

# ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

Фото із сайту volyn.com.ua.



**Олена  
ЗЕЛЕНСЬКА:**  
«Як і кожна  
жінка  
в Україні,  
зараз я боюся  
за свого  
чоловіка»

с. 28, 8



# ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

№3-4 Ціна договірна

volyn.com.ua

Фото із сайту mil.gov.ua.



«Кохана,  
я повернуся  
з Перемогою!»

## Хлопці, будем жити, Будемо любити, І життя, і любов Будем боронити!

- **ТЕМА №1** Слова Андрія Болібрuxа, які миттєво стали піснею, – про наших воїнів, які захищають Україну від путінських окупантів. Нехай Ісус і Божа Матір оберігають наших козаків, щоб вони перемогли російських загарбників, повернулися живими додому і промовили: «Христос воскрес! Воїстину воскрес!»

А В НОМЕРІ, ЗВІСНО, РОЗПОВІДІ ПРО ВІЙНУ І... ЛЮБОВ



ФОТОГРАФІЯ АНІ АНІСІМОВОЇ.



Оце і є сьогоднішнє обличчя України. Пораненої, але непереможної!

Фото із сайту mirror.co.uk.

● **ЗАМІСТЬ КОЛОНКИ ПРО ЛЮБОВ**

# «Мамо, візьми трубку...»

— другу годину просить жінка у підвалі багатоповерхівки, вперто і глухо, не припиняючи вірити в чудо...

**Галина КРУК,**  
поетка,  
літературознавчиня,  
перекладачка



С тоїш із плакатиком «no war» як індульгенцією за те, чого уже не відвернути: війну не зупинити, як яскраву артеріальну кров із відкритої рани – вона тече, доки не вб'є, заходить у наші міста озброєними людьми,

У дворі на дитячому майданчику варять протитанкові їжаки і розливають смертельні «напої» — сімейним підрядом, цілими родинами, які нарешті спізнали радість спілкування...

розсипається ворожими ДРГ у внутрішніх дворах, ніби смертельні ртутні кульки, що їх уже не визбирати, не повернути назад, хіба що вистежувати і знешкоджувати цим цивільним менеджерам, клеркам, айтішникам і студентам, яких життя не готувало до вуличних боїв, але війна вчить в польових умовах, на до болю знайомій місцевості, наспіх

в тероборону спершу беруть чоловіків із бойовим досвідом, потім уже навіть тих, що мають за плечима тільки Dune і Fallout, ну і ще короткий майстер-клас із приготування вибухових коктейлів від знайомого бармена. В найближчому нічному клубі сплять діти, плачуть діти, народжуються діти у світ, тимчасово непридатний для цього. У дворі на дитячому майданчику варять протитанкові їжаки і розливають смертельні «напої» — сімейним підрядом, цілими родинами, які нарешті спізнали радість спілкування і злагодженої колективної праці — війна скорочує відстань від людини до людини, від народження до смерті, від того, чого ми собі не бажали – до того, на що ми виявилися здатні.

«Мамо, візьми трубку...» — другу годину просить жінка у підвалі багатоповерхівки, вперто і глухо, не припиняючи вірити в чудо, але мама її поза зоною досяжності, у тому передмісті, де панельки склалися, як дешевий конструктор, від масованих ударів, де вежі зв'язку ще вчора перестали зв'язувати, де світ розірвався на «до війни» і «після» вздовж нерівного згину плаката «no war», який ти викинеш у найближчий смітник, ідучи із протестів додому, російський поете. **Війна убиває руками байдужих і навіть руками бездіяльних співчутливих.**



У руках Михайла Харківа баян завжди вигравав життєлюбні пісні, які так любила слухати дружина Євгенія.

# «Прошу тебе, Михайле, захистити з небес нашого сина Віталія і твоїх бойових побратимів...»

**ДО СЛІЗ** Лист вдови воїна АТО Михайла Харківа до свого чоловіка

**Євгенія ХАРКІВ,**  
с. Скригове Луцького району  
Волинської області

*На крилах весняного вітру  
Пишу я тобі, Михайле, листа.  
Нестерпно і боляче жити,  
Коли в країні йде повномасштабна  
війна...*

Михайле, любий мій, коли ти збирався в дорогу до Бога, сказав, що йдеш на пост, аби я думала, що знову вирушаєш захищати країну, і щоб я чекала на зустріч. Як я тоді молилась довгих 15 місяців, коли ти пішов боронити Україну після першої навали. Ти ніби відчував, коли вирушав у дорогу Вічності, що скоро почнеться велика війна...

Зараз мені шлють на вайбер молитви і просять молитися... Люди, я молюся, я так молюся (!) вже дев'ятий рік за мир і спокій в Україні! Бо для когось війна почалася місяць тому, а в нашій родині вона вже дев'ятий рік. Уже ніхто мене не питає: «Чого чоловік був в АТО?» або «Чому відправили сина воювати?». Війна дала відповідь на всі запитання...

Біда, Михайлику, у нас в країні. Чорна-чорна. Путін кинув на нас усі сили. Думав зламати Україну і за три дні взяти Київ. Не вийшло. Тепер нищить міста і села ракетами і бомбами...

Серед тих, хто не дав йому зламати Україну, звісно, – і наш син. Віталій знову на фронті. Зараз стримує від путінської орди Миколаїв. Там таке пекло. Але місто не впало й отримало звання Героя. І хлопці з полку «Азов» у Маріуполі тримаються – хоча місто майже повністю спалене...

І твої колишні учні знову взяли в руки зброю... Олійчуки Андрій і Сергій, Арсен Воляник і побратим Ростислав Собоєць... Боюся когось не назвати. Але поки це напи-

сала, надішла чорна звістка: один із наших учнів – Микола Кривов'язов – загинув у бою з рашистами... Яке ж горе рідним! І всьому нашому Скриговому.

... Михайле, свої молитви за рідних і захисників я промовляю в капличці, яку ти збудував, повернувшись з війни. Плачу, бо знаю, якби жив, ти першим знову пішов би на фронт. Так, мій Урагане, ти був патріотом, воїном, але насамперед – звичайною хорошою людиною (для мене – незвичайною на цілий світ!), дбайливим господарем на своєму обійсті. З любов'ю дивлюсь на будинок, який ти збудував, гойдалку, яка є хорошою згадкою про дідуся для онуків.

Он уже весняне сонечко розбудило

## **НАША ДОВІДКА:**

**Михайло ХАРКІВ, учитель музики, коли пішов на фронт, одразу отримав прізвище Баян. Але вже після першого бою, коли добряче вшкварив зі своїми козаками москалям, мав нове псевдо – Ураган.**

**У цей час його дружина Євгенія ревно молилась за чоловіка і щомісяця вишивали ікони – вийшло 15 образів. А ще створила пам'ятний календар про односельчан, дороги яких були обпалені війною.**

**Коли Михайло Васильович повернувся з фронту, то зів на своєму обійсті капличку на честь Святої Трійці. На жаль, торік онкохвороба забрала життя воїна-героя.**

боже створіння – бджоли в наших вуликах. Ти їх так любиш... І квіти цього року вперше зацвітуть без тебе...

Хоч нам зараз не до бджіл, не до квітів. Здавалось би, радіти треба, внуки з'їхалися до хати – і Віталіка діти, й Олі, а у всіх тривога і сльози. На Волині по кілька разів на день виють сирени повітряної тривоги. Обстрілюють наш край із ракет... Скільки народу виїхало в Польщу. Справді страшно, не знаєш, що буде. І Віталіка нема, щоб захистити нас. І тебе...

Тому для мене обереги – твоє фото з чорною стрічкою, яке щодня цілую, бойовий прапор і твій військовий одяг. Я в ньому й досі відчуваю твій запах і порох війни.

Фронтове знамено й донині на видному місці в нашій хаті. Як ти хотів. Он внуки читають незвичні на ньому підписи на пам'ять: «Маестро – Урагану», «Гарік», «Мічман», «Кузнечік», «Тихий», «Фунтік», «Шрам», «Сєдой», «хуліган Хома», «Льольман», «Штіль», «Ендрю», «Кот», «Полтава», «Айболіт», «Капелан Сидоренко»... Мій Урагане, хочу повідомити тобі, що ні один із наших друзів не залишив мене. Бо на те вони й друзі.

Я вірю, що з високого неба тобі усе видно. Тому прошу, Михайле, захистити з небес нашого сина Віталія, твоїх бойових побратимів із 28-ї бригади, усіх, хто знову зі зброєю в руках захищає Україну...

А ще запрошую тебе, мій рідний, у сни. Допоможи мені пережити нашу розлуку...

Вірю, що за пасхальним столом ми зберемося родинно, повернеться з війни Віталій і відсвяткуємо нашу Перемогу над кровопивцею путіним. А ти будеш за нами спостерігати із висоти. Бо, як каже твій найменший онук Богдан, «дідусева душа стала зіркою»...

**Люблю. Любимо... Сумуємо... Молимося.**

Щоб над рідним Скриговим завжди була Божа благодать, Євгенія і Михайло Харківці збудували на обійсті Свято-Троїцьку капличку.



фото із сайту volyn.com.ua



**Погуби наміри і неправедні насмілення тих, хто йде на нас війною.**

## «Зміцни всемогутньою Твоєю правицею нашу державу, збережи військо...»

**ВАЖЛИВІ СЛОВА** Три молитви за тих, хто боронить нашу країну від путінської орди

### МОЛИТВА ЗА УКРАЇНСЬКОГО ВОЇНА

Передвічний Творче, Боже миру і добра, своєю незбагненою потугою стань сьогодні на захист твоїх вірних синів і доньок, що, ризикуючи власним життям, стали на захист свого народу.

Будь для кожного з них силою і міццю, вірною опорою у миті випробувань і світлим обрієм у сутінках загроз. Увінчай їхні зусилля перемогою добра над злом, правди над брехнею, справедливості над кривдою. Підведи кожного, хто спіткнеться; поверни кожного, хто загубиться; звесели кожного, зраненого серцем; воскресіння даруй усім полеглим за своїх братів і сестер. Зроби їх надійною опорою для українського народу – його щитом і його надією. А в грізному клекоті бою дай кожному з них сили й відваги не зійти з дороги, що веде до остаточної перемоги.

Боже, нехай буде завтра і нехай буде мирний світанок, а на його сторожі нехай вірно стоїть відважний захисник України – український воїн!

### МОЛИТВА, КОЛИ БАТЬКІВЩИНА В НЕБЕЗПЕЦІ

Господи Боже наш, Ти вислухав Мойсея, коли він простягав до Тебе руки, і народ ізраїльський зміцнів на амалікітян, озброїв Ісуса Навина на битву та повелів сонцю спинитися. Ти й нині, Владико, почуй нас, що молимося до Тебе. Зміцни силою Твоєю побожний народ наш, благослови його справи, примнож славу його перемогою над ворогом, зміцни всемогутньою Твоєю правицею нашу державу, збережи військо, пошли ангела Твого

на зміцнення захисників народу нашого, подай нам усе, що просимо для спасіння; примори ворожнечу і мир утверди. Простягни, Господи, невидиму правицю Твою, яка рабів Твоїх заступає в усьому. Тим же, кому судив Ти покласти душу свою на війні за віру православну, побожний народ наш і державу, прости їхні провини і в день праведної Твоєї відплати подай вінці нетління. Бо Твоя є влада, Царство і сила, від Тебе допомогу всі приймаємо, на Тебе надію покладемо і Тобі славу возсилаємо, Отцю, і Сину, і Святому Духові, нині, і повсякчас, і на віки віків. Амінь.

### МОЛИТВА ПРО ВИЗВОЛЕННЯ ВІД НАШЕСТЯ ЧУЖИНЦІВ

Господи Боже сил, Боже спасіння нашого, Ти Єдиний твориш чудеса. Поглянь в милості та милосерді на смирення рабів Твоїх і людинолюбно вислухай і помилуй нас: бо вороги наші зібралися на нас, щоб погубити нас і знищити державу нашу та святині наші. Допоможи нам, Боже, Спасителю наш, і визволи нас заради слави імені Твого, і нехай на нас справдяться слова, сказані Мойсеєм: будьте смилувими, стійте – і побачите спасіння від Господа, бо Господь бореться за нас.

Так, Господи Боже, Спасителю наш, не пом'яни беззаконь і неправд людей Твоїх і не відвертайся від нас гнівом Своїм, але в милості та милосерді відвідай смиренних рабів Твоїх, що до Тебе припадають: стань на допомогу нам і подай воїнству нашому з ім'ям Твоїм перемогти. Погуби наміри і неправедні насмілення тих, хто йде на нас війною.

# Пообіцяй, що...

- **НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ** – А я одразу вас упізнав! – сказав чоловік за кермом автобуса. – Ви, напевне, не згадаєте мене. Я тоді зовсім малим був. І через отой ваш вчинок сьогодні цим займаюсь. Просто пам'ятаю, як ви змінили життя нашої родини одним своїм кроком. Завжди хотів вам віддячити, але хто ви і звідки – не відав. Вирішив, що допомагатиму, скільки зможу і кому зможу. Хто ж знав, що й вас тут зустріну

Анна КОРОЛЬОВА

**М**арина поглянула на незнайомця. Статний парубок років двадцяти п'яти. Ні. Вона його не знала. Не був він схожий ні на кого з її знайомих.

– Ви помилились, – мовила тихо. – Та й немає у мене знайомих у Кишиневі. Навіть рідні не маю тут, – додала і хотіла було відійти, але чоловік узяв її руки в свої і зазирнув у вічі.

– Я отой маленький хлопчик. Моя мама двірником працювала. Тепер пам'ятаєте? Ви мені ще робота подарували... і одяг. Не повірите, але ота іграшка в мене досі є. Стоїть у кімнаті навпроти ліжка. Прокидаюсь, дивлюсь і знаю, що світ не безнадійний. Ви у нас зупинитесь? – запитав. – Мама буде щаслива вас побачити.

Маринка вперше за весь час заплака-

ла. Вона не впізнала чоловіка, що стояв навпроти, але пам'ятала той випадок і отого робота, якого подарувала маленькому хлопчику, що у свої п'ять допомагав мамі на рівні дорослого.

Їй тоді було двадцять два. Тато, успішний бізнесмен, саме влаштував її в одну зі своїх рекламних агенцій. Марина з дитинства була творчою особистістю, тому робота сподобалась. Ба більше – перший же проєкт виявився дуже успішним.

Того дня дівчина отримала першу премію. Йшла щасливо, щось собі під ніс наспівуючи. Щойно домовилася з подругами про похід у ресторан. Ну а що? Першу зарплатню потрібно витратити на веселощі. Так усі кажуть. Правда, гуляти доведеться довго, адже сума пристойна.

Біля одного з магазинів, що був неподалік її дому, зупинилась. Там стояв малюк років п'яти. Він просив маму при-

дбати йому на сьогоднішній день народження величезного робота, що був виставлений у вітрині, а та плакала і говорила, що зараз не може. Пропонувала йому дешевшу іграшку. Дитина, схлипуючи, погодилась.

