

НЕЙМОВІРНІ ІСТОРІЇ І ЛЮДСЬКІ ДОЛІ

Читанка

ДЛЯ ВСІХ

№3-4 (13-14)
Ціна договірна



Доступні
всім рецепти
великодніх
страв

с. 6-7 »

● У ВСІХ НА ВУСТАХ

Колаж volyn.com.ua.



І слоїк – зброя проти москаля.

По ворожому безпілотнику – літровою банкою!

«Це були помідори! Не знаю, звідки взялися байки про огірки», – каже киянка Олена, про вчинок якої зараз говорить вся країна

Кілька днів поспіль у соцмережах поширювали повідомлення, нібито у столиці жінка збила ворожий дрон банкою огірків. Навіть меми вже створили.
Більшість вважає це «воєнною байкою». Так думала і журналістка LIGA.Life, доки не почула від подруги: «То – реальна історія, бо це зробила мама моєї знайомої»...

Закінчення на с. 10 »

● ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК



Увесь світ побачив цю болочу світліну.

«Коли під час обстрілу Емма почала сильно плакати, військовий взяв її на руки»

Жителька Ірпеня з донькою та солдат ЗСУ, які потрапили на обкладинку американського журналу, відшукали одне одного

Читайте про це на с. 3 »

● РЕЗОНАНС

Мольфарка назвала дату, коли закінчиться війна

Очікувати на завершення гострої фази бойових дій можна вже в середині квітня, а наприкінці травня — на повну перемогу українських захисників над загарбником — росією. Такий прогноз мольфарки, знахарки, цілительки та переможниці проєкту «Битва екстрасенсів» Олени Стеценко (на фото)



Закінчення на с. 12 »

Сподіваємось, і цього разу пані Олена зі своїм прогнозом влучила в яблучко.

● АРТФРОНТ

«Ми ніколи ще так не любили...»

Рядки, народжені під вибухи і постріли

Ми і ви

Олександр ПАНФІЛОВ

Ми ніколи ще так
не любили.
Ми ніколи ще так
не страждали.
Ви в нас віру у себе
не вбили,
Ви — звичайні кацапські
вандали.
Ми ніколи ще так
із «Кварталом»...
В нас клекоче нестримна
ненависть!
Ви нас справді усіх
об'єднали,
Навіть тих, які вчора
вагались.
Ми ніколи ще так
не тужили
За всім тим, що зветься
Україна.

Ми – Великого
Володимира діти,
А ви – карлика,
жертви аборту.

Ви – звичайні кацапські
дебіли,
Після вас лиш брехня
та руїни.
Ми під танк голіруч,
якщо треба,
Ми під кулі – пішли ви нах*й.
З нами Бог і наш Привид
із неба,
Хоч насправді він київський
Янгол.
Ми мости рвемо із собою,
Щоб родилася дівчинка
Мія.

Вам не знищити наших
Героїв,
Хоч згоріла стара наша
«Мрія».
Але Мрія нова уже світить!
Це країна, що дасть бидлу
в морду.
Ми – Великого Володимира
діти,
А ви – карлика, жертви
аборту.
Ви – звичайні дворові
заснайки,
Згорите ви всі в пеклі,
Ємелі!
Це фінальний акорд
балалайки
У Херсоні, в Ірпені,
в Гостомелі.
Ми ж вмеремо і народимось
разом,
Ми готові до останнього
бою.
Ви ж – нікчемне гарматне
м'ясо,
Яке стане у нас перегноєм.

Син / День мови

Катерина МІХАЛІЦИНА

«Мамо, а звідки іде війна? –
запитує тихо
і одразу, без паузи: – А війна –
це стихійне лихо?
Чи ми її заслужили чимось? Ну,
знаєш, наприклад, непослухом...»

А в її голову мовби хтось
ударив залізним посохом,
землю вибив з-під ніг,
мізки з рідного черепа:
«Звідки в тебе, дитино?...»

«Мамо, мож, ми тягнули
якогось жереба
і не того дістали з великої
торби Божої?
Може, хотіли на небо вилізти,
а не можна нам?
Знаєш, як вавилонцям – у них
тоді вежа тріснула,

нам у школі казали...»

А вона сльози ковтає,
злісно так,
і мовчить, і душиться
непромовленим.

«Мамо, скажи, а війни –
вони бувають замовними? –
шибу теплом захухує,
пальцем виводить контури. –
Це, бачиш, Крим. Це – Донецьк.
І вони недотОркані,
наші, невідбирабельні.
Правда, мамо?»

«НедоторкАнні, – підказує,
душачись вже словами,
ліпить в осердя малюнка
прапор двокольоровий. –
Звідки, звідки в тебе, дитино,
така недитяча мова?»

Фото із сайту ukrinform.ua.



Фото із сайту bbc.com.

«Ви – звичайні кацапські дебіли,
Після вас лиш брехня та руїни.»

Фото із сайту dailymail.com.



«Війна – це стихійне лихо? Чи ми її заслужили чимось?»



«Ми ніколи ще так не страждали.»

● ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК

«Коли під час обстрілу Емма почала сильно плакати, військовий узяв її на руки»

Жителька Ірпеня з донькою та солдат ЗСУ, які потрапили на обкладинку американського журналу, відшукали одне одного

Знімок, на якому заплакана й налякана мама разом з маленькою дитиною та військовим біжать під обстрілами, відкрив номер одного з найвідоміших і найвпливовіших видань світу — «Тайм». Світліну зробив фотограф Максим Дондюк. Фото назвав «Агонія України»



Максим Дондюк зумів упіймати дуже важливий момент цієї війни.



Фото із сайту kyiv.media.



Нині сім'я Павлюків у відносній безпеці.

Юля сподівається, що, побачивши це фото, люди усвідомлять, який жах принесли в Україну росіяни.

Олена БОРИСОВА

Про те, що вона з донею на першій шпальті відомого журналу, Юля дізналася від друзів. Родина були приголомшена.

А згодом журналісти розшукали Юлю. З'ясувалося, що сім'я Павлюків переїхала до Рівного. Військовий, який допоміг мамі з дитиною, виявився також жителем Рівненщини. Його звали Владислав. Йому 19. Земляка на обкладинці американського тижневика впізнав священник з Корця Іван Мациканич.

«Сльози на очах від побаченого. Ось цей герой — Владислав, свої дитячі і юнацькі роки провів у нашому храмі, допомагаючи під час богослужінь. А тепер захищає і рятує

український дітей. Хай береже тебе Господь, друже», — написав він у фейсбуці.

Юля і Влад, яких об'єднали фото і події того жахливого дня, уявлення не мали, хто звідки та як кого звати, і збагнути не могли, яким тісним може бути світ.

Родина Павлюків евакуювалася, коли Ірпінь почали обстрілювати з «Градів» з боку Гостомеля. На околицю міста йшли пішки. Коли ж росіяни ста-

ли стріляти з боку Стоянки, змушені були бігти. Юля тримала малу на руках... У цей час їм уже допомагали бійці ЗСУ. Дівчинка почала дуже плакати. Військовий узяв дитину собі на руки. Цей момент і зафіксував фотограф.

Родина Павлюків дуже переймалася долею захисника, який допоміг їм. Утім, Владислав відгукнувся сам. Написав: «Доброго дня. Як ви? Як Емма?». Юлія каже, що була дуже ца-

слива «чути» військового, знати, що з ним усе гаразд і головне — що живий!

Сім'ї домовилися зустрітися ще — коли Влад та всі захисники повернуться додому.

Згодом журналісти ТСН розшукали рідних Влада і разом з маленькою Еммою

та її батьками влаштували невеличкий сюрприз — поїхали до них у гості.

Знімальну групу зустріла мама військового. Пані Лариса та Юля, зустрівшись, обнялися, ледве стримуючи емоції. Юлія подякувала мамі за сина-захисника, який допоміг їм з донькою втекти з-під обстрілів.

