

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ



ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

№7 Ціна договірна

volyn.com.ua



Перевірені господинями суперові рецепти закруток – с. 13-15

Фото із сайту suspilne.media.



«Вони, як два крила у птаха, – завжди разом».

Цілує дружину 72 роки!

● **ГІРКО!** – Він зі мною танцював, і я пам'ятаю, як сказав мені: «Я тебе кохаю». У перший день. Я засміялася», – говорить пані Єлизавета. Її шлюб з Миколою Макаренком визнали найтривалішим у нашій країні

Як їм вдалося протягом усіх цих років пронести свої почуття – читайте на с. 2-3

Фото із сайту fakty.ua.



Андрій подарував скаліченій жінці любов, а вона йому – двох синів!

Одного із синів-двійнят назвала на честь хірурга з Волині, який повернув Тетяні обличчя, спотворене сірчаною кислотою

● **ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК** Історія цієї жінки – її страждання і любов – варті кінофільму або книги

с. 20, 4-5

Сестра моя – дочка моя
«Поклянись, що мовчатимеш про це до скону...»

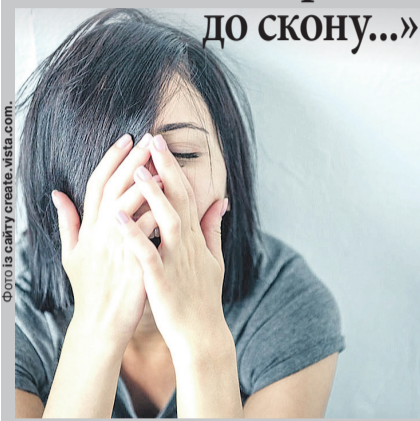


Фото із сайту create.vista.com.

Історія до сліз – на с. 19

«По-дружньому розлучитися не вийшло...»

Тарас Цимбалюк і Тіна Антоненко (обоє на фото): кожен вийшов із цих стосунків зі своїми образами



Фото із сайту tsn.ua.

Подробиці – на с. 8



Фото із сайту 1plus1.tv.



І у цьому випадку варто згадати Олександра Олеся: «Цілуй, цілуй, цілуй її (його)...».

Разом понад 72 роки: пара з Вінниці потрапила до Книги рекордів України

● **ГІРКО!** Шлюб Миколи та Єлизавети Макарєнків визнали найтривалішим у нашій країні

Ігор БЕРЕЖАНСЬКИЙ

Подружжя разом 72 роки і 6 місяців. Особливий шлюб зафіксували фахівці Книги рекордів України. Зробили це під час війни не випадково.

«Зараз можна почути, що сім'я не витримала випробувань війною, іноді пари розпадаються через життя в розлуці, це дуже прикро, і ми хотіли цим рекордом

— Він зі мною танцював, і я пам'ятаю, як сказав мені: «Я тебе кохаю». У перший день. Я засміялася, — говорить пані Єлизавета.

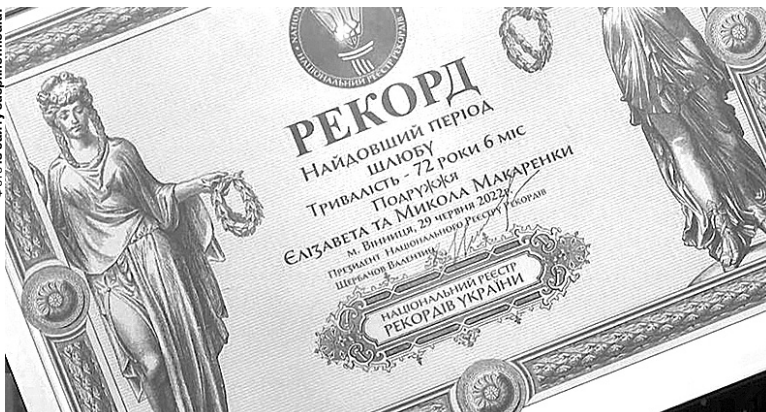
показати справжні почуття. Ще в 1949-му році Макарєнки взяли шлюб і відтоді завжди разом. Тож нехай цей рекорд

буде прикладом для всіх пар», — каже керівник Національного реєстру рекордів України Лана Вєтрова.

Єлизавета Григорівна розповідає, що день знайомства вона пам'ятає, як зараз. Високий бойовий льотчик запросив її на танці й одразу сказав сокровенні слова. Молода Ліза повірила Миколі і жодного разу не пошкодувала. «Він зі мною танцював, і я пам'ятаю, як сказав мені: «Я тебе кохаю». У перший день. Я засміялася», — пригадує жінка.

Йому зараз сто, їй дев'яносто два. Подружжя розповідає, що за життя траплялося різне, але вони ніколи не розлучалися. Єдине, про що досі сперечаються, — це хто кого більше любить.

Фото із сайту suspline.media.



Найбільше побажання рекордсменів: щоб був мир і хтось із правнуків побив їхній рекорд.



Фото із сайту suspline.media.

«Запрошуємо на наше дубове весілля!».

Приклад із пари рекордсменів беруть діти, онуки і навіть правнуки. Обіцяють дослухатися до усіх порад.

«Бабуся радить чути дружину. Я й сам бачу, як дідусь до бабусі прислухається. Питає: «Лізуню, можна мені сьогодні чарочку випити?» — «Ні. Сьогодні не можна». Він беззаперечно погоджується: «Добре», — розповідає онук Максим.

«Ось такі вони в мене люди — як два крила у птаха. Завжди разом. «Лізуню, я тебе кохаю», «Колю, ти мій дорогий». Турбота, довіра, вірність — ось це і є три кити чи навіть більше цих китів, на яких усе тримається», — каже донька Макаренків.

Микола та Єлизавета родом із російської Брянщини, але в 1960-х переїхали до Вінниці. Диплом із родинним рекордом у Макаренків тепер висітиме на почесному місці серед картин. Рідні сподіваються, що згодом біля нього з'явиться ще один — коли Єлизавета та Микола відсвяткують своє дубове весілля — 80 років у шлюбі.



Фото із сайту suspline.media.

«Кохаю» в їхньому домі звучить уже восьмий десяток літ.



Не тільки Івану Франку «тричі являлася любов»...

Олег Сенцов знову одружився

● **ГІРКО!** Відомий український режисер та експолітв'язень офіційно оформив нові стосунки

— Я взагалі дуже важко закохуюся, і це для мене таке...

Лія ЛІС

Фото з новоспеченою дружиною він опублікував на своїй сторінці у фейсбуці. На знімку Сенцов одягнений у військову форму, а його дружина — Вероніка Вельч — у яскраву українську вишиту сукню з квітами.

«Одружився», — просто підписав світлину режисер.

Відомо, що Вероніка Вельч родом з Івано-Франківська, а вищу освіту здобула у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича. Вона — кандидатка політичних наук,

директорка з адвокації американської компанії Ridgley Walsh (США). Жінка займається зв'язками із громадськістю та міжнародним адвокатуванням. Ексчоловік Вероніки — колишній координатор руху «Чесно», політичний консультант Андрій Круглашов. У Вероніки та Андрія є спільна дитина.

А в Олега Сенцова — троє дітей від попередніх стосунків: дочки Аліна та Емма, а також син Владислав.

Нещодавно, говорячи про кохану Вероніку, режисер підкреслив, що вона далека від кіносвіту, але дуже близька до нього. «І це головне. Я взагалі дуже важко закохуюся, і це для мене таке...».

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!

«Так ніхто не кохав» volyn.com.ua



П'ять років у шлюбі вона намагалася стати мамою. І ось нарешті нещодавно народила двох малюків.

Одного із синів-двійнят назвала на честь хірурга з Волині, який повернув Тетяні обличчя, спотворене сірчаною кислотою



Закінчення.
Початок на с. 20

«АНДРІЙ ЧЕСНО СКАЗАВ: «МИ — ЛИШЕ ДРУЗІ. СТОСУНКІВ БУТИ НЕ МОЖЕ»

Дівчина не здавалася. З відзнакою закінчила заочне відділення Національного транспортного університету за спеціальністю «митний контроль». Працювала оператором в агентстві нерухомості, секретарем у лікарні, касиром у супермаркеті. У 2016 році її запросили на телепроект «Поверніть мені красу» каналу «1+1», де витягли стороннє тіло — сітку в шиї, яка не прижилася під час попередньої операції, і закрили таким чином цю рану, що не гоїлася, приборали 25-сантиметровий

рубець від шиї до живота — слід від кислоти, підкоригували повіки, підправили правий куточок губи, зробили ринопластику.

— *Операціями керував відомий український пластичний хірург Ростислав Валіхновський (який виріс у селищі Турійськ на Волині, де всі знають його талановитого тата-хірурга Любомира Валіхновського. — Ред.), — пригадує Таня. — Було все, як у казці. На проєкті я схудла на 10 кілограмів. Повірила в себе. А незабаром зустріла Андрія. Деякі хлопці, роздивившись рубці на шиї (вони стали набагато меншими, але нікуди не поділися), просто зникли. Андрій зникати не став, але чесно по телефону сказав: «Ми можемо бути лише друзями. Стосунків бути не може».*

Таня, яка мала легку вдачу, шалену енергетику і навчилася по-філософськи ставитися до життя, відповіла: «О'кей, завмер...



На проєкті «Поверніть мені красу» я схудла на 10 кілограмів. Повірила в себе. А незабаром зустріла Андрія.

якщо тобі некомфортно, стосунків не буде», — після чого здивований Андрій запросив її на побачення... Через два тижні познайомив із батьками, а за вісім місяців запропонував руку й серце.