Маринка, не роздумуючи, зайшла в магазин і, кинувши кілька купюр на стіл продавця, попросила дати отого робота і ще кілька недешевих машинок.

– Ось, – вручила іграшки враженому малому, – це тобі, мій хороший.

Мама дитини намагалась повернути отримане, казала, що їй незручно і що так не можна.

– Послухай, – присіла Маринка біля хлопчика. – Давай так: ти мені дещо пообіцяєш. Коли ти виростеш великим і мужнім чоловіком, то обов'язково допомагатимеш усім, кому тільки зможеш. Оце і буде твоя подяка мені.

«Маринка вперше за весь отой час заплакала».

Просто, коли зможеш,  
допоможеш тому, хто буде  
потребувати.



Маринка пішла б далі, забувши про те, що відбулось, але звернула увагу на маму хлопчика: старенький, але чистий одяг. Видно було, що живуть небагато. Але вразило Марину не це – очі молодої жінки: виморені і якісь порожні, чи що.

Розговорились. Олександра, так представилась мама хлопчика, приїхала до столиці України на навчання із Кишинева. На другому курсі медичного університету зрозуміла, що при надії. Татко малого одразу зник, попросивши навіть не згадувати про нього.

– Узяла я академічну відпустку і влаштувалась двірником. А що робити? Вдома мене ніхто не чекав. Мами моєї давно не стало, а тато жив з іншою жінкою, яка мене терпіти не могла. От так і живемо ми з Богданом. Він у мене найперший помічник. Все разом робимо.

**На другому курсі медичного університету зрозуміла, що при надії. Татко малого одразу зник, попросивши навіть не згадувати про нього.**

Марина була вражена. По-перше, тим, що ніколи уваги на Олександрю не звертала. Бачила її щодня, але не помічала. Не раз зустрічала і її сина, який мамі допомагав. Була настільки зайнята собою, своїм життям, що все інше здавалось ніби декорацією до її особистого, Марининого всесвіту.

Уже ввечері Маринка точно знала, що робитиме. Знайшла комірчину, в якій жила Олександра з сином:

– Ось, – дала ключі від однокімнатної квартири, в якій жила колись її бабуся, – ти житимеш у моїй квартирі, – і вручила враженій жінці усі свої заощадження. – Тут тобі вистачить на те, аби закінчити інститут. Не переймайся, я ніколи не бідувала.

Коли Олександра намагалася щось там заперечити, Марина лиш повторила те, що сказала її синові вдень:

– Просто, коли зможеш, допоможеш тому, хто буде потребувати.

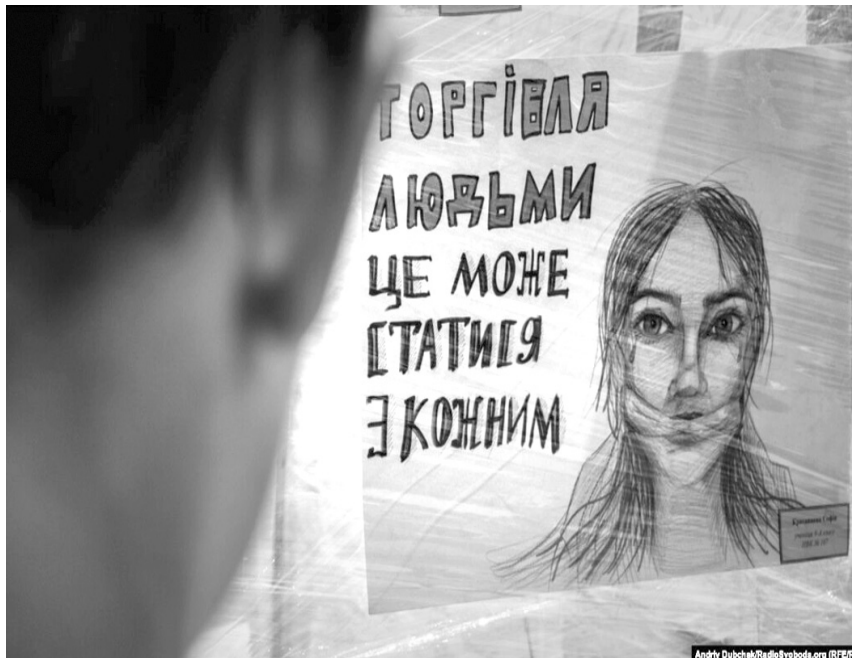
...Двадцять років минуло. Від котеджу Маринки, який стояв під Києвом, нічого не залишилось. Вона, як і тисячі українців, у чому була втікала з-під обстрілів світ за очі.

У невеликій квартирі на околиці Кишинева за столом сиділи дві заплакані жінки. Вони вже й не думали, що колись їх зведе доля. Олександра – хірург у місцевій лікарні. Її син також медик – травматолог. Обоє вони – одні з тих волонтерів, які щодня приїжджають до українського кордону і роблять усе, аби допомогти біженцям з України.

**А на полиці у кімнаті Богдана, якраз навпроти його ліжка – робот. Послання з минулого від однієї доброї жінки:**

**– Колись ти виростеш великим і мужнім. Пообіцяй, що допомагатимеш тим, хто того потребуватиме, – сказала вона тоді.**

Фото Андрія ДУБЧАКА, «Радіо Свобода».



За будь-якої підозри щодо небезпеки набирайте лінію екстреної допомоги ЄС — 112.

## Як не стати жертвою торгівлі людьми

● **ВАРТО ЗНАТИ** Кількість українських біженців на сьогодні, за даними ООН, перевищує 3 млн і здебільшого це жінки. Міністерство соціальної політики спільно з урядовою уповноваженою з питань гендерної політики розробило спеціальну пам'ятку з правилами безпеки для дівчат та жінок з дітьми під час перетину кордону

Отже, під час перетину кордону дотримуйтеся таких рекомендацій:

◆ Ніколи нікому не віддавайте своїх документів чи документів на дитину, показуйте їх лише прикордонникам під час проходження паспортного контролю.

◆ Заздалегідь зробіть копії своїх документів та документів, які ідентифікують дитину, і збережіть їх на телефоні або надішліть на електронну пошту.

◆ Намагайтеся спланувати свою подорож: куди та яким чином будете їхати. Не сідайте в авто до незнайомих людей. Якщо все ж таки це доводиться зробити — сфотографуйте номер автівки та надішліть цю інформацію друзям, знайомим.

◆ Нікому не віддавайте свій мобільний телефон.

Не потрібно довіряти навіть незнайомим жінкам, вони теж можуть бути учасницями злочинних угруповань.

◆ Домовтеся заздалегідь зі своїми друзями про кодове слово, яке ви передасте у випадку небезпеки.

◆ Постійно тримайте зв'язок з рідними, повідомляйте їх про всі свої переміщення.

◆ За будь-якої підозри щодо небезпеки набирайте лінію екстреної допомоги ЄС — 112.

Для тих, хто потребує допомоги, також створений спеціальний чат-бот «Безпека жінок за кордоном», де можна отримати таку інформацію:

◆ телефони гарячих ліній протидії торгівлі людьми;

◆ адреси посольств, список чатів, які допомагають біженцям;

◆ контакти волонтерів, юристів, психологів з різними порадами, статтями, як розпізнати сексуальне насильство, пам'ятка перетину кордону;

◆ найактуальнішу базу публікацій щодо легалізації перебування за кордоном, оформлення необхідних для цього документів.



# Олена ЗЕЛЕНСЬКА: «Кожен ранок, перш ніж зателефонувати чоловіку, я молюся, щоби все було добре...»

Закінчення. Початок на с.28

«Спочатку з Воєю у нас не дуже ладналися стосунки, тому що він одразу намагався залишитися, а я не дуже цього на той момент хотіла. Але наше спілкування мене переконало в зворотному. Ми дивилися в один бік, нам подобалася однакова музика, нам просто було цікаво про що завгодно розмовляти. Мені здається, в будь-яких стосунках це дуже важливо», – розповіла Олена Зеленська в інтерв'ю виданню «Сьогодні».

Пізніше, тоді ще майбутній президент України, зізнавався, що завжди міг знайти підхід до дівчат, проте з Оленою все було інакше: дівчина не підпускала до себе, і цим лише підіграла зацікавленість Володимира. Спочатку для нього це стало викликом, а потім Зеленський зрозумів, що закохався...

Олена стала писати тексти ще за часів КВК, лише іноді з'являючись на сцені. Тож, крім почуттів, пару об'єднувала і робота.

Цікаво, що до весілля вони зустрічалися цілих вісім років. Олена і Володимир навіть не жили разом. Зеленський зазначав, що шлюб у нього асоціювався зі швидким народженням дітей, а з цим він поспішати не хотів.

Олена зауважує, що не квапила Володимира з весіллям. Майбутня перша леді України ніколи не вважала стосунки без штампа в паспорті неповноцінними.

«Ми були молоді і не збиралися швидше одружитися. У мене навіть не виникало таких думок: «Боже мій, чому він не освідчується мені? Не дарує обручку? Напевно, зі мною щось не так». Розмови про весілля були, ми знали, що коли-небудь це зробимо.

## До весілля пара зустрічалася цілих вісім років. Олена і Володимир навіть не жили разом.

Але, чесно кажучи, нічого не планували. І дату призначили, тільки коли побачили в нашому гастрольному графіку вільний місяць», – стверджує Зеленська.

Весілля Володимира і Олени Зеленських, на якому гуляв увесь «95 Квартал», відбулося 6 вересня 2003 року. Побоювання Володимира щодо швидкого народження дітей справдилися – вже 15 липня 2004 року на

ФОТО: ІЗ САЙТУ VOLOYN.COM.UA



Володимир Зеленський – дружині: «Я без тебе... Ну ніяк... У нас такі чудові... Ну двоє... Схожі, звичайно ж, на... Ну як дві краплі...»

світ з'явилася їхня дочка Олександра. Їй зараз уже 17. Щоправда, сина лелека приніс у їхню родину на десятому році подружнього життя: 21 січня 2013-го у пари народився Кирило. Йому нині 9 літ.

До президентства Володимира їхня сім'я мала усталені традиції. Наприклад, в подорожі Володимир і Олена завжди вирушали зі своїми дітьми, щоб більше часу провести разом. Зеленські також намагалися разом вечеряти, однак через щільні графіки Президента це не завжди виходило. Що вже казати зараз, коли війна їх вимушено розлучила... Проте вірять, що після того, як здолають путінську орду, сімейні традиції відновляться.

Ми ж нагадаємо, як буквально за кілька тижнів до війни – 6 лютого – Володимир Зеленський романтично освідчився своїй Олені на її 44-й день народження.

«Моє кохання. У тебе сьогодні день народження. Скільки всього хочеться сказати... але ми тут не одні. Як завжди останнім часом. Тому спробую дуже акуратно, але ти мене зрозумієш: Я тебе... Ну дуже... Я без тебе... Ну ніяк... У нас такі чудові... Ну двоє... Схожі, звичайно ж, на... Ну як дві краплі... Пам'ятаю, вперше я тебе побачив ще в... Ну давненько. Ну й одразу в тебе... Ну по вуха. А потім разом грали в... Ну командою. І, звичайно ж, ми всіх... Ну а навіщо приховувати? А потім створили... Ну 95-й... І знов всіх... Бачиш, я вже не приховую. А потім я став... Ну ніби як головним. А ти... Ну ніби як першою. І всі ці роки ми з тобою... Ну ти зрозуміла... Тож мені без тебе... Ну я це розумію... З днем народження, моє кохання! Я тебе дуже... Не знаю, як там хто. Але ми одне одного зрозуміли!» – написав Зеленський.



# Як кохання волинян потрапило на сторінки Книги рекордів України

● **СЕНТИМЕНТАЛЬНИЙ СЮЖЕТ** Престижного диплома удостоївся лучанин Євген Філіпчук. Чоловік дослідив, що під час свого студентства він і його майбутня дружина Ольга написали впродовж одного навчального року 142 листи: в них на 427 аркушах зі шкільного зошита 781 раз трапляється слово «любов»!

Катерина ЗУБЧУК

**«МИ З ДРУЖИНОЮ ТІЛЬКИ НА ГОВЕРЛУ ПІДНИМАЛИСЯ ЧОТИРИ РАЗИ!»**

Погодьтеся, не кожне подружжя все життя зберігає переписку з юності, а тим більше – досліджує її. Тож домовляюся про зустріч із чоловіком, з умовою, що буде вона в його оселі: де ще можна відчутти ту атмосферу, якою наповнювали її двоє люблячих сердець, що були разом у радості й горі майже 60 літ – аж «поки смерть не розлучила»! Господар запропонував насамперед невеличку екскурсію квартирою, ніби вгадавши, що мені хочеться побачити окремі деталі і зрозуміти, яким було життя Філіпчуків – чим вони дорожили, що цінували? Тут усе так, судячи з почутого, як було при дружині. Зокрема, багато книг і фотознімків і з молодості, і вже із зрілих літ, коли виростили дочок, дочекалися внуків. Окремі світлинки свідчать, що подружжя багато подорожувало.

Пам'ятний день одруження.



Подружжя і в молоді роки любило подорожувати, і тоді, коли «літа на зиму повернули».

– Ми з дружиною, – каже Євген Олександрович, – чимало вершин підкорили – тільки чотири рази піднімалися на Говерлу! А ось у Книгу рекордів України я вже без моєї коханої прокладав дорогу.

Чоловік показує і диплом (церемонія нагородження відбувалася в Луцькому НТУ, де до виходу на пенсію понад 20 років Євген Олександрович передавав свої знання студентам), і тих «винуватців» події, про яку дізналася вся Україна. З дозволу нашого героя, власне, за його вибором, читаю один із листів, у якому студент Євген Філіпчук розмірковує про свою любов до майбутньої дружини, про те, що важить вона для нього і як він нею дорожить. До речі, переписувалися

молоді люди російською мовою, бо ж жили на той час у Нововолинську, куди з'їхався люд з усього Союзу на будівництво шахт, а навчався хлопець у Харкові, в технічному виші, де тоді, мабуть, мало було чути українську. Тож цитую мовою оригіналу: «Я раніше боявся, що в тебе хто-то влюбитися. А тепер думаю так: что из того, что какой-то парень обратит на тебя внимание – ты ведь любишь меня! Это же так? И если это настоящая любовь, то ты всегда сумеешь постоять за нее. И грош цена, если чувства не настоящие – за них и переживать нечего. Как поется в песне: «Если к другому уходит невеста, то неизвестно, кому повезло»... Нужно суметь остаться честным, верным своей любви. В наши

**Двоє люблячих сердець були разом у радості й горі майже 60 літ – аж «поки смерть не розлучила»!**



Фото з особистого архіву родини Філіпчуків.

Найщасливішій прабабусі 79.  
Вітаємо!  
Нехай до 100 кує зозуля!



Радість люблячої прабабусі...

годы это не так-то просто, ведь мы молодые люди. И если до сих пор я был верен тебе, то горжусь этим и повторяю, что люблю тебя...».

