити на 2–3 години.

Варити на повільному вогні до готов-

ності. У воді розчинити мед за смаком,

залити кашу медовим сиропом. Горі-

хи подрібнити й обсмажити. Додати

до пшениці цукати, горіхи і добре пе-

ремішати, настоювати 2–3 години.

ПО-ЖИТОМИРСЬКИ

Інгредієнти: 1 скл. пшениці,

по 0,5 скл. маку, горіхів, курати та ро-

дзинок, 0,5–1 скл. виноградного соку,

1 ст. л. меду, 1–2 ст. л. катору.

Приготування. Пшеницю за-

мочити на 2–3 години у холодній

воді, після чого відціджують, залива-

ють окропом і варять до готовності

на повільному вогні. У кашу дода-

ють розтертий мак, запарені на пів-

Варіантів її приготування — безліч, але незмінним залишається те, що вона — один із головних атрибутів Святвечора. Основні складові страви — зерно, мед і мак — мають символічне значення: зерно нагадує про воскресле життя, мед — знак здоров'я і благополучного побуту, мак — достатку в родині. Нині до куті додають ще й розпарені родзинки, горіхи, джехо — різноманітні сухофрукти і навіть шоколад. А ще в кожному регіоні — свій рецет цієї страви. На Житомирщині, приміром, готують навіть «п'яну» кутю, а на Полтавщині в неї ллють узвар

години роздінки, подрібнені горіхи і курат, виноградний сік, мед і вино.

З РОДЗІНКАМИ ТА ІНЖИРОМ

Інгредієнти: 250 г пшениці, 150 г

роздінки, 150 г інжиру, 100 г меду.

Приготування. Пшеницю зварити

до розм'якшення, але щоб зерно зали-

шилася цілими. Ізюм та інжир добре

промити, залити холодною кип'яче-

ною водою і дати їм набухнуть. Інжир

нарізати шматочками. Все змішати,

додати мед.

ПО-ПОЛТАВСЬКИ

Інгредієнти: 2 скл. пшениці, 4 скл.

води, узвар за смаком.

Приготування. Пшеницю пере-

брати й промити, залити на неї холодо-

ною водою в пропорції 1:2, вранці зва-

рити на повільному вогні. Готову кашу

залити соляним концентрованим

узваром з яблука, груш і чорносливу

до консистенції густого супу.



Фото 1000.меш.

БУЖЕНИНА «МЕДОВА»

Фото mlachub.

Мабуть, кожна господиня до свята запікає великий шматок м'яса – це, як мовлять, класика. За цим рецептом буженина виходить соковита й ароматна

Інгредієнти: 1 кг свинини, 350 г моркви, 3 ст. л. меду, 6–7 зубочків часни-

ку, лучок зелені, 5 лавро-

вих листків, сіль, хмелі-сунелі та чорний мелений перець

– за смаком.

Приготування. Свинину найкраще вибирати жирну,

приміром осяшок. М'ясо промити й обсушити, зробити

глибокі надрізи і нашпигувати часником та морквою, нар-

завши їх тонкими пластинками. Натерти свинину сумішшю

солі, спецій та меду, заронтути у фольгу і маринувати так

до 200°C духовці приблизно 1,5 години. Охолодити буже-

нину у фользі, тоді знати її й нарізати м'ясо попередчим

скибочками. Подавати, прикрасивши зеленнюю.

РУЛЕТ ІЗ КУРЧАГО ФІЛЕ З БЕКОНОМ ТА СИРОМ

Фото budpad.in.

М'яких страв на святковому столі особливо якщо вони незвичні, оригінальні і смачні

Інгредієнти: 0,5 кг курячої грудинки, 200 г бекона, 200 г плавленого

сиру, 1 ст. л. олії, чорний мелений перець та сіль –

за смаком.

Приготування. Філе відіти, посолити й попередити,

на кожен шматочок курятини покласти по тонкій скибочці

бекона та плавленого сиру. Згорнути рулетиком і скріпити

зубочисткою, щоб при запіканні вони не розпалися (мож-

на також скористатися являниткою, обмотавши нею рулетик).

Викласти на змащене деко і запікати у розігрітій до 200°C

духовці протягом 20–25 хвилин. Подавати, порізавши

рулет на тонкі скибочки.

КРУЧЕНИКИ «УЖГОРОДСЬКІ»

Фото slovech.co.

Такі м'яси завивають! Класика української національної кухні. Щоправда, кожна господиня вносить у них власну родзинку

Інгредієнти: 0,5 кг яловичого вирізки, 100 г сала, 3 яйця, 1 ст. л. смальцю, 1 со-

лоний оріок, 1 картоплина, 2 ст. л. борошна, 0,5 ч. л. ме-

леного чорного перцю, сіль.

Приготування. М'ясо розрізати на 4 плаські шматки за-

вбільшки з долоню, відіти, посолити й попередити. Оріок,

сало, 2 зварені круто яйця, картоплю нарізати соломкою.

МЛИНЦІ «ЧЕРВОНИЙ ВЕЛБЕТ»

Фото cooktam.net.

Хоча млинці багаті хто не вважає святковою стравою, та ці – виняток!

Інгредієнти: 3 яйця, 0,5 л молока, 1 скл. борош-

на, щіпка солі, 1 ст. л. цу-

кру, 1 ст. л. какао-порошку,

дрібка чорного барвни-

ка або трохи вишневого

соку, 0,5 кг сиру або сирко-

вої маси, 3 ст. л. цукрової пудри, шоколадні краплі, чорний

шоколад.

Приготування. Яйця, молоко, борошно, цукор, сіль,

какао змішати в комбайні до однорідної маси. Додати

барвник. Залишити тісто на 30 хвилин, а потому сковорід-

ку нагріти вершковим маслом і випікати тоненькі млинці.