П'ять років у шлюбі вона намагалася стати мамою. Та дві вагітності закінчилися

невдало. Жінка пішла в Голосіїв, у монастир, до матінки Аліпії, — просити дитину. І за два тижні виявила, що вагітна.

— У мене була незвичайна ситуація, — розповідає Таня. — Я була вагітна, але тривала овуляція, і за два тижні я завагітніла знову. Тобто, лікарі сказали, що у мене двійня з розривом у даті зачаття два тижні. І був ще третій ембріон. Але він, на жаль, завмер...

«РОЗУМІЄШ, ЩО НІКОЛИ ТАК НЕ ЛЮБИЛА»

— Народжувала в Києві, в четвертому пологовому, що біля станції метро «Мінська», — розповідає щаслива мама. — Там чудові фахівці. Напередодні я три тижні лежала на збереженні. Виявили на УЗД, що у малюка велика різниця у вазі, тому доводили вагу меншого до норми. Почала народжувати о 14:00 23 червня. О 17:25 з'явився перший. Я його народила самостійно. Він був малий — 2080 грамів, зріст 46 сантиметрів. Може, тому й вигулькнув швидко (сміється). А другого ніяк народити не могла. Виявляється, він перевернувся, коли вийшов перший.

«Я для тебе життя віддав, а тобі для мене паршивих яблук шкода...»



Якщо у когось щось для вас є, вона (або він) цим поділиться сама (сам).

● ПСИХОЛОГІЯ ВЗАЄМИН Чудова розповідь про те, що ми чекаємо в стосунках, і як важливо спочатку означити спільні пріоритети

Уявіть, що ви дружите з Марійкою. Вона має три зелених яблука. А вам цих яблук потрібен кілограм, і то червоних. І в цій ситуації мудріше було б піти на базар і купити кілограм червоних у того, хто готовий вам продати кілограм червоних яблук. Але базар — це так абстрактно, так далеко — а раптом там взагалі жодних яблук не буде? А раптом санітарний день? А Марійка — ось вона тут стоїть, вона класна. І ви робите сміливе припущення, що кілограм червоних яблук у Марійки все ж таки є. В глибині душі. А якщо прикласти відповідні зусилля, вона вам їх віддасть. Адже це було б дуже до речі.

«Марійко, а хочеш, пішли в кіно?» — добродушно цікавитесь ви. Дівчина здивована, але вона, напевно,

“**Часто-густо трапляється так, що ми не до кінця чесні у своїх намірах, а в оточуючих просто немає того, що нам потрібно.**

хоче, тим більше, що ви робите вигляд, що вам це абсолютно не важко. Ви ведете Марійку в кіно. Але після

цього кілограма червоних яблук у вас не з'являється. «Що за маячня?» — думаєте ви і ведете її в кафе. Ви гуляєте з її собакою. Ви клеїте їй шпалери. Ви ремонтуєте її машину. І нічого не відбувається. «То що ж ти за погань така», — обурюєтеся ви і... пропонуєте їй переїхати до вас.

Ціна кілограма червоних яблук злітає до небес. Який там базар — тепер вам принципово треба отримати свої яблука саме у Марії. Ви говорите собі, що це доля. І тут вже ясно, чим справа закінчиться: прийде день, коли хтось буде кричати: «Я для тебе життя віддав, а тобі для мене паршивих яблук шкода», хтось буде ридати у відповідь: «Та немає в мене ніяких яблук, з чого ти взяв?».

Дійсно, з чого? Я свідомо не уявляю ситуацію, коли підступна Марійка старанно вводить вас в оману, тому що їй просто подобається ходити в кіно (хоча часто саме це і відбувається). Але часто-густо трапляється так, що **ми не до кінця чесні у своїх намірах, а в оточуючих просто немає того, що нам потрібно:** кілограма червоних яблук, бажання народжувати від нас п'яток дітей, потреби у спільному відпочинку, здатності говорити відверто, банально — любові до нас і відповідно можливості цю любов демонструвати. І це нормально. Так само, як нормально хотіти всіх цих чудових речей.

Ненормально — займатися рекетом, намагатися витрусити з першої зустрічної симпатичної людини те, чого у неї немає — тільки на тій підставі, що «в глибині душі» у неї це, можливо, знайдеться.

Або не знайдеться. **Якщо у когось щось для вас є, вона (або він) цим поділиться сама (сам).** Не з глибини душі — а з усієї своєї широти.

**Джерело: etwas.
livejournal.com/310676.
html fit4brain.com.**

Згодом лікарі зрозуміли, що природним шляхом другого народити не виходить, і зробили мені кесарів розтин. Другий пацан побачив світ через дві години дев'ять хвилин, о 19:34. Мав 3160 грамів і 53 сантиметри зросту.

— **Цікаво, це було схоже на те, як вас із сестрою-близнючкою народжувала мама?**

— Та вона взагалі не знала, що у неї буде двійня! В ті роки УЗД було тільки в Києві, і мамі у Василькові по серцебиттю плода (не знаю, що це за практика) визначили одного хлопчика. Тоді першою, о 18:00, народилася Аня, вона теж була вагою менша, о 18:30 — вже я. Мама була приголомшена. Оце сюрприз!

— **Чоловік був на пологах?**

— Був. Хоча я й просила, щоб Андрій не їхав. Але з ним було однозначно легше.

— **На кого схожі козаки? Вже видно?**

— Той, що менший, спокійний, незалежний, схожий на чоловіка. Він самостійніший. Не капризує. Ми його назвали Ростиславом на честь хірурга Валіхновського, який робив мені пластичні операції. Ну, і тому, що йому рости треба... (Сміється.) Другий у нас зветься Мирослав. Він набагато крупніший, схожий на мене. І більше потребує мами за вдачею.

— **Мама ваша щаслива? Пам'ятаю, як вона хвилювалася за вашу жіночу долю.**

— Ще й як! У пологовому будинку плакала від хвилювання. Дочекалася!

Вона трохи побула зі мною вдома, допомагала з малюками. Потім поїхала додому, на Київщині. В неї робота. Все казала, що не звикла до сирен. Там, де вона живе, їх немає. Та ще й ліфт у нас страшно гуде...

— **А ви звикли до сирен?**

— Так...

— **Ховаєтесь, коли тривога?**

— До бомбосховища не йдемо. Ховаємось за принципом «дві стіни». Коли хлопці підростуть трохи, поїдемо, можливо, до свекрухи в Хмельницьку область, де більш безпечно. Хоча сьогодні це все так умовно. Зараз боїться їх кудись особливі пересувати... Вони такі ще маленькі, такі беззахисні. Ще нічого не говорять. Але дивишся на них і розумієш, що ніколи так не любила...

Джерело: fakty.ua.

«Єдиний сенс, єдиний інтерес у житті – любов»

- **ПОЧУТТЯ СЛАВЕТНИХ** Так писав в одному зі своїх трактатів Володимир Винниченко – чоловік, якого жінки кохали віддано і відчайдушно, і, потрапивши у поле його незбагненої притягальної сили, готові були заради нього на все

Марина ЛУГОВА

ВІД ЖОДНОЇ ЖІНКИ ВІН НЕ ПРИХОВУВАВ, ЩО МІЖ НИМИ ТІЛЬКИ ДРУЖБА, ПРИСТРАСТЬ, АЛЕ ВОНИ Ж ЗАВЖДИ РОЗРАХОВУВАЛИ НА БІЛЬШЕ

Наприклад, Катерина Голіцинська, аналізуючи свої почуття до Володимира Винниченка, зізнавалася: «Я колись дійшла до такої слабости, що скажи він одне лише слово – і я пішла б сліпо за ним, куди він би схотів, перевернувши цілком догори ногами своє життя...» А він охоче

заводив романи з багатьма жінками, слідуючи в житті своєму ж принципу: «Кохати можна одночасно двох, трьох, п'яťох, стільки, скільки вистачить сили тіла і вогню. Любити одночасно можна тільки

“ **Врости можна тільки в одну душу, і одна душа тільки може прийняти всю істоту до кінця».**

одного. Врости можна тільки в одну душу, і одна душа тільки може прийняти всю істоту до кінця».

Вони познайомилися десь у 1901 – 1902 роках. Пов'язувала їх спільна робота в Революційній українській партії, хоча пов'язувала і просто молодість (Винниченкові на той час було 21 – 22 роки). Катерина любила Винниченка, хоча ця любов давала їй більше мук, ніж радості, адже вона була одружена з Євгеном Голіцинським, також діячем РУП і приятелем Володимира. Листування тривало і коли Винниченко був ув'язнений, і коли згодом до в'язниці потрапила Катерина. Від жодної жінки Винниченко не приховував, що між ними тільки дружба, пристрасть, але ніякої любові, вони ж завжди розраховували на більше. Докоряючи Володимирові за грубість, за страждання і муки, Катерина все одно закінчувала листа словами: «Я тебе все-таки люблю так, як ніхто тебе не любитиме...».

Однак настав момент істини. Головний Винниченків принцип «чесності з собою»

Володимир Винниченко і його люба Коха, як пестливо називав він свою кохану дружину.



НА СКРИЖАЛ
NA-SKRYZHAIYAN

не дозволяв йому лукавити, а тому він вирішує сказати Голіцинській правду: «Катерино! Мені соромно. Я не кохаю тебе. Мені дуже соромно... І не того мені соромно, що я нечесно ставлюся до Євгена, а того, що не можу прийти до тебе і сказати: «Я люблю тебе. Покинь Євгена і живи зо мною»...