Євген Олександрович не раз повертався до того наболілого, що його дружина відійшла на небеса.

– Уже майже три роки я живу без своєї коханої Олечки, – говорив, пригадуючи той останній її день. – Я, як це було завжди, вранці перший встав, заварив чай, зробив бутерброди, покликав дружину на сніданок. Аж тут чую: «Женя!.. Иди сюда!». Бригада «швидкої» прибула за дев'ять хвилин, але реанімувати дружину вже не змогла. Серце зупинилося. Буквально у мене на руках Оля померла...

**«ДЕ ПОЗНАЙОМИЛИСЯ?  
ЗВИЧАЙНО Ж,  
НА ТАНЦЮВАЛЬНОМУ  
МАЙДАНЧИКУ»**

Євген Філіпчук жив із батьками на Красному в Луцьку (сюди родина була вивезена з-за Бугу). Закінчив у 1955-му школу №2 обласного центру. Вступав у Львівський лісотехнічний інститут, але «недобрав пів бала». Куди далі? Питання це вирішилося без проблем: оскільки на той час старший його брат Іван уже працю-

вав у Нововолинську на першій шахті, то батьки спрямували і його туди.

– Там ми й зустрілися із майбутньою дружиною, – розповідає Євген Олександрович. – Оля – з Дольська,

**“  
Бригада «швидкої»  
прибула за дев'ять  
хвилин, але  
реанімувати дружину  
вже не змогла. Серце  
зупинилося. Буквально  
у мене на руках Оля  
померла...»**

що на Турійщині. Після школи шукала роботу й теж подалася в молоде місто, яке на той час якраз розбудовувалося.

Де познайомилися? Звичайно ж, на танцювальному майданчику, як пригадує чоловік. Коли від'їжджав на третій курс, то вони з Олею, яка працювала й навчалася на вечірньому відділенні гірничо-будівельного технікуму, домовилися, що будуть листуватися. Отак ми й підійшли до того року, коли й були написані ті 102 листи з рекордною кількістю слів «люблю».

– Я старався скористатися кожною

нагодою, аби побувати в Нововолинську й зустрітися з Олею, – каже Євген Олександрович. – Тож і розлуки мали, і побачень було багато. Як тепер дослідив, в 1960–1961 роках лише 223 дні не бачилися. І за цей час написали одне одному, як порахував, 102 листи. Було б іще більше – я декілька, судячи по числах і змісту, не зберіг – воно й зрозуміло, бо ж це життя в інститутському гуртожитку.

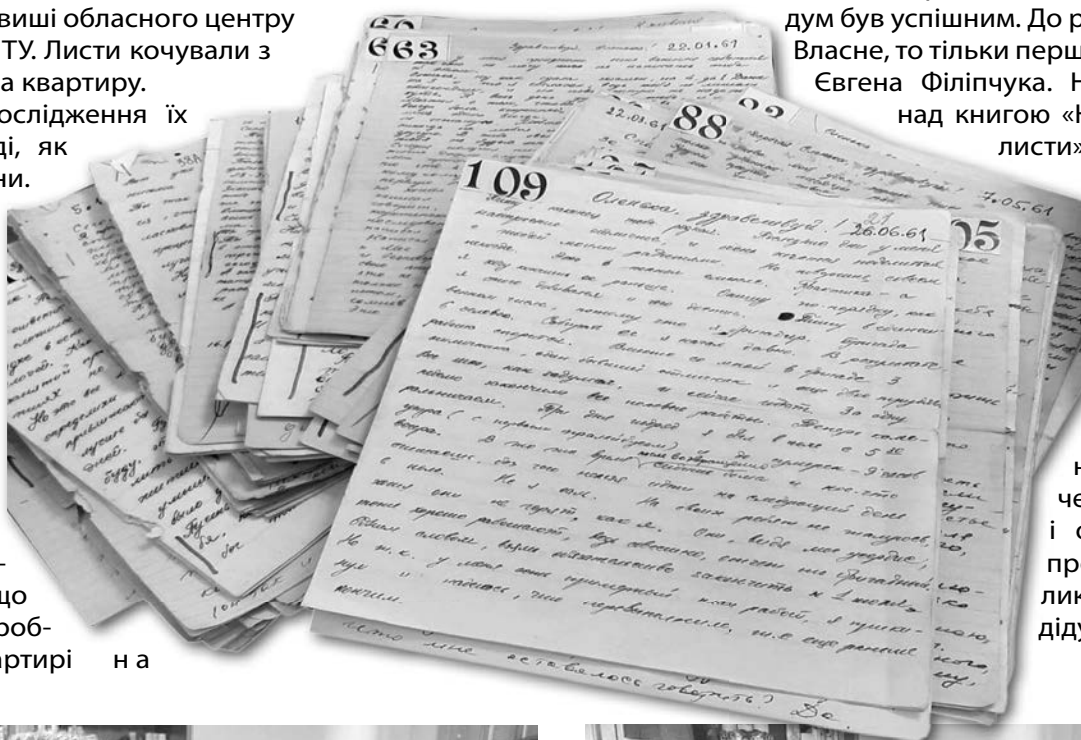
У цих посланнях, як дослідив тепер чоловік, і є той рекорд – 781 раз трапляється слово «люблю» в різних його варіаціях. Про освідчення (яким воно було?) не треба уже питати, бо воно – у кожному листі. Весілля Філіпчуки відгуляли, коли наречений закінчив четвертий курс. Це було 9 липня 1961-го. А у вересні він поїхав на навчання. Ольга тим часом проходила школу невісточки, оскільки жила із свекрами. Коли вже з дипломом він повернувся у Нововолинськ, то невдовзі молода сім'я одержала квартиру. У шахтарському місті народилися дві донечки Філіпчуків. І, до речі, подружжя мало ще чимало розлук, оскільки чоловік вчився три роки в аспірантурі в Москві. Й тоді листів зо дві сотні написали одне одному, але це, як мовиться, інша історія...

## «А ОСЬ ЗА ДОСЛІДЖЕННЯ ЛИСТІВ Я ВЗЯВСЯ ВЖЕ ТОДІ, ЯК НЕ СТАЛО МОЄЇ ОЛЕЧКИ»

У 1976-му почався луцький період у житті подружжя. У цьому році Євген Олександрович, котрий якийсь час працював у Нововолинському відділенні Луцької філії Львівської політехніки, одержав посаду у виші обласного центру – нині Луцькому НТУ. Листи кочували з ними з квартири на квартиру.

– А ось за дослідження їх я узявся вже тоді, як не стало дружини. З ними кохана немовби повернулася до мене, – каже чоловік. – Це якась містика – одного разу, десь через рік після смерті Олі, вона мені насилася. Я почув її слова: «Шукай листи». Наступного дня, знаючи, що десь та наша коробка захована в квартирі на

## Ніч була без сну: я відібрав листи шістдесятирічної давності і читав до ранку...



антресолях, натрапив на цю реліквію. Ніч була без сну: я відібрав листи шістдесятирічної давності і читав до ранку...

Ну а що було потім, ми вже знаємо. У нашого героя виникла ідея дослідити листи і вийти на національний проєкт «Книга рекордів України» за сприяння його експерта Віталія Іваницького. Задум був успішним. До речі, це ще не все. Власне, то тільки перший крок у планах Євгена Філіпчука. Нині він працює над книгою «Нехай розкажуть листи». У цьому виданні, як сказав чоловік, уривки з написаного ним і дружиною в юності будуть «зшиті» спогадами про найцікавіші моменти з їхнього життя. Хочеться йому, щоб і онуки, правнуки прочитали про велике кохання своїх дідуся й бабусі.

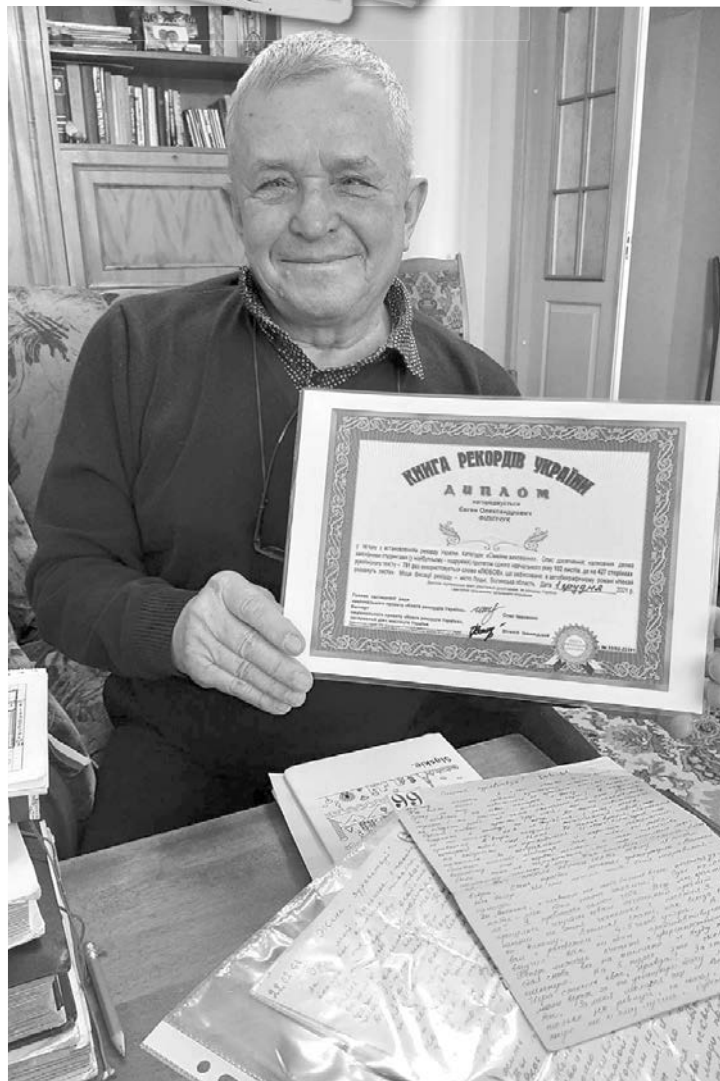


Фото Катерини Зубчук.

Євген Олександрович працює тепер над написанням книги «Нехай розкажуть листи».

# «Ой, Вала, Вала!» — захоплювався німець «носатою Валькою»



Фото із сайту 1 plus 1. ua.

## ● ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК

Її називали «носорогом», а вона собі казала: «Що нас не вбиває — те робить сильнішими». Тепер (історія готувалася за кілька тижнів до війни) хмельничанка Валентина Тлуста — красива, впевнена і щаслива. Вона — героїня проєкту каналу 1+1 «Операція «Краса». Це телевізійне шоу поділило життя жінки на до і після. Попри ризики подолянка, яка все життя страждала через свою зовнішність, наважилася на складну операцію з перевтілення



До проєкту і після: вражаюча різниця!

Олена БОРИСОВА

Як би дивно не звучало, але ніс виявився найбільшою проблемою жінки. Він був великий і синій. Її дражнили з самого дитинства. Навіть рідна мама називала доньку носаткою, не підозрюючи, що раниць цим дитину. Коли

**Навіть рідна мама називала доньку носаткою, не підозрюючи, що раниць цим дитину.**

Валентина вийшла заміж, чоловік говорив: «З ким я живу? На тобі лица нема!». А вона все терпіла, бо любила.

Такі ж риси обличчя мали і мама, і бабця нашої героїні, але вони цим особливо не переймалися. Валя ж змирилася, що жіноче щастя не для неї...

Після закінчення технікуму дівчина поїхала на практику на пивзавод в Доноцьк. А там доля підготувала їй сюрприз. Якось у гуртожитку хлопці носили до дівчат в кімнату меблі. Серед них був високий, атлетичної статури красень. Валентина зачарувалася парубком, але на

НЕЙМОВІРНІ ІСТОРІЇ І ЛЮДСЬКІ ДОЛІ

## Читанка

Доступні всім рецепти великодніх страв

ДЛЯ ВСІХ

У ВСІХ НА ВУСТАХ

ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК

«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)

Сподіваємось, і цього разу плані Олена зі своїми прогнозами виступить в ефірі.

Закінчення на с. 10 >>

Закінчення на с. 12 >>

**Квітневий номер уже в продажу!**

**Передплата – 4 гривні на місяць!**

## Читайте також:

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

● 95-річний Борис Романченко, який пройшов 4 нацистські концтабори, загинув від бомби путіна

● Скільки часу в нас є, щоб заховатися, коли лунає сирена?

● Історія до сліз: «Скажіть мамі, що борг я повернула. А прощення вона не там шукає...»



Фото: le cafe/fakty.ua.

«Так ніхто не кохав»  volyn.com.ua

Валентина із синами, невісткою та онуком. «Я хотіла підняти дітей, тому не пішла заміж за німця», — каже хмельничанка.

його увагу і не сподівалася. Однак Юрко вподобав дівчину і згодом освідчився. Невпевнена в собі Валя питала в нареченого, чому він її – таку негарну – покохав... А той жартома казав, що хоча в неї на обличчі, крім носа, справді нічого немає, вона добре ядро штовхає і пірижки смачні пече. Валентина вийшла за Юрія, у них народилося двоє синів. Батьки хвилювалися, аби вада не передалася дітям. Втім, обійшлося.

У 27 літ жінка вирішила зробити першу пластику. На операцію поїхала в Росію. Але втручання не було успішним, у результаті – 20 наступних років жінка не могла нормально дихати.

У 2003-му в родині сталося горе: чоловік поїхав на заробітки і зник. Згодом його знайшли вбитим у лісосмузі. Після смерті коханого Валентина зовсім перестала думати про свою зовнішність, бо треба було виживати. Їздила на заробітки, потім переїхала з райцентру Городок до Хмельницького, де винаймала житло й торгувала на ринку. У 46 мала вигляд на 60... Втім, у 2012 році вона отримала шанс, про який уже й не мріяла. Валентина Тлуста стала учасницею телепроєкту «Операція. «Краса».

— Переживала, що там будуть дівчата ще страшніші і я не пройду кастинг. Проте гірших за мене не було, – ділилася Ва-

лентина. Пройшовши три відбіркові тури, жінка потрапила до фіналу. Її оперував один із кращих пластичних хірургів Баварії Людгер Майєр. Корекція повік, носа і живота одночасно тривала п'ять годин. Лікар виявив, що російський хірург, який попрацював на Валентині 20 літ тому, пошкодив хрящ і неправильно розмістив

“ **Її оперував один із кращих пластичних хірургів Баварії Людгер Майєр. Корекція повік, носа і живота одночасно тривала п'ять годин.**

його, через що тканини розрослися, ніс став іще більшим, і жінка не могла нормально дихати. Але німецький фахівець все виправив. Потому з Валентиною працювали професійні реабілітолог, стиліст, спортивний тренер.

— Після проєкту в мене прокинулася жага до життя. Я оволоділа комп'ютером, записалася на східні танці, курси англійської, почала моржувати, подорожувати, відчула чоловічу увагу.

