

НЕЙМОВІРНІ ІСТОРІЇ І ЛЮДСЬКІ ДОЛІ

Читанка

4 820230 060034

ДЛЯ ВСІХ

№5 (15)
Ціна договірна

Лукашенку
прогнозують долю
гіршу, ніж
у путіна



с. 2 »

● ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК

Фото із сайту risu.ua.



Святий образ на стіні у Полтаві, який добрі люди врятували від знищення наприкінці квітня, називають «передвеликоднім дивом».

Ікону Божої Матері зафарбували, а вона проявилася ЗНОВУ

Робітники відмовилися
зруйнувати стіну
з намальованою Богородицею



с. 3 »

● РЕЗОНАНС

17-річний хлопець
у жахливій
автотроці
отримав
60% опіків тіла



Фото з фейсбук-сторінки Ірини Суслової.

Вадим Скрипець (на
фото) із Ніжина намагався
врятувати маму у ДТП із
бензовозом, що сталася
на Рівненщині

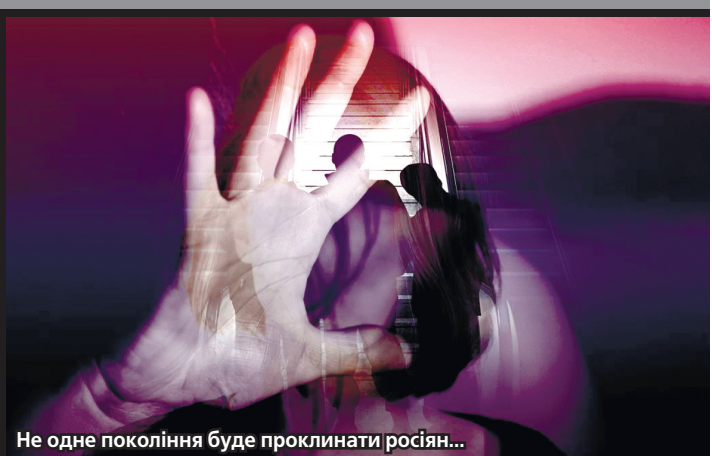
Читайте про це на с. 9 »

● ДІЯННЯ «ВИЗВОЛИТЕЛІВ»

«Російські солдати гвалтували мене, а мій син плакав за стіною»

Ця тема важка морально та психологічно. Українська
влада регулярно повідомляє про випадки наруги над
жінками впродовж усієї війни

с. 2 »



Не одне покоління буде проклинати росіян...

● **ХОЧЕТЕ — ВІРТЕ, ХОЧЕТЕ — НІ...**

Марія ШЕВЧУК

Україна отримає перемогу у війні з росією, але главі кремля володиміру путіну вдасться уникнути суду у Гаазі. За військові злочини відповідатиме президент білорусі олександр лукашенко.

На росію чекає розвал, який почнеться відразу ж після падіння путінського режиму. Про це заявив учасник «Битви екстрасенсів» Сергій Кобзар.

За його словами, ймовірність перевороту в росії є дуже високою, що надалі спровокує територіальний поділ країни.

«Розвал буде 100 відсотків. Як тільки закінчиться війна, впаде режим, буде поділ територій», — зазначив він.

Пораненого ведмедя залишати не можна. Його треба знищити.

Кобзар наголосив, що перемога у війні буде за Україною, адже переломний момент у боях стався ще в березні. Водночас він додав, що росія спробує взяти реванш, якщо її не «дотиснуть» в економічному плані.

«Пораненого ведмедя залишати не можна. Його треба знищити. Знекровити економіку до такого

За військові злочини відповідатиме не путін, а... лукашенко

Учасник «Битви екстрасенсів» Сергій Кобзар (на фото) пророкує поразку росії і поділ її на частини



Ці двоє мали чітку мету стерти Україну з лиця землі, а натомість отримують розпад імперії і суд у Гаазі.



Фото з сайту youtube.com.

стану, щоб у них стояв вибір між «купити кілограм борошна чи порох для патронів», — підсумував Кобзар.

До речі, наймолодший мольфар України Орест Стафійчук вважає, що путін помре від тяжкої

хвороби найближчим часом. На його країну чекає розпад, що може призвести до того, що рф зовсім зникне з карти світу.

А відомий астролог і суддя проекту «Битва екстрасенсів» Хаял Алекперов зазначив, що Україна

переможе у війні з Росією, а на агресорку чекає розплата за все скоєне. Кремль приречений на поразку, на що вказує і день російського вторгнення — 24 лютого вважається дуже несприятливою датою.

● **ДІЯННЯ «ВИЗВОЛИТЕЛІВ»**

«Російські солдати ґвалтували мене, а мій син плакав за стіною»

Ця тема важка морально та психологічно. Українська влада регулярно повідомляє про випадки наруги над жінками впродовж усієї війни. Минулого тижня Ірина Венедіктова, Генпрокурорка, заявила про перше відкрите кримінальне провадження проти російського солдата, який, вбивши чоловіка, жорстоко познущався з його дружини

Лія ЛІС

Жінка погодилася поділитися своєю історією з виданням The Times. Текст важко читати, а як це все було пережити?

«Я почула лише свист і грукіт хвіртки. Потім кроки в будинку,

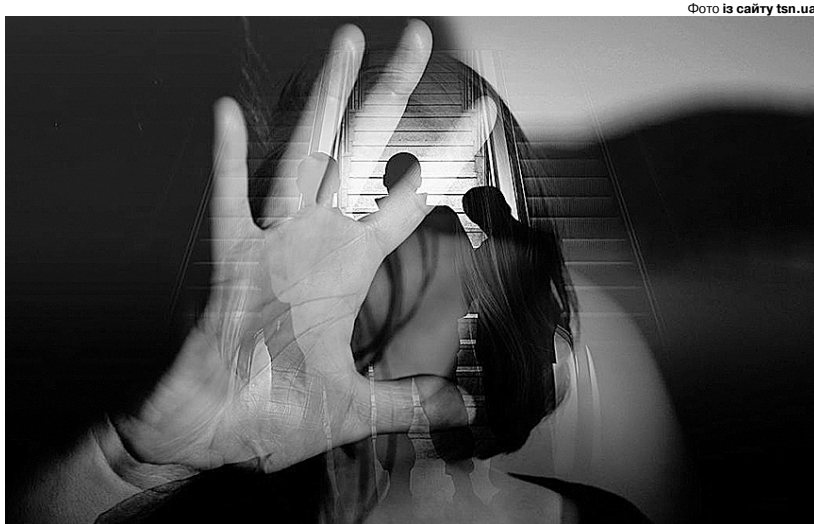


Фото із сайту tsn.ua.

Із кожним новим звільненням селом та містом правоохоронці дізнаються про все більше випадків наруги над жінками, дівчатами і дітьми.

— розповідала постраждала. — Забачила його на землі. Молодший із солдатів приклав мені дуло піс-

толета до скроні й зашипів: «Я його застрелив, бо він — неонацист». Убивця наказав мені роздягнутися. Затим вони обоє по черзі мене ґвалтували. На мого маленького сина, який сидів за стіною і плакав, ніхто не звертав уваги. Наказали його заспокоїти та повертатися. Через 20 хвилин ґвалтівники знову взяли за своє. «Прийшовши втретє, вони були такі п'яні, що ледве трималися на ногах. Зрештою, впали й заснули. Тоді я схопила за руку дитину й наказала бігти щосили — інакше нас застрелять. Біля хвіртки син на мить зупинився біля свого вбитого тата, але було дуже темно і він його не впізнав. Лише зронив: «Нас застрелять, як і цього дядю?».

Війна... війна усюди. Не треба відхрещуватися, що цей монстр нас не зачепить, бо він уже зачіпає! Не нехуймо застереженнями та попередженнями. Якщо маєте можливість — забирайте дітей та переїжджайте у безпечне місце!

Джерело:
tutkatamka.com.ua.

ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК

Фото із сайту fakty.ua



Фото із сайту risu.ua.



Образ на стіні посеред зруйнованого базару має назву «Знамення». Люди вірять, що це справді добрий знак.