ЙОГО ЛИСТИ ТАКІ, ЩО, НАПЕВНО, КОЖНА ЖІНКА ЗАКОХАЛАСЯ, ПОВІРИЛА Б У ЩИРІСТЬ І ВЗАЄМНІСТЬ ПОЧУТТЯ

Однак стосунки з Катериною Голіцинською не обриваються – вони продовжували листуватися і в 1908 – 1911 роках. Саме на цей час припадає знайомство Винниченка з Люсею Гольдмерштейн (у дівоцтві – Максимович). Позналилися вонидесь наприкінці 1907 року в Женеві, а за кілька місяців поїхали на Капрі як досить близькі люди. Її на той час було 30, йому – 28 років. Вона мала шестилітню доньку Олю. Подружнє життя з Михайлом Гольдмерштейном, певно, не склалося, він жив у Росії. Винниченкові листи такі, що, напевно, кожна жінка закохалася, повірила б у щирість і взаємність почуття, і, мабуть, будувала б плани на майбутнє. Так було і з Люсею – вона любить і хоче бути там, де він. Винниченко ж відвертий і «чесний з собою»: не залишає Люсі жодних ілюзій щодо любовного запалу, вони – лише коханці-товариші. Жодної любові і тим більше дітей. Люся погоджується, однак, як виявилось на Капрі, вона – вагітна. Мабуть, кожен із них розумів, що народжувати Люсі не варто. Однак було вже пізно і лікарі не погоджувалися на передчасні пологи. Попри все, у 1908 році Люся народила хлопчика, якого назвала Володею. Але їхній син прожив лише три місяці і помер...

ВИННИЧЕНКО ЗУСТРІВ СВОЮ ІСТИННУ ЛЮБОВ, ЖІНКУ, З ЯКОЮ Б ХОТІВ НАРОДИТИ ДІТЕЙ, – СВОЮ ЛЮБУ КОХУ

У квітні 1909 року на деякий час триває пауза в листуванні Люсі з Володимиром: він вирушає з Парижа у Львів, вона – в Росію. А остаточний кінець настає аж у 1911 році, коли в житті Винниченка з'явилася Розалія Лівшиць – його любя Коха, як пестливо називав він свою кохану дружину, з якою навіки пов'язав життя. Днем одруження вони вважали 28 березня 1911 року. Через вісім років, у 1919-му, Винниченко напише у своєму щоденнику: «Завтра роковини нашого шлюбу. Ніхто, крім нас двох, про цей день не знає. Тільки ми вдвох, він тільки наш. Нас вінчали скелі, сосни,

море, сонце, нам кадили духом вереси, нам співали хвилі моря... Ми нічого не обіцяли одне одному: ні вірності, ні любові, ні щастя, нічого. Вона прийшла до мене туди на гору, бо так хотіла її кров, її очі, її істота, бо туди кликала криком істота моя. Але от іде дев'ятий рік, і наші істоти без присягання, без заклинання, без санкцій лицемірних або глупих людей з їхніми комедіями, без нотаріюсів, без загроз і різних кайданів, без усього цього наші істоти скуті так, як ні один піп скувати не може. ...Завтра йде дев'ятий рік, – і я почуваю до неї таку ніжність і вдячність, що хочеться поцілувати краєчок тої подушки, на якій вона лежить».

Винниченко зустрів свою істинну любов, жінку, з якою б хотів народити дітей, однак їх у нього так більше і не було. Коли Розалія Яківна завагітніла і боялася втратити малюка через свій стан здоров'я, вона писала чоловікові: «У мене буде твоя дитина. Ми її будемо виховувати, так як самі думаємо. Це вже було б такою страшною несправедливістю, що не можна витримати. Ти єдина людина, яка має право виховувати будучих людей. Таких, як ти, нема». Однак у 1916 році Розалія Яківна перенесла нещасливу вагітність. Це була трагедія для обох. Життя ніби поглузувало. Даруючи випадкових небажаних дітей безлюбним подружжям, природа жорстоко обминула людей, що готувалися, мріяли, всім серцем бажали дитину, яка могла б стати вінцем цієї любові. Але чуда так і не сталося.

...Пройшовши вир революційної політичної боротьби, Винниченки в 1920 році назавжди залишають Україну. Після п'ятирічного життя в Німеччині переїздить до Парижа, а згодом – на хутірець-садибу «Закуток», біля Канн, у громаді Мужен, департаменту Приморських Альп. На придбаній території була напівзруйнована стара двоповерхова хата – колишня пекарня, якій було 250 років і яку називали «Ле Фур» (піч) – та запущений сад-город.

6 березня 1951 року Володимир Винниченко помер. Коли коханого чоловіка не стало, Розалія Яківна щодня, за будь-якої погоди йшла до нього на могилу з квітами. Життя її було в ньому. Вона упорядковувала його спадщину, перечитувала твори, тужно святкувала день його народження, день Святого Володимира. У містечку Мужен на півдні Франції знайшли свій останній спочинок перший український прем'єр, письменник, художник Володимир Винниченко і його кохана дружина Розалія Яківна Винниченко.

Джерело: vycherno.com.ua.

● Пряма мова

Красиво про почуття від Володимира Винниченка:

«Кохання — це зойк крові, це — бездумний, хижий голод тіла, це — наказ вічності, яка не допускає опору собі. Але кохання саме себе пожирає, як вогонь, і, коли задоволене, лишає по собі нудний, непотрібний попіл.»

Любов — це інше лице вічності, але це — вростання, вгорання одної істоти в другу.

Любов приходить пізно, за коханням, після його оргії, після жадних криків і лютото, дикого шепоту жаги. Вона ходить тихо, безшумно, зі уважним поглядом, загадковою посмішкою. Воно приходить непомітно, але стає вселадною господинею й відходить трудно, з муками, зі смертю.

Кохання сліпе, дике, з поширеними ніздрями, з скрюченими пальцями, накидається на все, що може його задовольнити. Жадне й ненажерне, воно одночасно може кохати двох, п'ятьох, стількох, на скільки вистачить у нього вогню.



Перша леді УНР. Портрет дружини Розалії Володимира Винниченка написав 1929 року.

Любити одночасно можна тільки одного. Врости можна тільки в одну душу, і тільки

ки любов може прийняти всю істоту до кінця.

Кохання приходить зразу, в один момент, і може одійти з такою ж раптовістю і несподівано.

Любов, повільна, видюща, вростати може тільки в одну душу, і тільки одна душа може прийняти всю другу істоту до кінця.

Кохання кохає тільки для себе. І коли страждання коханого дасть йому насолоду й задоволення, воно шукатиме тільки страждання коханого.

Любов любить для когось. І коли її страждання дасть радість когось, вона розіпне себе для цієї радості. Кохання є дикий кричущий цвіт, з якого виростає рідкий-рідкий плід — любов. Без цвіту немає плоду, але не всякий цвіт дає плід».

(Володимир ВИННИЧЕНКО, «Сонячна машина»).

«По-дружньому розлучитися не вийшло...»

● **ПРОЙШЛА ЛЮБОВ...** Відомий український актор, зірка «Кріпосної» та «Спіймати Кайдаша» Тарас Цимбалюк вперше прокоментував розрив із візажисткою та стилісткою Тіною Антоненко (обоє на фото) та заявив про готовність стати новим учасником шоу «Холостяк»

Лілія МУЗИКА, fakty.ua

В інтерв'ю Аліні Доротюк артист зізнався, що роз'їхалися з дружиною трохи більше місяця тому. Зберегти дружні стосунки не вдалось. Каже, що кожен залишився зі своїми образами. Хоча він готовий будь-якої миті прийти на допомогу Тіні.

«Кожен вийшов із цих стосунків зі своїми образами, хтось чимось не задоволений. Це нормально. Але якщо потрібно, я завжди Тіні допоможу — привезу, відвезу. Я не зачиняю жодних дверей, ми залишилися не чужими людьми», — сказав Тарас.

Називати причину розлучення він відмовився. Не вважає за потрібне говорити про це публічно, попередньо не погодивши з Тіною. Але запевняє, що на їхні стосунки точно не вплинула політика та ситуація в країні.

«Не скажу, що ми розлучилися через війну, але, як не крути, це все одно величезна депресія, величезна драма і рана. І ти через призму цієї рани щодня спілкуєшся зі своєю людиною, сприймаєш її щодня через призму всього, що відбувається в Україні», — лише сказав Цимбалюк.

Він також зізнався, що розлучення стало для нього несподіванкою. Ще півтора місяця тому навіть не думав про це.

«Мені 32 роки, і я маю модель зразкової сім'ї — моїх батьків. Я вважав, що на цьому етапі мені хочеться якогось розвитку своєї сім'ї, тому абсолютно не планував опинитися у статусі холостяка», — пояснив Тарас.

Кожен вийшов із цих стосунків зі своїми образами, хтось чимось не задоволений. Це нормально.

Він не збирається починати нові стосунки, доки не розбереться в собі, не розкладе в голові все по полицях. Не виключає, що може стати новим героєм популярного шоу «Холостяк».

«Я не планую жодних стосунків зараз і хочу насамперед якось у собі розібратися, все проаналізувати. Тому цілком можливо, якщо на якомусь етапі мені запропонують участь у шоу «Холостяк» і я буду один — можу погодитись», — сказав актор.

Як відомо, Тарас і Тіна прожили рік в офіційному шлюбі, а до цього зустрічалися 4 роки. Це розпався вже другий шлюб Цимбалюка — його перший союз також протримався близько року...

ПРЯМА МОВА

Тіна Антоненко про розрив із Тарасом Цимбалюком на своїй сторінці в Instagram:

«Друзі, ми з Тарасом більше не пара. Війна — велике випробування абсолютно для всіх пар, і деякі з них його не проходять. Наша не стала винятком.

З поваги до Тараса та до себе я не даватиму жодних коментарів (власне, як завжди).

Я дякую за ці 4 роки. Найдовші стосунки в моєму житті. Дякую за любов, вірність, красу подорожей, яку побачили ми вдвох, за досвід та розвиток».