Після операції минуло десять літ. Діти

вирости, одружилися, народилися онуки. У 2017 році Валентина купила омріяне власне житло. За цей час мала кількох залицяльників-іноземців. Один кликав заміж.

Мала також кавалера-турка. У нього на батьківщині побачила, що тамтешні жінки мають великі носи й анітрохи не комплексують. Ще був чоловік з Німеччини.

— Місяців сім листувалися. Зубний технік. Двічі до мене приїздив. Любив українські вареники, голубці, борщ і навіть тюльк з картоплею в мундирах. Казав: «Алес гут!». Вийде на балкон, потягується: «Ой, Вала, Вала!». Серйозний був. Подарував обручку, гроші давав, заміж пропонував. А мені якось лячно було. Куди їхати? Як там буде, за кордоном? Треба дітям помагати. Відкараскалася і перехрестилася, – сміється хмельничанка.

Нині Валентині 55. Аби підтримувати форму, щотижня до війни відвідувала тренажерний зал. Зранку випиває склянку теплої води з лимонним соком. Дотримується здорового харчування.

— Поспішаю жити і все пробувати. Якщо не з'їсти, то хоч понадкушувати, аби зрозуміти, що воно таке, – зазначила Валентина.

**За матеріалами видань fakty.ua та «Комсомольська правда».**

Більше неймовірних історій — на сайті [volyn.com.ua](http://volyn.com.ua).





Володимир Ар'єв (крайній праворуч): «А свято відзначимо разом із перемогою над ворогом».

Фото з фейсбук-сторінки Ярини Ар'євої.

# Наступного дня після вінчання взяли в руки автомати

● **НІХТО, КРІМ ТЕБЕ** Донька народного депутата Володимира Ар'єва і телеведучої Наталки Фіцич у перший день війни вийшла заміж. А вже наступного Ярина та її чоловік Святослав Фурсін записалися в тероборону столиці

“**Донечко, я знав, що ти виростеш патріоткою та захисницею і чоловіка собі обереш такого ж.**”

Катерина ЗУБЧУК

**«Я НЕ ЗНАЮ, ЩО БУДЕ ЗАВТРА, АЛЕ ХОЧУ БУТИ З ТОБОЮ... ЗАВЖДИ»**

Про цю подію повідомив на своїй фейсбук-сторінці політолог, журналіст, народний депутат від «Європейської Солідарності» Володимир Ар'єв. Його пост про особисте — ніби те, що стосується тільки його родини. Але це «особисте» не залишає байдужим нікого, бо в ньому — український дух. Прочитайте подальші рядки і пересвідчитесь в цьому:

«У мене були сльози на очах. Ні, не від війни. Моя з Наталкою Фіцич донька Ярина Ар'єва вирішила сьогодні повинчатися

зі своїм коханим Святославом Фурсіним. Наступного дня після вінчання молодята записалися в тероборону столиці. Хай вас Бог береже, діти! Донечко, я знав, що ти виростеш патріоткою та захисницею і чоловіка собі обереш такого ж. З такими, як ви, Україна переможе орду». Володимир Ар'єв зауважив, що свято вони відзначать разом із перемогою над ворогом.

Так само зворушливо висловилися з приводу заміжжя дочки на фейсбук-сторінці й Наталія Фіцич: «Перемогла любов, а не війна. Збиралися одружитися в травні — у плани вдерлася війна. Діти попросили повинчатися сьогодні, бо невідомо, що буде завтра. Звісно, ми

з Володимиром Ар'євим готувалися до іншого весілля. А вийшло так особливо, що сльози котилися. Все наче саме склалося. І рушники знайшлися колись кимось подаровані, і отець Михайло нагодився з фотокамерою, і навіть група CNN. Хіба обручки мідні, якими заручилися, — купити щось краще зараз у Києві нереально. Вінчання у перший день війни. Як воно є. Та попри все, діти, будьте щасливі!».

Щиро, аж до сліз, написала про своє заміжжя сама Ярина Ар'єва: «Ми із Святославом Фурсіним повинчатися в перший день війни. Я не знаю, що буде завтра, але я хочу бути з тобою. Завжди».

Особливі й коментарі до згаданих по-

стів. Як мовиться, вони на часі. Ось лише декілька з них: «Нехай сили добра бережуть молодят і наших захисників! У нас чудовий народ, сильний і мужній, яким варто пишатися...», «Боже, допоможи їм і нам усім! Слава Україні!», «Серце розривається за таких дітей. На їхню долю випало стільки випробувань...», «Разом отримали зброю — повага до таких дітей». І приємне здивування викликали ось ці слова, адресовані молодяттям (тут уже й прізвище пишу, бо вони належать волинянці Ніні Голядинець): «Моє тихе вітання із Шацького краю. Щоб у коханні прожили велике життя. Божого благословення. Буде затишшя — приїжджайте на Волинь». В них — неситна віра в те, що все буде добре. І наш волинський, знаний в усій Україні Світязь, інші озера Шацького краю літньої пори потішать відпочивальників.

### «НА ВХОДІ ДО ХРАМУ ЇМ ВОРКУВАЛИ ГОЛУБИ, А НА ВИХОДІ ЗУСТРІЛИ СИРЕНИ ПОВІТРЯНОЇ ТРИВОГИ»

Повінчалася пара у Трьохсвятительському храмі, що на дзвіниці Свято-Михайлівського Золотоверхого монастиря. На фейсбук-сторінці ПЦУ читаємо: «Українці важливо продовжувати опиратися страху, жити в надії на Господа та шукати приводу для радості навіть у най-

темніші часи. Тому всією родиною помісної Православної церкви України вітаємо молоду сім'ю Ярини та Святослава, які нині обвінчалися... На вході до храму їм воркували голуби, а на виході зустріли сирени повітряної тривоги. Нехай Господь благословить це молоде подружжя! Продовжуймо бути мужніми, молимося за нашу державу, наш народ та захисників».

... Ярині Ар'євій у цьому році буде 22. Вона навчалася в Інституті міжнародних відносин Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Нині є депутатом Київської міської ради (працює в комісії з питань охорони здоров'я й соціальної політики). Це — загальнодоступна в інтернеті інформація. А ось у телефонній розмові пані Ярина на наше прохання коротко розповіла історію їхнього зі Святославом кохання. Її майбутній чоловік народився у Львові, хоч багато років жив у Криму. А познайомилися молоді люди у Києві на Майдані. Це було 2 жовтня 2019 року під час мітингу-протесту проти формули Штайнмаєра. Зустрічалися, а рівно за рік до вінчання Святослав освідчився — запропонував коханій руку і серце. Дівчина відповіла згодою. Пара готувалася до весілля, яке мало відбутися в травні — в день Святого Юрія. На 14.30 1 березня була призна-

чена реєстрація шлюбу. Війна пришвидшила цю подію...

### «МІЙ НАЙБЛИЖЧИЙ ДРУГ. МОЯ СИЛА. МОЯ ОПОРА»

А завдяки сторінці в соцмережі Ярини Ар'євої можна простежити за подіями й емоціями, якими сповнені дні наших героїв. 27 лютого Ярина поміняла у фейсбуці головне фото — на ньому вони удвох із чоловіком. А підпис такий: «Мій найближчий друг. Моя сила. Моя опора»

Цього ж дня на сторінці Ярини читаємо: «Блаженні ті, що плачуть, бо вони утішаються. Мій найрідніший Svyatoslav Fursin повернувся живий і здоровий. Не знала, що бувають сльози радості. Зустріла щойно чоловіка, що був у його роті. Називаю позивний, то кладе руку мені на плече і каже: «Ви зробили правильний вибір в житті».

Тут же Ярина Ар'єва подає слова й свого коханого: «Повернувся із завдання втомлений, але задоволений своєю роботою. Маю чудовий взвод, з яким вже добре спрацювалися. Не спав дві доби, але тримаюся... Як тільки приїхав, подзвонив дружині, вона побігла мене зустрічати. Розплакалася від радості. Знаю, що, відстоюючи мою землю, маю надійного друга, котрий турбується про мене. Люблю тебе, Ярина Ар'єва!»

А ось якою подією й думками поділилася молода жінка 1 березня: «Про Бога, віру і взаємну підтримку.

Вибігла вчора в магазин і познайомилася там із одним священником. Розговорились, і я спитала, чи працює церква, в якій він служить. На що отримала ствердну відповідь. Пообіцяла забігти за молитовником, адже дні, коли чоловік їхав на завдання, були морально дуже тяжкими, і я сильно переживала за нього. Так і прийшла до молитви. Спершу переписала на листок паперу 90-й псалом, і, коли чоловік повернувся, вклала його в нагрудну кишеню куртки Святослава...»

Через декілька днів ще таке відкриття:

«У Київській міській раді мало бути пленарне засідання... Пишу, сидячи на підлозі з автоматом на колінах, бо його присутність поряд трошки заспокоює. Знаєте, як то співалося в піснях, що шабля козаку як жінка, так і я сама іноді звертаюся до зброї, як до живої істоти. Це дивно, напевне...»

Була тривожна ніч, коли всіма думками і молитвами зверталася до мого чоловіка, який знову поїхав на завдання. Молюсь і чекаю від нього хоч якоїсь вісточки зараз. Натомість — найдовший і найскладніший тиждень, який тривав, як ціле життя...».

А цей пост — про те, що сьогодні найомріяніше для всіх нас: «Виходжу я на вулицю і завмираю в зачудуванні: вперше бачу веселку від світла місяця. Пам'ятаю, перед самою війною над Києвом з'явилася веселка, що в лютому є дивом. Так вона була ще й подвійною тоді. І зараз — знову, лише ще дивніша. Впевнена, це знак, що наша перемога вже дуже близько».



«Перемогла любов, а не війна».



Кохана дружина Сельчука Байрактара Сюмейє — наймолодша донька президента Туреччини Реджепа Ердогана і його улюблениця.



Хоча сам турецький лідер досі підтримує стосунки з путіним, його зять найрішучішим чином засудив «незаконне вторгнення росії, яка проігнорувала суверенітет незалежної держави».

# Винахід «Байрактара» присвятив своїй коханій!

● **НЕЙМОВІРНО!** Мало хто знає, що за назвою улюбленого всіма нами останні півтора місяця безпілота живе добра східна казка тисячі і однієї ночі. Справжня турецька казка!



Bayraktar TB2 має довжину 6,50 м, розмах крил 12 м. Розвиваючи максимальну швидкість близько 220 км/год, може перебувати в повітрі добу.

Альона ДУШЕНКО

Отже, Сельчук Байрактар народився 7 жовтня 1979 року. Батько — Оздемір Байрактар, засновник і власник компанії Baykar Makina, яка займається розробками в авіаційно-космічній галузі, випускає робототехніку та системи управління, а також безпілотні літальні апарати. Сельчук закінчив Стамбульський технічний університет у 2002-му, має ступінь магістра Пенсильванського університету і Масачусетського технологічного інституту. Доктор наук Технологічного інституту Джорджії. Має ліцензію пілота...

Але слава до Сельчука прийшла в травні 2016-го, коли він узяв участь в об'єднаних військово-тренувальних навчаннях в Ізмірі, де компанія Baykar Makina представила свою нову розробку: розвідувальний безпілотний літальний апарат Bayraktar TB2. За рішенням начальника Головного штабу Збройних сил Туреччини Хулусі Акара, цей БПЛА одразу був прийнятий на озброєння турецької армії.

А тепер і української. Скільки він уже знищив путінських орків!

Але найцікавіше, що цей винахід Сельчук присвятив своїй коханій дівчині і попросив її руки, а ім'я цієї східної принцеси... Сюмейє Ердоган. Це наймолодша донька президента Туреччини Реджепа

«Батько називає її «моя газель», — писав кореспондент турецької служби ВВС Ірем Кокер. У Туреччині так кажуть на вродливих і дорогих людей.

Тайіпа Ердогана, відома як його улюблениця. «Батько називає її «моя газель», — писав кореспондент турецької служби ВВС Ірем Кокер. У Туреччині так кажуть на

вродливих і дорогих людей.

Сюмейє Ердоган отримала освіту за спеціальністю «політологія» у США та Великій Британії. Працювала радником свого батька, коли той керував «Партією справедливості та розвитку» (тур. АКР), і супроводжувала його у різноманітних дипломатичних поїздках. У 2015 році з'явилися чутки, що Сюмейє, можливо, візьме участь у парламентських виборах, але цього не сталося. Зараз вона обіймає скромну посаду в організації із захисту прав турецьких жінок...

Звісно, Сюмейє сказала «Так!» талановитому розробнику. На їхньому весіллі гуляло 6 тисяч гостей. У 2017 році в подружжя народилася донька, яку назвали Джанан Айбюке.

А уявіть скільки десятків мільйонів українців дякують Сельчуку Байрактару за винахід, який він присвятив своїй коханій!

Джерело: telegraf.in.ua.





Фото із сайту amazing-ukraine.com.

Це лиш на перший погляд обмеження в їжі лякають – насправді ж навіть із невеликого асортименту дозволених продуктів можна приготувати безліч смачних страв.

# «Піст возносить молитву на небо, стаючи для неї наче крилами»

● **НЕХАЙ СМАКУЄ!** Так сказав про цей особливий для християн період один із отців Церкви, святий Василій Великий. Як же правильно поштовхувати? Під час усіх постів із їжі вилучають м'ясо, молочні продукти, яйця (ця їжа називається скоромною), алкогольні напої (крім вина, якщо не суворий піст). Загальним правилом є утримання від розваг та веселощів, не можна справляти веселля, потрібно стримувати свій язик (причому не тільки від злих слів, а й від порожніх), творити добродійні справи, побільше «відривати від себе» — вчитися жертвувати. А тим, хто дотримується посту, пропонуємо добірку рецептів найрізноманітніших страв із простих і доступних продуктів

## ФРАНЦУЗЬКИЙ КАРТОПЛЯНИЙ САЛАТ

Для цієї страви важливо вибрати «правильну» картоплю, яка б не розварювалась і під час нарізки зберігала форму. Подавати салат можна як окрему страву або як гарнір. Кількість інгредієнтів розрахована на 4 порції

**Інгредієнти:** 800 г картоплі, 100 г фіолетової цибулі, пів пучка зелені петрушки, 50 мл білого сухого вина; для заправки: 80 мл оливкової олії, 2 ст. л. винного оцту, 1 ч. л. зернистої гірчиці, сіль та чорний мелений перець — за смаком.

**Приготування.** Картоплю добре помити і відварити в мундирі у підсоленій воді до готовності, далі трошки вистудити, очистити від шкірки і пократити пластинками завтовшки 5–6 мм. Цибулю порізати дрібними кубиками. Зелень петрушки посікти. Готуємо заправку. В мис-

ку викласти гірчицю і влити оцет, додати сіль, перець і тоненькою цівкою вливати оливкову олію, інтенсивно збиваючи до тих пір, поки заправка посвітлішає і трошки загусне.

Картоплю полити вином, злегка перемішати і залишити на 10 хвилин. Потім всипати порізану цибулю, зелень і додати заправку. Акуратно перемішати, при потребі досолити і подавати до столу.