Тримати в теплій духовці або накривати об'ємною криш-

кою, щоб не засохли краплі. Для яловичини приготуйте сирну

масу з шоколадними краплями, додавши цукрову пудру.

Готові млинці полийте рідким шоколадом і прикрасьте

ПЕЧИВО «ГОРІШКИ»

Фото food.ua.

Якщо ви маєте спеціальну форму, то справа ця зовсім не складна – потрібне лише часу і терпіння. Зaubоки допоможуть і діти, адже готувати власноруч купинарні шедєври так цікаво!

Інгредієнти: 250 г маргарину, 3 сирі жовтки,

0,5 скл. цукру, 0,5 ч. л. соди,

1 ст. л. оцту, 3–3,5 скл. борошна, ванільний цукор, 1 банка

згущеного молока, 200 г масла.

Приготування. Маргарин перетерти з 3 склянками

борошна. Додати яєчні жовтки, збиті з цукром, соду, пога-

шену оцтом, ванільний цукор і вимісити м'яке еластичне

тісто, при потрібі доосипаючи трохи муки. Повивіліюва-

ти з нього невеличкі кульки (діаметром близько 2 см),

розкласти їх у заглибленнн форм (змашувати форму не

треба, адже в самому тісті достатньо жиру), притиснути

кримкою і пекти на газівій конфорці до рум'янозого ко-

ляру. Готові половинки «горішків» витрусити з форми в

миску і накладати нову порцію кульок. Варені й охоло-

джені згущене молоко збити з маслом, додати щіпку ва-

ніліну, подрібнених волоських горіхів, добре вимішати і

нананити цією сумішшю випечені «шкаралупки» і зліпити

их попарно.

«Бо придуть до тебе три празники в гості...»

● СМІШЛИВЕ! В очікуванні Новорічно-Різдвяних свят ми знову і знову

відчуваємо піднесення й особливий трепет, бо ж уже зовсім скоро міста і села звеселятиме гомін колядників, що йтимуть від хати до хати з радісною звісткою і славитимуть народження Божого Сина. А тим часом господарі прибирають оселі, обдумують подарунки, планують закупи, складають празничкові меню. Сподіваємось, у наші добріці кожна знайде для себе підказку чи цікаву ідею для щедрого частвування

«РІД ДОСТАТКУ»



фото otoh.com.ua

Колі ж, як не в Новорічно-Різдвяний період приготувати салат із такою символічною назвою? Зусміхайтеся та з «Ротом достатку»!

Інгредієнти: 200 г

індиного або курячого філе, 3-4 картоплини, зварені! «в мундирі»,

200 г твердого сиру, 1 цибулина, оцет, цукор, олія, майонез, сіль.

Приготування. Обсмажте, присоливши, на олії м'ясо, порізане шматочками, до готовності. Цибулю по-

кряйте півкільцями, залийте маринадом із 2 столових ложок оцту, 1 чайної ложки цукру та дрібки солі і зали-

ште на 30-40 хвилин. На дрібну тертку потріть окремо варені яйця, сир, вблукко і картоплю. На паску тарілку

чи блюдо викладіть м'ясо у формі рогу, змастіть майонезом, наступний шар – цибулю та вблукко – також про-

мажте. Далі висипте сіночком майонезу, викладіть корейську моркву і терту картоплю, змастіть

майонезом. Зверху посипте тертим сиром. Загладьтеся тільки оздобити салат на власний смак.

«НАПОЛЕОН»



фото smakalife.com

Закусочний торт з овочево-м'ясною начинкою як альтернатива соляному стане окрасою святкового столу, і гості не оминуть його своєю увагою

Інгредієнти: 6 кор- жив для торта Наполеон,

0,5 кг грибів, 3 філе курячих, 3-4 яйця, 300 г майонезу, 100 г твердого сиру, 1 цибулина, зелень.



фото anews.com

Таку смакоту з морепродуктами не приготуєш на будень, однак на Новий рік чи Різдво хочеться чогось незвичайного. Смак цього салату справді відповідає його назві

Інгредієнти: 200 г заморожених креветок, 200 г крабових паличок, 200 г кальмарів, 6 яєць, 6 ст. л. майонезу чи натурального йогурту, сіль до смаку, 1 збичик часнику (за бажанням), червона ікра для оздоблення.

Приготування.

Креветки розморозити, промити, вкинути в киплячу воду і варити 2-3 хвилини. Важливо їх не переварити, щоб не стали «гумовими». Охолодити й очистити від панцирів. Розморозити кальмари вики- с- ти в друшляк, обдати окропом, поставити під струмінь холодної води і швидко зняти півки. Покласти кальма- ри в каструлю з підсоленою киплячою водою і варити впродовж 1-2 хвилини, охолодити й нарізати тонкими півкільцями. Круто зварені яйця остудити, почистити, відділити білки і пократити їх соломкою (жовтки можна використати для іншої страви). Крабові палички тонко нарізати. Змішати всі інгредієнти, посолити, заправити майонезом чи натуральним йогуртом і вимішати. За ба-

зубчик часнику, пропустивши його через прес. Подава- ти салат, прикрасивши його червоною ікрою.

4. ВІТАТИ МОЖУТЬ ТІЛЬКИ ХЛОПЦІ

За повір'ями, жінки не приносять щастя. Тому першим до хати на Новий рік має зайти чоловік, бажано малий хлопчик. Тоді в домі буде щастя. Перших посвляників просили сісти в хаті: «Сядь же у нас та посидь, щоб усе добре садилось: курпи, гуси, качки, рої та старости!».