«Ми з Тіночкою більше не пара».

Моєму чоловікові: «Дякую, що показав мені любов, яку наш син запам'ятає»

Малюнок Аманди ОЛЕАНДЕР.



«Любов потрібна усюди та кожній людині, не лише в чотирьох стінах нашого дому».

● **ШПАРГАЛКА ДЛЯ ДВОХ** Ми хочемо виховати нашу дитину, щоб вона стала ще однією доброю та милосердною людиною, яку може запропонувати світ. І тим, як ми любимо одне одного, запевняємо її, що любов — це суперсила

Мерайя МЕДДОКС,
редакторка есеїв «Материнське»
і «Поклик вітру: Ода материнству»

Коли вперше тебе побачила, зрозуміла, що в тобі є щось інше, не таке, як у всіх. І хоча я не могла тоді збагнути, що це, тепер це стало очевидно — то твоя любов. Сьогодні вона стала моїм святилищем. Моїм прихистком. Єдине місце, де я можу втратити себе й водночас почуватися цілісним еством. Коли ти любиш, то любиш кожну клітинку себе. І впродовж всього часу нашої спільної життєвої мандрівки — а було у нас багато всього — і сонце, і шторми — з твоїх очей лилося лише захоплення.

Не зможу ніколи до кінця подякувати за твоє почуття, які призначалися лише

для мене. Але після народження нашої дитини я побачила, як любов множиться неймовірним способом. Щаслива, що тепер наш син отримує її сповна. Щодня він стає свідком чистої та справжньої любові. Нашої спільної — і вона, як оберіг, вестиме та оберігатиме його усе життя.

“**Сподіваюся, що наш син усюди, куди б не пішов, віддаватиме добро, повагу та людське тепло — так, як це сьогодні робимо ми.**”

Цю любов ми будували понад 10 років. І навіть попри злети та падіння, іншої

не бажаю. Я б все одно обрала тебе. Із незрілих підлітків, які спотикалися й набивали гулі, сьогодні ми стали батьками. Наша історія — лише наша. Витесана гоними руками та підігнана саме під наші параметри. І нині вона одержала продовження — нашого сина. Любов наша розширилася, сягнула поза горизонт та долетіла аж до Місяця. А може, і далі.

Ми сьогодні стали новоспеченими охоронцями маленького янгола, і для мене — це найбільше покликання, до якого ми готувалися разом. Наш емоційний зв'язок, чуттєвість, яку ми маємо одне до одного, — основа, на якій наш син відчуватиме та сприйматиме концепт любові. І наше ставлення одне до одного покаже нашій дитині, що любов — це не лише відчуття, але й співдія. І коли ти ділишся. І обмінюєшся. Це спільність.

Щодня ми огортаємо любов'ю нашу дитину. Через ранковий поцілунок — і ти вже поспішаєш до вхідних дверей на роботу. Через наш сміх й танці на кухні. Через спільні перегляди кінофільмів та прогулянки на вихідних. Коли ти сильний, а я слабка, і як ми в цей момент підтримуємо одне одного. Дитина за нами спостерігає й усе запам'ятовує.

Одні дні веселі, інші — не дуже. Ми сваримося, втікаємо у свій особистий простір, але ми завжди з увагою ставимося одне до одного. І на першому місці у нас — повага та любов.

Дякую, що любиш мене такою любов'ю, яку запам'ятає наша дитина. Ти — уособлення найкращого служіння у світі. Твоє віддання себе й великодушність збереже нашу сім'ю назавжди.

Я так хочу, щоб наша дитина зберегла у своєму серці цю любов та пронесла її через усе своє життя, передаючи це почуття іншим людям через свої слова та вчинки. Сподіваюся, що наш син усюди, куди б не пішов, віддаватиме добро, повагу та людське тепло — так, як це сьогодні робимо ми. Любов потрібна усюди та кожній людині, не лише в чотирьох стінах нашого дому.

Дякую, що показав мені любов, яку запам'ятає наш син. Ми всього лише дві особи, що виховують свою дитину, аби вона стала ще однією доброю та милосердною людиною, яку може запропонувати світ. І тим, як ми любимо одне одного, ми запевняємо її, що любов — це суперсила, єдина сила, що витримає усі буревії та підтримає тебе на складній дорозі, яку ми називаємо життям.

А в них — Мар'ян, Мар'яна і Мар'янович!

- **НІХТО, КРИМ ТЕБЕ** Якби був зараз мир, то це була б наймирніша розповідь про родину, яка проживає в селі Оконськ Камінь-Каширського району. Але уже вісім років, як сімейну ідилію порушила війна... У 2014-му чоловік Андрій Мар'янович у першу хвилю мобілізації потрапив на п'ять місяців в АТО. У складі 51-ї (згодом — 14-ї) ОМБр воював на Донеччині — на Савур-Могилі, де важкі бої тривали із червня по серпень і кожна мить могла бути останньою. Дружина Мар'яна знає, що таке почути по телефону голос коханого й заспокоїтися, що він живий. Сьогодні він знову мобілізований. Служить у роті охорони Камінь-Каширського райвійськкомату. Ніби недалеко, не в зоні бойових дій, але ж війна — неспокійно жінці на душі, коли мовчить його мобілка

Катерина ЗУБЧУК

«ЩАСЛИВИЙ ТРАМВАЙНИЙ КВИТОК
ВИПАВ МЕНІ ТОГО ДНЯ — Й ВІН МЕНЕ
НЕ ПІДВІВ»

Ми зустрілися з Андрієм Яциною у Маневичах, де знаходився підрозділ, у якому служить чоловік. За домовленістю, сюди мала під'їхати з Колок і дружина (вона працює у селищній раді). А поки чекали її, то я вже багато дізналася про подружжя. Власне, про те, як знайшли вони одне одного, як зав'язалася їхня любов. Бо ж якщо брати до уваги, що родом вони з різних областей, то життєві шляхи могли й не перетнутися. Андрій — із Радехова, що на Львівщині, Мар'яна — з Долини Івано-Франківської області. А звела їх доля у Львівському лісотехнічному університеті, хоч і вчилися

на різних факультетах.

— Я обрав лісову справу, — розповідає чоловік, — Мар'яна — містобудування та архітектуру. Але ми жили в одному студентському гуртожитку, ще й на одному поверсі. Там і познайомилися. А от побачення почалися, коли я вже був на третьому курсі. Я той осінній день назавжди запам'ятав. Вертався з дому. Їхав до гуртожитку трамваєм, і мені випав щасливий квиток (була така математична розвага, коли щасливим вважався одержаний у громадському транспорті квиток, у шестизначному номері якого сума перших трьох цифр збігалася із сумою трьох останніх. — **Авт.**). Подумав, що цього дня мені має пощастити. І як тільки побачив Мар'яну, то й сказав: «Приходь до мене на кіно». І вона прийняла запрошення.

До одруження було ще далеко. Років три вони зустрічалися, а побралися, коли Андрій був уже на шостому курсі. Весілля відгуляли в 2004-му в рідному місті дружини — Долині. Одержавши диплом, чоловік працював у Радехівському лісгоспі, а Мар'яна ще доучувалася, потім була в декретній відпустці. Коли в них народився син, то назвали його Мар'яном. Ім'я, уже за словами дружини, давав чоловік: на її честь чи свого батька — то як хто хоче, так і думає. Але так чи інакше, а воно стало у них родинним.

«З ВІСІМНАДЦЯТИ РОКІВ СПІЛЬНОГО
ЖИТТЯ НЕ МЕНШЕ ДВАНДЦЯТИ ЛІТ
МИ ПЕРЕЇЗДЖАЛИ З ОДНОГО МІСЦЯ
НА ІНШЕ»

На Маневиччині подружжя Яцин з 2006-го.

— За переводом я прибув у місцевий лісгосп, — пригадує чоловік. — Був старшим майстром. І з того часу почалися наші переїзди...

Працював Андрій на різних посадах у Новочервищанському й Вовчицькому, Чарторийському й Оконському, Куклинському лісництвах. Потім у його послужному списку був і Ківерцівський лісгосп. А у 2014-му чоловік у першу хвилю мобілізації потрапив на п'ять місяців в АТО. У складі 51-ї (згодом — 14-ї) ОМБр воював на Донеччині — на Савур-Могилі. Богу дякувати, з 15 бійців його взводу, як розповідав, усі залишилися живі. Хоч, звичайно, війна здоров'я забрала — уже двоє пішли у засвіти.

Як пережила дружина той тривожний час, коли чоловік був в АТО, — страшно

Світлина, зроблена під час фотосесії, яка була влаштована торік для учасників традиційної зустрічі атовців.





Фото Катерини Зубчук.

Хоч нині чоловік служить і не в зоні бойових дій, та, як каже жінка, неспокійно на душі, коли його мобілка мовчить.



Фото з домашнього архіву родини Яцині.

Виріс уже син, студентом став...

було за нього? З приводу цього жінка каже:

— Дуже страшно, бо ти не знаєш (не впевнений), що буде далі. І навіть по телефону не завжди можна було поговорити, аби почути його голос... Молилася, аби отримати хоча б коротку есемеску.

Після АТО, з 2015 року, Андрій Яцина знову в Маневичах — він очолив ДП «Поліський лісгосп». І був на цій посаді до 2021-го. Торік восени за багатолітню працю в лісовій галузі удостоївся звання «Відмінник лісового господарства України». У грудні підприємство реорганізували. Відтоді чоловік — провідний спеціаліст Волинського обласного управління лісового та мисливського господарства. Звідси його й мобілізували після повномасштабного вторгнення росії в Україну. Служить цього разу у роті охорони Камінь-Каширського райвійськкомату.