Батьки Влада розповіли, що дуже пишаються своїм сином. Вони були приголомшені, побачивши його на обкладинці журналу. Втім, мама не знала, де її дитина служить.

«Я розуміла, що він не в зовсім безпечному місці, як мати відчувала», — сказала пані Лариса.

«Ми спонтанно поїхали на Рівненщину, і людина, яка допомагала моїй дружині, теж із Рівненщини. Таке відчуття, що наша країна дуже велика, а з іншого боку — така тісна», — сказав тато маленької Емми, Олег.

Коли родини зустрілися, Владислав не міг розмовляти по телефону. Але надіслав повідомлення: «Дуже радий, що Емма та її сім'я в безпечному місці. Хочу побажати мирного неба їм та всім українцям. Упевнений, що ми сильна нація і за нами правда! І саме тому — ми переможемо! Слава Україні!».

Пані Лариса взяла на руки крихітку Емму, яку напередодні тримав її син в Ірпені. Сім'ї домовилися зустрітися ще — коли Влад та всі захисники повернуться додому.

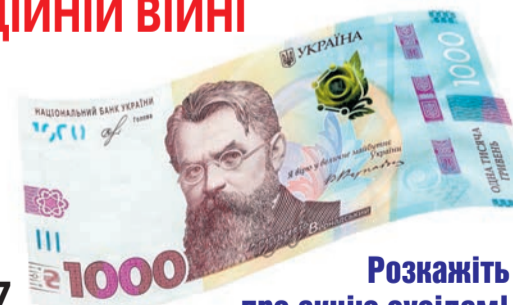
За матеріалами ТСН, видань «Рівне Вечірнє» та «КиївМедіа».

Ваша передплата – це наші снаряди в інформаційній війні з російським окупантом! Биймо ворога разом!

Якщо разом із «Читанкою для всіх» ви передплатите ще й газету «Волинь-нова», то щотижня матимете шанс виграти **1000** гривень

ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ:

30000, 60306, 60305, 86772 (для читачів Волинської області), **97847** (для читачів Рівненської області), **61136** (для читачів інших областей).



Розкажіть про акцію сусідам!

● ВАЖЛИВІ ПИТАННЯ

Скільки часу в нас є, щоб захватися, коли лунає сирена?

Речник Повітряних сил Збройних сил України Юрій Ігнат (на фото) розповів, як працюють сигнали повітряної тривоги, що сповіщають про приліт ворожого літака або ракети



Під час сповіщення сигналу ховатись треба в будь-якому випадку. Або розраховувати на Бога. Але краще йти в укриття.

Ольга КИРИЛЕНКО,
pravda.com.ua

Хто і як виявляє ворожі літаки й ракети в небі над нашою країною?

— За виявлення потенційної повітряної загрози в Україні відповідають радіолокаційні підрозділи Повітряних сил ЗСУ. Вони фіксують усі повітряні цілі як в Україні, так і далеко за її межами. Втім, нині це робити непросто, оскільки найперший удар 24 лютого окупанти завдали саме по радіолокаційних підрозділах.

Вони їх фактично знищили. Звичайно, ми їх відновили, але тепер частково бачимо їхні цілі, а частково ні. Тому ми також користуємося інформацією з інших джерел, — розповів інтернет-виданню «Українська правда» Юрій Ігнат.

— Як швидко ми отримуємо сигнал тривоги?

І скільки в нас є часу, щоб схватися?

— Між моментом фіксації літака/ракети та власне запуском сирени минають лічені хвилини, а може навіть менше хвилини.

Фактично, це один телефонний дзвінок по спецзв'язку. Після чого сирену в потрібних регіонах вмикає місцева влада.

Сигнал тривоги говорить про те, що на певний регіон або насувається

торії Білорусі, наприклад за 300 кілометрів від української столиці, то часу значно менше — десь 20 хвилин.

Це за умови, якщо вона долітає до цілі й її не збиває українське ППО.

Між моментом фіксації літака/ракети та власне запуском сирени минають лічені хвилини, а може навіть менше хвилини.

— Як визначаються міста, у яких вмикається сирена?

— Повітряні сили фіксують маршрут слідування ракети — приблизно її курс з точки А до точки Б, і припускають, що в процесі вона може змінювати свій курс праворуч, ліво-

руч чи взагалі пропадати з радарів.

Наприклад, так було з ракетами, які летіли на Вінницю — вона йшла по Дністру, а в Могилеві-Подільському різко звернула праворуч на саму Вінницю. Тому якщо ракета летить з акваторії Чорного моря на Вінницю, тривога спершу оголошується в Одесі, за нею включаються Миколаїв, Умань, Тульчин, Немирів та Вінниця. За Вінницею може бути Житомир і Луцьк.

У всіх цих містах, а може навіть і ліворуч, і праворуч від них іде сигнал повітряної тривоги, бо невідомо, куди та ціль впаде. Пролетіла Одесу — там вимикають, летить далі. І так поетапно ця система оповіщення діє

по всій території країни, щоб люди принаймні встигли схватися в укриття.

— Чи всі повітряні загрози бачать Повітряні сили?

— Ні. Якщо у вашому місті був приліт, але перед цим не вмикали сирену, це означає, що ПС не побачили літак або ракету. Виявити всі загрози неможливо.

Втім переважну більшість їх ПС все ж бачать. Хоча росіяни намагаються максимально приховати рух своїх повітряних об'єктів. Наприклад, вони з Криму, з кораблів у Чорному морі, запустили калібри, які летіли в русло Дністра. А Дністер — це найнижчий рівень над землею. Антена стоїть високо, нижче антени, припустимо, не видно.

Звичайні люди можуть побачити ракету і навіть зняти її на свій телефон, бо вона летить дуже низько та ще й огинає рельєф місцевості. Це дає змогу їй залишатись непоміченою для ПС і не збитою ППО...

Тому під час сповіщення сигналу ховатись треба в будь-якому випадку. Або розраховувати на Бога. Але краще йти в укриття — перечекати, відійти подалі від військового об'єкта, якщо ви десь поруч, — радить Ігнат.

На боротьбу з рашистами віддав найголовнішу медаль у кар'єрі

Експлоатер донецького «Шахтаря», а нині головний тренер рівненського «Вереса» Юрій Вірт (на фото) пожертвував для ЗСУ пам'ятну нагороду за перемогу в Кубку УЄФА

Медаль була продана з аукціону. Переможцем торгів стала неазвана особа, яка запропонувала за лот 220 тисяч гривень.

«Я буду дуже щасливий, якщо ці гроші допоможуть врятувати хоча б одне життя українського воїна», — сказав Вірт.

Нагадаємо, «Шахтар» став володарем Кубка УЄФА у 2009 році — у фіналі «гірники» здолали німецький «Вердер» — 2:1.



Зі стартового лота — 2000 гривень — дійшли аж до 220 тисяч!

Фото із сайту ua.tribuna.com.

● НЕСКОРЕНІ

«Я стільки москалів нараз ще ніколи не бачив у себе на прицілі. Та не розгубився!»

Так віджартовується Роман Дармограй журналістці і обіцяє, що після перемоги обов'язково детально розкаже про всі військові операції та успіхи підрозділу у боях із москалями

Анастасія ОЛЕХНОВИЧ

Бойовому командирі нещодавно присвоєно найвищу державну нагороду «Герой України». Він зовсім молодий за віком — ще і 30 немає, та надзвичайно досвідчений за географією воєнних «пригод». Для всіх, хто знає Романа особисто, він став героєм уже давно... Ще б пак! У свої 23 запекло відвойовував позицію, названу позивним односторонника Орла, а в 28 вселяє в українців впевненість, що Київ вистоїть!