Ікону Божої Матері зафарбували, а вона проявилася знову

Робітники відмовилися зруйнувати стіну з намальованою Богородицею

Наталка ЧОВНИК

У підрядника, який демонтував колишній ринок «Великотирнівка» у Полтаві, не піднялася рука знищити частину будівлі із зображенням Діви Марії. За словами місцевого депутата Вадима Сороки, базар знесли на 100%, але стіну з іконою залишили. «На цьому місці збираються споруджувати нові будинки, і підрядник, який демонтував старі магазини, не зачепив її, сказавши: «Я і мої люди на це не наважимося!». Цікаво, що колишній власник приміщення Максим перед тим, як його залишити, замалював ікону, щоб її не було видно, а вона все одно проявилася під впливом погоди, дощів», —

“**На цьому місці збираються споруджувати нові будинки, і підрядник, який демонтував старі магазини, не зачепив її, сказавши: «Я і мої люди на це не наважимося!».**

розповів Вадим Сорока.

Місцеві ЗМІ повідомляють, що представники компанії-підрядника «Стандарт Буд»

згодом заявили про намір зберегти святий образ. Для цього його якимось чином відділять від стіни і законсервують. У майбутньому зображення Богородиці планують використати при оформленні житлового комплексу.

Фото із сайту tv.ua.



ДО РЕЧІ

«У повністю зруйнованому будинку в смт Бородянка Бучанського району під завалами знайдено ікону, яка дивом виціліла після страшних бомбардувань орків», — повідомив голова Київської ОВА Олександр Павлюк і опублікував світлину.

ДОБРА СПРАВА

Допомогла «Червона калина»: 13-річна Соня вижила з осколком у мозку та вчиться грати на гітарі



Постраждала дівчинка з Миколаївської області, якій під час обстрілу російськими окупантами в голову влучив уламок снаряда, швидко йде на поправку

Марта ВАСИЛЕВИЧ

Нещодавно здійснилася мрія школярки — їй подарували гітару, причому одразу дві. Музикант Євген, коли дізнався про історію Соні, вирішив з нею познайомитися і навчити грати. Чоловік пообіцяв допомогти підібрати акорди до пісні «Червона калина», яку вона дуже любить. Одну із гітар Соні подарувала Оксана із Прикарпаття. Цей інструмент був жінці дуже дорогий як пам'ять про покійного чоловіка, який був музикантом. Колись цю гітару вона за шалені гроші купила для нього в Італії.

«У душі я знала, що її мені треба комусь подарувати, і моє серце відчує, хто це має бути. І коли побачила цей сюжет, я вирішила, що ця гітара має бути для цієї дівчинки», — розповідає Оксана.

Зі своєю дарителькою Соня познайомилася по телефону, а потім вони змогли ще й побачити одна одну, щоправда, поки що тільки по відеозв'язку. Вони спілкуються як старі знайомі та домовляються про справжню зустріч після нашої перемоги.

Зараз дівчинка щодня відвідує заняття з реабілітації та сумлінно виконує всі завдання. Вона вже потроху ходить, хоча ще три тижні тому не могла встати сама на ноги, ледве піднімала руку і знову вчилася стискати долоню.

Якщо разом із «Читанкою для всіх» ви ще й передплатите 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!

● **НЕСКОРЕНІ**

Батько Героя України Юрій Ступак: «Юліан говорив, що росіяни аж ніяк не безсмертні і дуже добре горять»

21-річний командир Юліан Ступак віддав своє життя, прикриваючи побратимів

Наталія ЗАДВЕРНЯК

Він народився 28 серпня 2000 року. Навчався в середній загальноосвітній школі № 37 міста Кам'янського. Він був надзвичайно енергійним і завжди усміхався, а ще мріяв стати військовим.

У 2014 році, коли почалася війна в Україні, йому було лише 14, але вже тоді його бажання пов'язати життя з армією лише посилювалося, тож на випускному і вчителі, і однокласники знали, що Юліан вступатиме до військового вишу.

Навчався на факультеті бойового застосування військ Національної академії сухопутних військ імені гетьмана Петра Сагайдачного. Улюбленими предметами для нього стали вогнева підготовка та тактика. Хлопець мав хист до військової справи і серйозно ставився до навчання, бо розумів: незабаром він складатиме іспити не за партою.

Влітку 2021 року Юліан отримав своє перше офіцерське звання «лейтенант». За рейтингом у навчаннях офіцер опинився в числі тих, хто має право обирати майбутнє місце служби самостійно. Хлопець же був переконаний, що кожен офіцер-випускник у наш час повинен «нюхнути пороху», тож свідомо обирає бойову бригаду. Він поповнив лави окремої механізованої бригади «Холодний Яр».

Посаду командира взводу Юліан прийняв уже на фронті, адже частина на момент його прибуття в підрозділ виконувала бойове завдання в зоні проведення ООС. Тут на нього чекало чергове випробування — потрібно було завоювати авторитет серед підлеглих, які іноді були старші за нього вдвічі та провели на війні не один



21-річний командир загинув 8 березня під час боїв за Харківську область.

рік... Утім, завдяки вмінню будувати стосунки йому це вдалося. До того ж саме за дипломатичність побратимів дали молодому офіцеру позивний Цезар.

— 24 лютого, під час широкомасштабного російського вторгнення, у Юліана була ротація, і він перебував у військовій частині Дніпра. Спершу їх направили захищати від російських загарбників Сумську область, після цього Харківський регіон. Ми щодня з ним були на зв'язку, говорили по телефону, — розповідає батько Героя Юрій Ступак. — Пам'ятаю, як син підбив ворожий танк, то дзвонив і казав, що підбив його звичайною «мухою» — РПГ-22. Тож росіяни аж ніяк не безсмертні і дуже добре горять. Він сам у тому переконався.

Юрій ніколи не забуде й остан-

ньої розмови з сином. То був ранок 8 березня...

— Він мені розповів, що з хлопцями зачищають село. Я сказав, що не турбуватиму його і передзвоню ввечері. Юліан відповів, що буде краще, коли я наберу наступного дня, але 9 березня він уже на зв'язок не вийшов, — пригадує Юрій.

21-річний командир загинув 8 березня під час боїв за Харківську область. Він та ще кілька побратимів ціною власного життя дали підрозділам ЗСУ просунутися далі: прикривали своїх, а ворогу не давали вести наступ.

— Юліан — справжній Герой. За декілька днів до смерті він знищив російський танк, схопив гранату, яка летіла на нас, коли ми сиділи в засаді, і відкинув її в бік



Хлопець мав хист до військової справи і серйозно ставився до навчання.

“
У 2014 році, коли почалася війна в Україні, йому було лише 14, але вже тоді його бажання пов'язати життя з армією лише посилювалося, тож на випускному і вчителі, і однокласники знали, що Юліан вступатиме до військового вишу.

ворогів. Без вагань і роздумів. В останньому бою він не зрадив себе і до останнього думав про підлеглих. Тоді по піхоті «працював» ворожий танк. Юліана зачепило осколком. Проте він виводив людей, які потрапили у складне становище, не могли вийти самостійно. Свій взвод витягував. І він ішов останнім, — розповів про загибель Ступака побратим.

Про смерть сина батькові повідомили 11 березня. Попри це, Юрій до останнього не вірив, що Юліан загинув, думав, що поранений і, можливо, переховується в людей. Але не судилося...

Юліана Ступака поховали на кладовищі в Ясинуватці на Кіровоградщині.

За особисту мужність і героїзм, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі лейтенанту Юліану Ступаку присвоєно звання Героя України з удостоєнням ордена «Золота Зірка» (посмертно).

Джерело: armyinform.com.ua.

■ ПРЯМА МОВА

Юрій БУТУСОВ, військовий журналіст, про патріарха рпц кіріла:

Патріарх кіріл заявив, що «росія ніколи ні на кого не напала». Це є фактичним виправданням російської агресії. Чи може після цього продовжувати існувати в Україні московський патріархат, якщо його керівник допомагає такими заявами російській армії вбивати громадян України та вірян своєї конфесії?

Нічого російського та московського в Україні існувати не має права, це ганебно перед тими тисячами воїнів та мирних громадян, яких вбила та продовжує вбивати Москва. Ніякий кіріл не має права ображати мільйони людей, які страждають від страшної війни, яку розв'язав друг кіріла путін.