— З вісімнадцяти років спільного життя не менше дванадцяти літ ми переїжджали з одного місця на інше, — розповів Андрій, коли мова зайшла про те, що його Мар'яні довелося попоїздити за ним, хоч і не за військового заміж виходила (в офіцерів ще таке кочове життя). — Лише чотири роки тому ми свій дім в Оконську збудували...

Кажуть, що справжній чоловік повинен встигнути за своє життя побудувати дім, посадити дерево, виростити сина. При згадці про цю народну мудрість Андрій, усміхаючись, розмірковує:

— За мету цього свідомо не ставив, але у житті складалося так, що ця чоловіча лінія витримана класично. Правда, щодо дерев, то й не знаю, скільки посадив — точно, що більше, як зрізав.

Це зараз легко говорити, скільки місць довелося поміняти подружжю, перш як отаборилося. А пережити всі ті переїзди було непросто. Звичайно ж, Мар'яні, як і кожній жінці, хотілося мати свій дім, а доводилося щоразу винаймати в людей житло. Син, який нині уже студент вишу, по суті, виріс по чужих хатах.

Що давало нашим героям сил і витримки? Звісно, їхня любов, ті почуття, які вісім років тому пройшли випробування війною й стали ще ціннішими для обох.

Що давало нашим героям сил і витримки? Звісно, їхня любов, ті почуття, які вісім років тому пройшли випробування війною й стали ще ціннішими для обох.

«ДРУЖИНИ — НЕ ПСИХОЛОГИ, АЛЕ ІНКОЛИ ТРЕБА БУТИ НИМИ»

Ми говорили з подружжям про випробування війною й про те, що воно з роками для багатьох подружніх пар дуже болісно відгукується, ще й у зв'язку з тим, що Андрій Яцина очолює на Маневиччині громадську організацію, котра об'єднує учасників АТО. І якраз вона впродовж восьми літ, що триває війна, мала на меті зберігати пам'ять про героїчні вчинки бійців, які загинули, й шанувати тих, хто повернувся додому живий.

— Приділяти кожному персональну увагу, — каже Андрій Яцина, — адже в колишньому Маневицькому районі

більше 500 атовців. У нас уже традиційними були зустрічі, на які ми запрошували чоловіків, котрі брали участь у бойових діях, і їхні сім'ї. Торік збиралися на озері Засвинське. У нинішньому році, коли йде повномасштабна війна, ясно, не зберемося...

Про цю зустріч, яка, як і попередні, стала для дорослих та дітей гарним святом, теплий спомин у Мар'яні. Жінка розмірковувала:

— Чоловіки поверталися додому з війни, але їх ще довго не покидало пережите, — каже Мар'яна. — Хтось був агресивний, а інший — навпаки, пригнічений морально. Тобто є психологічні проблеми. Ми ж, дружини, — не психологи, але інколи треба бути ними. А для цього нам потрібне спілкування, яке допомагало б таку роль виконувати...

Про свою, зокрема, сім'ю жінка говорила:

— Геть гострих проблем у нас не виникало. А головне — ми з Андрієм домовилися, що коли будуть якісь питання, то не триматимемо їх у собі, бо це лише ускладнює ситуацію. Так було і є. І коли якось у Луцьку ми завітали до психолога-терапевта, який працює з атовцями, їхніми дружинами, поспілкувалися з ним, то він нам сказав: «Можете більше до мене не приходити, бо я бачу, що ви самі свої проблеми знаєте, обговорюєте...».

І насамкінець фраза, почута від Мар'яні, яка засвідчує прадавню істину:

— Сімейне життя — то важкий труд. Важливо вміти почути рідну людину і знайти ту, як мовиться, золоту серединку, дотримуючись якої можна втримати свій «човен на плаву».

Вони цілюються так, ніби хочуть обмінятися душами

Фото Наталки МУРАХЕВИЧ.

● **ЛЮБИСТОК** Занурившись одне в одного у якомусь солодкому трансі. Просто посеред вулиці. А я їду собі повз...

Наталка МУРАХЕВИЧ

Їхні погляди один на одного після того поцілунку чи, швидше, між поцілунками – як розплавлене золото.

Як стріла, що пронизала два серця.

Як дозвіл іншому – заходити і залишатись. Як літо.

Як безмежність.

І як любов.

А далі мені назустріч іде жінка – і їй на телефон у мить, коли ми майже розминаємося, приходить повідомлення. Вона зойкує від радості, побачивши його, цілує екран і піднімає погляд до неба – дякує.

І от раніше подумала б, що хтось у цю мить написав їй про «кохаю», «люблю», «згадую», «мрію», «приїду»...

А тепер чогось гостро відчулося, що там просто – знак.

Смайлик. Плюс. Двокрапка з дужечкою.

Вона зойкує від радості, побачивши його, цілує екран і піднімає погляд до неба – дякує.

Щось, що означає коротку, але гарну звістку ЗВІДТИ.

А до цього оте її «як ти?» без відповіді висіло їй над серцем Дамокловим мечем.

Меч тепер відкладений до пори...

Захотіла озирнутися на тих двох, які є одне в одного так близько, що можуть обмінятися душами.

Подумала, що ті, хто далеко, від'їжджаючи, забрали частину чиєїсь душі з собою. Частину своєї, мабуть, лишили десь тут. Хоч би і в квітці біля хати.

...Хто зна, до чого це звести.

Нехай всі звістки будуть добрими.

Завжди.



«Ті, хто далеко, від'їжджаючи, забрали частину чиєїсь душі з собою. Частину своєї, мабуть, лишили десь тут. Хоч би і в квітці біля хати».

Літо зиму годує



● **СКУШТУЙТЕ!** Як нас тішать холодної пори баночки з ароматним компотом, солодким варенням, хрусткими огірочками, червонобокими помідорами, дбайливо приготовані маминими руками. Скільки тепла й турботи вони зберігають! І щоразу молоді господині обіцяють собі, що наступного року обов'язково робитимуть власні заготовки, аби тішити свою сім'ю домашніми смаколиками, здоровою і корисною консервацією. А може, не варто відкладати на потім? Та й досвідчені хазяйки, гадаємо, захочуть випробувати якийсь новий рецептик, тож пропонуємо варіанти на різні смаки

ОГІРКИ ПО-КОРЕЙСЬКИ

Чудова гостренька закуска, кількість спецій можна регулювати на власний смак

Інгредієнти: 3 кг огірків, 0,5 кг ріпчастої цибулі, 0,5 кг моркви, 160 мл оцту (9%), 4 ст. л. цукру, 2,5 ст. л. солі, невеликий пучок кропу, 0,5 скл. рафінованої олії, 2 пачки приправи для корейської моркви.

Приготування. Промийте огірки, складіть у миску, залийте дуже холодною водою і залиште, щоб постояли кілька годин. Тоді пообріжайте хвостики з обох боків і покрайте уздовж на четвертинки (якщо огірки довші, то розріжте ще й впоперек, щоб шматочки були завдовжки 4,5–5,5 см). Цибулю поріжте півкільцями, зелень кропу дрібно посічіть, моркву потріть на тертці для корейки. Усі підготовлені продукти зсіпте у велику миску чи каструлю, потрусіть спеціями та добре перемішайте. Залиште маринуватися на

кілька годин, періодично перемішуйте. Наповніть салатом попередньо простерилізовані банки, залийте зверху розсол, що утворився, прикрийте кришками і стерилізуйте 10–12 хвилин після закипання, після чого закатайте, накрийте теплою тканиною до повного охолодження.

ОГІРОЧКИ «ХРУМКИ»

Попри непривабливий мутний вигляд розсолу огірки мають чудовий смак – вам обов'язково захочеться знову запитися ними наступного року

Інгредієнти: 2 л води, 4 ст. л. солі, 25 ст. л. (з чубком) цукру, 400 мл оцту, 1 упаковка гірчиці («Козацька» або «Міцна»), огірки.

Приготування. З води, гірчиці, солі і цукру приготувати маринад, коли закипить, влити оцет. Огірки перебрати, помити, щільно укласти в банки, повідрізавши хвостики. Залити маринадом і

стерилізувати 10–15 хвилин (залежно від розміру огірків та об'єму слоків). Закатайте й укутати до охолодження.

ОГІРКИ В ТОМАТІ

Така консервація згодиться і для буденної вечері, і на святковому столі

Інгредієнти: 1,9 л води, 1 скл. цукру, по 200 мл томатної пасти й оцту, 2 ст. л. солі, огірки, кріп, петрушка, чорний перець горошком, часник.

Приготування. Закип'ятити воду, додати сіль, цукор, оцет і томатну пасту, ще раз довести маринад до кипіння і залишити, щоб схолонув. Огірки помити, пообрізати хвостики, покряти уздовж на четвертинки. На дно літрових банок покласти кріп, петрушку, 3–4 горошини чорного перцю, 2–3 подрібнені зубки часнику, далі щільно вертикально укласти підготовлені огірки і залити маринадом. Стерилізувати 12–15 хвилин і закатавати.



Зима питає, як літку дбали...

САЛАТ «ПІКАНТНИЙ»

Якщо вам до вподоби страви з гострим смаком, то цей рецепт для вас

Інгредієнти: 4 кг огірків, 2 ст. л. натертого або пропущеного через прес часнику, 1,5–2 ст. л. меленого чорного перцю, 2 ст. л. насіння гірчиці, 1 скл. олії, 1 скл. оцту, 2–3 ст. л. солі, 3 ст. л. дрібно посіченої петрушки.

Приготування. Огірки помити, покряти тонкими кружальцями чи напівкружальцями, додати всі компоненти, добре вимішати і залишити настоюватися. Через 4–6 годин розкласти салат у чисті слоїки, накрити кришками і стерилізувати 20 хвилин. Потому банки закати.