Та й інших відзнак має чимало — орден Богдана Хмельницького, звання «Народний Герой України». Роман каже, то все другорядне — медалі, ордени... Головне — Україну від окупантів швидше звільнити.

Здавалося б, зовсім недавно, у 2015-му, він із відзнакою закінчив львівську «сухопутку», прийшов «зеленим» лейтенантом в окрему механізовану бригаду імені Чорних Запорозжців... Одразу опинився на війні, й настільки



Фото з сайту АрміяInform.

Саме завдяки таким героям як Роман світ згодом скаже: «Україна вистояла!»

швидко ввійшов у курс справ, що навіть досвідчені воїни були подивовані. Уже на першій бойовій позиції поблизу Волновахи молодий командир взводу показав себе, без перебільшення, талановитим та принциповим. Далі очолив роту, разом із якою утримував терикони поблизу Докучаєвська.

Про неї ходили цілі легенди, адже хлопці воювали настільки завзято, що противник у паніці почав втікати з тимчасово захопленого міста!

Наприкінці січня 2017-го, коли загинув Герой України Андрій Кизило на позивний Орел, саме Роман замінив полеглого побра-

тима на посту. Капітан Дармограй безпосередньо очолив оборону цього укріпрайону і разом із вірними друзями продовжував битися з ворогом доти, доки противник не здав своїх позицій.

За роки війни йому рідко випало відпочивати — бої за боями, ротація за ротацією, навчання, полігони... Богданівка змінювалась

“**Уже на першій бойовій позиції поблизу Волновахи молодий командир взводу показав себе, без перебільшення, талановитим та принциповим.**

Новотроїцьким, «промка» — Світлодаркою... Пізніше командування запропонувало молодому капітану очолити батальйон — той самий, в який п'ять років тому Роман прийшов «зеленим» лейтенантом... Ні в кого і сумніву не виникло: «Зможе!»

З такою ж упевненістю мужньому герою довірили і вкрай важливий напрямок на Київщині у 2022-му. На рахунок Романа Дармограя буде ще багато перемог та зірок. Очевидно, що відомості про військові операції, в яких він бере участь, згодом помістять у книгах... А зараз він воює тихо — без постів та фото у соціальних мережах. Та саме завдяки таким героям світ згодом скаже: «Країна вистояла!»

Джерело: АрміяInform.

Фото із сайту majorcadailybulletin.com.



«А зараз я хочу захищати Україну з автоматом у руках».

Українець, який намагався потопити яхту російського олігарха, вступив до лав ЗСУ

Моряк з України Тарас Остапчук (на фото) 10 років був головним механіком на судні «Леді Анастасія» мільярдера Олександра Міхеєва

Василь КІТ

26 лютого, на третій день қацапського вторгнення в Україну, ЗМІ повідомили, що українець Тарас Остапчук намагався затопити яхту російського олігарха в Іспанії.

Сам Остапчук сказав журналістам, що спроба пустити на дно судно була його першою відповіддю на дії росії, яка пішла на нас війною.

Він розповів, що зайшов тоді до машинного відділення корабля і відкрив клапан, з'єднаний із корпусом яхти. Коли всередину ринула вода, українець попрямував до каюти екіпажу, де відкрутив ще один клапан. «Крім мене, на борту перебували ще три члени екіпажу. Я повідомив їм, що судно

тоне, і вони мають піти», — сказав він.

Суд в Іспанії виправдав українського моряка, коли дізнався про мотиви та обставини його вчинку.

Після цього Остапчук повернувся в Україну і вступив до лав наших Збройних сил. «Тепер я на службі в армії і хочу зробити свій внесок для наближення нашої перемоги», — заявив патріот.

● СМАЧНОГО!

Христос воскрес! Воскресне Україна!

Цьогорічний Великдень особливий, бо в очікуванні свята майже кожна господиня дбає не лише і не стільки про те, щоб кожна оселя була прибраною й причепуреною до свята (хоч і без наведення ладу вдома, звісно, не обійдеться), — насамперед про те, щоб не згасали надія і віра в нашу Перемогу, а смаколиків, які наповнюватимуть дім незрівнянними ароматами, вистачило не тільки аби погостувати рідних, а й передати на передову мужнім захисникам України. Тож, продумуючи празникове меню, варто потурбуватися про необхідну кількість продуктів, аби в Чистий четвер приступати до випікання великоднього хліба і м'ясних делікатесів у подвійних або й потрійних порціях

ПАСКА «ІТАЛІЙСЬКА»

Інгредієнти: 1 л молока, 65 г свіжих дріжджів, 7 яєчних жовтків, 500 г цукру, 1 лимон, 150 г родзинок, 200 г цукатів, 170 г вершкового масла, 100 мл олії, 1–2 ч. л. куркуми, 1 ч. л. кардамону, дрібка солі, 1 яйце для змащування, борошно пшеничне вищого гатунку.

Приготування. Для опари молоко змішати з 70 г розтопленого масла і 2 жовтками, дріжджами, склянкою цукру і склянкою борошна. Накрити рушником на 1 годину, щоб підійшла. Далі додати решту жовтків із сіллю, склянку цукру. Борошно підсипати і вимішувати, поки тісто стане гладким та однорідним і почне відставати від рук, — чим довше місити, тим краще. Наприкінці додати решту масла (розтопленого), олію, цукати, родзинки, цедру і сік лимона, куркуму і кардамон, знову накрити рушником і дати тісту нарухатися. Форми встелити пергаментом і змастити маргарином, викласти в них тісто, заповнюючи їх не більш як наполовину. Коли підніметься до верху форми, змастити збитим яйцем. Випікати до золотистого кольору близько 1 години на малому вогні.

ПАСКА «ЛИМОННА»

Інгредієнти: 2 л молока, 400 г масла (або по 200 г масла й маргарину), 200 г дріжджів, 4–5 скл. цукру, 1 скл. олії, 1 лимон, 25 яєчних жовтків, родзинки, ванілін, борошно.

Приготування. Жовтки збити з цукром, додати масло кімнатної температури й добре розтерти. Закип'ятити молоко і, ретельно мішаючи, влити до яєчної маси. Охолоне — всипати подрібнені дріжджі, трішки борошна, добре розмішати і залишити бродити. Коли опара гарно підніметься, додати в неї ванілін та потертий на дрібній тертці лимон (разом зі шкіркою, але вибрати кісточку) і місити тісто, поступово підсипаючи просіяне борошно. Наприкінці місіння за кілька прийомів влити олію, всипати родзинки і дуже добре вимісити — до появи бульбашок. Поки тісто рухається, підготувати форми, змастити їх смальцем, заповнити тістом на третину і поставити в тепле місце, поки пасочки піднімуться. За бажанням — оздобити великодній хліб завитками, квітами, пасхальними символами з того ж тіста (трішки підмісивши його з мукою, щоб було тугішим) або з прісного. Коли пасочки підійдуть, змастити їх збитим яйцем і випікати в попередньо розігрітій духовці (час — залежно від розміру паски, від 35 хвилин до



Хай паска сонцем сяє на столі!

години). Якщо верх паски залишає рівним, можна після випічки прикрасити білковою глазурю та барвистими посипками.

ПАСКА «ВАРШАВСЬКА»

Інгредієнти: 300 г цукру, 250 г вершкового масла, 20 жовтків, 1/2 л молока, 100 г дріжджів, 100 г мигдалю, 100 г родзинок, 100 г цедри з апельсина, борошно пшеничне вищого гатунку.