5. ЗА ВІШУВАЛЬНИКАМИ ВІТАЛИ ЗРАІ СОБАК

Хлопців господарі обдаровували вблукками, ліщинювими горіхами, гарбузовим чи соняшниковим насінням. Тих, хто приходив пізніше, вгощали гречаними млинцями. Зрозуміло, що всього того добра мали посвлячники не могли одразу з'їсти. Отож найменш смачні гречаники хлопці віддавали собакам. Власне тому іноді за групом посвляників бігала зграя псів: розумні тварини знали, що матимуть поживу.

7. НА СВАТЯ РОБИЛИ БАБУ

ли, в інших місцевостях (зокрема на Поліссі) ним підв'язували фруктові дерева, щоб добре родили.

Окрім діда, у деяких місцевостях України готували й бабу. До хати вносили обережок соломки і застеляли нею підлогу. Це і називалося «робити бабу». Вважали, що це символізує добрі душі прашурів, які оберітають врожай від повеней, граду, бурі, вогню тощо.

Перших посвляників просили сісти в хаті: «Сядь же у нас та посидь, щоб усе добре садилось: курпи, гуси, качки, рої та старости!».**6. ДІДУХА ВИГОВЛЯЛИ З ПЕРШОГО ЗАЖИНКОВОГО СНОПА**

Цю найпопулярнішу символіку передкуди називали Сномом-вечерю, господарня випроваджуювали дідів з хати. Тоді перед главою сімейства клала на стіл стійки хліба й пироги, щоб його не було видно. Носили з оселі. Іноді його сплюювали кути (в ніч з 13 на 14 січня) дідуха ви-предка — діда. Напередні Щедрої раєм. Він символізував сільськогосподарство. Він символізував сільськогосподарство.

8. ХОВАЛИСЯ ЗА ПИРОГАМИ

Перед тим як почати святкову вечерю, господарня випроваджуювали дідів з хати. Тоді перед главою сімейства клала на стіл стійки хліба й пироги, щоб його не було видно. Тоді дітей запускали в дім.

10. ПРИНІРОВАЛИ КОНЯ ЧИ БИЧКА

Поліські господарі на свято запрягли у сани молодця, ще добре не об'їжджену тварину і їздили селом. Усіх зустрічних запрошували пока-татися. Це робилося для того, щоб приноровити коня чи бичка. Після такого обряду вважали, що тварина вже готова до сільськогосподарських робіт.

9. ПІД СТЕЛЮ ВІШАЛИ «ПАВУКА»

Ного робили із соломки. Тіло комах утворювали ромбики та трикутники, ніжки — соломинки, які обмотували різнокольоровим папером. «Павука» вішали під стелею на кінецьку волосину. Потіки повітря, що потрапляли в хату (гарячі від печі, холода іні від вхідних дверей) змушували обертатися цей оберег. Складалися враження, що він живий. Павуки були бажаними в оселі, бо люди вірили, що вони заснували світ.

(ліна КОСТЕНКО).

«Вже рік старий за обрії пливе,
Уже і Новий стоїть на видокрузі.
Хай у Новому буде все нове,
— старі лиш вина, істини і дурзі».

фото ukr.media.

10 фактів про святкування Старого Нового року

● **СІУ, ВІНО, ПОСІВАНО!** На цей день припадає одразу три свята: Василь Великого, обрізання Господнє та власне Новий рік за старим стилем літочислення

Сергій НАУМЧ

1. СВАТІЙ, ЯКИЙ САМ НАПИСАВ ОСОБИВ ЛІТУРГІЮ

Відомо, що архієпископ Капатадо-кіський Василь був аскетом, бого-словом, автором кодексу чернечо-го життя. Йому приписують вислів: «Скільки віднімеш від тіла, стільки додаєси сили душі!». У церквах цього

2. ПЕРЕД НОВИМ РОКОМ МИРИЛИСЯ

Є традиція напередодні цього свята попросити пробачення у тих, з ким побив горшки, щоб жити в мирі і злагоді. Окрім того, хлопці, які дня проводять особливе богослу-жіння. Літургію написав сам Василь Великий.

3. ЧИМ ТРЕБА ПОСІВАТИ?

А ще святаго Василя вважали покровителем землеробства. Влас-не тому головним обрядом на свя-ті було засівання зерном. Засівали оселею тільки житом, у крайньому випадку — пшеницею. У наш час юні посівальники стали використо-вувати значно більший асортимент зернових, іноді навіть крупи (гречку, перловку тощо).

«Вертеп, колядки і смачна кутя – це символ віри нашого життя».

Фото Ladna-kobleta.com.ua



вони застигли. Подавати, нарізавши невеликими шматочками.

Допечі. За бажанням до начинки можна додати кілька зубочків часнику, це зробить її більш пікантною. Якщо ви не прихильник майонезу, змішайте його сумішшю сметани і 0,5 ч. л. ріпчиці.

ГАРБУЗОВІ МЛИНЦІ З КУРЯЧИНОЮ, СИРОМ ТА ГРИБАМИ



ФОТО: COOKAMA.NET

Інгредієнти: 350 г курячого філе, 2 цибулини, 4 ст. л. олії, 200 г печерниць, 120 г твердого сирного сирку, пекунг, 0,5 л молока, 3 яйця, 1 скл. борошна (неповна), 2 ст. л. олії, 1 ч. л. солі, 1 ст. л. цукру, 5 ст. л. гарбузового пюре.

ПРИГОТУВАННЯ

Крім сіллю, додати борошно, гарбузове пюре та добре розтерти до однорідної маси. Влити 5–6 столових ложок молока та знову розтерти добре. Дати дозріти постулово молоко, збиваючи, аж поки тісто стане досить рідким. Нарікати додати олію. Вилкати то-ненькі млинці на гарячій пателі.