КАБАЧКИ ПО-КОРЕЙСЬКИ

Ця смакота стане відмінною заміною свіжим овочам у холодну пору року. При цьому вона ще й так легко готується!

Інгредієнти: 750 г кабачків, 200 г моркви, 1 ч. л. солі, 2 ст. л. цукру, 50 мл рафінованої олії, 40 мл оцту, 1 ч. л. меленого коріандру, 2 ч. л. надушеного часнику, 0,5 ч. л. меленого перцю чилі.

Приготування. Кабачки і моркву натерти довгими тонкими смужками на тертці, призначеній для корейської моркви. Додати до овочів сіль, цукор і всі сухі спеції, влити олію й оцет. Усе до-



фото із сайту puer.net.ua.

бре перемішати і залишити на 2 години. Щільно накласти салат разом із рідиною у стерилізовані банки, накрити кришками і стерилізувати 20 хвилин із моменту закипання води. Потому слоїки закати й укутати чимось теплим. Остиглі банки із салатом зберігати в прохолодному місці.

КАБАЧКОВІ «АНАНАСИ»

Із заплученими очима ніхто не відрізняє, що насправді їсть, а в салатах — тим паче...

Інгредієнти: 1 кг чишених кабачків (краще молодих), 350 г магазинного ананасового соку (можна найдешевший), 0,5 скл. цукру, 2/3 ч. л. лимонної кислоти, ванілін на кінчику ножа (зовсім трошки, щоб не було гіркоти, можна замінити ванільним цукром, його додають дещо більше).

Приготування. Кабачки почистити, порізати скибочками, серединку виняти стопкою або чашкою. У каструлі з решти інгредієнтів зварити сироп й, акуратно помішуючи, варити в ньому кабачки впродовж 15 хвилин з моменту закипання. Тоді розкласти у стерильні банки, залити гарячим сиропом, закати й закутати в теплу «шубу» — до повного охолодження.

До речі. Чим старіші кабачки, тим більше знадобиться рідини — збільшуйте кількість соку або додайте води.

ВАРЕННЯ З... КАБАЧКІВ

Серпневої пори кабачків у нас на городах і дачах — хоч греблю гати... Або вари варення. Між іншим, дуже смачне!

Інгредієнти: 0,7 скл. води, 5 скл. цукру, 1,5 кг нарізаних кубиками кабачків, 2–3 лимони.

Приготування. У теплій воді розчинити цукор, довести до кипіння і всипати нарізані кубиками кабачки та лимони. Варити по 5–7 хвилин у декілька прийомів до бажаної густоти. Розкласти у стерильні банки і закрити стерильними кришками.

ХРУСТКИЙ САЛАТ З ОГІРКІВ

Ця заготовка з пікантним смаком прекрасно зберігається в умовах міської квартири, тож можете сміливо запасатися таким салатиком, навіть якщо у вас немає льоху. Він апетитний, чудово поєднується з м'ясними стравами, гарнірами з картоплі, рису. Дехто додає його і в розсолник

Інгредієнти: 4 кг огірків, 600 г цибулі, 1 гострий перчик, 2 ст. л. насіння гірчиці, великий пучок кропу, для заливки: 6 ст. л. цукру; 3 ст. л. солі; 250 мл олії; 200 мл оцту.

Приготування. Огірки добре промиваємо і видаляємо кінчики, потім нарізаємо. Якщо огірочки невеликі, то кільцями, якщо великі — четвертинками. Цибулю ріжемо півкільцями або соломкою. Гострий перчик треба покряти якомога дрібніше (для любителів гостренького смаку можна дати його більше). Великий пучок зелені кропу дрібно посікти. Всі підготовлені інгредієнти викладаємо в каструлю, додаємо сіль, цукор і зерна гірчиці, вливаємо олію, вимішуємо і залишаємо на 4 години під кришкою за кімнатної температури. Потому знову перемішуємо, ставимо каструлю на плиту і доводимо до кипіння. Тоді одразу вливаємо оцет і варимо 4 хвилини, важливо не переварити. Розкладаємо салат у стерилізовані слоїки, заливаємо розсолем, що утворився. Банки закатуємо і залишаємо до повного охолодження.

МАРИНОВАНІ КАБАЧКИ ПО-КОРЕЙСЬКИ

Серед багатьох варіацій рецептів овочевих консервів цей є одним із найпопулярніших

Інгредієнти: 2,5–3 кг молодих кабачків, 5 м'ясистих солодких перців, 5–6 середніх цибулин, 3 великі морквини, 3 великі головки часнику, зелень — до смаку; для маринаду — 1 скл. цукру, 200 мл олії, 200 мл оцту (9%), 2 ст. л. солі, 1 упаковка спецій для моркви по-корейськи.

Приготування. На корейській тертці натерти почищені моркву і кабачки (без насіння). Перець і цибулю покряти тонкою соломкою. Викласти все у велику товстостінну ємність, всипати цукор, сіль, олію та оцет. Залишити на 3–4 години (до появи на дні рідини), потому розкласти салат у попередньо простерилізовані слоїки і заповнити доверху маринадом. Накрити кришками і стерилізувати по 15 хвилин півлітрові банки, по 25–30 хвилин слоїки об'ємом 1 л. Потому закрутити, перевернути, закутати, а після повного охолодження винести в комору або льох.

СИНЕНЬКІ В АДЖИЦІ

Таку страву можна споживати зараз, а також запастися на зиму

Інгредієнти: 3 кг баклажанів, 2,5 кг помідорів, 6–7 болгарських перчин, 2 великі головки часнику, 1 гіркий перець (або 2 ч. л. меленого червоного перцю), 1 скл. олії, 150 г цукру, 3 ст. л. солі.

Приготування. Синенькі помити, зрізати плодоніжки, покряти чималими кубиками, посолити 1 ст. л. солі і залишити

на 4–6 годин (можна й на ніч), щоб вийшла гіркота. Підготовлені помідори, солодкий і гіркий перець та часник пропустити через м'ясорубку, додати олію, цукор і 2 ст. л. солі. Кип'ятити, періодично помішуючи, впродовж 30 хвилин. Баклажани відцідити, всипати у соус і варити ще пів години. Гарячими розкласти у стерильні банки і закатати стерильними кришками.

БАКЛАЖАНИ У МЕДОВО-ТОМАТНІЙ ЗАЛИВЦІ

Гостро-солодкі синенькі в оригінальному і дуже смачному соусі — мед і томат надають овочам дивовижного смаку

Інгредієнти: 1 кг баклажанів, 1 кг помідорів, 400 г моркви, 300 г цибулі, 2 головки часнику, 1 ст. л. меду, 2 ст. л. соняшникової олії, 2 ст. л. оцту (9%), пучок кропу, сіль до смаку.

Приготування. Баклажани вимити, порізати кружальцями, посолити, залити соняшниковою олією і добре вимішати, щоб скибочки просочилися. Помідори за допомогою м'ясорубки або блендера перетворити на пюре. Баклажани викласти на деко, застелене пергаментом, і пекти 20 хвилин. Цибулю дрібно порізати, моркву потерти

кою 10–12 годин (до повного охолодження) під ковдрою, після чого перенести в комору.

АДЖИКА «А-ЛЯ ТКЕМАЛІ»

Ідея приготування ніжно-солодкої і водночас гострої аджики запозичена від однойменного пікантного грузинського соусу на основі слив. Поєднання фруктів, зелені й овочів створює неповторний смак, що вдало відтіняє смак основної страви

Інгредієнти: 2 кг моркви, 4 кг спілих помідорів, 2 кг цибулі, 2 кг червоного болгарського перцю, 2 кг яблук, 2 кг слив, 5 перчин чилі, 300 г цукру, 4 ст. л. грубої солі, по 3 великі пучки свіжих петрушки та кропу, 200–250 г часнику, по 200 мл оцту (9%) та олії.

Приготування. Фрукти та овочі помити. Зі сливок повиймати кісточки. Шкірку з помідорів можна не знімати. Всі продукти, окрім часнику, подрібнити на кухонному комбайні. Перекласти в каструлю, довести до кипіння, зменшити вогонь і варити близько години, постійно помішуючи. Часник і зелень дрібно посікти ножом, всипати до фруктово-овочевої маси, посолити, додати цукор, олію, оцет. Добре вимішати і варити ще 30 хвилин, не припиняючи мішати. Розкласти гарячу аджику в стерильні банки, закатати і укутати ковдрою до повного охолодження. Зберігати в підвалі.

До речі. Якщо хочете гострішу заготовку, не вибирайте з перцю чилі насінин. Сливки підійдуть будь-якого сорту, з жовтими аджика матиме красивий колір.

ІКРА БАКЛАЖАННА

Її можна влітку та восени відразу подавати на стіл як холодну або гарячу закуску, як гарнір до м'яса чи риби, а взимку відкрита баночка вітамінної заготовки смакуватиме як намазка на хліб або перекус на роботі

Інгредієнти: 2 кг баклажанів, 1,5 кг помідорів, 0,5 кг моркви, 300 г болгарського перцю, 0,5 кг цибулі, 50 г часнику, 1 ч. л. паприки, 1/3 червоного гострого перцю, 200 мл олії, 1,5 ст. л. солі, 2 ст. л. цукру, 1 ст. л. оцту.