Приготування. 200 г борошна запарити гарячим молоком і добре вимішати, щоб не було грудочок. В охолоджену масу влити розчинені у невеликій кількості молока дріжджі, додати розтерті з цукром жовтки і поставити в тепле місце. Коли розчина почне підходити, додати борошно, влити розтоплене вершкове масло, вимішати і залишити тісто в теплому місці приблизно на 1 годину. Всипати посічений мигдаль, цедру, помиті і висушені родзинки. Все це добре вимісити і заповнити тістом змащені жиром

і обсипані сухарями форми на третину об'єму. Дати ще раз підійти і випікати в гарячій духовці протягом 1 години.

ПАСКА «СОНЯЧНА»

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

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

АБИ ВДАВСЯ ВЕЛИКОДНІЙ ХЛІБ

● Усі продукти для приготування паски (крім білків для глазурі) необхідно заздалегідь (як мінімум за годину) дістати з холодильника.

● Здобне тісто любить тепло, тому при його приготуванні не повинно бути протягів.

● Дуже важлива консистенція тіста: воно має бути не надто рідким і не загустим, при різанні ножом тісто не повинно до нього прилипати.

● Перевірити, чи достатньо підрухалося тісто у формах, досить просто: злегка натисніть пальцем — якщо відпружинить, то пора пекти, а якщо слід залишається, то варто ще зачекати.

● Якщо ви печете паску у високій формі, доцільно прикрити верх змоченим листком паперу для випічки, щоб верхня скоринка не підгоряла.

● Святкова випічка набуде особливого аромату, кольору і смаку, якщо використовувати пряжене молоко.

● Аби паска довго не черствіла і мала ніжну рум'яну скоринку, щедро змастіть форму зсередини смальцем.

● У Страсну п'ятницю, найбільш скорботний день останнього перед Великоднем тижня, коли був розп'ятий Ісус Христос, пекти паску не бажано. Краще зайнятися цим у Чистий четвер.



Фото із сайту passionforum.ru.

ПЕЧИВО «ВЕЛИКОДНІ ГНІЗДЕЧКА»

Інгредієнти: 350 г борошна, 200 г масла, 0,5 скл. цукрової пудри, 1 ч. л. розпушувача для тіста, 3 ст. л. какао-порошку, 1 яйце, дрібка солі, 90 г чорного шоколаду, 150 мл вершків, цукерки «Морські камінці».

Приготування. Змішати в мисці борошно, какао, розпушувач та сіль. В іншій ємності розтерти вершкове масло з цукровою пудрою, додати яйце і ретельно вимішати. Всыпать суху суміш до масляно-яєчної і добре вимісити спочатку ложкою чи лопаткою, тоді руками. Готове тісто замотати в харчову плівку і поставити в холодильник. Приблизно через годину виїняти, розділити на частини, пропустити кожну через часниковий прес або м'ясорубку (в такому разі «галузки» будуть грубшими), викласти на встелене папером для випічки деко у формі «гніздечок», витиснути в кожному заглибленні для крему і спекти. Коли схолонуть, заповнити «гнізда» кремом, для якого слід розтопити шоколад із вершками на «водяній бані», постійно помішуючи. Зверху на крем викласти по декілька цукерок — «яєчок».

БУЖЕНИНА «МЕДОВА»

Інгредієнти: 1 кг свинини, 350 г моркви, 3 ст. л. меду, 6-7 зубчиків часнику, пучок зелені, 5 лаврових листків, сіль, хмелі-сунелі та чорний мелений перець — за смаком.

Приготування. Свинину найкраще вибирати жирну, приміром ошийок. М'ясо промити й обсушити, зробити глибокі надрізи і нашпигувати часником та морквою, нарізавши їх тонкими пластинками. Натерти свинину сумішшю солі, спецій та меду, загорнути у фольгу і маринувати так 1,5-2 години, після чого випікати в попередньо розігрітій до 200°C духовці приблизно 1,5 години. Охолодити буженину у фользі, тоді зняти її й нарізати м'ясо поперечними скибочками. Подавати, прикрасивши зеленню.

РУЛЕТ ІЗ КУРЯЧОГО ФІЛЕ З БЕКОНОМ ТА СИРОМ

Інгредієнти: 0,5 кг курячої грудинки, 200 г бекону, 200 г плавленого сиру, 1 ст. л. олії, чорний мелений перець та сіль — за смаком.

Приготування. Філе відбити, посолити й поперчити. На кожен шматочок курятини покласти по тонкій скибочці бекону та плавленого сиру. Згорнути рулетиком і скріпити зубочисткою, щоб при запіканні вони не розпалися (можна також скористатися ниткою, 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.

ЯЛОВИЧИЙ РУЛЕТ ІЗ МОРКВОЮ ТА КУРАГОЮ

Інгредієнти: 2 кг яловичини, 4 морквини, 200 г кураги, 5 зубчиків часнику, 2 ст. л. оливкової олії, 2 лаврових листки, 1 ст. ложка паприки, майоран, чорний мелений перець, сіль додавати за смаком.

Приготування. М'ясо помити, обсушити серветкою, відбити, посипати спеціями (солити не треба, щоб не пустило сік), полити оливковою олією, втерти її у м'ясо, згорнути рулетом і поставити в холодильник на 5-7 годин. Тим часом підготувати начинку. Курагу промити і замочити на пів години в гарячій воді, потім дрібно нарізати. Моркву зварити, почистити і також покряяти. Часник пропустити через прес. Змішати всі інгредієнти для начинки, посолити, поперчити і викласти на промариновану яловичину. Знову згорнути рулет, обмотати його нит-



«Дай нам, Боже, в щасті й при здоров'ї святу паску спожити, на другий рік Воскресіння діждати і рік від року, доки Бог признав віку. Христос воскрес!».

кою, помістити в рукав для запікання, покласти на деко, влити трохи води і поставити в розігріту до 180°C духовку на 2 години. Потому злити сік, що утворився, перекласти рулет на папір для випічки і готувати ще близько години. Остудивши, покласти в холодильник. Подавати рулет, нарізавши скибочками і прикрасивши зеленню.

ДОМАШНЯ КОВБАСА

Інгредієнти: 3 кг свинини, 1 кг яловичини, 700-800 г сала, 1 ч. л. цукру, сіль за смаком, чорний мелений перець, жменя гірчиці у зернах, свинячі кишки.

Приготування. М'ясо порізати тонкими шматочками, сало — дрібними кубиками, посолити, поперчити, додати цукор і ретельно вимішати. Мішати слід довго, щоб фарш, як і тісто, почав відставати від рук. Наприкінці всипати промиту гірчицю і ще раз вимішати. Якщо сумнівається, чи достатньо солі, можна з фаршу зробити млинці і підсмажити його на сковороді під кришкою. Скуштуєте — і знатимете, чи потрібно досоловати. Готовим фаршем за допомогою м'ясорубки і спеціальної насадки начинити (не дуже щільно) почищені і добре промиті кишки, кінці позав'язувати. Ковбаси викласти на деко, попроколювати в кількох місцях голкою і спекти у духовці. Ставити ковбасу в гарячу духовку не можна, щоб не потріскалися кишки. Тому розігрійте духовку до 100°C, поставте бляшку з ковбасою, а тоді розігривайте до 180-200°C. Випікати приблизно 40 хвилин.

СВИНИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

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

Приготування. Чорнослив помити і залити теплою водою на 20 хвилин. М'ясо помити, порізати плівки й сухожилля, обсушити. Часник пропустити через прес, додати сіль, перець і перемішати. Половину чорносливу відкласти цілим, а другу половину подрібнити. М'ясо змастити часниковою масою, зробити глибокі надрізи, нафарширувати їх подрібненим чорносливом та часниковою сумішшю і залишити на 2-3 години, щоб просочилося. Змішати майонез із гірчицею та паприкою. Покласти свинину на фольгу, обмазати гірчично-майонезним соусом, зверху

викласти цілий чорнослив, загорнути у кілька шарів фольги і залишити як мінімум на 5-6 годин для маринування, після чого покласти на деко і запікати при 200°C у духовці близько години. Потому зняти або розрізати фольгу і пекти ще 20 хвилин до рум'яної скоринки.