Філе відварити у підсоленій воді зі спеціями, вистудити у бульйоні, нарізати невеликими шматками. Цибулю зати невеликими шматками. Цибулю пократи кубиками й підсмажити до напівготовності, всипати подіюючи, ще печерці та готувати, помішуючи, ще 7–8 хвилин. Твердий сир накрвати невеликими шматками. Всі інгредієнти начинки подіювати в кухонному комбайні або пропустити через м'ясорубку, посолити й поперчити, добре вимішати. Намастити млинці та скрутити їх трюбочками.

«ВЗЛІККИ»



Інгредієнти: 250 г борошна, 1 скл. молока, 4 яйця, 3 ст. л. олії, 1 ст. л. цукру, дрібка солі, 1 скл. води,

250 г сирку, 1 перець болгарський, 3 солоні орки, кілька гілочок кропу, 1–2 зубки часнику.

ПРИГОТУВАННЯ

Олію змішати з цукром, додати зетга збити яйця. До молока влийте гарячу воду, всипте сіль. Змішайте половинну молочної суміші з олією та яйцями. Борошно просійте в миску, влийте до нього яєчну масу і перемішайте до однорідності. Поступово додавайте в тісто решту молока з водою і ретельно вимішуйте до консистенції вершків. Накрийте миску рушником і залиште на 20 хвилин при кімнатній температурі. На розпечену сковороду виливайте по пів ополоника тіста. Плавню повертайте й пательню, розподіліть тісто рівномірно по всій площині і смажте протягом хвилин на середньому вогні, переверніть і смажте ще 30 секунд. Готові млинці викладіть на тарілку, остудіть до кімнатної температури.

Сир перетріть через сито. Болгарський перець очистіть і наріжте невеликими кубиками. Солоні орки через прес, а кріп дрібно посчіть. Все додайте до сирку, посоліть, поперчіть і вимішайте. Викладіть на млинці по 1,5 ст. л. начинки, розмажте її, не доходячи до одного краю 3–4 см. Згорніть млинці у трюбочку і скрутіть її равником. Вільний край загніть у центр равлика. Сформуєте так усі «взлікки».

«Вареники-хваленики, усі вас хвалять, та не всі варять»

Цю справу готують на Щедру вечір не впад-ков. Одні з традиційних і нацтарпих вороджін

– на варениках. За тми, з якою начинкою подають ся вареник за святковим столом, можна відгадувати чого чекають від майбутнього року

«ЗЕЛЕНІ»

Інгредієнти: 600 г борошна, 1 скл. молока, 1 яйце, дрібка солі, 0,5 кг вареного м'яса, 1 цибулина, 3–4 зубки часнику, невеликий пучок кропу.

ПРИГОТУВАННЯ. Збити яйце з цілєю солю, влити молоко, всипати

дрібно посічену зелень, перемішати і залишити на 20–30 хвилин, тісто і залишити на 20–30 хвилин, накривши рушником або харчовою плівкою.

М'ясо разом із підсмаженою цибулею і часником пропустити через м'ясорубку, посолити, поперчити, додати трішки бульйону. Тісто розкачувати дуже тонко, вирізати склянкою кружечки, начинити їх фаршем та скріпити краї, формуючи вареники або пельмені. Варити в підсоленій воді з лавровим листком. Подавати під соусом із розтопленого вершкового масла, подіюненого часнику і меленого перцю або з кетчупом.



ФОТО: EDIDOMA.IT

«ГРЯНДІ» З КАПУСТОЮ

Інгредієнти: для тіста – 3 скл. борошна, 1 скл. кислого молока, 0,5 ч. л. солі, для начинки – 0,5 кг капусти, 1 морквина, 1 цибулина, 2 ст. л. олії, сіль до смаку.

ПРИГОТУВАННЯ. Ця страва на вилд не схожа на вареники. Та й готувати її набагато простіше. А на столі такі вареники значно красивіші. Смакують вони із вареним чи печеним м'ясом.

Капусту нашаткувати, моркву поперчити, додати моркву і капусту, пропустити все разом і залишити, додати моркву і капусту, тонко розкачати його, викласти на зати шматочками по 4 см. Виставити влибюку сковорідку на розігрів, залити окропом більш ніж на половинну висоту рупетків. Підсолити, накрити кришкою і варити на середньому вогні близько 10 хвилин або запекти в духовці до готовності.

ФОТО: JISLY.COM.UA



«Щедрий вечір, добрий вечір добрим людем на здоров'я!»

ТЕРИН «СВЯТКОВИЙ»



ФОТО ІВЕТТА.НА

Інгредієнти:

500 г курячого
філе, 300 г курячої
печінки, 100 г пече-

риць, 3-4 збички
часнику, цибули-

на, 1 яйце, 100 мл
вершків, 2 ст. л. олії,

смушки бекону, сіл'

перець.

Приготування.

Для начинки на олії

обсмажуємо подрібнений часник і цибулю, покрань

півкільцями. Печінку ріжемо довгими смужками й

тушкуємо з цибулею й часником. Подаємо печериці,

нарізані тонкими пластинками, солимо, перчимо і

смажимо до готовності. Тим часом дрібно нарізаємо

куряче філе, додаємо яйце та вершки, солимо й вимі-

шуємо фарш. Форму для запікання внахлюпуємо

смушками бекону, викладаємо шарами: половину

фаршу, тоді начинку й накриваємо другою полови-

ною фаршу. Зверху знову кладемо смужки бекону та

закриваємо фольгою. Встановлюємо форму в глибшу

жаростійку ємкість із водою, щоб під час приготуван-

ня терин не підгорів. Запікаємо протягом години за

температурі 180°C. Залишаємо вистигнути, а

тоді ставимо терин у холодильник на 10-

12 годин. Подаємо із зеленню й овочами.