## САЛАТ З КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ І ГРИБАМИ

*Швидко, просто, доступно і смачно!*

**Інгредієнти:** 150 г квашеної капусти, 1 маринований огірок, 100 г маринованих грибів (опеньки, печериці тощо), пів цибулини, 0,5 ч. л. оцту, олія для заправки, перець і сіль – за смаком.

**Приготування.** Квашену капусту промити у холодній воді і залишити, щоб стекла рідина. Нарізати маринований огірок півкільцями і додати до капусти. Цибулю порізати невеликими кубиками, додати до капусти. Мариновані гриби розрізаємо на 2-4 частини в залежності від розмірів. Печериці промити не потрібно, а опеньки добре промити від слизової консистенції. Змішати всі складові разом. Салат заправити оцтом і олією. Поперчити, посолити та добре перемішати. Салат з квашеною капустою та маринованими грибами готовий, прикрашаємо зеленню та подаємо на стіл. В піст салат з капусти та грибів споживати корисно та смачно, він чудово поєднується з вареною картоплею, кашами.

Продовження на с. 18–19

### СУП-ПЮРЕ З КОРЕНЕПЛОДІВ

**Тарілка гарячої першої страви така необхідна холодній порі**

**Інгредієнти:** 400 г картоплі, 200 г моркви, 200 г ріпи, 100 г кореня селери, 1 цибулина, 3–4 гілочки петрушки, 2 ст. л. оливкової олії, 2 лаврові листки, сіль та чорний мелений перець — за смаком, 1,5 л води.

**Приготування.** Овочі помити, поцистити, порізати великими кубиками, скласти в чугунок, залити водою, додати лавровий лист, сіль та перець і довести до кипіння. Після цього зняти з плити і поставити в розігріту до 150°C духовку на 1–1,5 години, щоб овочі розімліли. За допомогою блендера довести суп до стану пюре. При подачі додати оливкової олії і прикрасити листочками петрушки. Подавати з житнім хлібом або сухариками.

### РАГУ «АСОРТИ»

**Для цієї страви підійдуть продукти, які знайдуться в кожній оселі. До того ж їхній перелік можна доповнювати чи скорочувати на власний розсуд**

**Інгредієнти:** 0,5 кг картоплі, 400–500 г інших овочів (на вибір — моркви, ріпи, брукви, капусти (звичайної, цвітної), стручкової квасолі, ріпчастої цибулі), 2–3 ст. л. томатної пасты (або декілька свіжих помідорів), 2 ст. л. борошна, 4 ст. л. олії, сіль та спеції — за смаком.

**Приготування.** Очищені, вимиті овочі нарізати кубиками. Моркву, ріпу, брукву, капусту тушкувати. Квасолю відварити. Картоплю і цибулю обсмажити на олії. Окремо на сухій сковороді підсмажити борошно, розвести овочевим бульйоном, додати томатну пасту чи дрібно нарізані помідори і прокип'ятити. Соусом залити підготовлені овочі, складені в каструлю, додати солі, перцю, лавровий лист, 3–4 гвоздики, накрити каструлю кришкою і тушкувати 15–20 хвилин. Подаючи на стіл, посипати рагу зеленню петрушки.

### КАРТОПЛЯНІ «КОШИЧКИ»

**Бульба знайдеться у кожному домі. Якщо маєте ще й гриби — чудово, якщо ні — можна обійтися цибулею та морквою, додати волоських горіхів чи квашених огірків. Одним словом, фантазуйте**

**Інгредієнти:** 6 великих картоплин, 100–150 г печериць (якщо використовуєте сушені лісові гриби, то попередньо намочіть і відваріть), 1 велика цибулина, 100–150 мл пісного майонезу, 2 ст. л. соєвого соусу, щіпка меленого мускатного горіха, трохи кропу або іншої зелені за власним уподобанням, сіль та перець — за смаком.

**Приготування.** Картоплю ретельно миємо, складаємо в каструлю і варимо до готовності. Тим часом готуємо начинку. Цибулю нарізаємо кубиками, висипаємо на розігріту сковороду з олією. Гриби також подрібнюємо, додаємо до цибулі і, періодично помішуючи, тушкуємо до золотистого кольору. Солимо, перчимо, посипаємо мускатним горіхом і ретельно перемішуємо. З відвареної й остудженої

картоплі акуратно зрізаємо верхечки — «кришечки», з більшої частини («кошика») чайною ложечкою обережно виймаємо середину, подрібнюємо її і змішуємо з грибами та цибулею, додаємо 3–4 ложки пісного майонезу, перчимо, солимо і вимішуємо. Наповнюємо «кошики» цією сумішшю. Для заправки кілька ложок майонезу збиваємо з 2 столовими ложками соєвого соусу, додаємо дрібку меленого мускатного горіха і посічену зелень. Поливаємо начинені картоплини, закриваємо їх зрізаними «кришечками» і ставимо в духовку на 30–40 хвилин, запікаємо при температурі 180°C. Для оздоблення можна скористатися зеленню петрушки або помідорами.

### БУЛЬБА, ЗАПЕЧЕНА З ЦИБУЛЕЮ ТА ПЕЧЕРИЦЯМИ

**Проста й дешева смакота, адже картопля і цибуля — не дефіцит**

**Інгредієнти:** 2 червоні цибулини, 3 середні картоплини, 30 мл олії, 250 г печериць, 2 зубочки часнику, цедра 1 лимона.

**Приготування.** Картоплю відварити у великій кількості підсоленої води до напівготовності. Відцідити, охолодити й порозрізати на четвертинки. Духовку розігріти до 180°C. У сковорідку або в жаротривку форму влити олію, викласти картоплю та шматочки цибулі (розрізати кожну на 4–6 частин), посолити до смаку й добре обкачати в олії. Поміж картоплі з цибулею викласти покрояні навпіл чи на четвертинки (залежно від розміру) печериці й пекти 15–20 хвилин. Овочі повинні підрум'янитись, а гриби зм'якнуті. Потому додати подрібнений часник та половину цедри, добре перемішати і поставити ще на 5 хвилин у духовку. Дістати страву й посипати рештою цедри, за бажанням скропити лимонним соком, подавати гарячою.

### ПАШТЕТ З КВАСОЛІ

**Чудова пісна намазка, багата білками, має ніжний та приємний смак і є**

**відмінною альтернативою печінковому паштету**

**Інгредієнти:** 1 скл. квасолі, 0,5 скл. грецьких горіхів, 1 морквина, 1 цибулина, 1–2 зубки часнику, сіль та перець — за смаком.

**Приготування.** Відварити квасолу, моркву потерти на грубій тертці та підсмажити з подрібненою цибулею. Грецькі горіхи підсушити на сковороді (без жиру) або в духовці. Все разом перемолоти через м'ясорубку. Посолити, поперчити, додати часник, пропущений через прес або розтертий у ступочці, і добре вимішати. Такий паштет можна щільно втрамбувати у форму і поставити у холодильник на кілька годин. Він матиме густу консистенцію, буде придатний для нарізання шматочками. Якщо ж ви надаєте перевагу рідшому паштету, який можна намащувати на хліб, додайте 2 ст. л. пісного майонезу і перемішайте.

### КВАСОЛЯ З ГРИБАМИ В ГОРЩИКУ

**У дні посту ця страва — справжня знахідка, адже квасоля містить білки, що за рівнем засвоєваності та харчовою цінністю перевершують чимало сортів м'яса і риби, а також вуглеводи, амінокислоти, практично всі вітаміни і мінерали, які потрібні людині**

**Інгредієнти:** 2 скл. квасолі, 300 г печериць, 2 л води, 3 цибулини, 3 морквини, олія, сіль та перець за смаком.

**Приготування.** Квасолу замочити у воді на 6–10 годин, після чого перебрати, добре промити, залити свіжою водою і варити до готовності. Печериці порізати пластинками, цибулю — півкільцями, моркву потерти на грубій тертці. У сковороді розігріти олію, висипати цибулю, за кілька хвилин додати моркву та печериці, смажити на невеликому вогні 10 хвилин, постійно помішуючи. З готової квасолі злити воду в окрему посудину. Змішати квасолу з грибною зажаркою, посолити, поперчити. Розкласти у горщики, налити по кілька ложок квасолевого бульйону. Поставити в духовку, готувати за температури 170 градусів 30–40 хвилин.

Фото із сайту uarp.org.



**ЛОБІО**

*Це одна з візитних карток грузинської кухні поряд із шашликом, хінкалі і чахохбілі. Але якщо перераховані страви базуються на м'ясних інгредієнтах, то в лобіо головну скрипку грає квасоля, а м'ясо — всього лише одна з можливих добавок, якої в піст можна не використовувати*

**Інгредієнти:** 500 г квасолі сухої, 4 гілочки зелені кінзи, 2 цибулини, 2 зубки часнику, 0,5 скл. олії, по 1,5 ч. л. мелених гвоздики і кориці, шафран, 1 стручок перцю, сіль за смаком.

**Приготування.** Квасолю замочити на 10–12 годин, промити, всипати в каструлю, залити водою і варити до готовності. Відвар злити, заправити сіллю, товченим стручковим перцем, шафраном, гвоздикою і корицею, накрити кришкою. Цибулю дрібно порізати, підсмажити на олії до м'якості, додати квасолю, протушувати все 5–10 хвилин. Тушковану квасолю трохи прим'яти товкачем, але не перестаратися (не перетворити на пюре), влити відвар, довести до кипіння, поварити 1–2 хвилини і додати посічену кінзу.

**ШАМПІНЬЙОНИ ПІКАНТНІ**

*Тушковані печериці — страва не нова, навіть звична. Однак гірчичний соус надає їй особливого смаку*

**Інгредієнти:** 800 г шампінйонів, 50 мл олії, 3 ст. л. борошна, 1 цибулина, 300 мл води, 1 ст. л. гірчиці, дрібка цукру, 1–2 ч. л. оцту, сіль та перець — за смаком.

**Приготування.** Гриби почистити, помити, великі порозрізати на частини і розкласти в горщики. На сковороді підсмажити на олії дрібно нарізану цибулю, додати просіяне борошно, розвести водою, заправити гірчицею, цукром, оцтом, посолити й поперчити, довести до кипіння, залити цим соусом шампінйони і поставити в духовку на 25–30 хвилин.

**РУЛЕТКИ З МАРИНОВАНОГО ОСЕЛЕДЦЯ**

*Особливий маринад робить звичайний оселедець неймовірно смачним*

**Інгредієнти:** 2 солоні оселедці, 1 велика цибулина, 2 морквини, 60 мл оцту, 100 мл води, 2 ст. л. олії, 1 ч. л. цукру, 1 лавровий листок, 3 бутони гвоздики, кориця на кінчику ножа, чорний перець до смаку, зелень для оздоблення.

**Приготування.** Цибулю й моркву почистіть і тонко наріжте. Закип'ятіть в каструлі воду, покладіть цибулю, моркву, лавровий листок, гвоздику, корицю, щіпку чорного перцю, цукор й варіть 15 хвилин. Додайте оцет і кип'ятіть ще 5 хвилин. Охолодивши, вийміть із маринаду моркву та цибулю. Оселедець розробіть на філе, видаліть кісточки. Розкладіть філе на дошки, накрийте харчовою плівкою і злегка відбийте. Змастіть відбитий оселедець олією. Покладіть зверху шматочки моркви та цибулі. Скрутіть кожне філе в рулет і закріпіть зубочисткою. Складіть рулети у скляний посуд,

залийте маринадом, закрийте щільно кришкою і поставте на добу в прохолодне місце. Подаючи на стіл, розріжте кожен рулетик на 2 частини, викладіть на блюдо і прикрасьте.

**ГАРБУЗОВА КАША, ЗАПЕЧЕНА В ГОРЩИКУ**

*Про користь цієї страви для організму давно вже ніхто навіть не дискутує*

**Інгредієнти:** 700–800 г гарбуза, 150 г рису, 2 ст. л. цукру, дрібка солі, 1–2 ст. л. родзинок, 3–4 ст. л. олії без запаху.

**Приготування.** Із гарбуза зріжте тверду шкірку, виберіть волокна та насіння. Чисту м'якоть наріжте невеликими кубиками, залийте водою і варіть до напівготовності на малому вогні, щоб вміст каструлі ледь–ледь кипів. Коли шматочки гарбуза стануть м'якими, відкиньте на друшляк і дайте стекти. Рис промийте і всипте до гарбуза, додайте промиті родзинки, цукор, дрібку солі. Усе перемішайте і викладіть у горщики, долийте води на 1 см над поверхнею, зробіть виделкою декілька проколів у каші, щоб рідина краще проникла всередину. У кожен горщик влийте трохи олії, закрийте кришками. Поставте в холодну духовку та виставте температуру 180 градусів. Запікайте кашу 35–40 хвилин. При подачі на стіл можна заправити медом, посипати подрібненими горіхами.

**ПІСНІ РОГАЛИКИ З ВАРЕННЯМ**

*Цей рецепт — справжня знахідка для ошадливої господині. Випічка виходить м'якенька, пухка, з хрумкою скоринкою*

**Інгредієнти:** 1,5 скл. теплої кип'яченої води, 1 ст. л. сухих дріжджів, 6 ст. л. цукру, дрібка солі, 1 пакетик ванільного цукру, 3 ст. л. рафінованої олії, 2 скл. борошна, 1 скл. вівсяного борошна (можна змолоти в блендері мюслі), 0,5 л варення або джему (чи будь-якої іншої начинки).

**Приготування.** У воду (теплу, але не гарячу!) всипати сухі дріжджі, дати постояти хвилин 10, додати цукор, ванільний цукор, сіль, розмішати. Через 5–10 хвилин влити олію, просіяти пшеничне борошно, поступово додавати вівсяне (його може знадобитися трохи більше або менше). Замісити некруте тісто, яке б не прилипало до рук, було еластичним. Розділити його на 4–5 частин (якщо потрібно, посипати робочу поверхню борошном), кожну з яких розкачати в круг завтовшки 2–3 мм й розрізати на 8 сегментів. На широку сторону трикутників викласти начинку, згорнути рулетики, краї защипнути. Деко встелити пергаментом або присипати вівсяним борошном і викласти рогаляки. Потримати в теплому місці, поки підрухаються, і випікати в розігрітій до 180°C духовці приблизно 15–20 хвилин. Як тільки стануть рум'яними — вийняти. Готові рогаляки посипати цукровою пудрою.

**ЦУКЕРКИ ІЗ СУХОФРУКТІВ**

*Про шкоду солодощів уже переговорено і переслухано аж до оскоми. Але*

*не таких! Ці цукерки не тільки можна, а й треба їсти, аби забезпечити організм край необхідними взимку вітамінами!*

**Інгредієнти:** 70 г фініків, 70 г кураги, 70 г чорносливу, 70 г волоських горіхів, 70 г мигдалю, 2 ст. ложки меду, 1 ч. л. лимонного соку, кокосова стружка для обсіпання.