М'ЯСНЕ АСОРТІ

Інгредієнти: 1,5 кг свинячого ошийка, 700 г яловичини (вирізки), 2 курячі грудки, 100 мл олії, 1,5 ст. л. солі, 1 головка часнику, 2 ст. л. желатину, 1 ч. л. приправи «Чилі гострий», 1 ч. л. приправи до м'яса. Знадобляться також нитки, марля, рукав для запікання.

Приготування. Змішайте в чашці олію, сіль, спеції, часник (потертий на дрібній тертці або пропущений через прес) і желатин. Тим часом шматок свинини понадріжайте впоперек з інтервалом 1,5-2 см, чергуючи надрізи — у вигляді гармошки послідовно зверху і знизу, але не доводячи їх до краю. Яловичину і курятину поріжте як на відбивні, кожен шматочок змастіть приготуваним розчином із желатином і повкладайте їх у надрізи у свинині, перед цим змастивши і їх. Щільно загорніть свинячий ошийок із вставками яловичини й курятини у марлю і перев'яжіть нитками, помістіть у рукав для запікання і готуйте в духовці приблизно 1,5 години. Наприкінці розріжте рукав, а виїнявши м'ясо з духовки, помістіть його під невеличкий прес (наприклад, покладіть зверху кухонну дошку). Перед подачею до столу наріжте навскісними скибочками.

ХРІН

Інгредієнти: 200 г коренів хрону, 1 варений невеликий червоний буряк (приблизно 100 г), 3 ст. л. оцту, 1 ч. л. солі, 1 ч. л. цукру.

Приготування. Коріння хрону ретельно вимити, почистити за допомогою ножа або овочечистки від шкірки, ще раз сполоснути, якщо корінь великий — розрізати на менші шматочки й замочити в холодній воді на кілька годин. Потому хрін необхідно подрібнити, найпростіше це зробити блендером, можна також скористатися терткою або м'ясорубкою, але в такому випадку захистіть маскою обличчя, бажано прикрити й очі. Варений буряк теж натерти на дрібній тертці і разом із соком влити до хрону, додати сіль, цукор та оцет, ретельно вимішати, укласти в банку і щільно закрутити кришкою, поставити в холодильник на 12 годин.

● ІЗ ГЛИБИНИ ДУШІ

На її календарі й досі 24 лютого...

У цій жінці живе щось невлотиме, магичне, недомовлене. Її душа, мов сполохана пташка, б'ється між зраненою землею і хижим небом. Її молитви пронизують Всесвіт. Її серце витримує стільки болю, що дивуються ангели. Її любов зігриває, зцілює своїх і ранив ворога. Свята і грішна. Слабка і сильна. Красива. Здається, якби художник створив її портрет, вона не всиділа б на полотні. Утекла б...



Малюнок Олега ШУПЛЯКА.

«Її може впізнати кожна жінка... в собі».

Ольга ЧОРНА

Світ захоплюється цією жінкою. І по-блажливо усміхається, коли вона витончено обманює... себе. Хай повірять усі, що в неї все гаразд, а як насправді — ніхто не повинен навіть здогадуватися.

Яке її ім'я? Називаю по-різному: Жінкою з осені, Сонечком, П'ятою порою року, Сонечком, Мадонною, Пташкою, Берегинею...

Інколи вона викликає у мене роздратування і я подумки всаджую її на мітлу й посилаю... до теплого моря. Я знаю: вона любить море. Там мило, чарівно, затишно. Тихий шепіт хвиль замість сирен і вибухів. Безкінечний спокій замість її безкінечних тривог. Там лагідні ранки й спокійні ночі...

Їй бувало важко. Хотілося не те що виплакати — виревітись. Але раніше

цього вона собі не могла дозволити. Підпухлі почервонілі повіки, синці під очима, бурячковий ніс... О, ні! Депресія? Їй було сумно з цією жінкою. Стрес? Найкращий засіб від нього — гарно виглядати. Саме за це я називаю її П'ятою порою року.

А тепер плаче. Над бідною своєю землею. Над горем людей, яких ніколи не знала. Над долею осиротілих немовлят. Обіймає душею зраниений світ. Проводить у чужі краї матерів з дітьми. Хрестить їм дорогу. І шепоче мов заклинання: «Ви повернетесь, ви скоро повернетесь...»

...Чим гірше — тим

ліпше!.. Лив дощ, вітер норівив вирвати з рук парасольку... Розхристаний настрої відповідав погоді. А вона, перестрибуючи калабани і немов обминаючи холодні краплі, кудись елегантно поспішала. Її проводили заздрисними та захопленими поглядами. Дарма! Просто вона любить дощ...

Скоро почнуться весняні дощі. Хотіла купити нову парасольку. Передумала. І не витягує з коробки вишуканих черевичків. Бігає в укриття в теплих шкарпетках і кросівках. На її календарі й досі 24 лютого...

...Вона обожнює осінь. Полюбляла загубитись у

терпкополиновому сивому тумані, вдихати пряний аромат холодних хризантем, приносити додому букетики з різнобарвного листя... Жінка з осені... А в душі стільки літа! Воно ніколи не відлітає у вирій. Вона роздаровувала клаптики літа знайомим і незнайомим. За це я називаю її Сонечком...

На чолі Сонечка зморшки стали глибшими, їх стало більше. Але душі не стало менше...

Інколи здавалося, що вона любить свої негаразди. Коли б трапилося таке, що з її життя зникли проблеми, вона обов'язково їх би створила. Наче доля готувала до чогось...

І тепер, коли в її дім по-

рілка зараз не ходовий продукт. Вона пропонує салат з червоного буряка та горня гарячого чаю. І тихо чи то собі, чи мені каже: «Я не знала, що звичайна вода може бути смачнішою за всі напої з дитинства».

...Вона розгублена. Цікавлюся, що трапилось. Показує свої зручні улюблені туфлі. Один — «хоче їсти». Як я розумію її розгубленість? «Не встигла поремонтувати минулого року, — каже. — А той жартівник, до якого носила ремонтувати взуття, зараз на фронті. Мусить повернутися живим. До іншого майстра не піду».

У її очах поволока сліз. На устах — щемлива усмішка. «Він обов'язково повер-

Цей жартівник, до якого носила ремонтувати взуття, зараз на фронті. Мусить повернутися живим. До іншого майстра не піду.

стукала війна, вона з усіх сил намагається жити. Вона зможе...

Її вік не має значення. Але її може впізнати кожна жінка... в собі.

Якось застала її у жалювому стані. «Що ж тебе так дістало?» — подумала. Хотіла сказати щось втішне. Та вона, допиваючи, мабуть, другий літр кави, запитала: «Хочеш, розповім тобі «рецепт», як запобігти занепаду сил? Знайома поділилася. Треба наповнити посудину по вінця сирим тертим буряком насиченого червоного кольору і залити горілкою. Усе це настоювати за кімнатної температури протягом дванадцяти діб. І коли відчуваєш, що втрачаєш сили, потрібно пити «мікстуру» по одному маленькому келишку перед їдою».

Хай йому грець! Поки буряк настоїться, може й кінець світу настати. І го-

неться», — втішаю її.

...Інколи мені подобається її не розуміти. Не погоджуватися з нею. Заперечувати...

Її люблять. Нею захоплюються. А дехто її не може терпіти. Не тому, що комусь заподіяла зло. Тому, що вона неповторна, особлива. Княгиня Київської Русі, Роксолана, Мавка, Жінка-воїн, Сестра милосердя, Жінка-берегиня, Жінка-ніжність, Жінка-віра, Жінка-надія, Жінка-любов...