ФОТО ВОЛН.ОРГ.НА



наслідня та монети

часник, конопляне

а біля них – обереги;

лежати один на одному,

Усього вечора мали

– Маланку та Василья (на фото). Буханці упродовж

наші предки випікали обрядові хлібини-символи

шинку, млинці, вареники, голубці, рибу. А ще

регіону, але майже скрізь готують ковбасу та

Меню Щедрого вечора різниться залежно від

запікали поросю, аби показати свій достаток.

бути з м'ясом, а не пісний. Заможні господарі

пирогів. Обов'язково подавали борщ, і він мав

страв особливо місце посідають кутя, узвар і

на наступний рік. Серед основних ритуальних

отримані впродовж року дари і просити нових

– таким чином родина висловлює подяку за

столі «ломлять ся» від усіляких смаколиків

сім'я у прийдешньому році. Тож цього дня

скупішими будуть наїдки, тим гірше житиме

свято, що приваблює добробут, а значить, чим

багатим столом зі смачними стравами, бо це

називають Щедрим, а саме відзначають його за

світанку наступного дня і змінює Василья. Вечір

Маланка починається ввечері 13 січня, а на

є й давніша назва – свято Маланки і Василья.

У Старого Нового року

● **НЕХАЙ СМАКНЕ!**



● Золоті слова Вітаю вас! Мої дорозі сини і дочки, звертається до вас СВЯТИЙ МИКОЛАЙ

Запитаєте, чому це я пишу до вас, і навіть зазвичай усе відбувається зовсім навпаки? І справа, ви часто допомагаєте своїм дітям писати до мене листи, а потім радяцькома забирате їх із підвіконня і ховаєте в потаємні кюбочки — на згадку. Але сьогодні я вирішив порушити традицію, бо маю що вам сказати.

Більшість ваших мам в силу своєї дитячої ніжності просять у мене іграшки і солодощі. Але дехто з них, особливо ті, котрим уже довелось зазанати недитячий проблим, мріють про здоров'я для себе чи своїх близьких або просто про мир. Просто про мир — замисліться над цим! Невже ви не розумієте, що здійснення цих мрій багате в чому залежить і від ваших дій?

Дехто з вас перед святом Миколая поспішає до крамничця, щоб потішити сина чи доньку новою дорогою іграш-

кою або модним одягом. Але чому в ці миті ви не думаєте про тих дітей, які ведуть важку боротьбу за життя? Ви готові придати чергову неопорі-бну забавку для своїх дитини, але вам шкода поділитися кількома гривнями з тими, хто цього напевду потребує!

Миколай повинен прийти до всіх, а не лише до обраних.

Ви несете подому пакунок із дорозим іграшковим песиком, який уміє гавкати і пересуватися по кімнаті. І в цей же час не помічаєте маленьького бездомного кошеняти, голондого і наляканого, кже безнадійно тремтить біля вашого під'їзду! Щоб потішити близьких, замовляєте не дешевиі закордонні цукерки,

● АНЕКДОТИ

— Софочко, що ти зробив, якщо

))) :)) :))

я тобі ненапоком зраджув?

))) :)) :))

— Напишу на твоєму надробку: «У нього було світле майбутнє, але він

))) :)) :))

виграв світлу пам'ять».

))) :)) :))

— Ти знаєш, я коли виню, нікого не боюся.

))) :)) :))

— Навіть жінки? — До такого ступеня я ще не напивався.

))) :)) :))

— Скажи, а інших ти до мене кохає?

))) :)) :))

— Ну що ти! Так, трохи поважав.

))) :)) :))

— Кохана, що тобі подарувати на Новий рік?

))) :)) :))

— Даруй, що хочеш, головне, щоб хутро красиво відбивалося в діамантах.

))) :)) :))

— Жіночко, ви готувати вмієте? — Я дуже смачно піжув ковбасу.

))) :)) :))

Вікторія ЧОРНИЙ, tvivsvit.com.ua

Р.5. Не показуйте дітям цього листа. Покажіть їм гарний приклад!

Брому Святу Миколай.

З вірою у вас і надією на вашу допомогаєа бути чемним.

А ще ви покажете власним дітям, що стане трішки тепліше і затишніше!

Крок у цьому напрямку, то в світі зробить хоча б один малесенький

передсвятковий дні. Якщо кожен із вас

Озирніться навколо і подумайте, кому ви можете допомогти у ці

них. Озирніться навколо і подумайте, кому ви можете допомогти у ці

чудові також. Але Миколай повинен прийти до всіх, а не лише до обраних.

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

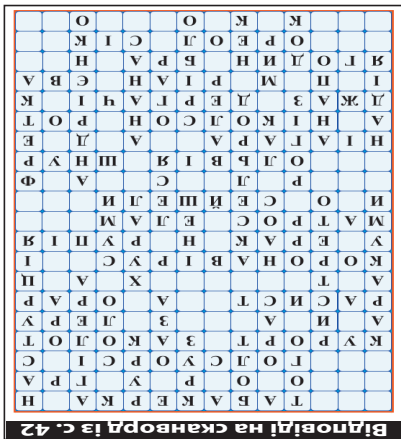
Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити

Я не закликаю вас позбавляти святок своїх сурпузів своїх рідних та близьких, зовсім ні. Подарунки — це чудово, і ваші наміри їх зробити



«Виходжу з води — тепло, і нестримна радість розливається в душу!.. Справжня благодать»

● **ХРИСТОС ХРЕСТИВСЯ В РИЦІ НОРДАН!** ... Вечір 18 січня. Бабуся, збираючись до храму,

бере банку з собою, бо ж цілющої води треба принести для всіх. Надворі мороз, від якого печуть щіки. Однак гріє відчуття якоїсь ейфорії. Під ногами поскрипує сріблястий сніг. На вулиці темно, лише зірки підсвічують дорogu. А потім ми стоїмо у храмі. Лунає спів. Горять свічки. Тримаємо свою посудину вже наготові. Чекаємо цієї священної миті, закарбованої ще у дитячу голівку. Уже надворі морозне повітря сповнюється звуком кришталевих дзвіночків. Священник кропить водою шедро. Дбайливо. Вітає всіх зі святом Водохреща, яке і справді розквітло в душі. І вона заспівала... Невидимою радістю

Людмила ВЛАСЮК

Хрещення Господне — трі-те! завершальне велике свято Різдва-Новорічного циклу і одне з дванадцяти, які безпосередньо пов'язані із земним життям Ісуса Христа. У 30-річному віці Спаситель при-иняв хрещення в ріці Йордан.