● особливий погляд

Анджеліні Джолі дорого обійшлися бандерівські круасани



Приїзд зірки Голлівуду розлютив рашистів.

Фотоплакат із сайту life.fakty.com.ua.

Тепер вона через поїздки до українського Львова не побачить своїх фільмів на «Першому каналі» і не дасть інтерв'ю «Комсомольській правді»

Сергій ФУРСА, інвестиційний аналітик Dragon Capital

«Тіна Канделаки публічно принизила Анджеліну Джолі», — пише «Комсомольська правда». «Дмитро Медведєв публічно принизив Зеленського, сказавши, що той несе ахінею на камеру, та ще й не голиться», — пише Дмитро Медведєв у Telegram-каналі Дмитра Медведєва, який відомий тим, що там Дмитро Медведєв публічно несе ахінею та іноді навіть знімає її на камеру.

Ця та інші новини у рубриці «Вести дурдома».

І все ж таки прикро саме за Анджеліну Джолі. Вона стільки років вимагала поваги Тіни Канделаки. Стільки років

виписувала «Комсомольську правду» та мріяла дати інтерв'ю цьому виданню. І все було зруйновано раптово. Як тепер їй соромно перед Марією Іванівною Івановою, яка живе в Пермі! Вона ж дізнається, що Джолі була принижена, і буде ставитися до неї так. Тепер Джолі не побачить своїх фільмів на «Першому каналі».

Як їй тепер дивитися у вічі своїм дітям? Що скаже Бред Пітт? Чи буде це для нього аргументом на суді з опіки за їхніми дітьми? Що скаже адвокат Бреда Пітта? «Чи можна довіряти цій жінці, адже «Комсомольська правда» пише...»

Дуже дорого Анджеліні обійшлися ці бандерівські круасани. Їх смак вона запам'ятає на все життя.

P.S. Анджеліна Джолі — 46-річна американська акторка, фотомодель, режисерка, амбасадорка доброї волі ЮНІСЕФ, лауреатка двох премій «Оскар», трьох премій «Золотий глобус» та інших. У Джолі шестеро дітей: три сини і три дочки. Троє з них — прийомні, решта — біологічні.

● БОЛИТЬ!



Батько Сергій (ліворуч) захоплювався фотографією, а син Богдан любив мініфутбол.

Разом пішли воювати та загинули: на Великдень росіяни розстріляли батька і сина

На Херсонщині загинули двоє українських військових — Сергій та Богдан Залевські. Російські окупанти взяли їх у полон ще наприкінці березня, а на Пасху розстріляли. Солдатів поховали у рідному селі Луганка на Кіровоградщині

Василь КІТ

Як пише «Обозреватель», Сергієві Залевському було 52 роки, а його сину Богдану — 29. За словами старости села Романа Штурмака, першим на війну вирішив вирушити молодший Залевський. Потім батько теж ухвалив таке саме рішення. Богданові навіть довелося трохи почекати, поки тато оформить усі документи, і вони разом пішли воювати 1 березня.

Залевські пропали 28 березня під час бою в районі села Олександрівка Херсонської області (у цьому важливому секторі і досі йде боротьба). Їхні телефони не відповідали, зв'язку не було.

Знайомі та рідні шукали їх. З'ясувалося, що батько та син потрапили в полон до росіян. Як розповів під час

процання на цвинтарі військовий, Залевських вороги намагалися поставити на коліна, але не змогли цього зробити.

На Великдень, 24 квітня, їх розстріляли. Українські війська розпочали наступ у тому районі, а російським загарбникам довелося відходити. І вони вирішили вбити всіх полонених, серед яких були й Залевські.

До війни Сергій був сторожем у місцевій школі. Він захоплювався фотографією. Богдан працював у дитячо-юнацькій спортивній школі. Його пристрастю був мініфутбол. Як написав його знайомий Олексій Агафонов, Богдан тільки-но почав відроджувати цей вид спорту в Петрівській громаді. Тренував дітей. Сам грав у команді «Колос», був воротарем. «Він був добрим організатором усіх заходів. Був талановитим у всьому, завжди допомагав у складній ситуації. Просто не можу повірити... Ми вас ніколи не забудемо», — написав Олексій.

Богдан був єдиним сином у сім'ї. Тепер його мама Наталя Залевська, яка водночас втратила двох рідних людей, залишилася сама. У селі кажуть, що вона має сестру, та її друзі теж про неї дбатимуть і допомагатимуть.

«Вибачте, я рятував сім'ю і «викрав» вашу автівку»

Киянину, який залишив ключі у своїх машинах, повернули «крадене»

Антон БАМБУЛА

Ця історія сталась у столиці ще на початку війни. Розповів її киянин Олексій Саєнко. Вона про людяність, щирість та доброту і ще раз доводить, що український народ — дійсно непереможний!

«Я вийшов з бомбосховища і побачив біля магазину машину з ключами. Дві години спостерігав за

нею, чекав на господаря, але так і не дочекався. Я взяв сім'ю, сів у машину та виїхав у Вінницю до родичів.

Згодом у бардачку знайшов номер телефону та набрав власника:

— Вибачте, я викрав вашу машину. Рятував сім'ю.
— Слава Богу, не хвилюйтеся, у мене 4 автомобілі. На своєму позашляховику я вивіз свою родину. Інші машини заправив і залишив у різних місцях із ключами та номером у бардачку. З усіх машин передзвонили... Буде мир — побачимось. Бережіть себе!..»



Фото із сайту armyinform.com.ua.

«На своєму позашляховику я вивіз свою родину. Інші машини заправив і залишив у різних місцях із ключами та номером у бардачку».

● СМАЧНОГО!

А чом би нам не зварити... дзяму?

Зізнайтеся: ви також знали це слово, але сприймали його в іншому значенні. «Ото вже дзяма якась!» або «Довго ще ти будеш дзямати?» — не раз чули ми в дитинстві від бабусь чи дідусів, тож і відкладалася в наших головах ота «дзяма» як слово на означення людини, що їсть без апетиту, перебирає харчами. І яким же було моє здивування, коли натрапила на рецепт... дзями. Виявляється, це традиційна перша страва закарпатської кухні. Якщо ви втомилися від важкої їжі і вам хочеться чогось рідкого й гарячого, може, скуштуєте дзями? Ну а для тих, хто надає перевагу чомусь більш звичному, пропонуємо рецепти інших супів 😊

ДЗЯМА

Інгредієнти: 450 г свинини, 2 л води, 2 морквини, 2 цибулини, 2 солодкі перці, 2–3 зубчики часнику, 2 яйця, 4 ст. л. сметани, 1 ст. л. борошна, 2 ч. л. оцту (9%), зелень петрушки, чорний мелений перець, сіль.

Приготування. Підготовлене свіже м'ясо (можна використовувати і копчене) добре промити, порізати на порційні шматки, залити холодною водою і довести до кипіння на сильному вогні, зняти піну з бульйону, а тоді варити на малому вогні. На етапі напівготовності м'яса всипати в каструлю нарізану соломкою моркву. Через 10–15 хвилин додати дрібно нашатковану цибулю, солодкий перець, подрібнений часник, посолити до смаку. Поки дзяма кипить, приготувати заправку: яйця збити зі сметаною, всипати борошно і добре перемішати, щоб маса стала однорідною (середньої густини). Отриману суміш поступово влити в бульйон, при цьому ретельно мішаючи. Наприкінці додати оцет (його можна при бажанні замінити лимонним соком) і чорний мелений перець. Подаючи на стіл, посипати страву дрібно посіченою петрушкою.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ЦИБУЛЬНИЙ СУП

Інгредієнти: 6–8 середніх цибулин, 2 ст. л. вершкового масла, 2 ст. л. оливкової олії, 3 ст. л. борошна, мускатний горіх, сіль, мелений перець, дрібка солі, 100 мл білого сухого вина, 5 скл. бульйону (м'ясного чи овочевого), 100–120 г твердого сиру, грінки.



Апетитний супчик, посипаний свіжою зеленню, смакуватиме і дітям, і дорослим.