**Приготування.** Всі сухофрукти залити теплою водою і потримати до розм'якшення (залежно від сухості ягід 30–60 хвилин), обсушити, видалити з них кісточки. Всі інгредієнти пропустити через м'ясорубку. Додати лимонний сік, мед і добре перемішати. Сформувати з отриманої маси кульки, обваляти кожну в кокосовій стружці. Щоб цукерки із сухофруктів не втратили форму, зберігати їх краще у холодильнику.

**КОЗИНАКИ**

*Хто не любить похрумтіти цієї смакотю із чаєм чи кавою? Приготувати їх удома — запросто*

**Інгредієнти:** 100 г волоських горіхів, 100 г арахісу, 100 г соняшникового насіння, 250 г меду, 50 г цукру.

**Приготування.** Подрібнити горіхи. В каструлі змішати мед із цукром, довести до кипіння і на малому вогні варити 15 хвилин, далі всипати у медовий сироп подрібнені горішки та насіння і добре перемішати. Вилити суміш в емальовану форму, розрівняти. Через 10 хвилин нарізати на порційні шматки й поставити в холодильник. Щоб дістати козинаки, треба посуд із ними на кілька хвилин потримати в мисці з гарячою водою.

**До речі.** За бажанням складники можна змінювати: наприклад, додати родзинки, чорнослив, кунжут тощо.

**ПІСНІ МАФІНИ З КУРАГОЮ**

*Пухкі кексики із сухофруктами — ідеальний варіант до ранкової кави. Але ж вони на кефірі чи сметані, заперечать ті, хто дотримується посту. Вихід є: замініть молочну кислоту ... яблучною*

**Інгредієнти:** 1 склянка борошна, 1,5 ч. л. розпушувача для тіста, 3 ст. л. цукру, 250 мл яблучного пюре, 1 ч. л. кориці, 4 ст. л. олії, курага та горіхи.

**Приготування.** Змішати борошно, розпушувач, цукор, корицю і нарізану курагу. В іншій мисці злегка збити яблучне пюре з олією. Додати яблучну суміш до борошна і перемішати до однорідності. Викласти тісто у змащені олією формочки, заповнюючи їх наполовину, розрівняти мокрою ложкою. Зверху посипати подрібненими горіхами. Випікати у розігрітій до 180 градусів духовці до золотистого кольору (близько 25–30 хвилин). Готовність перевіряти дерев'яною паличкою — вона повинна виходити з тіста сухою. За бажанням готові мафіни можна посипати цукровою пудрою.

**До речі.** Якщо в металеві форми для кексів поставити паперові або скористатися силіконовими, то змащувати їх не треба.



Фото із сайту news.pn.

# На столі — духмяна паска, а круг неї — писанки. Уділи нам, Боже, ласки на всі дні, на всі віки!

● **НЕХАЙ СМАКУЄ!** Цьогоріч ці слова звертання до Всевишнього звучать по-особливому широко і щемно, бо ж замішуватимемо великодній хліб у непростих умовах воєнного часу, а отже — з молитвою про наших мужніх захисників, про щасливі усмішки наших дітей, про довгожданий мир на нашій багатостраждальній землі... Молімось, вірмо — і нехай справдяться пророчі слова: «Христос воскрес! Воскресне Україна!»

## ЛИМОННА

*Великодній хліб, приготовлений за цим рецептом, має тонкий цитрусовий аромат*

**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

ти великодній хліб завітками, 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 години). Якщо верх паски залишає рівним, можна після випічки прикрасити білковою глазур'ю та барвистими посипками.

## ПАНЕТТОНЕ

*Той, хто хоч раз куштував італійську паску, неодмінно захоче спекти її самостійно — така вона пухка й ніжна*

**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 1 скл. 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 вистелити 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.

## АРОМАТНА

*Якщо ви любите запах мускатного горіха, кардамону, шафрану — цей рецепт саме для вас*

**Інгредієнти:** 0,5 л молока, 2 скл. цукру, 60 г свіжих дріжджів, 1 ч. л. солі, 4 яйця, 200 г вершкового масла, 100 г сметани, близько 1 кг борошна, 0,5 ч. л. кардамону, 0,5 ч. л. меленого мускатного горіха, дрібка шафрану, 0,5 скл. родзинок, 1 пакетик ванільного цукру.

**Приготування.** Перебрані і промиті родзинки замочити на ніч в лікері, коньяку чи апельсиновому соці. Шафран залити 20 мл горілки або спирту. В теплому молоці розчинити цукор і дріжджі. Додати сіль, яйця, сметану, масло та прянощі. Всипати борошно і вимісити тісто, щоб воно не було крутим. Додати родзинки, вимісити ще раз і залишити в теплому місці на 8 годин. За необхідності його треба обминати (приблизно 2–3 рази). Помісивши останній раз, розкласти у форми на 1/3 і дати піднятися. Випікати при 180 градусах від 25 до 60 хвилин залежно від розміру форми.

## ФРАНЦУЗЬКА

*Недарма кажуть: що не край — то свій звичай. Це стосується і випічки. Паска по-французьки містить капуцино, і це надає їй неповторного смаку*

**Інгредієнти:** 300 г цукру, 300 г маргарину, 5 яєць, 375 г борошна, 15 г розпушувача, 2 пакетики капуцино, дрібка солі.

**Приготування.** Розм'якшити маргарин до кімнатної температури (можна у мікрохвильовці: 30 секунд — і готово), перемішати його з цукром за допомогою міксера або блендера. Відокремити жовтки від білків. До цукру з маргарином по одному додати жовтки: спочатку один — перемішати, потім другий — так усі п'ять. Поступово всипаємо борошно, перемішуємо, щоб вийшла однорідна маса. Додаємо розпушувач, дрібку солі, капуцино. Окремо збиваємо білки близько 10 хвилин, щоб вийшла стійка піна, і вводимо їх в основну масу.

Духовку розігріваємо до 180°C. Змащуємо форму вершковим маслом і викладаємо приготоване тісто не більш як на 1/2 її висоти. Залишаємо на пів години, щоб нарухалося. Ставимо в духовку і випікаємо 50 хвилин.

## АПЕЛЬСИНОВА

**Завдяки цьому сонячному фрукту паска набуває і яскравого забарвлення, й особливого запаху**

**Інгредієнти:** 300 г борошна, 1 пакетик дріжджів сухих швидкодіючих, 150 мл молока, 1 апельсин, 100 г цукру, 1 яйце, 140 г масла вершкового, 75 г родзинок, 30 г мигдалю, дрібка солі.

**Приготування.** У теплому молоці розчиняємо дріжджі, додаємо трохи борошна, добре перемішуємо. Накриваємо миску чистим вологим кухонним рушником, ставимо в тепло на 1 годину. Великий апельсин очищуємо від цедри і віджимаємо сік. Виходить апельсиновий фреш. В окремій мисці змішуємо борошно, сіль, яйця, розтерті з цукром, і розтоплене масло. Вливаємо апельсиновий фреш, дріжджову закваску, ретельно вимішуємо і залишаємо в теплі ще на 1 годину. Родзинки промиваємо і заливаємо коньяком (або теплою водою) на 5 хвилин. Додаємо в тісто і добре перемішуємо. Форми для випічки пасок змащуємо, на дно викладаємо мигдаль, зверху — на третину заповнюємо готовим тістом, накриваємо рушником хвилин на 20–25, щоб тісто піднялося. Випікаємо паски в розігрітій до 180 градусів духовці близько 45 хвилин. Виймаємо з форми трохи охолодженими. Готову паску прикрашаємо глазур'ю (1 охолоджений білок збиваємо, поступово додаючи пів склянки цукрової пудри). Наносимо глазур на паски і залишаємо підсохнути.

## СИРНА

**У багатьох родинах вона стала таким же невід'ємним атрибутом Великодня, як і класична паска**

**Інгредієнти:** 1 кг сиру, 250 мл вершків 10% жирності, 5 яєць, 2 склянки цукру, 250 г вершкового масла, 100 г родзинок, 100 г волоських горіхів, 50 г цукатів, 1 пакетик ванільного цукру, 1 лимон.

**Приготування.** Відокремте жовтки від білків і збийте. У збиту жовткову масу додайте вершки, перемішайте і доведіть до кипіння на водяній бані або в каструлі з товстим дном. Постійно помішуйте і слідкуйте, щоб не підгоріло. Охолодіть. Горіхи обсмажте на сухій пателі або в духовці. Ізюм промийте і просушіть. Натріть цедру одного лимона. В остиглу яєчно-жовткову масу втирайте сир та вершкове масло. Туди ж додайте горіхи, родзинки, лимонну цедру і ванільний цукор. Усе добре вимішайте. Спеціальну форму застеліть двома шарами вологої марлі і викладіть у неї приготовлену суміш. Поставте в холодильник під гніт мінімум на 12 годин, щоб витекла зайва рідина і сирна паска набула форми. Прикрасьте цукатами.

## ПАСКА «ШВИДКА»

**Цей рецепт підійде для зайнятих жінок. Тісто краще починати робити ввечера, а вранці наступного дня додати решту інгредієнтів і пекти паски (або ж навпаки, розчинити вранці, а ввечері випікати)**

**Інгредієнти:** 3–4 скл. цукру, 18 жовтків, 200 г вершкового масла, 200 г марга-

рину, 200 г свіжих дріжджів, 0,5 скл. олії без запаху, 1 л молока, борошно, ванільний цукор, 1 скл. родзинок.

**Приготування.** На дно миски висипати 2 склянки цукру, вилити трохи збиті жовтки. На них постругати ножом масло й маргарин, подрібнити дріжджі, зверху висипати решту цукру і залити теплим (але не гарячим!) кип'яченим молоком. Все! Миску накрити рушником і залишити на пів доби. Через 10–12 годин просіяти борошно і вимісити — чим довше, тим смачнішими будуть паски (місити не менше 40 хвилин). Тісто має вийти дуже м'яке, еластичне і блискуче. Наприкінці додати родзинки, ванілін, олію, ще раз добре вимісити, після чого зразу розкласти у форми, заповнюючи їх на третину. Коли паски піднімуться, змастити верх збитим жовтком і випікати у попередньо розігрітій духовці або в печі. Оздобити за власним уподобанням.

## КРАФІН

**Попри те, що цей рецепт є своєрідною новинкою, він набуває шаленої популярності серед господинь завдяки красивому й особливому вигляду і надзвичайному смаку. Американський крафін — це поєднання круасана і мафіна**

**Інгредієнти:** 350 г борошна, 110 мл молока, 90 г цукру, 2 яйця, 50 г вершкового масла, 2 ч. л. сухих дріжджів, 0,5 ч. л. солі; для прошарку — 100 г вершкового масла, 150 г цукатів, 30 г мигдалю.

## Щоб не лише смачно, але й гарно

**Оздобити великодню випічку, надати їй святкового вигляду допоможе глазур у поєднанні з різноманітними посипками, білковими прикрасами, сухофруктами тощо. Готують її нині по-різному. Пропонуємо декілька варіантів**

### ПОМАДКА, ЩО НЕ ОБСИПАЄТЬСЯ

**Інгредієнти:** 2 яєчні білки, 100 г цукру, дрібка солі, 0,5 скл. води, лимонний сік.

**Приготування.** Зваріть сироп із цукру та води. Охолодіть білки і збийте їх до високої піни. Дуже повільно влийте в білки гарячий сироп, не перестаючи збивати їх у цей час. Продовжуйте збивати білки, поки сироп не охолоне. Щоб глазур блищала, на фінальному етапі приготування додайте в неї чайну ложку лимонного соку. Наносьте помадку на гарячу паску, щоб вона «схопилася».

### ТРАДИЦІЙНА

**Інгредієнти:** 3 білки, 200 г цукрової пудри, дрібка солі, 1 ч. л. лимонного соку.

**Приготування.** Білки ретельно збити із сіллю до стійких піків, поступово досипаючи цукрову пудру невеликими порціями. Наприкінці влити лимонний сік і ще раз збити. Готову глазур нанести на теплі паски, зверху посипаємо декоративною присипкою. Для зручності паски можна вмочувати в білкову помадку, наливши її в широку тарілку чи іншу ємність.

### ПИШНА

**Інгредієнти:** 1 скл. цукрової пудри, 1 ч. л. швидкокорозчинного желатину, 2

**Приготування.** Двічі просіяти борошно. Всипати сухі швидкодіючі дріжджі, сіль. Перемішати. В молоко додати 1 ст. л. цукру. Окремо збити протягом 5–7 хвилин 2 яйця з цукром, влити до цієї маси молоко з цукром і всипати борошно із сіллю та дріжджами, замісити. Розм'якле вершкове масло розділити на кілька шматочків і частинами вводити в тісто, ретельно вимішуючи доти, поки воно перестане липнути до рук (приблизно 20 хвилин). Тоді накрити плівкою і на годину поставити в тепле місце. Цукати дрібно нарізати. Мигдаль подрібнити блендером. Тісто обім'яти, розділити на 2 частини, сформувати кульки. Накрити плівкою і залишити на 15 хвилин. Кожну частину тіста розкати по половині розм'яклого вершкового масла й розмазати його по всій поверхні, так само розподілити цукати і мелений мигдаль. Згорнути в рулетики, защипати і перевернути швом донизу. Залишити на 10 хвилин, потім гострим ножом розрізати рулети вздовж на 2 частини, не дорізаючи до кінця 3 см. Одну половинку рулета згорнути равликом розрізами назовні, потім, дійшовши до нерозрізаного краю, другу частину закрутити спіраллю, підняти й укласти зверху. Підрівняти, покласти у змащені форми і залишити на 60 хвилин, а тоді випікати 35–40 хвилин при 180°C. Посипати зверху цукровою пудрою.



Фото із сайту zira.uz.

краплі лимонного соку, 6 ст. л. води, ванілін до смаку.

**Приготування.** Желатин залити 2 ст. л. води і залишити, поки набухне. Цукрову пудру та ванілін залити 4 ст. л. води, поставити на вогонь і варити до повного розчинення цукру. Щойно він розтане, знімайте сироп з вогню, охолодіть до 60 градусів, вкиньте розбухлий желатин і збийте міксером, поки маса стане білою. Наприкінці приготування додайте не більш як 2–3 краплі лимонного соку: якщо його забагато, глазур може не застигнути. Коли помадка трохи загусне, швидко покрийте нею верх пасок. Якщо ж все-таки не встигли використати всю глазур і вона застигла, прогрійте її на водяній бані або в мікрохвильовці.

# Колишня і теперішня дружини стали... «нирковими сестрами»

● **ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК** Саме так віднедавна називають себе американки з Флориди Деббі Ніл-Стрікленд і Мілен Мерт. Їхня історія доводить, що людяність і співчуття сильніші за ненависть і конкуренцію. Тепер жінки моляться одна за одну і планують велику сімейну поїздку

Надія АНДРІЙЧУК

Десять років минуло від першого побачення Деббі Ніл-Стрікленд і Джима Мерта до тої щасливої миті, коли жінка одягла ніжно-бежеву мереживну сукню і вийшла заміж за коханого. А вже через два дні вона вбралася у лікарняний халат і пожертвувала нирку Мілен Мерт — колишній дружині свого чоловіка.