**Вважається, що
19 січня, з півночі
до півночі, вода
набуває сили лікувати
тілесні й духовні
хвороби.**

Обряд проводив пророк Іоанн Предтеча, через це його згодом стали називати Хрестителем. Вважається, що 19 січня, з півночі до півночі, вода набуває сили лікувати тілесні й духовні хвороби. Перші згадки про її цілющі властивості містяться в одній із проповідей Іоанна Златоуста: «У це свято всі, зачепнувши води, приносять її додому і зберігають увесь рік, оскільки вона з часом не псується, і протягом



Люди вірять, що у цей день вода очищає душу та тіло.

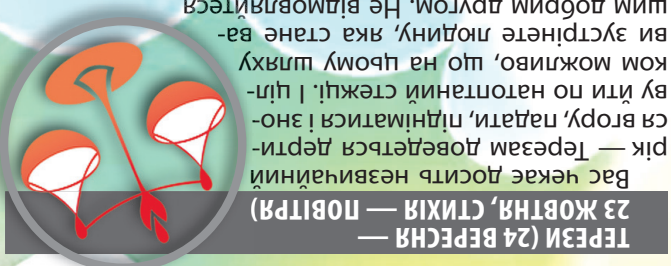
Фото galnet.fm

**Не впускайте у свої
стосунки третіх
осіб, оскільки вони
тільки нашкодять.**

Фото з pikabay.com.ua.

«Моя душа твоя душа така легка, медово-солодко мені від вуст твоїх...» (Олександр Пономарьов).

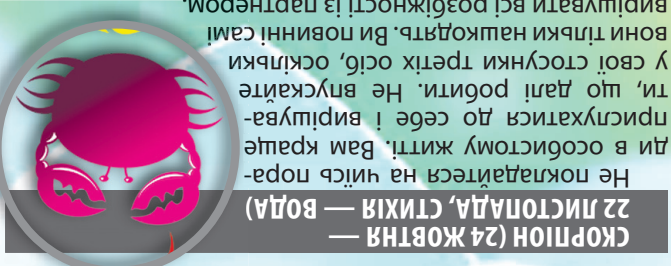
ТЕРЕЗИ (24 ВЕРЕСНЯ — 23 ЖОВТНЯ, СТИХІЯ — ПОВІТРЯ)



Вас чекає досить незвичайний рік — Терезам доведеться дертися вгору, падати, підніматися і знову йти по натовптаній стежці. І цілком можливо, що на цьому шляху ви зустрінете людину, яка стане вашим добрим другом. Не відмовляйтеся від неї!

Дехто з Терезів зрозуміє, що з ним абсолютного не та людина. Можливо, вам захоочеться розівзвати стосунки і розпочати нові. Але, перш ніж це зробити, добре все зважте.

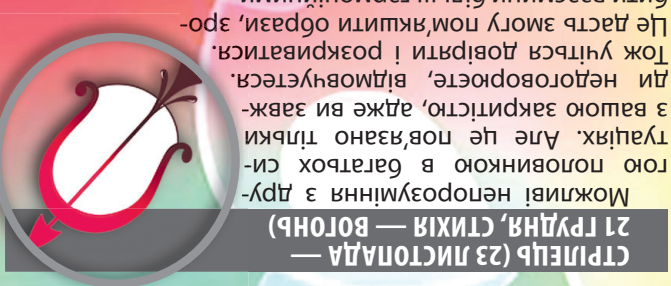
СКОРПІОН (24 ЖОВТНЯ — 22 Листопада, Стихія — ВОДА)



Не покладатися на чийсь поради в особистому житті. Вам краще прислухатися до себе і вирішувати, що далі робити. Не впускайте у свої стосунки третіх осіб, оскільки вони тільки нашкодять. Ви повинні самі вирішувати всі розбіжності із партнером.

Самотні Скорпіони будуть у центрі уваги представників протилежної статі. Насолоджуйтеся цим, але залишайтеся неохитними. Не всі хочуть серйозних стосунків, тому ретельно перевіряйте людину, перш ніж з головою поринуть в бурхливий роман.

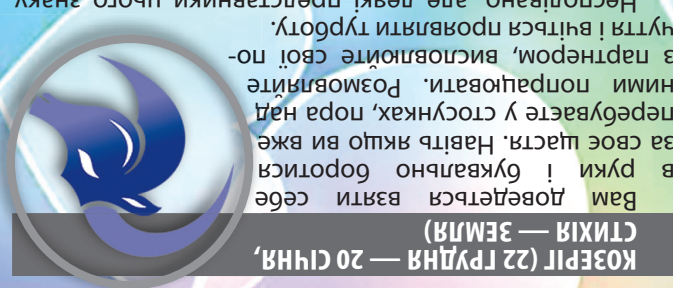
СТРІЛЕЦЬ (23 Листопада — 21 грудня, Стихія — ВОГОНЬ)



Можливі непередбачувані зради! Полюванням в баратох си-туаціях. Але це пов'язано тільки з вашою закритістю, адже ви завжди не договорюєте, відмовляєтеся. Тож учіться довіряти і розкриватися. Це дасть змогу пом'якшити образи, зроби-ти взаємний більш гармонійними.