Приготування. Цибулю нарізати кубиками або півкільцями й смажити на олії або вершковому маслі на великому вогні доти, поки не виділиться багато соку. Тоді зробити мінімальний вогонь і пасерувати якнайдовше (приблизно пів години), періодично помішуючи, тоді всипати сіль, перець та цукор, перемішати й пасерувати ще 10 хвилин, після чого додати борошно, обсмажити декілька хвилин. Якщо хочете, щоб шматочки цибулі зовсім не відчувалися, а суп мав ніжну консистенцію, то збийте суміш блендером. Влити до пюре вино, ретельно перемішати, присмачити мускатним горіхом, залити бульйоном і варити на повільному вогні протягом 20 хвилин, далі розлити у глиняні горщики. На сухій сковорідці обсмажити шматочки батона або французького багета. Сир натерти на тертці. В кожен горщик із супом покласти по столовій ложці сиру. На нього — грінку й знову столову ложку тертого сиру. Запікати в духовці у горщиках до розплавлення сиру.

ЖУРЕК

Інгредієнти: 2 л води, 0,5 кг копченої ковбаси, 0,5 кг картоплі, 1 морквина, 2–3 цибулини, 3–4 зубочки часнику, 50 г вершкового масла, 1 скл. густої домашньої сметани, 1–2 лаврові листки, 5 горошин духмяного перцю, 1 ч. л. без чубка майорану, сіль, чорний мелений перець — за смаком, зварені накруто яйця для подачі; для закваски — 0,5 л теплої кип'яченої води, 2–3 зубчики часнику, окраєць житнього хліба, 100 г житнього борошна.

Приготування. Журе́к — традиційний польський суп, який може поєднувати різні види копченостей (ковбаски, шпондер, шинку), багато овочів (моркву, цибулю, часник, картоплю, селеру), інколи додають і гриби. Але його основою є закваска з житнього борошна, що надає супу характерного кислуватого смаку. Вона доходить до готовності кілька днів, тому про неї слід подбати заздалегідь.

У чисту скляну чи керамічну ємність всипати житнє борошно, додати 200 мл теплої кип'яченої води і перемішати до однорідності. Потім влити решту води. Додати злегка розчавлені ножом і очищені від лушпиння зубчики часнику й окраєць хліба. Банку накрити марлею і залишити в теплому темному місці, щодня ретельно перемішувати. Через 3 дні процідити через дрібне сито чи марлю. Можна використовувати закваску одразу або, щільно закривши банку кришкою, тримати в холодильнику до двох тижнів.

Цибулю порізати кубиками, моркву — напівкружальцями, часник подрібнити ножом. У каструлі розтопити вершкове масло, викласти цибулю, моркву і, помішуючи, смажити до прозорості цибулі. Потім додати половину часнику, майоран і, помішуючи, тушувати 1–2 хвилини. Тоді влити воду і кип'ятити 15 хвилин. Ковбасу покряти кружальцями, всипати в каструлю і варити 25 хвилин, після чого до-

● ГОСПОДИНЯМ НА ЗАМІТКУ

Маленькі секрети смачного супу

◆ Якщо при варінні бульйону піна опустилась на дно, треба влити в каструлю склянку холодної води — піна підніметься на поверхню, і її можна буде зібрати.

◆ На рибному бульйоні не слід готувати супи з мучними і макаронними виробами.

◆ Заправні супи, борщі, розсольники варять при слабкому кипінні, щоб разом із паром не звітрювалися аромати.

◆ Якщо до супу входять томат-пюре або свіжі помідори, то раніше підсмажують овочі (моркву, селеру, цибулю тощо), а наприкінці кладуть помідори чи томат, щоб овочі не зробилися твердими.

◆ Солоні огірки, щавель чи інші продукти, які містять кислоту, додають у першу страву, коли звариться картопля — інакше вона залишиться твердою.

◆ Рисовий суп буде прозорим, якщо рис спочатку перебрати, промити і на 3–5 хвилин опустити в киплячу воду, а потім відкинути на сито і додати в суп.

дати нарізану кубиками картоплю, лавровий лист, духмяний перець, посолити, проварити ще 15 хвилин. Закваску добре збовтати і разом із часником, що залишився, додати до супу, покип'ятити 2–3 хвилини. Якщо ви хочете, щоб суп був не дуже кислий, беріть менше закваски. Наприкінці додати сметану, чорний мелений перець, при потребі досолити, довести до кипіння і відставити з вогню. Кастролю з супом накрити кришкою і залишити на пів години настоятися, потому розлити суп в тарілки, покласти половинки вареного яйця, притрусити порізаною зеленою цибулею і подавати до столу. Нерідко журек подають у хлібині. Щоб така «мисочка» не розкисала, її зсередини слід змастити яйцем і поставити у розігріту до 200 °С духовку на 15 хвилин, тоді можна наливати суп.

СОЛЯНКА

Інгредієнти: 2,5–3 л води, 300 г свинини на кісточці, 300 г копченостей (шинки, ковбаси, сосисок, мисливських ковбасок, реберець тощо), 300 г картоплі, 1 банка маслин, 2–4 маринованих або солоних огірки, 2 цибулини, 1 морквина, 1–2 лаврові листки, 2 ст. л. томатної пасты, сіль, перець; для подачі — лимон, зелень, сметана.

Приготування. Цю страву нерідко варять саме після свят, адже після щедрих застіль хочеться посьорбати гарячого та ріденького супчику. Крім того, це можливість використати м'ясні нарізки, що залишилися.

Свинину на кістці залити водою, довести до кипіння, зняти піну і варити на малому вогні 2 години. З готового бульйону дістати м'ясо, нарізати його соломкою і всипати назад у кастролю. Так само покряяти інші м'ясні продукти й підсмажити їх на сковорідці без додавання олії. Додати нарізану кубиками цибулю та натерту на тертці моркву. Коли овочі спасеруються, влити томат. Протушувати все разом. Картоплю нарізати кубиками і всипати в киплячий бульйон. Коли картопля буде напівготовою, додати томатну засмажку з копченостями. Огірки покряяти кружальцями (якщо шкірочка товста, то почистити її), додати у солянку. Поперчити і посолити, покласти лавровий листок, кружальця маслин, перемішати і на повільному

вогні варити 10–15 хвилин. У кожену тарілку при подачі покласти скибочку лимона, сметану і зелень.

БУЛЬЙОН ПРОЗОРИЙ НА ЯЛОВИЧИНІ

Інгредієнти: 1 кг яловичини, 1 селера, 1 корінь петрушки, 2 морквини, 1 цибулина, 2 лаврові листки, 10 горошин чорного перцю; зелень петрушки і кропу, сіль за смаком.

Приготування. М'ясо перемити, залити холодною водою і варити на повільному вогні, знімаючи піну, протягом 2 годин. Тоді виїняти його, перемити в холодній воді, бульйон процідити, покласти в нього овочі, сіль, перець та лавровий лист і варити упродовж години, після чого знову повернути в кастролю м'ясо і ще трохи прокип'ятити. Незадовго перед подачею бульйон ще раз процідити, розлити в піали або чашки, кожену порцію посипати дрібно нарізаною зеленню петрушки та кропу.

СУП ІЗ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ТА ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ

Інгредієнти: 2 картоплини, 1 цибулина, 3 ст. л. рису, пів банки консервованого зеленого горошку, 3 зубчики часнику, 1 морквина, 0,5 кг фаршу, 1 яйце, олія, спеції, зелень.

Приготування. Вимішати фарш і яйце, зліпити кульки середнього розміру. Фрикадельки не варто робити занадто великими, щоб вони не порозвалювалися в процесі варіння. Картоплю нарізати кубиками і всипати в киплячу воду. Рис перебрати, промити і всипати до киплячої картоплі, посолити. Цибулю, моркву і часник дрібно покряяти й обсмажити на олії. Коли картопля і рис будуть майже готові, додати засмажку, м'ясні кульки і горошок. Після того як фрикадельки спливають, притрусити перцем і прокип'ятити ще 5–6 хвилин. При подачі на стіл посипати дрібно посиченою зеленню.



Овочеві супи мають давню історію і донині залишаються популярними.



● ЦЕ ЦІКАВО!