Приготування. Баклажани помити, позрізати хвостики і плями й покряяти кубиками. В каструлі розчинити 1–2 ст. л. солі у 3 літрах холодної води і вимочити у цьому розчині порізані синенькі впродовж 30–40 хвилин. Тим часом цибулю покряяти дрібними кубиками і підсмажити в чавунку на олії. Моркву, помідори, болгарський і гострий перець (його кількість можна регулювати на свій смак) пропустити через м'ясорубку і почергово додавати в чавунок до цибулі, хай тушкуються на слабкому вогні. Баклажани відтиснути, також перевернути через м'ясорубку, вкинути до решти овочів і варити близько години, час від часу помішуючи, щоб не пригоріло. Тоді додати сіль, цукор, паприку, оцет, решту олії і готувати ще 15–20 хвилин при постійному помішуванні. Далі розкласти ікру в підготовлені слоїки, накрити кришками і стерилізувати 15 хвилин, після чого закатати й укутати до повного охолодження. Із зазначеної кількості продуктів виходить 8 півлітрових баночок.

АДЖИКА «КЛАСИЧНА»

Для цієї заготовки краще підійдуть кислі яблука, наприклад Антонівка. Помідори та перець беруть червоні, щоб аджика мала гарне забарвлення

Інгредієнти: 3 кг помідорів, 1 кг кислих яблук, 2 кг болгарського перцю, 1 кг моркви, 1 скл. олії, 1 скл. цукру, 1 велика головка часнику, 0,5 скл. солі, 50 мл оцту, 3 стручки перцю чилі.

Приготування. Овочі помити, почистити, порозрізати на шматки і пропустити через м'ясорубку, змішати у великій ємності, залишивши поки що часник. Поставити на вогонь і тушкувати після закипання 40–50 хвилин. Додати решту інгредієнтів, вимішати, проварити ще 15–20 хвилин, розкласти масу в стерильні банки і закатати. Потримати перевернуті слоїки з аджи-



Фото із сайту GoodVoice.



«Дівчата! — гукнув до Катиних співробітниць. — Ми йдемо одружуватись!»

Кохання кольору хакі

● **НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ** Вони не могли жити разом і одне без одного не могли. Спершу це була дитяча закоханість. Василь сидів на задній парті, бо був найвищим у класі, і захоплено поглядав на Катю — тендітну білявку з синіми очима та ямочками на щічках. Дівча й не здогадувалося про однокласника-залицяльника

Ольга ЧОРНА

У старших класах писав Каті записки. Клав їх, аби ніхто не бачив. Дівчина не знала, від кого ці любовні послання, бо були без підпису. «Засвітився», коли Каті у «друзі» нав'язувався Вадим із паралельного класу — хлопець самозакоханий та хамовитий. Дівчина його намагалась уникати. Але Вадим був нав'язливий. Згодом, розуміючи, що Катю він не цікавить, почав її ображати. Ось тоді Василь надавав стусанів нахабі й пригрозив: ще раз зачепить однокласницю, піде додому з розбитим носом.

Катя подякувала Василеві за допомогу. Той почервонів. І... вона здогадалася.

— Це ж ти пишеш мені записки.

Хлопець опустил очі, пробував виправдовуватися. Але Катя так приязно й симпатично усміхалася, що набрався мужності й випалив:

— Ти завжди мені подобалась.

Відтоді й усе почалося...

Вони були різними. Катя — відмінниця, улюблениця батьків та вчителів. Її ставили за приклад. А ще — красуня. Василь — міцний здоровань, для якого найцікавішим предметом була фізкультура. Хоча вчився не найгірше. У Василя

була лише мама. Тато їх покинув, щойно малому виповнився рік. Василь для матері був світом і Всесвітом. І гарним сином. Навчився готувати деякі страви, допомагав на дачі.

— Якби ти краще вчився, вступив би на факультет фізичного виховання, — казала мама.

— Я кухарем буду.

— Жартуєш?

— Ні.

Катя з Василем то зустрічалися, то розсталися. Він інших дівчат не шукав. А в неї були короткочасні романи.

— Я перечекаю всіх її короткотермінових залицяльників, — жартував Василь.



— Я перечекаю всіх її короткотермінових залицяльників, — жартував Василь.

Так воно й було. Після школи Катя вступила до вишу, навчалася на фармацевта. А Василь здійснив свою мрію — опанував майстерність кухаря.

— Це не чоловіча професія, — говорила Катя.

— У найзаможніших та найвідоміших людей планети кухарі — чоловіки, — захищався Василь.

— Ти наче зібрався на роботу до мільйонера чи кінозірки...

— Я буду готувати для тебе.

...Батьки Катерини знали про Василя і не були в захопленні від доньчиної закоханості. Щоправда, не вірили, що з тієї любові витанцюється щось серйозне.

Василева мати також у це не вірила. Бачила, як страждає син після чергового скандалу з Катєю, і тихо ненавиділа дівчину.

...Василя взяли до армії, а Катя закрутила роман із розлученим чоловіком. У нього був син. Хлопець жив із матір'ю, але на вихідні батько забирав його до себе.

Гучного весілля не робили — лише скромну вечірку. Так захотів наречений. Тепер Катині батьки ладні були терпіти Василя замість нелюбого зятя. Василеві ж світ був немилый від такої новини. Зате раділа мати.

— Бачиш, яка вона. Певно, на добро свого обранця поласилася.

— Мамо, Катя не бідна. І не осуджуй її...

Невдовзі виявилось, що цей шлюб був помилкою. Чоловік ревнував її до всіх і всього, навіть до модних одяганок. Його син поводився виключно, хамив. Перетворював вихідні на пекло. Чоловік своєму чадові в усьому потакав і звинувачував Катю, що не може знайти ключик до серця семирічної дитини.

Катя декілька разів обмовилася, що не проти народити власне дитя. Але чоловіка це злило: мовляв, яка з тебе мати?

Врешті ці дивні стосунки закінчилися розлученням.

...Василь працював у ресторані. Він справді був хорошим кухарем. Катя давно його не бачила. І не могла набратися сміливості, аби зателефонувати. Соромно було розповісти про неприємні перипетії свого особистого життя. Зустрілися випадково. Біля ресторану, де працював Василь. Катя зауважила: він без обручки.

— Як ти? — мовили в один голос і розсміялися.

Їй відлягло від серця. Все розказала. Василь вислухав.

— Чого ж ми стоїмо перед дверима? Я працюю в цьому ресторані. Правда, нині в мене вихідний. Зайдімо. Тут смачно готують.

— Дякую. Я знаю. Але не знала, що ти тут...

Опісля гуляли містом. Згадували однокласників. Катя напівжартома запросила Василя при нагоді зайти в гості.

— Може, приготуєш щось смачне, бо я, відверто кажучи, не віртуоз на кухні, — усміхнулася.

— Не хотів би мозолити очі твоїм батькам.

— Я живу окремо...



Фото із сайту ruzsni.in.ua.

«Усі ви намагалися мене обманути, посадивши інші рослини, а цей юнак мав мужність з'явитись до мене і показати свій порожній горщик».

«Хто виростить найкрасивішу рослину, здобуде...»

● **ХАТА-ЧИТАЛЬНЯ** Жив собі якийсь король. Він скликав усіх неодружених чоловіків королівства, бо настав час підшукати пару його доньці

Росаріо ГОМЕС,
оповідання «Чесність» із книги
«100 промінчиків світла: Притчі на щодень»
(видавництво «Свічадо»)

На запрошення прийшли всі юнаки, і король сказав їм:

— Зараз я дам кожному із вас по насінині, і через пів року ви повинні будете принести мені в горщику рослину, яка з неї виросте, а той, хто виростить найкрасивішу, отримає руку моєї доньки і все королівство.

Так вони і зробили. Та був серед них юнак, в якого ніяк не сходила посіяна насінина, тоді як інші молоді люди королівства не переставали розповідати і показувати свої прекрасні рослини, які вони зростили в горщиках.

Минуло пів року, і всі юнаки прийшли до палацу з пречудовими екзотичними рослинами.

Хлопець дуже засмутився, оскільки його насінина не проросла, і навіть не хотів іти в палац, але його мати наполягла на тому, щоб пішов, бо він також був учасником змагання і мусив бути там.

Присоромлений, опустивши голову, хлопець прибув у палац зі своїм порожнім горщиком останній. Усі юнаки

розповідали про свої рослини, а коли побачили безталанного товариша, стали сміятися і глузувати з нього. Та ось гамір перервала поява правителя. Усі зробили реверанс перед королем, який прогулювався серед вазонів, милуючись квітами.

Завершивши огляд, він велів привести доньку, і покликав до себе юнака, який тримав порожній горщик.

Онімівши, усі чекали пояснення його дій. Нарешті король сказав:

— Ось новий спадкоємець престолу, він і одружиться з принцесою, бо вам усім роздали по неродючій насінині. Усі ви намагалися мене обманути, посадивши інші рослини, а цей юнак мав мужність з'явитись до мене і показати свій порожній горщик. Він щирий, правдивий і сміливий, саме такі якості повинен мати майбутній король, якого заслуговує мати за чоловіка моя донька.

Невідомий Автор

Чесність у всіх на виду, як бездоганний діамант, який ніколи не ховається.

Її цінність видно з кожного куточка.

Коли існує чесність, тоді немає суперечности чи розбіжності в думках, словах і вчинках. Ця цілісність дарує ясність і взіреть іншим.

Підпишіться на наш

Telegram-канал VOLYN NOVA



Telegram



Василь іноді навідувався до Каті. Ча-клував на кухні. Разом обідали або вечеряли. Проте ніколи не залишався на ніч.

Василева мати бачила, як змінився син. Почувши якось телефонну розмову, зрозуміла, хто є причиною синових змін.

— Знову вона?..

...Коли ворог напав уперше, Василь пішов захищати країну. Мати його не спиняла, не відмовляла, лише з сумом подумала, що так і не встиг створити сім'ю.

Катя просила берегти себе і швидше повертатися.

— Я мушу бути там: і готувати, і воювати. Не хвилюйся. Все буде гаразд.