Самотні Стрільці чекає неймовірний роман, який закритий і поганий. Він може не привести до серйозних стосунків, але ви отримаєте неймовірні емоції.

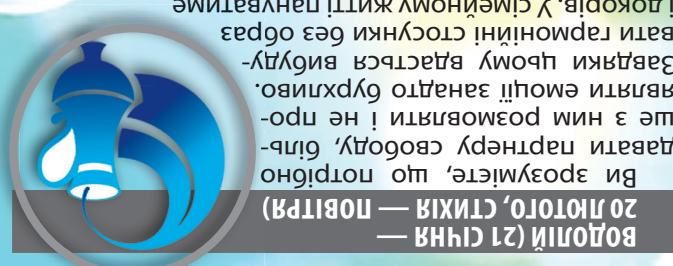
КОЗЕРІГ (22 грудня — 20 січня, Стихія — ЗЕМЛЯ)



Вам доведеться взяти себе в руки і буквально боротися за своє щастя. Навіть якщо ви вже перебуваєте у стосунках, пора над ними попрацювати. Розмовляйте з партнером, висловлюйте свої почуття і вчіться проявляти турботу.

Несподівано, але деякі представники цього знаку зможуть зустріти колишню любов, знову відчуті сильні почуття й опинитися перед вибором: чи варто починати все заново? Зірки пропокують вам і ймовірність шлюбу.

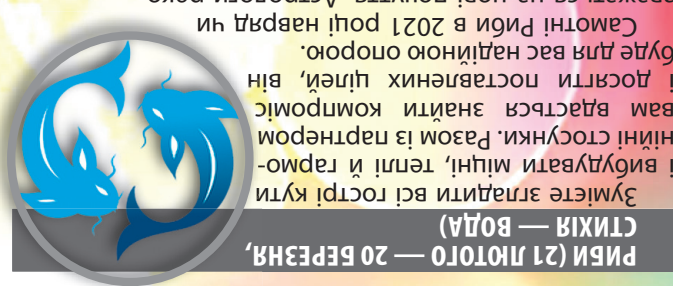
ВОДОЛІЙ (21 січня — 20 лютого, Стихія — ПОВІТРЯ)



Ви зрозумієте, що потрібно давати партнеру свободу, біль-ше з ним розмовляти і не проявляти емоції занадто бурхливо. Завдяки цьому вдасться видувати гармонійні стосунки без образ і докорів. У сімейному житті пануватиме злагода.

Самотні Водолії чекає доленосна зустріч. Але ви відчуватимете сумніви, чи варто пов'язувати себе узами шлюбу. Варто!

РИБИ (21 лютого — 20 березня, Стихія — ВОДА)



Зумієте згадати всі гострі кути нинішні стосунки. Разом із партнером будувати міцні, теплі і гармонійні стосунки. Разом із партнером вам вдасться знайти компроміс і досягти поставлених цілей, він буде для вас надійною опорою.

Самотні Риби в 2021 році навряд чи зважаться на нові почуття. Астрологи рекомендують їм прислухатися до себе і робити те, що підкаже серце.

Гороскоп кохання на 2021 рік

● **Що віщують зорі?** На кого зі знаків Зодіаку чекає неймовірний роман, що закрутить і понесе, а кому слід ретельно перевірити людину, перш ніж із головою поринути в море любові!

ОВЕН (21 БЕРЕЗНЯ — 20 КВІТНЯ, СТИХІЯ — ВОЛОЇНЬ)



На перше місце у вас виїде фера особистих взаємин. Самотні отримують шанс знайти коханню, позначитися з людиною, яка стане дуже близькою для них. Вони зможуть розпочати серйозні стосунки. Але станеться доленосна зустріч у другій половині року.

Для Овенів, які вже знайшли свою пару, настає радісний період. Їхні почуття стануть міцнішими, а стосунки — більш ніжними і довірливими. Любов навкріє вас із головою, тому насолоджуйтеся.

ТЕЛЕЦЬ (21 КВІТНЯ — 20 ТРАВНЯ, СТИХІЯ — ЗЕМЛЯ)



На початку 2021 року Телець може очікувати охолодження у стосунках. Можливо, у вас буде мало часу на романтику, але це впадсться виправити. А вже в певний період вам просто доведеться кинути всі сили на роботу. У другій половині року спробуйте додати своїм взаєминам нових барв, організуйте цікаву поїздку.

Одиноким Телецям доведеться зіткнутися з упертістю. Якщо ви не зміните своєї поведінки, то не зможете побудувати нормальних стосунків.

БЛИЗНЮКИ (21 ТРАВНЯ — 21 ЧЕРВНЯ, СТИХІЯ — ПОВІТРЯ)



Бгато представників цього знаку змінять свої погляди і захочуть серйозних взаємин. Можливо, ви зважитесь на шлюб. Якщо поруч із вами надійний партнер, то ваш союз буде дуже міцним і щасливим.

Для самотніх Близнюків рік стане багатим на знайомства і нові враження. Не біється знаків долі, головне для вас, — вчасно розпізнати їх. І знайте: збіги не випадкові! — цілком ймовірно, вас очікує бурливий роман.

РАК (22 ЧЕРВНЯ — 22 ЛИПНЯ, СТИХІЯ — ВОДА)



Якщо ви тільки позитивілися з партнером, спробуйте відкинути оброби, і напередкр усьому стати щасливими. Рік підготував для вас нові враження і знайомства. Пора-найте в них і не біється проявляти інциативу, це допоможе зробити ваше сімейне життя гармонійним і цікавим.

Сімейним представникам цього знака Зодіаку можна вирушити в подорож. Ви відчуєте яскраві позитивні емоції.