Суп — страва давня

Звісно, тоді він не був схожий на теперішній аналог і являв собою юшку з товчених або крупно розтертих зерен, попередньо запечених злаків. Згодом такі юшки почали робити густішими. Але оскільки супи швидко скисали, вони не мали такої великої популярності, як зараз. Лише з винаходом глиняного посуду цей наїдок стали готувати частіше

За іншою версією, вперше наваристі юшки в раціоні людини з'явилися з освоєнням вогню та процесу варіння: шкіри тварин підв'язували над багаттям і в них готували їжу з додаванням води. У порівнянні з Римської імперії супи стали варити з овочами, травами та спеціями — з того, що було доступно, що вирощувалося чи добувалося у природі.

Перший рецепт такої страви виявлено в кулінарній книзі, написаній у IV столітті. До її складу входили пшениця, оливкова олія, м'ясо, мозок, перець, лавровий лист, кмін, вино, ферментований рибний соус.

Як і в Римі, суп готували і в давній Візантії, тільки за інгредієнтами такі супи були ближчими до середньоазійської кухні. При цьому турки їли супи постійно, а не лише на обід.

Книги VII–VIII століть містять згадки про супи-пюре з салом, овочами та крупами, горіхами та оліями. У середньовіччі воїни готували суп з скибочок хліба, змочених у вині. Популярні юшки цього часу — горохова із салом, на основі м'яса кита, з мерзлої капусти, сиру та інших незвичних нам інгредієнтів.

Вже у XV столітті французька кухня налічувала близько 70 видів різноманітних супів, а тамтешні селяни взагалі вважали цю страву основою ситного обіду, на відміну від знаті, яка використовувала суп як підливу, при цьому бульйон та зварені овочі могли подавати як разом, так і окремо.

До появи ложок подані в мисках супи їли руками чи ножем, а рідину випивали, як із чашки. У XIV столітті у багатих людей з'явилося столове приладдя, а в XVI ложки стали глибшими, а ручки для них довшими. Саме тоді французи назвали популярну юшку словом *супре* — на дно миски викладався хліб і просочувався бульйоном.

З винаходом металевих посуду рецептура супів розширилася. Вони стали складнішими, багатокомпонентними, до того ж з'явилась можливість готувати невелику порцію, не переживаючи, що суп скисне.

У XVI столітті стали додавати в суп вермішель і локшину замість звичних круп, а також готувати молочні супи з яєчними жовтками.

На межі XIX–XX століть в Америці почали випускати перші супи-напівфабрикати (сухі концентрати). Новинка припала до смаку жінкам, які масово почали будувати кар'єру нарівні з чоловіками і не мали змоги цілий день стояти біля плити. Також такі супи мали попит у мандрівників і солдатів, які легко могли пообідати гарячою стравою в польових умовах. Згодом з'явилися й готові рідкі супи, розлиті у скляні банки.

● НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ

Та, котра поки не стала невісткою, чекає...

Вона часто приходиться у невеличку кав'ярню. Сідає за столиком біля вікна. Замовляє горнятко кави...

Закінчення. Початок на с. 12

Ольга ЧОРНА

...Минулорічного літнього дня Христину наздогнала гроза. Не добігла до зупинки. А ось рятівна кав'ярня. Їй пощастило — були вільні столики. Через якусь мить негода припровадила сюди чимало люду.

Високий міцний хлопець окинув поглядом зал. Усе зайнято. Вільне місце було за одним лише столиком на двох. Там сиділа дівчина. Чомусь він подумав, що вона нікого не чекає. Підійшов, запитав, чи можна присісти. Дівчина мило усміхнулася:

— Так, будь ласка.

Їй принесли каву. Він також замовив собі горнятко ароматного напою. І тістечка. На обличчі дівчини промайнула іронія. Здогадався: через смаколики.

— Я солодощі люблю. Маю такий гріх, — пожартував.

У цього здорованя був приємний голос.

Блискавиці краляли небо. Гроза витанцьовувала з вітром на порожніх вулицях. З вікна потягнуло прохолодою.

— Мене звати Володимиром. Для вас — Володею. — Христина.

— Пригощайтеся, Христіно, тістечками. Поки закінчиться дощ, зголоднієте. Вона не дуже любила



Фото із сайту depo.ua.

«Дівоче серце то завмирає, то шалено б'ється...»

солодощі. Хіба що терпкий чорний шоколад, який солодким не назвеш. Але від тістечка не відмовилася.

Гроза майже вшухла. Лише падали поодинокі важкі краплі, що заблукали між розірваними хмарами. Відвідувачі почали залишати кав'ярню.

— Мені пора. Дякую, що пригостили, — мовила Христина. — Гарного вечора.

— І мені пора, — відповів хлопець.

На порозі кав'ярні Христина розчаровано дивилася на свої босоніжки, які мама називала «три пасочки». Довкола стільки води.

І раптом... Вона не встигла й зойкнути від

несподіванки. Хлопець, наче пір'їнку, взяв її на руки і поніс через потоки води. Колись так носив її тато. На жаль, уже покійний. Тато був міцним і найкращим у світі. Христя його так любила. Тата не стало, коли вона була третьокласницею. — Я буду твоїм ангелом, — сказав перед тим, як відлетіти на Небо.

— Я хочу, щоб ти був тут, з нами, — плакала доня.

Після цього вона малювала тата-ангела. У неї багато таких дитячих малюнків...

Христина зашарілася, аж зажмурилася. А подумки хотіла, аби дорога до зупинки була довгою-довгою...

Він обережно поставив

її на землю. Подякувала. Виявилось, їм по дорозі. Одним троллейбусом їхали. Вона жила трошки ближче, він — далі.

— Це не випадковість, — чи то всерйоз, чи жартома сказав хлопець. — Мусимо зустрітись ще. Ви не проти?

Вона була не проти.

Володя — військовий. Служив у частині в їхньому місті. У нього була дівчина. Але мама, яка працювала за кордоном, забрала доньку до себе. Сподівався, що кохана повернеться. Не повернулася...

А в Христини не було серйозних стосунків. Зустрічалася з Валеркою, колишнім однокласником. Він підтримував над її роботою. Не розумів, як вона може терпіти галасливу дітлашню. Дівчина з ним попрощалася.

...Коли Христина вперше запросила Володимира додому, мати сказала:

— Він схожий на нашого

Вона проклинала війну і просила захисту в батька:

— Тату, таточку, ангеле мій, бережи Володю. Ми молимося за нього та всіх хлопців тут, на землі, а ти молися на небі. Ти ближче до Бога...

Дівчина часто забігає до Володиних батьків. Його тата прихопило серце.

— Але не кажи про це Володі, якщо подзвонить тобі, — просить Христину хлопець-матір. — Нам тут легше, ніж їм у тому пеклі. Тато курити почав. А йому не можна. Не слухає ні лікарів, ні мене.

Та, котра поки що не стала невісткою, і та, яка ще не стала свекрухою, обіймаються на прощання і мовчать. Стримують одна перед одною сльози...

...Уже декілька днів нічого не чути від Володі. Дівоче серце то завмирає, то шалено б'ється.

Дорогою додому Христина зустріла свою ви-

На порозі кав'ярні Христина розчаровано дивилася на свої босоніжки, які мама називала «три пасочки». Довкола стільки води. І раптом... Вона не встигла й зойкнути від несподіванки. Хлопець, наче пір'їнку, узяв її на руки і поніс через потоки води.

тата. Добрий...

Їхні зустрічі нагадували маленькі пригоди. Це все витівки кохання. Згодом Володя запропонував Христині руку та серце. Весілля хотіли відгуляти навесні — тоді багато сонця й цвіту. Якими щасливими вони були!

Мама й бабуся розшили Христинину весільну сукню квітами. І вишили сорочку для нареченого...

— Не плач, Христинко-намистинко. Мушу захищати тебе, наших матерів та землю від ворога. Обіцяю повернутися живим і здоровим. Ти ж дочекаєшся?

хованку Ілонку з мамою.

— Мій тато на війні, — сказало дівчатко. — Він герой...

В очах молодшої жінки зблиснули сльози.

...Колись у кав'ярні грала музика й було гамірно. Тепер тут розмовляють притишено. Мир у тилловому місті схожий на тендітне горнятко, яке обережно ставить перед Христиною офіціант.

А в місто прилетіла перша весняна гроза. Вітер жбурляв у вікно жмені дощу. Христина усміхнулася й пригубила каву...