“**На момент госпіталізації її нирки функціонували лише на 8%. Медики констатували, що без трансплантації не обійтись.**”

Як повідомляє The Associated Press, Мілен і Джим розлучилися близько двадцяти років тому, однак зберегли хороші стосунки, спілкувалися, чоловік брав активну участь у вихованні двох спільних дітей. Коли через десять літ після розлучення Джим зустрів Деббі, жінки непогано ладнали, хоча і не стали близькими подругами.

59-річна Мілен тривалий час боролася з хворобою нирок. Недуга виснажу-

Коли через десять літ після розлучення з Мілен Джим зустрів Деббі, жінки спілкувалися між собою, хоч і не стали подругами. Однак доля розпорядилася по-своєму, спонукавши їх поріднитися.



# Валентинка для дорослих

● **З ГЛИБИНИ ДУШІ** Поки розчиняється цукор у моїй каві, я думаю про те, що, на жаль, ніколи не бачила валентинок для дорослих.

Отаких, щоб на них не було намальовано котиків-зайчиків-амурів і написано якихось максим на кшталт «вічного кохання», «кохання, сильнішого за смерть», «моєму єдиному», «моїй половинці» і «твоя назавжди». Ну чи банального «Тобі!» або «Для тебе!»

Наталка  
МУРАХЕВИЧ,  
оповідання  
із серії #поки  
розчиняєтьсяцукор



тобі не належить.

Ще менше тобі належить «завтра» чийсь.

Просто буває затишно в чийось обіймах. Просто біля когось відчуваєш себе справжньою.

Викристалізуєшся в кращу версію себе.

І хтось теж біля тебе — справжній, і з тобою разом росте.

Спільна подієвість, спільний напрямок. Відчуття «своєї людини» поряд.

Справжнє — воно завжди на плюс.

У цьому нема «повинен», нема недосказаності і страху.

І це зовсім не про те, як когось «знайти і втримати» чи «відбити».

Не про «не можу без тебе».

Не про половинчастість.

Я не знаю, якою послідовністю слів розповісти про це.

...«Посміхнись. Я люблю, коли ти посміхаєшся».

Може, це саме те, що я написала б на валентинці.

Дивна така заведенція — дарувати метеликів...

сукні. «Це був найдивовижніший день у моєму житті, — сказала пізніше вона. — А через два дні ще один — також найдивовижніший».

Операція пройшла успішно. Щойно опритомнівши, Деббі поцікавилась у медперсоналу станом Мілен. А кількома поверхами нижче Мілен також благала медсестер: «Мені потрібно її побачити» — це було перше, що почули з її вуст.

— **Сім'я — це те, на чому стоїть світ. Нам потрібно триматися разом і дбати одне про одного, — упевнена Мілен.**

У зв'язку з COVID-19 правила в клініці були суворими, та попри це Джиму таки дозволили ненадовго відвезти свою нову дружину в палату колишньої. «На нас були маски, ми відчували біль після хірургічного втручання, — розповідала Мілен. — Але ми сміялися і плакали водночас». А Деббі вже помічала різницю: чорні кола під очима хворої зникли, вона виглядала бадьорішою і жвавішою, в погляді світилась надія.

Згодом Мілен переїхала до своєї дочки, зятя та новонародженого Джексона. Тут вона проходить реабілітаційний період і насолоджується статусом бабусі. «Я насправді дуже щаслива, що я тут, що можу бачити і тримати на руках цього малюка, — зворушено каже жінка. — Деббі знала, що це найбільше, чого я коли-небудь хотіла, і вона зробила це для мене від душі — врятувала мені життя».

Тепер Мілен і Деббі називають себе «нирковими сестрами», моляться одна за одну, піклуються про своїх онуків і планують велику родинну подорож на озеро Рабун, що у штаті Джорджія. «Сім'я — це те, на чому стоїть світ. Нам потрібно триматися разом і дбати одне про одного», — упевнена Мілен.

За матеріалами [arnews.com](http://arnews.com), [tsn.ua](http://tsn.ua), [5.ua](http://5.ua).

Взагалі валентинки мені нагадують екзотичних метеликів — яскравих і приречених. Живуть не в своїх широтах недовго і лише у спеціально створених умовах.

Я не знаю, що має бути написано на валентинці для дорослих.

Якими словами розповідають про кохання?

Люди вигадали стільки слів, які, сказані, звучать, як неправда.

Занадто голосні.

Занадто беззахисні.

Хіба шепотіти...

Ми ж дорослі.

Ми знаємо, що слово «назавжди» нічого не означає.

Присвійні займенники нічого не означають. «Мій-моя», «твій-твоя».

Ніхто в світі не чийсь.

Усе твоє «назавжди» — це тут і зараз, бо твоє «завтра»

«Я не знаю, якою послідовністю слів розповісти про це...».





«Петька любить малу. Але ж вона йому — нерідна».

Фото із сайту pixabay.com.

# Чужа дитина

## ● НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ

Світланин чоловік не приходив до тьми в лікарні. Борис сильно постраждав у аварії. Лікарі до нього нікого не пускали. Світлана простоювала під вікнами палати. Плакала, картала себе за сумні думки, надіялася...

Ольга ЧОРНА

У поліції сказали, що з Борисом в автомобілі була якась жінка. Вона також сильно постраждала. Мабуть, підвизв. Адаже біда сталася за декілька кілометрів від міста.

— Дивно, він нікуди не планував їхати, — мовила крізь сльози Світлана.

Згодом Бориса не стало

...Вони майже десяток років прожили разом. Усе мали, крім дітей. Світланин батько через те задобрював зятя. На гарну посаду прилаштував. Світлана ж працювала в родинному бізнесі — була економістом за освітою. За іронією долі, сім'я мала дитячі магазини.

...Оговтатися від втрати Світлані було важко. Вона кохала чоловіка. Тепер їй самотньо й сумно у великій квартирі. Ще й свекруха дотинала:

— Ти би Борисовій сестрі допомогла. В неї діти й чоловік ледащо. А в тебе гроші є, а дітей... Борис завжди Любі якусь копійку підкидав. І Борисовий одяг могла би Любиному чоловікові віддати. Навіщо він тобі?

...У Світланину квартиру подзвонили.

Перед дверима стояла незнайома жінка з дівчинкою років чотирьох.

— Ви до кого? — запитала незнайомку.

— До вас. Ви ж Борисова дружина?

— Так, але його... він помер.

— Я знаю. А це — його донька. Настя.

— У нас... у Бориса немає дітей.

— Якби ж то! Ваш чоловік з Катюкою, невісткою моєю, любов крутив. Це Катюка була в машині з вашим чоловіком під час аварії. Сильно потовклася. Не викарабкалася. Щоправда, отямившись на деякий час, «висповідалася». Зізналася, що дитина не від мого сина. Адресу вашого чоловіка сказала.

— Це неправда!

— Правда. Я настояла, аби син тест зробив. Він — нерідний батько. Я підозрювала, що Катюка наліво ходила. А Петька мій — дурень. Тюхтій. Кохання в нього до неї. Якби й знав, що зраджує, то простив би. Тепер я розумію, звідки були гроші в Катюки. Ваш чоловік давав. А вона казала: премії. Петька любить малу. Але ж вона йому — нерідна. Петька в столицю у справах поїхав. Малу на мене залишив. Як повернеться, переконаю, щоб у дитячий будинок здав. Йому треба особисте життя влаштувати. А з чужим «прицепом» кому потрібний?!

Світлана була шокована й пририта почутим.

— А що ви від мене хочете?

— Як що?! Хай Настя у вас побуде, поки Петька повернеться. Це ж донька вашого чоловіка, а не мого сина.

— Але ж... вона маленька. А я — чужа людина.

“**Як мама могла до такого додуматись?! Характер у неї складний. Тому батько від нас пішов. Катю недолюблювала. Але щоб таке втнути...**

— Я також їй чужа. Словом, я поспішаю. Мушу в район до родичів поїхати. Настю залишаю вам, поки Петька повернеться. Мене, до речі, Марина Станіславівна звати. Ось мій номер телефону на всяк випадок.

Марина Станіславівна, не попрощавшись, подалася геть. Настя сполохано дивилася на Світлану. А Світлана не знала, що має сказати дівчинці.

Вона не могла повірити, що Борис її роками зраджував. Що це його дитина. Ніколи нічого не помічала.

— Ти голодна? — запитала перше, що спало на думку.

— Ні, — прошепотіло дівчатко.

Світлана зателефонувала матері. Розповіла про все й запитала, що має робити.

— Ми з батьком зараз приїдемо. Може, ця жінка аферистка і дитину розшукують. Ще нам халепи не вистачало!

Матір з порогу сказала Світлані:

— Дзвони тій нахабі, хай номер телефону свого сина дасть. Хтозна, чи він в природі існує. Якщо ні, підємо в поліцію.

Марина Станіславівна, почувши про перспективу поспілкуватися з поліцією, продиктувала синовий номер.

Світлана зателефонувала. Увімкнула гучний звук.

— Слухаю вас, — відповів чоловічий голос.

— Тату!!! — вигукнуло дівчатко.

— Настуня?! Ти де? Де бабуся?



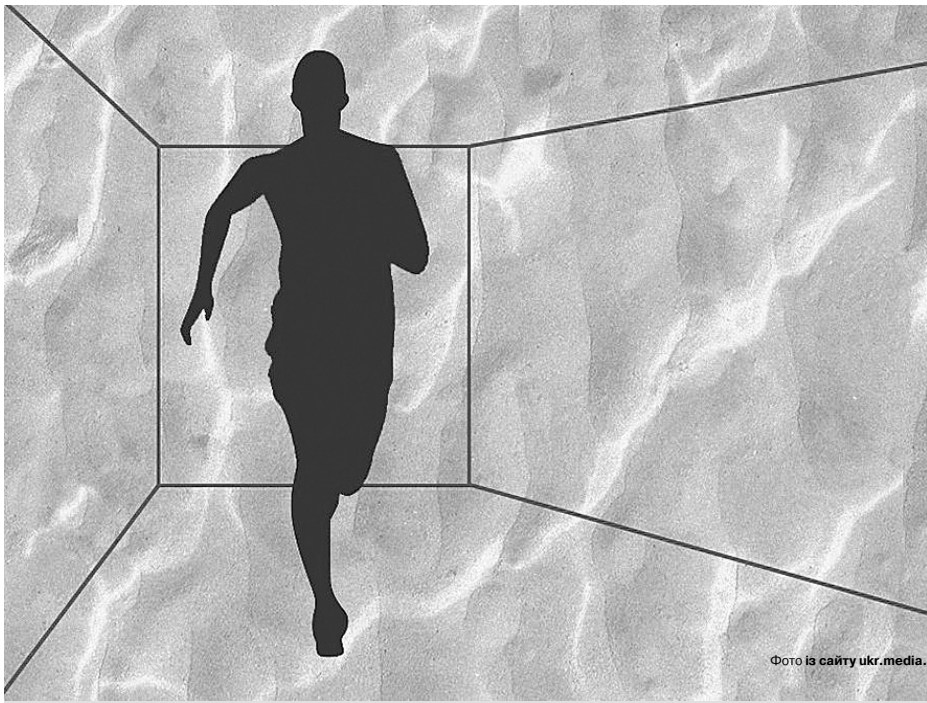


Фото із сайту ukr.media.

То на картинці «привіт» чи «до побачення»?

# Скажіть, в якому напрямку біжить людина?

● **ТЕСТ** Відомий американський психолог Джон Грей у своїй книзі «Чоловіки з Марса, жінки з Венери» висловив ідею, що всі проблеми з протилежною статтю виникають унаслідок їх фізіологічних відмінностей.

**Мало хто знає, але поведінка людини залежить від її типу мислення. Воно ділиться на чоловіче та жіноче і може не збігатися зі статевою приналежністю. Тобто, народитись дівчинкою — ще не означає мислити як жінка. Чи навпаки. Щоб визначити саме свій тип, подивіться на картинку і дайте відповідь на запитання: чоловік біжить до вас чи від вас?**

## ЯКЩО ЧОЛОВІК БІЖИТЬ ВІД ВАС

**Ваш тип мислення — жіночий:**

- У вас розвинена інтуїція, але важливі рішення ви вважаєте за краще приймати на холодну голову. Відрізняєтесь гарною пам'яттю.
- Вам подобається все планувати та записувати, тому у вас завжди все чітко та структуровано.
- Не любите ділитися своїми проблемами з малознайомими людьми, але до чужих труднощів ви досить емпатичні.
- Ви прагнете знайти роботу мрії і максимально розкрити свій творчий потенціал.
- Затишок, простір, естетика і краса — це невіддільна частина вашої особистості.

## ЯКЩО ЧОЛОВІК БІЖИТЬ ДО ВАС

**Ваш тип мислення — чоловічий:**

- Ви вважаєте за краще не мріяти і говорити, а думати і робити. За цим принципом ви навіть вибираєте собі супутника життя.
- Часто знаходите у чомусь

“  
**Ви вважаєте за краще не мріяти і говорити, а думати і робити. За цим принципом ви навіть вибираєте собі супутника життя.**

вади, бо надто уважні до деталей. На роботі така якість гідно оцінюється.

● Ви прагматичні, любите гарні речі, але найчастіше звертаєте увагу саме на комфорт та практичність.

● Ставите цілі та впевнено до них йдете. Вас не лякають життєві труднощі, адже головне — досягти бажаного результату.

● Ви самі себе мотивуєте, тому завжди доводите справу до кінця.

● Усі проблеми ви вирішуєте за пріоритетністю. І це не є стресовим для вас, а допомагає зберігати спокій і холодний розум.

**Джерело: ukr.media.**

— Ви Петро? Я вам зараз усе розповім, — мовила Світлана.

Марина Станіславівна не обманула. Настя — Борисова донька.

— Як мама могла таке вчинити?! — обурювався Петро. — Я скоро приїду. Ви лише не сердіться на Настю. В чому вона винна?

— Не хвилюйтеся, — видихнула Світлана.

Наступного дня Світлана взяла дівчинку з собою на роботу. Офіс був у одному з магазинів. Продавщиці кидали цікаві погляди на дівчинку. Світлана ж нікому нічого не пояснювала.

Побачивши розмаїття іграшок, Настя вперше усміхнулася.

— Вибери собі щось, — сказала Світлана.

Дівчатко вибрало ляльку Барбі з кухонним набором.

Настя бавилася. А Світлану робота не брала. У неї виникало багато запитань, на які ніколи не отримує відповіді. Бо їх знав лише Борис...

Згодом повернувся Петро. Настя не тямилася від щастя. А він вибачався перед Світланою за свою матір.

— Це неймовірно! Як мама могла до такого подуматись?! Характер у неї складний. Тому батько від нас пішов. Катю недолюбливала. Але щоб таке втнути...

— Може, батьки покійної дружини вам допомогатимуть?

— Вони за кордоном. Там працюють і живуть. Повертатися сюди не планують.

— Петре, ви маєте фотографію своєї дружини? Дістав портмоне.