«Здається, я випадково потрапила в цей світ, у це негалантне століття. Може, мене загубили? Може, я справді П'ята пора року? А може, дано жити в цей час, тому що зможу все це витримати, витерпіти?» — часто запитує вона.

І довго вдивляється в неспокійні, розтерзані військовою небеса, очікуючи відповіді...

Путін став динозавром

Маріуполь і ще декілька українських міст були зруйновані в результаті бойових дій під час повномасштабного вторгнення РФ в Україну

Відповідальність за це несе одна людина — Путін.

Карикатурист Сергій Йолкін зобразив рашистського диктатора у вигляді брудного зе-

леного динозавра (на фото). Політичні карикатури художника майже щодня з'являються на онлайн-сторінках медіакомпанії Deutsche Welle.



Карикатура Сергія ЙОЛКІНА.

● БОЛИТЬ!

У Харкові загинув 95-річний Борис Романченко, який пройшов 4 нацистські концтабори

Він пережив Бухенвальд, Пенемюнде, Дора-Міттельбау та Берген-Бельзен, але поліг від бомби рашистів у рідному домі

Василь РОГУЦЬКИЙ

Про трагічну звістку повідомив німецький Фонд меморіалів Бухенвальд та Дора-Міттельбау.

Смерть літнього чоловіка підтвердила його онука. За її словами, російський снаряд влучив прямо у багатоповерхівку, в котрій жив дідусь.

Фонд опублікував фотографію Бориса Романченка із заходу у 2012 році, на якому він зачитував присягу Бухенвальду «Створення нового світу, де панують мир та свобода» під час святкування річниці визволення цього концтабору. «Він пе-



Фото із сайту war.segodnya.ua.

Російський снаряд влучив прямо у багатоповерхівку, в якій жив Борис Романченко.

Він пережив Бухенвальд, але був убитий російською ракетою у рідному місті у своїй квартирі під час «операції з денацифікації».

режив Бухенвальд, але був убитий російською ракетою у рідному місті у своїй квартирі під час «операції з денацифікації», — прокоментував трагедію український жур-

наліст Денис Казанський. Що ж, російські нацисти у жорстокості і людиноненависництві нічим не поступаються своїм німецьким попередникам...

● НІЧОГО СВЯТОГО...

«Відкладала на похорон»: окупанти забирали останні гроші навіть у пенсіонерів

Українці зі звільнених міст та сіл на Миколаївщині стають справжніми націоналістами після зустрічі з російськими окупантами, які грабують місцевих та скоюють багато злочинів

Ольга СОКОЛОВА

Про це сказав народний депутат від фракції «Європейська Солідарність» Олег Синютка (на фото), який разом із колегами Артемом Чийгозом і Софією Фединою побували в розташуванні наших воїнів і в тих населених пунктах, котрі були визволені за останній тиждень.

«Я би хотів сьогодні сказати не стільки про наших воїнів. Вони герої, просто молодці, і вони роблять неймовірну справу для всієї країни. Але ще більше я вражений спілкуванням зі звичайними людьми, які ще кілька тижнів назад були під окупацією, — зазначив Синютка. — Вони отримали не просто щеплення від московії. Ці люди стали справжніми українськими націоналістами. Тому що вони побачили, що орки залишили після себе не тільки порожні пляшки з-під горілки, а цілковитий розгардіяш», — зауважив депутат.

Синютка розповів про пенсіонерку, яка «кожну копійку збирала, щоб було за що її провести в останню дорогу», і до якої увірвались орки і вимагали гроші. Бандити у фор-

мі російської армії перерили все в кімнаті і знайшли ті «пару гривень», які жінка тримала на похорон. «Це приклад того, якими вони є. Вони заходять у квартири, відбирають у людей усе. А коли підходять українські воїни — просто втікають. Вони покидали техніку, залишили своє озброєння, сіли на трактор, який украли у сільгоспідприємства, і просто втекли у сусідній населений пункт. Звідки їх українські воїни також обов'язково виб'ють», — зазначив Синютка.

«Люди вдячні українському воїну. Коли я зайшов у розташування одного з наших підрозділів, дві жіночки принесли налисники. І коли хлопці їх їли, вони не просто насичувалися — велика енергія від цих людей передавалася українським захисникам, — зауважив депутат. — Україна перемаже, звичайно, що силою наших Збройних сил, що оцим українським духом, який зародився в країні і який особливо відчутний там, де вже побували москвити. Бо вони несуть із собою горе і смерть. А українці — не тільки перемаже, вони несуть тепло, радість, затишок і впевненість у завтрашньому дні», — підкреслив депутат.



● ЦЕ ЦІКАВО

Малюнок із сайту nspu.com.ua.



Насправді мелодію твору, ушавленого в СРСР, написали у 1919 році криворізькі повстанці Української Народної Республіки.

«Повстань, народе мій»: історія пісні, яку привласнили росіяни

Український письменник Юрій Андрухович розповів, що мелодія всім відомої радянської «Вставай, страна огромная» була вкрадена

Лія ЛІС

Насправді її написали у 1919 році криворізькі повстанці Української Народної Республіки, стверджує митець. «Вона нібито народилася в один із перших днів після нападу гітлерівської Німеччини на Радянський Союз 1941 року. Текст її начебто написав російський поет Василій Лебедев-Кумач. І це справді так. Він написав ці слова. А от мелодію вкрадено. Мелодія народилася значно раніше — 1919 року у лавах криворізьких повстанців Української Народної Республіки. І називається ця пісня — «Повстань, народе мій». І хай вона знову надихає нас, українців, на священну відсіч російським окупантам. Ми перемажемо!» — сказав Юрій Андрухович.

Артисти Івано-Франківського драмтеатру заспівали пісню «Повстань, народе мій». У їхньому виконанні звучить її осучаснена версія, в якій поєднали обидва тексти українською та російською мовами.

«ПОВСТАНЬ, НАРОДЕ МІЙ»
Вставай, страна огромная,
Вставай на смертный бой.
С рашистской силой темною
И с путинской ордой.

Приспів:

Повстань, повстань, народе мій.
Берись за зброю вмиць.
За Україну — в смертний бій!
Свята війна горить!
Повстань, повстань, народе мій.
Берись за зброю вмиць.
Нехай під окупантами
Завжди земля горить!
Підемо в бій з ворожими
Полками орд чужих.
Ми віримо, що зможемо
Звільнити край від них.
Повстань, повстань, народе мій.
Берись за зброю вмиць.

Приспів.

Не смеют крылья черные
Над Родиной летать.
Поля ее просторные
Рашистам не занять.

Приспів.

Не нам неволя й панщина,
Имперская тюрьма.
Б'ємось проти кремлівського
Московського ярма.

Приспів.



Фото із сайту moresxem.com.



VOLYN.COM.UA

● У ВСІХ НА ВУСТАХ

По ворожому безпілотнику – літровою банкою!

Закінчення. Початок на с. 1

Любов ЦИБУЛЬСЬКА

«СПОЧАТКУ ПОДУМАЛА, ЩО ВОРОНУ ПІДБИЛИ»

... Були сутінки, сонце ще не зішло. Олена (жінка погодилася поговорити з LIGA.Life без вказування прізвища та фото, бо боїться), сиділа на балконі й курила.

«Дивлюсь, – каже, – щось повільне пливе. Спочатку подумала, що ворону підбили. А потім почула дзижчання».

До цього вона жодного разу не бачила дрона зблизька. Втім, почувши звук, зрозуміла: перед нею точно не птах.

У квартирі знайшлося б щось більш відповідне, щоб запустити у ворожий пристрій, каже жінка. Але в той момент подумала, що поки забіжить у кімнату та повернеться, втратить час – дрон може зникнути. Натомість банки з консервацією стояли під її стільцем.