ВИЯВЛЯЄТЬСЯ, ЖАРТ «ГОЛОВА МЕНІ ПОТРІБНА, БО Я В НЕЇ ЇМ», ЗОВСІМ І НЕ ЖАРТ. Тарган прекрасно може прожити без голови. Помирає він не від втрати такого важливого органу, а від того, що не в змозі їсти. Простіше кажучи, від голоду.

ОДНОГО РАЗУ, КОЛИ ПІК ПОПУЛЯРНІСТІ ЧАРЛІ ЧАПЛІНА ДОСЯГ АПОГЕЮ, БУЛО ВИРІШЕНО ПРОВЕСТИ КОНКУРС ЙОГО ДВІЙНИКІВ. Чаплін заради сміху вирішив долучитися і зайняв... 3-тє місце.



А ви передплатили «Читанку для всіх»? с. 3

● РЕЗОНАНС

Фото із сайту nashapolsha.pl.



Транспорт миттєво спалахнув разом із людьми, які в ньому перебували...

17-річний хлопець у жахливій автотроці отримав 60% опіків тіла

Це — Вадим Скрипець (на фото), який намагався врятувати маму у ДТП із бензовозом, що сталася на Рівненщині

Фото з фейсбук-сторінки Ірини СУСЛОВОЇ.



Італія надасть чартерний військовий літак, щоб перевезти Вадима на лікування.

Лія ЛІС

У юнака досить непроста доля: у грудні минулого року він втратив батька. А нещодавно вирішив допомогти мамі евакуюватися до Польщі. Вони виїхали з Ніжина до Києва, а звідти — вже до Рівного, де потрапили в ДТП.

Як повідомила на своїй сторінці у фейсбук Ірина Суслова, хлопець намагався до останнього допомогти мамі, однак вона загинула на місці. У Вадима серйозні травми — понад 60% опіків тіла.

Зараз він перебуває в опіковому центрі у Рівному. Відомо, що його стан важкий, але стабільний. Поруч із ним постійно сидить тітка Олена. Вадим потребує на лікування близько 50 тисяч доларів, які, на щастя, вдалося зібрати буквально за добу.

«Йому 17... У нього ще все життя попереду, він ще може жити, радіти перемозі України над агресором, створити власну сім'ю у вільній і незалежній Україні, якщо ми допоможемо!

Наразі відомо про 26 жертв серед 38 людей. Але кількість їх може зрости, адже 12 поранених перебувають у лікарні. Частина з них на межі життя і смерті...

Друзі, ви можете дати йому надію, сили, щоб боротись далі!» — написала Ірина Суслова.

У коментарях представниці Всеукраїнської благодійної організації «Мама і немовля» Алла Мельничук уточнила, що Італія надасть чартерний військовий літак, щоб перевезти Вадима на лікування.

Як відомо, 3 травня на трасі Київ — Чоп сталася одна з наймасштабніших ДТП в Україні за кілька років. За даними поліції, водій мікроавтобуса

Mercedes-Benz Vito здійснив обгін і виїхав на зустрічну смугу. Там він вдарився об бензовоз, який згодом врізався у пасажирський автобус, що їхав за маршрутом Харків — Згожець. Наразі відомо про 26 жертв серед 38 людей.

«12 поранених перебувають у лікарні. Частина з них на межі життя і смерті. І ми розуміємо, що ця цифра, кількість загиблих, може збільшитися», — заявив міністр внутрішніх справ Денис Монастирський.

● ВІЧНІ ІСТИНИ

«Мамо, хіба ти не бачиш, що надворі дощ?»

Один хлопець, нахилившись над столом, записував свої постанови. Його мати у той час прасувала білизну

Бруно ФЕРРЕРО, італійський католицький священник-монах, оповідання «Постанови» з книги «365 коротких історій для душі» (видавництво «Свічадо»)



«К олі побачу когось, хто потопає, — писав хлопчина, — то відразу кинуся у воду, аби допомогти йому. Якщо загориться дім, виноситиму з вогню дітей. Коли трапиться землетрус, без жодного страху піду серед будинків, що валяться додолу, рятувати людей. А потім усе своє життя присвячу бідним усього світу».

За якийсь час він почув голос мами:

— Синку, будь такий добрий, спустися до крамнички і купи хліба.

— Мамо, хіба ти не бачиш, що надворі дощ? — з докором спитав син.

* * *

Скільки уже було таких «хотів би» у нашому духовному житті...

Одна дванадцятилітня дівчинка записала якось у своєму щоденнику: «Ми є людьми майбутнього, отож повинні поліпшувати ситуацію. Найгірше — це нічого не робити і дивитися, як той бідний світ розпадається на друзки. Кричимо: «Хай живе мир!» — і ведемо війну. Повторюємо: «Геть наркотики!» — і ще більше торгуємо ними. Проголошуємо: «Ні — тероризму!» — і вбиваємо невинних. Хіба ж неможливо припинити усе це?

Хочу тобі сказати: якщо тебе справді засмучує ненависть у світі, не плач і не втрачай надії, а зроби щось, хай навіть маленьке!»

Зроби щось, хай навіть маленьке.

● ЦІКАВО

Фото із сайту youtube.com.



«Кока-кола» не одразу прижилася в Китаї

Компанії в Піднебесній довелося потрудитися, щоби продавати свою продукцію в Китаї. Китайці вимовляли її назву, як «Кекукела» (кусай пуголовка з воску) і не дивно, що мало хто хотів купувати такий напій. Крайці художники різних напрямків билися над написанням назви «Кока-кола» китайською мовою. 40 тис. варіантів було відкинуто. Перемогла назва «Коку Коле», що перекладається, як «щастя в роті» (на фото).

● БУДЬТЕ ЗДОРОВІ!

Ходіть босоніж або зробіть... масаж стоп

Це позбавить від стресу та оздоровить тіло

Чи знаєте ви, що, за традиційною китайською медициною, ноги вважаються «другим серцем» людини, оскільки численні судини ведуть до підшолов'я, тобто на поверхні стоп проєктуються всі органи

Руслана РУТА-М'ЯТА

Проекції цих органів — біологічно активні точки, які є об'єктом впливу під час проведення масажу стоп. Тому й кажуть, що при цьому активується робота всіх внутрішніх органів.

Правильно проведений масаж стоп покращує обмін речовин, нормалізує кровообіг і роботу багатьох систем організму, усуває набряки, знімає втому, стрес, позбавляє від безсоння, покращує сон і настрій, оздоровлює організм у цілому.

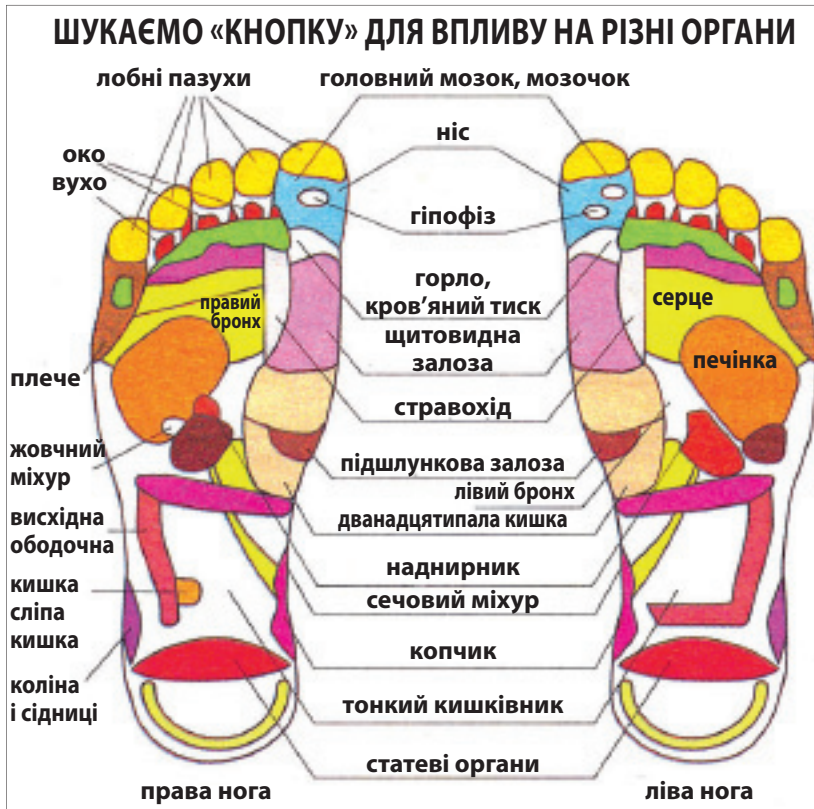
Влітку, коли є можливість пройтися босоніж морською галькою або просто походити по землі, масаж стоп відбувається природним чином. В інший час нашим ступням потрібне додаткове «тренування» у вигляді масажу.