— Ось моя Катя.

— Вона дуже вродлива, — тихо мовила Світлана. — Вибачте за моє нетактовне прохання.

— Я розумію. Дякую, що побули з Настею.

Петро з дівчинкою пішли. А Світлана розбирала рейвах у голові. Їй було шкода себе. І Борисової доньки, яка потрібна лише Петрові. Поки потрібна. Марина Станіславівна має рацію: якщо Петро захоче влаштувати особисте життя, то навряд чи його обраниці сподобається виховувати чужу дитину.

... Батьки пропонували Світлані куди-небудь поїхати. Бо була мов сама не своя. Та Світлана розуміла: від себе не втечеш. Те, про що дізналася, завжди переслідуватиме...

... Іграшки, якими бавилася Настя, так і лежали на дивані. Треба було їх віддати, коли Петро забрав доньку. Світлана набрала його номер телефону. Запитала, як Настя й сказала про іграшки.

— А ми вам так і не віддячили за допомогу. Дозвольте запросити у вихідні на каву.

Світлана погодилася.

У неділю збрала в торбинку іграшки. По дорозі купила смаколиків.

Цього разу Настя зустріла Світлану приязно.

Петро розповів, що працює в IT-компанії. Любить подорожі. Світлана зауважила: він цікавий співрозмовник. Не дурень і не тухтій, як охарактеризувала його матір. Просто спокійний і добрий.

Ще сказав, що Настя почала ходити в дитсадок. Їй подобається. Тільки прокидається вранці неохоче.

— Телефонуйте, якщо... виникне потреба, — мовила Світлана.

— І ви нам. Навіть без потреби, — пожартував Петро.

...У них увійшло в звичку телефонувати одне одному, зустрічатися, разом піклуватися про Настю.

А що далі? Вони свідомо поки оминали це питання. Бо обоє не знали на нього відповіді...

# Нехай розкажуть онукам про весілля в час війни

Фото з фейсбук-сторінки Катерини ШЕВЧЕНКО.

● **ГІРКО!** Катерина Шевченко, обрана до Луцької районної ради від ВО «Свобода», у ці тривожні дні стала на весільний рушничок разом зі своїм коханим Михайлом Бончиком (обоє на фото)

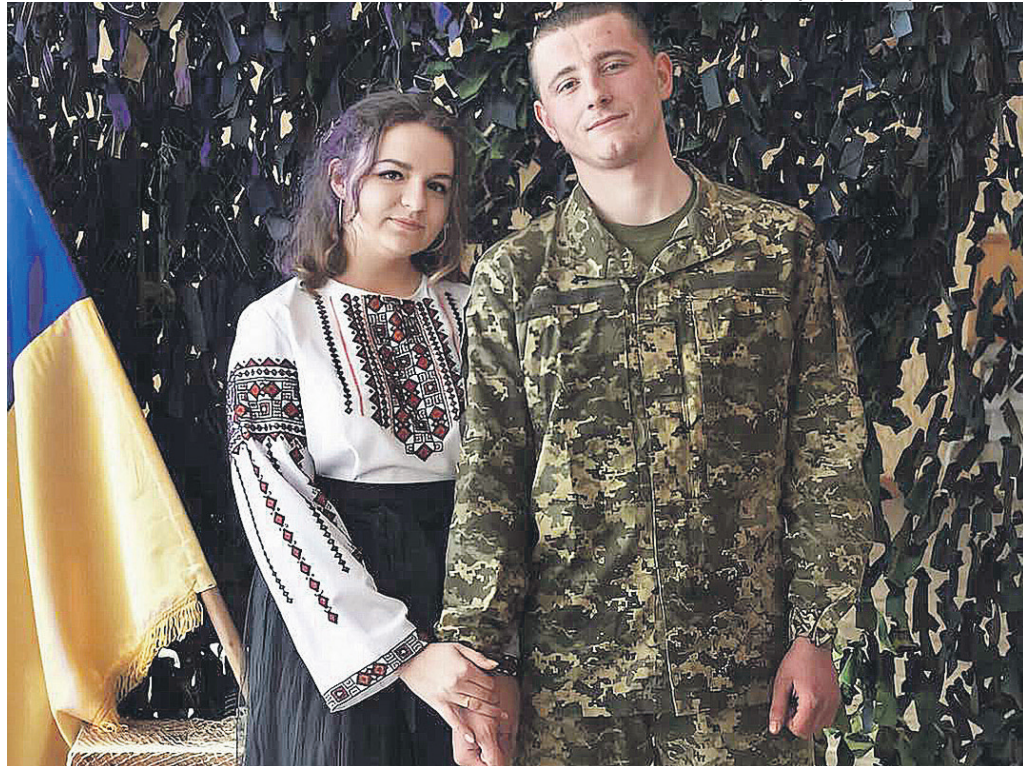
Катерина ЗУБЧУК

Радісною звісткою Катерина в статусі дружини (вона тепер носитиме прізвище чоловіка) поділилася на фейсбук-сторінці. «Не так ми уявляли цю подію, але війна внесла свої корективи, та для любові немає перешкод. Разом і в горі, і в радості. Сьогодні ми офіційно — сім'я, рука в руці, завжди підтримуючи одне одного», — написала вона...

Наша телефонна розмова з Катериною почалася з того, що жінка на моє прохання розповіла про історію їхнього з Михайлом кохання. Хоч обоє мешкають у Ківерцях на Волині і в рідному місті ходили одними й тими ж вулицями, та в реальному житті доля їх не зводила. Позналилися в інтернеті, що виявилось доленосним, як і для багатьох подружніх пар у наш час, котрі саме так знаходять друзів, зустрічаються й одружуються.

— Торік на початку жовтня, — пригадує Катерина, — почалося наше віртуальне спілкування. А менш як за місяць уже було перше побачення — Михайло запросив на каву...

Заочна симпатія, зацікавленість одне одним переросли у взаємні почуття, якими обоє дорожили. Новий 2022 рік вони зустрічали вже удвох. Загадували якісь мрії на майбутнє, але, як каже жінка, про одруження ще мови не було. Їхнє життя змінилося після 24 січня — того дня Михайло освідчився Катерині, запропонувавши їй руку й серце. Закохані вирішили жити



Зараз для подружжя найбільшою мрією є перемога над ворогом.

разом. Винаймали квартиру в Луцьку. А весілля планували на осінь. Обговорювали, звичайно, яким воно буде, — традиційним українським чи в поєднанні із якимось сучасним стилем. Війна підкоректувала їхні плани. 18 березня у колі рідних та друзів молодята зареєстрували шлюб у Ківерцівському відділі рацсу. Катерина була у вишиванці, Михайло — в камуфляжному одязі, адже він, як тільки почалося повномасштабне вторгнення росії в Україну, записався в територіальну оборону міста Ківерці. Хоч йому лише двадцять років, досвід військового має, оскільки служив за контрактом у Збройних силах України.

Тепер подружжя живе у Ківерцях разом із батьком Михайла. Катерина після

“**Так хочеться, аби їхні діти народилися й росли під мирним небом!**”

закінчення факультету міжнародних відносин ВНУ імені Лесі Українки працює у Волинській фондовій компанії, поєднуючи роботу з депутатством у Луцькій районній раді (до речі, обраницею стала у 19 років). Жінка вдячна долі, що послала їй такого чоловіка — чуйного, уважного, турботливого. Як і для всіх нас, зараз для подружжя найбільшою мрією є перемога над ворогом. Адже так хочеться, аби їхні діти народилися й росли під мирним небом!

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

Якщо разом із «Так ніхто не кохав» 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!**

# «Ми спать не лягаєм, пока не узнаємо, що в Чернобаєвці москалів убили!..»

ФОТО staff-clothes.com.

● **НАРОД СКАЖЕ, ЯК ЗАВ'ЯЖЕ** Молода жінка на майданчику гуляє з дитиною років п'яти. В кишені куртки озивається телефон, вона сідає на лавку поряд зі свідками Єгови. Вони тут же намагаються показати їй картинку майбутнього раю в журналі «Пробудись». Жінка заперечно хитає головою і знімає слухавку

Любов БУРАК

— Да, мама! Добрий день!.. Ні, мамо, все добре. Ми в парку з Микиткою гуляєм... З Микиткою, мамо... Кирило вчиться онлайн, записали його в школу... Да, на українській вчать... Мама, тут все на українській... Нема по-руські! Мама, перестань! Ні, не буду потребувати...

Жінка на хвильку змовкає.  
— Вимагати не буду, щоб по-руські... Ніхто не заставляє, мамо! Хватить!.. Ніхто ні до чого нас не заставляє!.. Мама, вам врут... брешут!.. Виключі телек, мамо!.. Не підсипають наркотики, мамо! Ми живем в квартирі ще з однією сім'єюю з Харкова, самі готовимо... Да! Говоримо з дітьми на українській... Не колять Файзером! Вопше не колять... Не іздіваяються воєнні!.. Мама, я сіжу напротів офіса «Правогo сектора»... Вони Кирилу ноутбук дали... Мама, вони нам матраса подарили... Да просто матрас, мамо!.. І пюре деще дали Аллі... Алла з нами живе в квартирі, в неї дитя 8 місяців... Да, мамо, фруктове, канешно. І м'ясе теже... Зі снегірей, мамо! Виключі телек!.. Я не іздіваяюся... Харашо нам, харашо... Я через день на роботі... Виходна сьогодні... Гуляємо... Нема автоматчиків з овчарками!.. Сірени є, але не бомблять... Все харашо, мамо... Не поїду я ні в який Ніжневартовск!.. Хочу, щоб поскоріше війна закінчилась і Альошка... Олексій вернувся живим... Він під Черніговом... Воює... Потому, шо офіцер, мамо. Потому шо в нас діти. Потому шо... Мама, виключі телека!.. Ми жити хочемо! Як люди!.. Які рускі, мамо?! Твій папа із Чернобаєвки родом!

Раптом її погляд оживає, губи розтягуються в усмішку.  
— Кстаті, про Чернобаєвку, мамо! Там такое... Ми спать не лягаєм, пока не узнаємо, що там москалів убили... Москалів, мамо! Уродів рускі!.. Ні, не наших, мамо! Твій папа — мій дедушка... дід Іван — з Чернобаєвки... І ти лучше знаєш, коли ти рускою стала... Ні, мамо, не б'ють!.. Нічого не роблять нам, мамо! На, поговори з Микиткою, канешно...

Хлопчик бере телефон:  
— Алло, бабушка! Доброго вечора! Ми з України!..



Такий одяг нині в моді!

“ **Мама, вам врут... брешут!.. Виключі телек, мамо!.. Не підсипають наркотики, мамо!** ”

**СМІХОТЕРАПІЯ**

<p>;) : ) : ) ) )</p> <p>Російський солдат кричить:</p> <p>— Пачему ваш хірург не оперіруєт, а просто режіт меня скальпелем?</p> <p>Арестович:</p> <p>— Бо він на «ученія»!</p> <p>;) : ) : ) ) )</p> <p>— Алло, мамо, я в плену в Украине!</p> <p>— Мы с папой так рады: хоть кто-то из села в люди выбился...</p> <p>;) : ) : ) ) )</p> <p>— Доброго дня, вороженьки!</p>	<p>Ми привезли тіло вашого чоловіка.</p> <p>— А де голова?</p> <p>— А вона точно була з ним, коли їхав в Україну воювати?</p> <p>;) : ) : ) ) )</p> <p>Колись ми ненавиділи будильник, а сьогодні мріємо прокинутися від нього, а не від сирен...</p> <p>;) : ) : ) ) )</p> <p>Московія вперше за 350 років воює без українських козаків — тепер увесь світ побачив, що з того вийшло...</p>
---	--

**ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ**  
**ТАК НІХТО НЕ КОХАВ**  
Місячник  
«Так ніхто не кохав історії для душі»  
www.volyn.com.ua

**Засновник:** Товариство з обмеженою відповідальністю «Газета «Волинь»  
**Головний редактор і відповідальний за випуск:** ЗГОРАНЕЦЬ Олександр Олександрович  
Зареєстрована 22 липня 2020 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 приймальню – (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 UA83305299000026007000803281  
АТ КБ Приватбанк, МФО 305299, ЄДРПОУ 02471695

Друк офсетний. Обсяг – 28 сторінки формату А-4  
Передплатні індекси: 86771, 60305, 60392, 86772 – для Волині, 60779 – для інших областей  
Реєстраційні номери: серія ЛВ №571-304Р, серія КВ №23543-13383Р  
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 № 548

# Олена ЗЕЛЕНСЬКА: «Кожен ранок, перш ніж зателефонувати чоловіку, я молюся, щоби все було добре...»

Фото із сайту vogue.ua.

● **КОХАННЯ ВІДОМИХ** Після початку повномасштабного вторгнення путінської орди Президент Володимир Зеленський заявив, що для російських загарбників знищити Президента України — мета номер один. А ліквідація його сім'ї — мета номер два. Тому перша леді з дітьми знаходиться зараз у безпечному, вкрай засекреченому місці. Але сам Володимир Зеленський — постійно на Банковій, від чого його дружині дуже страшно

Лія ЛІС

«Як і кожна жінка в Україні, зараз я боюся за свого чоловіка. Кожен ранок, перш ніж зателефонувати йому, я молюся, щоби все було добре. Та ще я знаю, наскільки

**Володимир Зеленський зізнався, що з його боку це було кохання з першого погляду.**

він сильний та стійкий... Він любить свою країну, нашу Батьківщину, любить свій народ, свою родину, мене. І я знаю, наскільки сильні ці почуття. Тому він захищатиме все це до кінця», — говорить Олена Зеленська.

Пара познайомилася в школі. Олена перейшла до гімназії, в якій навчався її майбутній чоловік, у сьомому класі. Володимир Зеленський зізнався, що з його боку це було кохання з першого погляду. Однак його обраниця стверджує, що навіть не пригадує їхню першу зустріч.

«Чесно кажучи, я не пам'ятаю момент, коли ми вперше з Володимиром перетнулися поглядами. А все тому, що в школі Зеленського знали і бачили всі. Його компанія завжди була яскрава. Якщо десь голосно — значить, там точно буде Зеленський. Я прийшла до гімназії у сьомому класі, з цього моменту ми вчилися в паралельних класах. Тож знала, що Зеленський вчиться в «Б» класі, і на цьому все», — каже Олена.

Відомо, що романтичними стосунки пари стали після того,



«Як і кожна жінка в Україні, зараз я боюся за свого чоловіка».

як вони випадково побачилися по закінченні школи. Більш того, коли Володимир почав залицятися, Олена не реагувала на це, оскільки зустрічалася з іншим хлопцем.

Продовження на с. 8



**ГАЗЕТА З ВІРУСОМ  
ЛЮБОВІ —  
ПРОЧИТАЄШ  
І ЗАКОХАЄШСЯ!!!**

**Передплатні індекси  
«ТАК НІХТО НЕ КОХАВ»:**

**86771, 60305, 86772**

(для читачів Волинської області)

**60799**

(для читачів інших областей).