Тому Олена схопила одну та щосили запустила: «Мабуть, від страху. Бо я злякалася. А що як звідти почнуть обстрілювати мене! Як же шкода тих помідорів... Не знаю, звідки взялися байки про огірки. Це були помідори зі сливою, мої улюблені. Літрова банка».

Потім разом із чоловіком оббігли будинок, розтоптали залишки дрона і розкидали уламки по різних баках зі сміттям: «Бо я не розбираюсь в цій електроніці. Може, воно пише, відстежує».

Мережею також, наче на підтвердження легенди, ширяться фото розбитої тари із солоними огірками. Олена називає знімки фейком. А свій розбитий слоїк із помідорами не фотографувала: «Час не той, щоб світлини робити».

Через день Олена спілкувалася з колишнім чоловіком, який живе поруч. Той розповів, що бачив ще один дрон. «Я запитала, що він



«Це були помідори зі сливою, мої улюблені. Літрова банка».

зробив. Сказав – нічого, засмикнув штори, мовляв, а що я вдію? «Молодець», – кажу йому», – пригадує жінка.

На думку Олени, дрон запустили мародери, які в такий спосіб шукають квартири без господарів: «У нас під'їздом вони вже ходили. Сусідка помітила підозрілих молодиків, а коли почала розпитувати голосно, хто вони та звідки, ті швидко втекли. Мирні люди не вчинили б так».

«РОБОТА В МАГАЗИНЧИКУ – МІЙ БІЛЬШИЙ ВНЕСОК, НІЖ ЦЕЙ ВИПАДОК ІЗ ДРОНОМ»

Родина Олени живе в Дніпровському районі Києва. За плечима жінки – 21 рік держслужби, за професією вона журналіст: «Але це – не моє. Так вийшло, що пішла в торгівлю, 12 років працювала на підприємця».

Зараз жінка торгує в маленькому магазинчику побутової хімії у своєму районі. Магазин належить молодій парі, яка поїхала з міста.

Олена приходиться сюди кожного дня війни, попри обстріли. Люди біжать за пральним порошком, милом, туалетним папером.

«Нових поставок немає. По-

ловину товарів уже продала. Якби вони були моїми, роздала б без грошей. Бабусям віддаю просто так, бо де зараз старенька щось візьме? Думаю, робота в магазинчику – мій більший внесок, ніж цей випадок із дроном», – каже вона.

Після війни жінка хотіла б зайнятися своєю справою: «Будемо відбу-

Потім разом із чоловіком оббігли будинок, розтоптали залишки дрона і розкидали уламки по різних баках зі сміттям: «Бо я не розбираюсь в цій електроніці. Може, воно пише, відстежує».

довувати, підіймати все. Починати-мемо жити заново».

Каже, що в її районі зараз відносно спокійно. Вибухи десь чути, але люди трохи заспокоїлися. «Багато хто вже спить ночами. Тому що ми не спали чотири дні поспіль. Місцеві вигулюють собак, обов'язково всі ходимо з документами. Це ж воєнний час, всі розуміють», – каже

Олена.

У магазинах поруч відстоюють чергу, щоб купити якісь продукти: «В АТБ днями дісталися яйця та батон. Я хотіла молока для матері, але мені вже не вистачило. Змогла купити його вчора в «Новусі».

Донька Олени – волонтер. Син живе у Китаї, звідки допомагає українцям грошима.

Війна вкотре доводить, наскільки різними бувають люди, наголошує Олена. Є магазини, наприклад, де ціни піднімають: «Водночас у нас тут один підприємець зі своєї овочебази привіз картоплю, кінзу, помідори, огірки й просто роздавав людям».

Сусіди, з якими до війни ледь віталися, посеред ночі можуть принести потрібний для собаки корм. А ближчі – навіть не визирнули з вікна, коли Олена з чоловіком збирали уламки скла та дрона, розкидали по смітниках, щоб вдень собаки не порізали лапи: «Навіть світло не ввімкнули. Була просто тиша. Це досить неприємно. Звісно, може, спали».

«З КИЄВА НІКУДИ НЕ ПОЇДУ»

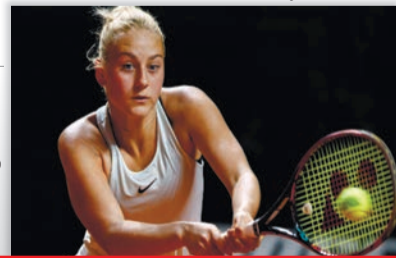
Бабуся Олени народилася у Варшаві, до Львова потрапила під час Другої світової війни. Її прихистили в місцевій родині: «Маленька, чотири роки, йшла пішки... Не знаю, як дійшла. Вона колись мені про це розповідала і про голод також, але я слухала як сторонній слухач – «було і було». А зараз ми живемо в такий час. Отже, так потрібно. Значить, ми сильні. Бог ніколи не посилає тяжчих випробувань, ніж можемо витримати».

Мати Олени народилася у Львові, закінчила школу із золотою медаллю, знала сім мов, викладала. Батько – заслужений журналіст.

Олена теж народилася у Львові, але її рідне місто – Київ. Батька перевели туди по роботі, коли вона була маленькою. Вже у Києві Олена пішла в перший клас, виросла, народила сина та доньку.

«Тому з Києва нікуди не поїду. Так вирішила. Це мій дім, моя земля. Стоятиму, гризтиму, боротися буду, воюватиму. Все, що треба».

Фото із сайту tennisnet.com.



■ ПРЯМА МОВА

Марта КОСТЮК, українська тенісистка (№55 WTA), на своїй сторінці в Instagram прокоментувала абсурдний законопроект у держдумі рф, за яким пропонують називати «своїми співвітчизниками» всіх людей, які розмовляють російською мовою:

Вчимо і переходимо на рідну українську, щоб несподівано не стати соотечественником.

● НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ

«Скажіть мамі, що борг я повернула. А прощення вона не там шукає...»

– А я що, – зам'явся В'ячеслав, коли прийшла пора готуватись до того, аби провести Галю в останню путь. – Я тут до чого? І не чоловік їй, просто жили разом трохи. Чого я маю гроші давати? Їх у мене немає. Так і в неї ж дочка є. До неї ідіть. Я яким боком?

Анна КОРОЛЬОВА

–...Ти ж розумієш? – сказала Галя доньці, – якщо постане питання вибору, я зроблю його не на твою користь. Тобі скільки? Чотирнадцять? Через три роки закінчиш школу і повієшся у доросле життя. А я? Зі стінами розмовляти залишусь? Оце вже ні. Я житиму з В'ячеславом, хай як ти до нього ставишся.

Дівчинка ковтала сльози і ще щось намагалась довести мамі, але та вже не слухала. Для неї всі оці доньчині слова і почуття були не важливими і не зачіпали жодної струни душі. Вона вже давно зробила вибір на користь чоловіка. А донька? Підросла і все зрозуміє. А якщо ні? Ну що ж, усім любою не будеш.

– Ось, – вручила доньці на її вісімнадцятиріччя конверт і величезну сумку. – От тут тобі на старт. Що хочеш роби з ними: витрати, прогуляй, викинь. Але більше ні копійки від мене не отримаєш. Цей дім тобі дав усе, що мав. Далі вже сама. Не маленька.

Дівчина тоді склала свої речі у ту картату торбину і пішла, не озирючись...

А Галя з В'ячеславом на заробітки подались. Років із десять були в Італії. Розбудували свій дім і відклали чималу суму «на старість». Вирішили придбати квартиру у столиці, аби здавати і не думати, будучи сивими, про те, щоб рахувати копійки з пенсії. Уже й пригнали собі яку



«Коли Галя починає заговорюватись, мене твоїм ім'ям називає...»

братимуть, як відчула себе Галя зле.

Діагноз був невтішним. Можливо, пів року Галя ще на цьому світі і затримається, але і це лиш за умови, що пройде усі курси лікування, потрібні у таких випадках.