Масаж стоп особливо необхідний при:

- проблемах із травною системою;
- головному болю;
- частих простудних захворюваннях;
- порушенні кровообігу;
- захворюваннях нервової системи.

Хоча масаж стоп вважається безпечним, але слід пам'ятати, що при деяких серйозних захворюваннях, зокрема онкології, цукровому діабеті та варикозі, краще утриматися від його проведення.

Він викликає приємні відчуття, але в деяких точках, яким відповідає проблемний орган, може виникнути біль, і цим точкам слід



У східній медицині вважається, що на поверхні стоп проєктуються всі органи людини.

проділити увагу. Крім того, різні частини стоп по-різному чутливі до масажу, але через кілька сеансів чутливість до дотиків зменшується, що є доброю ознакою.

Після масажу ви відчуєте легкість і розслабленість у ногах і в усьому тілі. Однак, як ми вже говорили, такий масаж «запускає» процес очищення і оздоровлення всього організму, і до цього потрібно бути готовим.

ВИВЧІТЬ КАРТУ РЕФЛЕКТОРНИХ ЗОН

За цією схемою можна знайти відповідність точок стопи внутрішнім органам. Також слід пам'ятати, що масажування:

- правої стопи активізує внутрішні органи, розташовані з пра-

вого боку (печінка, жовчний міхур);
● верхньої частини правої стопи впливає на репродуктивну систему організму;

● лівої стопи стимулює органи, що розташовані зліва (серце, селезінка);

● ділянки біля мізинця зменшить біль у плечі;

● ділянки, розташованої біля п'яти, усуне біль у крижах і коліні;

● великого пальця полегшить мігрень;

● двох середніх пальців корисне від хвороб очей;

● зводу стопи лікує хребет, зменшує біль у спині.

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ

Найкращий час для масажу — вечір, час перед сном. Масаж

кожної стопи повинен тривати не менше 3 хвилин, а масаж кожної больової точки — не менше 1 хвилини. Для кращого ковзання можна використовувати натуральні олії: рицинову, оливкову, жожоба.

1. На початку погрійте ноги в теплій воді. Це допоможе розслабитися і розігріти точки.

2. Якщо ви проводите самомасаж, сядьте зручніше: покладіть одну ногу на другу або зігніть її в коліні.

3. Легкими рухами від пальців до п'яти розімніть усю стопу, а потім кожен палець ноги, рухаючись від нігтя до основи ноги.

Масаж стоп викликає приємні відчуття, але в деяких точках, яким відповідає проблемний орган, може виникнути біль, і цим точкам слід приділити увагу.

4. Зафіксуйте стопу і подушкою великого пальця розітріть всю підшолову.

5. Помасажуйте ахіллове сухожилля.

6. Помасажуйте стопу вгору-вниз.

7. Завершіть процедуру поглажуванням стопи.

ПРО ЩО СВІДЧИТЬ ТЕМПЕРАТУРА ВАШИХ НІГ

● Ноги здорової людини — сухі і теплі.

● Вологі та холодні ноги свідчать про нестачу енергії в ділянці шлунка та тонкої кишки, а також про порушення роботи ендокринної залози.

● Вологі та гарячі — підвищена температура при запальних процесах та легеневих інфекціях.

● Сухі та холодні ноги вказують на недостатність серцево-судинної системи та зміни головного мозку.

● Сухі та гарячі ноги найчастіше бувають у людей, які страждають надмірною функцією щитовидної залози та підвищеною кислотністю.

● Якщо права стопа тепла, а ліва холодна, варто звернути увагу на роботу серця.

25 окупантів «вивели з ладу»... українські бджоли

Троє загарбників взагалі потрапили на той світ, інформує Kherson-news

Інцидент трапився поблизу селища Чельбурда (раніше — Пролетарка) Олешківського району Херсонської області. Там комахи з вуликів, залишених без нагляду,

прокинулися і налетіли на територію військової частини, яку захопили російські солдати.

Комахи були голодні, оскільки не



отримали свого звичайного прикорму, який пасічники дають їм із настанням тепла.

— Голодні бджоли діяли особливо агресивно, трьом загарбникам їхній напад коштував життя. Інші 25 також надовго запам'ятають, що Українці захищатись від ворога допомагає сама природа, — зазначають херсонські журналісти.

● для душі

«Ніколи більше не хочу його бачити!»

Це було не так давно. Двоє братів, які жили в сусідніх садибах, якось посперечались. Це була перша серйозна суперечка, яка трапилася за сорок років, відколи вони разом, пліч-о-пліч, обробляли свої поля, ділячись технікою і обмінюючись зібраним врожаєм та іншим добром.

І раптом ця довга і плідна співпраця припинилась. Усе почалось з маленького непорозуміння і дійшло до великої суперечки між ними, аж поки не вибухнула сварка із взаємним обміном гострими словами, після якої були тижні мовчанки

Росаріо ГОМЕС,
оповідання «Міст» з книги «100 промінчиків світла. Притчі на щодень»
(Львів, видавництво «Свічадо»)

Одного ранку хтось постукав у двері до Луїса. Відчинивши, він побачив чоловіка із столярним інструментом.

– Я шукаю роботу на декілька днів, – сказав чужинець, – можли-



Картина Василя Шулженки «Битва пастухів».

Усе почалось з маленького непорозуміння і дійшло до великої суперечки...

во, у вашій садибі потрібно щось полагодити, я міг би стати вам у пригоді.

– Так, – відповів старший брат, – я маю для вас роботу. Погляньте – на тому боці потічка стоїть садиба, там живе сусід, насправді це мій молодший брат. Ще минулого тижня між нами була прекрасна лука, а він узяв бульдозер і повернув русло потоку так, щоб він нас розділяв. Можливо, зробив це, щоб мене розізлити, але я йому влаштую щось краще. Бачите цю гору дерев'яних відходів поряд зі

стодолю? Хочу, щоб ви збудували огорожу заввишки два метри, ніколи більше не хочу його бачити!

Столяр сказав йому:

– Гадаю, що розумію вашу ситуацію. Покажіть мені, де і гвіздки, і палиця, щоб робити ямки для стовпів, і я здам вам роботу, якою ви будете задоволені.

Старший брат допоміг столяру зібрати всі необхідні матеріали і пішов із садиби на решту дня, щоб зробити закупки в місті.

Столяр важко працював цілий день — вимірював, пиляв, забивав

гвіздки...

На заході сонця, коли фермер повернувся, столяр якраз закінчив свою роботу. Побачивши її, фермер витріщив очі і роззявив рота.

Жодного двометрового паркана не було. Замість нього над потічком стояв міст, який з'єднував обидві садиби.

У цей момент його сусід, молодший брат, вийшов зі своєї садиби й, обійнявши брата, сказав йому:

– Ти – велика людина, ти збудував цей прекрасний міст після всього, що я тобі заподіяв і наговорив!

І тоді брати помирились.

Аж тут вони побачили, що столяр збирає свої інструменти.

“
На заході сонця, коли фермер повернувся, столяр якраз закінчив свою роботу. Побачивши її, фермер витріщив очі і роззявив рота.

– Ні, зачекай, залишся ще на декілька днів! У мене для тебе багато задумів, – сказав старший брат до столяра.

– Я б з радістю залишився, – відповів столяр, – але... мені треба збудувати ще стільки мостів!

Невідомий Автор.

А який міст треба збудувати вам?

Під час похорону «померла» прокинулася...

Після ДТП перуанка впала в кому, а лікарі діагностували смерть

Галина ЄРМАК

Перуанка Роза Ізабель Сеспедес Каллака, яку після автомобільної аварії вважали загиблою, під час власного похорону... прокинулася. Присутні на жалобній церемонії у місті Ламбаєке (біля північного узбережжя Перу) були шоковані: у кришку закритої труни хтось стукав, причому із середини...