ЛІВ (23 ЛИПНЯ — 23 СЕРПНЯ, СТИХІЯ — ВОЛОЇНЬ)



У любовних стосунках вас можуть чекати розбіжності. Цілобажувати ковару на себе і дайте більше свободи коханій людині. Зорі пропонують вам також розкрити якісь таємниці, що повністю змінить ваші взаємини.

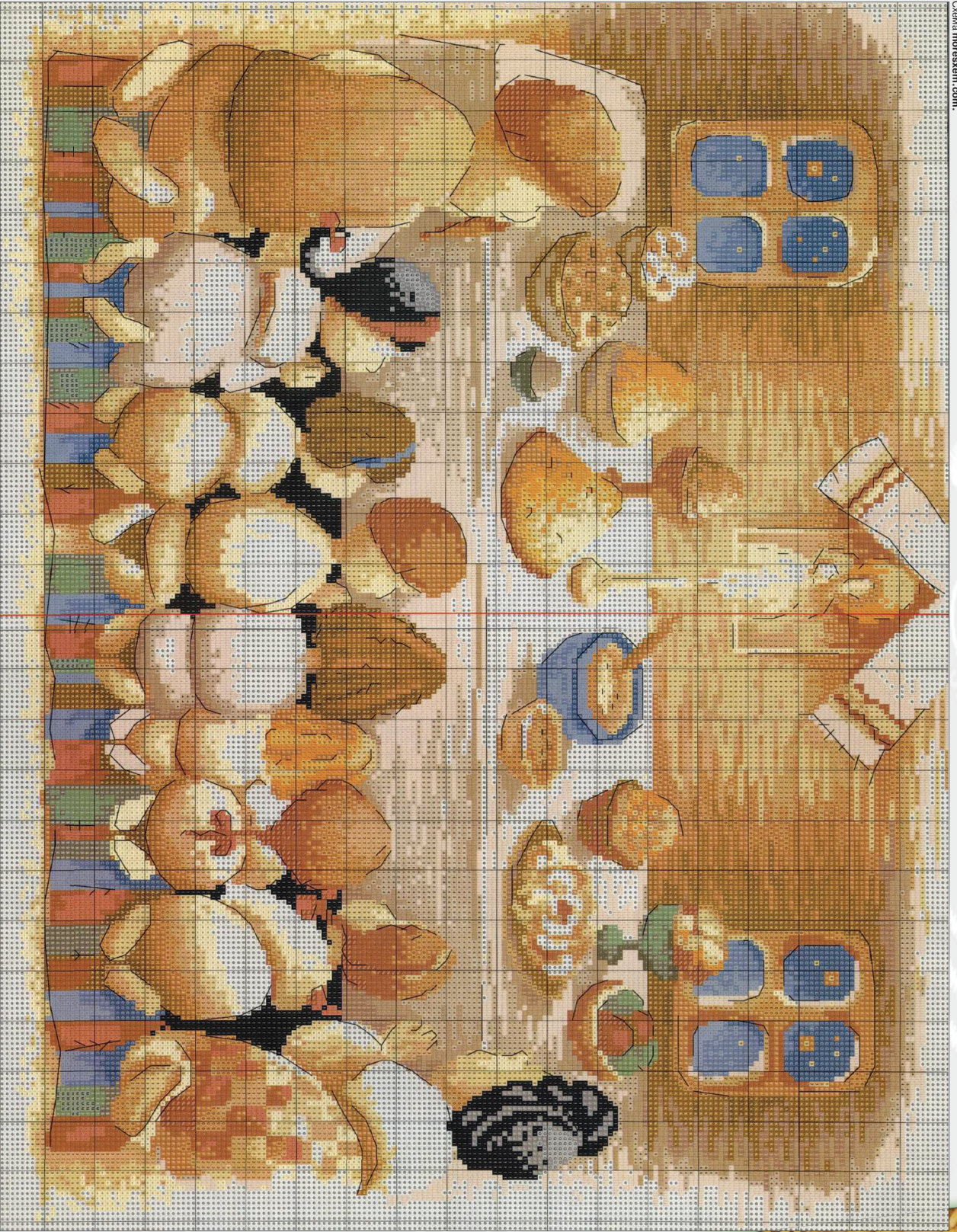
Самотні Леви можуть почати роман із давно знайомою людиною. Ви відкриєте її для себе по-новому.

ДІВА (24 СЕРПНЯ — 23 ВЕРЕСНЯ, СТИХІЯ — ЗЕМЛЯ)



У другій половині року вам впадсться розглядати те, чого ви не бачили. Можливо, ваш партнер зуміє більше відкритися — і ви зрозумієте, що він ідеальний. А ще навчаться прощати помилки і проявляти ніжність.

Самотні Діви недовірливі, через це їм дуже важко вбудувати нові взаємини. Рекомендуюмо не боятися, якщо зустріч із цікавою людиною так і залишиться звичайною зустріччю.



На столі — свята вечеря.
Вся родина — за столом.
Відпочиває ангел діври.
Позолоченим крутом.
Надія ГУМЕНЮК

СВЯТВЕЧІР

Світла мотехнік.com



● ЧАРІВНА ГОЛКА

« 21-20 »

Миколай Чудотворець із Чорнобиля – ікона, яку не бере радіація



Фото uflan.ua

корисні поради

ЧИТАННЯ ДЛЯ ВСІХ



Найкращі рецепти до новорічного і різдвяного столу



Фото pikabay.com

« 10 »

Такого не прощють: через 30 літ дізнався, що дружина відмовилась від сина

● ЖИТТЯ, ЯК СЕРІАЛ

« 25-22 »

У номері – Православний календар на 2021 рік



Фото lampada.in.ua

Фото youtube.com