– Ні і ще раз ні, – сказав В'ячеслав тоді у кабінеті. – Якщо надії немає, то навіщо все це. Звідки брати на те тисячі? Ми додому поїдемо. У кожного свій вік, якимсь воно буде.

«Якось» і було. Переселив дружину одразу в літню кухню.

– Я тут умови забезпечив, – показував єдиній подрузі Галини, як зробив на шести квадратах і спальню, і вбиральню, і кухню. – А що їй ще потрібно? Та й навіщо вже?

Галина ж не пручалась. Узагалі на нього не дивилась. Мовчала, стала, мов велика лялька: ходить,

їсть, відповідає односкладово і дивиться на світ великими скляними очима.

– Ніно, – телефонує подруга Галини до її доньки, коли матері геть кепсько стало. – Не знаю, що там

“ Я тут до чого? І не чоловік їй, просто жили разом трохи. Чого я маю гроші давати? Їх у мене немає. Так і в неї ж дочка є. До неї ідіть. Я яким боком? ”

між вами було, та й не треба воно мені. Твоя мама... Вона ще тут, ще розуміє все. Може, ти приїдеш? Вона ж про тебе лиш говорить. Інколи, якщо починає заговорюватись, мене твоїм ім'ям називає. Усе прощення просить. Приїдь, Ніно.

Це ж мама твоя...

Донька ні слова не сказала. Лиш наступного дня листоноша приніс до будинку Галининої подружки переказ – вісім тисяч гривень від доньки Галі. «Якщо мама ще при тямі, вона зрозуміє, що то за гроші. Скажіть, що я борг повернула. А прощення вона не там шукає. Викличте їй священника, а від мене вона його не отримає». Оце і все.

Галини не стало за три місяці. Мов свічка розтанула, змінилась до невпізнання.

– А я що, – зам'явся В'ячеслав, коли прийшла пора готуватись до того, аби провести Галю в останню путь. – Я тут до чого? І не чоловік їй, просто жили разом трохи. Чого я маю гроші давати? Їх у мене немає. Так і в неї ж дочка є. До неї ідіть. Я яким боком?

В останню путь Галю проводжали за кошти громади. Навіть обіду не робили, бо просто ніхто того оплачувати не став...

Кажуть, за все у житті доведеться розплачуватись. Дійде черга і до В'ячеслава, напевне. А зараз він придбав квартиру у столиці на зароблені разом із Галиною гроші. У нього вже й дама з'явилась.

А Галя? Про неї нагадують лише сині очі її онука. Хлопчика, якого вона ніколи не бачила і знати про появу якого ніколи не хотіла. Заросло і місце її останнього спочинку. Навіть таблички немає. Був горбочок, так і той з часом зник...

НЕЙМОВІРНІ ІСТОРІЇ І ЛЮДСЬКІ ДОЛІ
Читанка
ДЛЯ ВСІХ

Місячник
«Читанка для всіх»
www.volyn.com.ua

Засновник: Товариство з обмеженою відповідальністю «Газета «Волинь»
Головний редактор і відповідальний за випуск
ЗГОРАНЕЦЬ Олександр Олександрович
Зареєстрована 31 серпня 2018 року.
Набрана і зверстана в комп'ютерному центрі газети «Волинь-нова»

Адреса редакції і видавця:
43025, м. Луцьк, просп. Волі, 13

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

Телефонуйте: у приймально – (0332) 72-38-94,
з питань реклами – (0332)77-07-70,
приватних оголошень – (0332)72-39-32,
розповсюдження – (0332)72-38-94.

ТзОВ «Газета «Волинь» п/р UA2030344000002608055520122
КБ «ПриватБанк», МФО 303440 ЄДРПОУ 02471695

Друк офсетний. Обсяг – 12 сторінок формату В-4.
Передплатні індекси: 97847, 60313, 60780, 86772.

Реєстраційні номери: КВ №23544-13384Р від 31.08.2018 р.,
ЛВ №584-317Р від 16.02.2021 р., ЛВ №755/308-р від 19.02.2021 р.

Віддруковано: Поліграфічне видавництво
«А-Прінт» ТОВ «Дім», м. Тернопіль.
Тел.: (0352)52-27-37, (067) 352-18-51,
сайт www.a-print.com.ua

Тираж згідно із замовленням. Замовлення № 547

● РЕЗОНАНС



Фото із сайту telegraf.com.ua.

«Україна переможе! Просто треба допомогти і наблизити цю перемогу — вірою, словом, ділом, зброєю!».

Мольфарка назвала дату, коли закінчиться війна

Таїсія ЄРОХІНА

«За розкладом карт, від початку війни буде 48 днів глухої важкої ночі. Потім настане світлий ранок із чистою водою 45 днів. Тобто ми ще 45 днів будемо очищувати землю від орди», – розповіла мольфарка виданню «Телеграф».

На певне поліпшення ситуації, за словами цілительки, можна чекати десь в середині квітня.

«Якщо дивитися на календар і рахувати з 24 лютого, то ці 48 днів важкої ночі закінчаться 13-14 квітня. Тобто напади орди будуть до середини квітня, а потім ми гнатимемо їх до їхніх кордонів ще 45 днів. Отже, чекаємо повного закінчення військових дій 30-31 травня», – зазначила Стеценко.

Мольфарка додала, що залишається вдома, неподалік від Києва. Допомогає переселенцям і українським військовим.

«Я українка і пишаюсь цим. Не хочу нічого шукати і чекати у «польщах»,

Напади орди будуть до середини квітня, а потім ми гнатимемо їх до їхніх кордонів ще 45 днів. Отже, чекаємо повного закінчення військових дій 30-31 травня.

«чехія» чи деінде. Це моя Україна, моя батьківщина, і мені нема чого боятися на своїй рідній землі, бо вона сама мене захищає. Ми знаємо, ми віримо в

те, що Україна переможе! Просто треба допомогти і наблизити цю перемогу — вірою, словом, ділом, зброєю!» – підсумувала Олена Стеценко.

ПОРАДИ ВІД ОЛЕНИ СТЕЦЕНКО:

Сьогодні кожна жінка може і має допомогти своєму ближньому ПРОСТО МОЛИТВОЮ

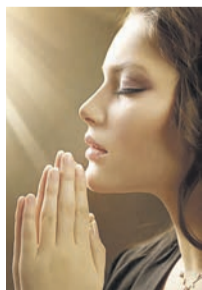
Читайте будь-які молитви, які знаєте, просить Предків, Рід, ангелів та архангелів, Господа Бога, Діву Марію, Ісуса Христа, Святого Духа, всі Вищі сили, усіх Богів допомогти НАРОДУ УКРАЇНИ, українським військовим, усім хто потребує захисту та підтримки.

Читайте:

- Отче Наш
- Псалом 50
- Псалом 90

Створюйте захист (уявний щит чи купол) там, де вам потрібно:

- над домівкою
 - над людиною
 - там, де це необхідно
- Це може кожна жінка!!!



НАТУРАЛЬНІ МЕТОДИ ФАРБУВАННЯ ЯЄЦЬ



Інфографіка 24tv.ua.

СМІХОТЕРАПІЯ

Товаришу майор, а бандерівці вміють воювати? – Тату, а що таке «щі»?

– Хто їх знає, звідти ще якою помили кастрюлю після борщу!

У конкурсі «Україна очима москалів» виграв Микола, який виклав слово «УКРАЇНА» очима москалів!

Російські військові спантеличені: їм обіцяли квіти, але не уточнили, що це на могилу.

Звернення до бульбодесанту: кладіть бульбу в кишені, щоб вас легше було від кацапів на полях відрізняти.

Друзі! Прохання не поширювати в мережі інформацію про місце перебування Степана Андрійовича Бандери!