Коли домовину відкрили, родина побачила, що 36-річна жінка жива! «Небіжчиця» навіть намагалася вибратися самотужки...

Напередодні сталася дорожньо-транспортна пригода, внаслідок якої швагро «загиблої» жінки пішов із життя, а троє її племінників були травмовані. Медики також констатували смерть 36-річної Розі, і невдовзі її мали поховати...

«Роза розплющила очі, була спітнілою, — розповів британському виданню Daily Mirror Сагундо Кахо, доглядач цвинтаря, біля якого

розташована капличка. — Я негайно викликав поліцію».

Родина відвезла Розу Каллаку до лікарні у Ламбаєке. На жаль, там жінка, що у труні несподівано вийшла з коми, довго не прожила. Попри всі зусилля медиків, через кілька годин перуанка померла... Цього разу насправді.

Тепер родичі Розі вимагають пояснень від лікарів, які раніше помилково визнали її мертвою. Імовірно, після аварії постраждала впала в кому, і цей стан медики розцінили як смерть... Поліція Перу розпочала розслідування.

НЕЙМОВІРНІ ІСТОРІЇ І ЛЮДСЬКІ ДОЛІ
Читанка
ДЛЯ ВСІХ

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

Засновник: Товариство з обмеженою відповідальністю «Газета «Волинь»

Головний редактор і відповідальний за випуск ЗГОРАНЕЦЬ Олександр Олександрович
Зареєстрована 31 серпня 2018 року.

Набрана і зверстана в комп'ютерному центрі газети «Волинь-нова»

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

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

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

ТзОВ «Газета «Волинь» п/р UA20303440000026008055520122
КБ «ПриватБанк», МФО 303440 ЄДРПОУ 02471695

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

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

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

Тираж згідно із замовленням. Замовлення № 778

● РАЗОМ — СИЛА!

Казав колись мій дідод: «Обирай не хату — обирай сусідів!»

Вкотре переконаюся, які воістину золоті слова

Повертаючись вранці з укриття біля дому, застаємо з донькою без перебільшення епічну картину, яка просто має бути у пам'яті. На порожньому перехресті на асфальтованій дорозі наша техніка (не скажу яка) втратила гусеничку. Це була перша в колоні одиниця, відповідно зупинилася вся колона. Дощ. На кожній машині Наші. Людей нема. Але ніт! Вони раптом є! Тут же (як у кліпі, чи в уяві, чи уві сні) відбувається миттєва зміна активностей і картин



Ми непереможні. Все є Україна. Люди — це і є Україна!

Катерина ІСАЄНКО

Кліп очима раз: мій всюдисущий за останній місяць сусід Володя вже розрулює на перехресті двіж машин, звільняє зону доступу до гусениці.

Кліп два: вжууух — хтозназвідки біжать дядьки і домкратять об'єкт, а Володя вже тягне ящик із металевим клепанням і кусками (реально кусками) іншої гусениці (бо у хазяйстві має бути всьо!).

Кліп три: звідкілясь взялися хлопці-підлітки — стрибають біля колони і роздають солдатам коробки піци. Жіночка з термосом чаю дає стаканчики і лимон! Бабуся у бордовій хустці віку, як верба біля річки, роздає снікери, банани і цукерки. Ще дві жінки розносять бігом між машинами клейончаті дощовики, сині й зелені, — і враз колона яскравіє, пахне чаєм, піцою і потужною теплотою до Наших

Воїнів, які не встигають реагувати на цю турботу — тільки й чути: «Дякую, тьотю, ми не го-

“
**Тільки й чути:
«Дякую, тьотю, ми не
голодні!..». Але тьотя
строго наказує: «Ану,
відставити! Беріть!
Жуйте, поки тепле!».**

лодні!..». Але тьотя строго наказує: «Ану, відставити! Беріть! Жуйте, поки тепле!».

Кліп чотири: Володя командує: «Ану, придерж, клепони отутю! Ану осюди-во, ану ще давай разок для прохвілактікі! О, воно! Оце діло! Ану давай на раз-два!».

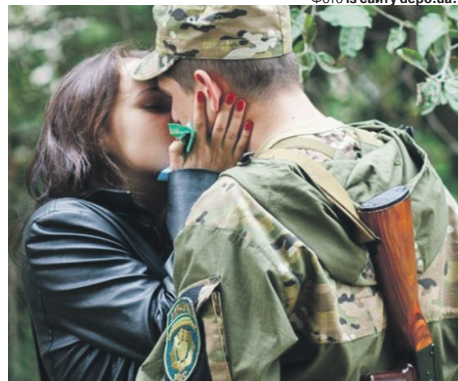
І все це несеться і робиться так мурашино-одночасно, враз,

несподівано, в дощ, але до ладу, що я стою в цьому уповільненому часі, дивлюся на свою заммерлу доньку, яка то все вбирає очима і радісно стрибає: «Мам, поладнали, ура!! Дивися, прокрутка є, бачиш?!».

Старший суворий чоловік із колони тисне Володі руку: «Батя, ну ти дайшо! Виручив, брат!». А Володя скромно: «Та, ділов там! Воюйте!». Обіймаються, колона рушає, бабуся хрестить їх у спину, дядьки кричать: «Слава Україні!», Володя мовчки витирає руки, люди все ще стоять на мосту — і так це все буденно і водночас прекрасно, що дощ раптом і не дощ — сльози радості, і пісня голосом малого хлопченяти з інету: «А ми тую червону калину підіймеємооо...» — ще довго відлунює у голові...

Ми непереможні. Все є Україна. Люди — це і є Україна!

● НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ



«Христинкою-намистинкою називав її Володя. Найкращий у світі. Її коханий».

Та, котра поки не стала невісткою, чекає...

Вона часто приходиться у невеличку кав'ярню. Сідає за столиком біля вікна. Замовляє горнятко кави...

Ольга ЧОРНА

Кава стигне. А вона дивиться у вікно, навіть не пригубивши ароматний напій. Потім встає і йде. Наступного дня або через день приходиться знову...

— Вам не подобається наш напій? — якось запитав офіціант.

Вона спробувала усміхнутися:

— У вас найсмачніша кава.

Але знову горня залишилося повним...

Офіціанти звикли до цієї дивачки.

Вдома відчиняє шафу, дивиться на весільну сукню, розшиту макама, блаватами та волошками. І на вишиту чоловічу сорочку, й дає волю сльозам. Христинкою-намистинкою називав її Володя. Найкращий у світі. Її коханий. Її наречений. Мати втішає:

— Не годиться, доню, так побиватися. Повернеться Володя. Одружитесь. Буде у вас щастя, а в мене внуки.

Христина киває головою. А в телевізорі такі страшні картини. Війна...

...Дівчина працювала вихователькою у дитячому садку. Тепер там живуть переселенці. Вона ж волонтерить. Щодня чує історії, які ранять серце. Діти переселенців сполохані. Тут також виють сирени.

Христина пригадує своїх вихованців. Де вони зараз? Хтось залишився в місті. А хтось подався від війни за кордон. Чи всі повернуться?..

Закінчення на с. 8



СМІХОТЕРАПІЯ



)):)))

Чоловік сказав, що відремонтує кран, значить — відремонтує! І не треба йому кожні пів року про це нагадувати!

)):)))

Стоматолог дивиться в рот чоловікові, в якого всі зуби золоті, і запитує: — Що ви хочете?

— Лікарю поставте мені там сигналізацію!

)):)))

— Алло, поліція? Як можна отримати права на керування танком?

— Господи, та катайтеся так! Хто ж вас зупинить?

)):)))

— Бабусю, а чому вас щодня

привозить додому поліція?

— Ой, Іванку, я щодня їжджу на базар, а щоб не платити за маршрутку, кажу, що загубилася...

)):)))

— Чоловіче, не збирай цих грибів, це мухомори, вони отруйні!

— Чо вы говорите, я не понижаю?

— Очень вкусные грибы, их даже сырыми можна кушать!

)):)))

Кожна дівчина мріє, щоб чоловік узяв її на руки, кинув на ліжко та прибрав увесь будинок, поки вона спить.

)):)))

У стоматолога: — Зараз буде трохи неприємно. Готові?

— Так.
— П'ятнадцять тисяч гривень.