Вона хотіла сказати, що чекатиме, але промовчала, згадавши своє невдале заміжжя. Вже раз, перед армією, обіцяла дочекатися.

...Минав час, та не минала війна. Василь повертався додому і згодом знову їхав на буремний Схід. Тепер він інколи залишався в Каті. Мати вже змирилася, що син не може позбутися тієї облуди. Так називала Катю.

Вона ніколи не почувалася такою щасливою. Цілувалися, мов підлітки, ні на кого не звертаючи уваги.

— Розпишіться вже нарешті, а то зі школи водитеся, а толку нема, — радила Василеві.

Він не проти. Але Катя... Коли говорив їй про це, сказала:

— Закінчиться війна, і вже тоді...

...Василь був на Сході, коли ворог пішов великим наступом на країну. Плакала мати. І сумувала Катя. Докопала собі: чому відклала заміжжя з Василем? Адже кохає його. І він, крім неї, нікого не бачить. Вони могли бути щасливими. Виховувати хлопчика або дівчинку. А може, двійко дітей. І від тих думок ставало ще гірше.

...Василь приїхав додому на початку літа. Ненадовго. Ця страшна війна за короткий час посріблила його скроні. Виглядав старшим.

Не зателефонував Каті, вирішив зробити сюрприз. Прийшов до неї на роботу. Вона ніколи не почувалася такою щасливою. Цілувалися, мов підлітки, ні на кого не звертаючи уваги.

— Катю, давай розпишемося. Вже! Тепер це можливо...

— Але ж я... на роботі. І в сукенці кольору хакі.

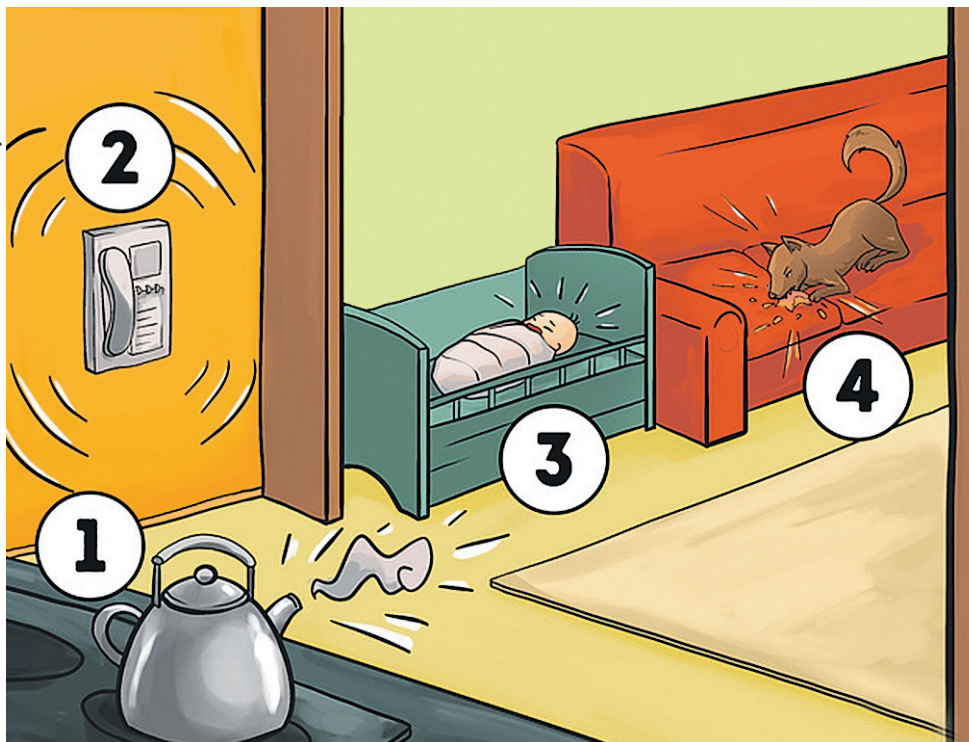
— Я також не в костюмі, а у військовій формі. Паспорт маєш?

— А як же тепер без нього?

— Дівчата, — гукнув до Катиних співробітниць, — ми йдемо одружуватись!

В аптеці їм аплодували. А літню відвідувачку це зворушило до сліз.

— Коханню кольору хакі, — тихо мовила дівчина із написом «Волонтер» на футболці...



За що перш за все братися, коли відчиняєте двері і застаєте таку картину?

Що ви робили б спочатку в цій ситуації?

● **ПЕРЕВІРТЕ НА СОБІ!** Результат тесту може багато чого розповісти про людину

Ми звикли до двох типів вибору, які можемо зробити у ситуації: правильний і неправильний. Але цей тест не такий. Ви не можете вибрати неправильний варіант, оскільки всі вони правильні! Сайт tutkatamka.com.ua запропонував читачам їх аж 4, тож уперед!

1. ВИМКНУТИ ЧАЙНИК, ЯКИЙ КИПИТЬ

Якщо ви вибрали чайник, це може означати, що ви запальна і досить рішуча людина. Швидко приймаєте рішення без сумніву, і ніщо не завадить досягти своєї мети.

Вам швидко набридає одноманітність. Дбаєте про свою безпеку і не любите сюрпризів. Вам простіше діяти за чітко визначеним планом без несподіваних поворотів.

2. ВІДПОВІСТИ НА ТЕЛЕФОННИЙ ДЗВІНОК

Відповідь на телефонний сигнал може означати, що ви є цілеспрямованою та дипломатичною людиною. Адже вимогливі й важко приймаєте помилки інших. Вас можна описати як ділову людину, яка здатна одночасно робити кілька справ.

Також легко спілкуєтеся з людьми. Любите заводити корисні знайомства і отримуєте насолоду, перебуваючи в центрі уваги.

3. ЗАСПОКОЇТИ ДИТИНУ, ЯКА ПЛАЧЕ

Якщо ви спочатку намагаєтесь втихомирити дитину — ви спокійна і мудра людина. Любите допомагати іншим і готові пожертвувати собою на їх користь. Ви сімейна людина і цінуєте родинні стосунки.

Боїтеся самотності, тому вам важливо, щоб хтось завжди був поруч з вами. Для вас тихий затишний вечір із сім'єю є більш привабливим, ніж галасливий вечір у барі.



Якщо спершу виженете собаку з дивана — ви не можете терпіти безлад. Безлад як в будинку, так і в житті.

4. ЗУПИНИТИ СОБАКУ, ЯКА ДРЯПАЄ КАНАПУ

Якщо спершу виженете собаку з дивана — ви не можете терпіти безлад. Безлад як в будинку, так і в житті. Важливо, усе тримати під контролем.

Ви не заспокоїтесь, поки все не буде таким, як ви хочете. Адже звертаєте більше уваги на матеріальні речі та соціальну позицію. Ви знаєте відповіді на всі запитання, а також — як діяти в будь-якій ситуації.



СМІХОТЕРАПІЯ



)):))

– Дорогий, ти в мене будеш першим ...
– Мила, та я заради тебе ...
– Будеш першим вставати, прати, прасувати, готувати і виносити сміття. Зрозумів, любий?

)):))

Жінці вночі наснився кошмар, вона голосно кричить і будить свого чоловіка.

– Що тобі таке, любя?

– Мені наснилось, наче за мною женуться рашисти-людоїди, а попереду – провалля. Мені не лишалось нічого іншого – і я стрибнула й полетіла донизу. На щастя, я змогла вхопитися за деревце, що стирчало зі скелі... і після цього прокинулась.

– Ну, от бачиш, усе добре, ти врятувалась.

А тепер відпусти деревце...

)):))

Чоловік заходить додому з живою козою на руках і застає свою дружину, яка сидить перед телевизором.

– Дивись, любя, ось це і є та сама корова, з якою я займаюся любов'ю, коли в тебе болить голова.

Дружина презирливо дивиться на нього і каже:

– Господи, ти настільки тупий, що не можеш відрізнити козу від корови!

– Господи, ти настільки тупа, що не можеш зрозуміти, що я розмовляю з козою!

)):))

Дружина до чоловіка:

– Знаєш, незабаром ти будеш татом!

Чоловік, важко опускаючись у крісло:

– Отже, вона тобі все-таки усе розповіла...

)):))

– Сьогодні сказала чоловікові, що я, окрім як дружиною, хочу стати йому найкращим другом. Після цього він дістав пляшку горілки, дві чарки, налив і почав розповідати, як я його задовбала.

)):))

Чоловік і дружина лежать у ліжку. Дружина:

– Дорогий, як ти вважаєш, я гарна?

– Так.

– От просто так, і все?

– Так, ти красива.

– Так, ти красива. Як кобила сива! Так, чи що?

– Ні, ти не кобила!

– Спасибі, дорогий! А ти не козел! Спокійної ночі!

ЗАМОВТЕ РЕКЛАМУ:

**0967731037,
0668247160,
0509949907**

Сестра моя — дочка моя

● **НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ** Антон з'явився на моєму життєвому шляху тоді, коли я була вже не тільки покинута Василем, а й, як то кажуть у народі, вже трішки вагітна. Жаж усього цього розривав мені груди

Фото із сайту kluch.media



«Час від часу мені таки хочеться розповісти їй правду...»

Sandra OLEK

Надворі вирувала весна, як би ж то двотисячних, ні, це був 1958 рік. Я студентка університету. Що скажу батькам? Вони обіймають солідні посади. А дядько — так той взагалі голова колгоспу. Тітка — головний лікар районної лікарні. Звичайно, був варіант — притиснути Василя, примусити зі мною одружитися, пригрозити, що інакше вилетить з університету (в ті роки це спрацьовувало майже стовідсотково), але не могла виходити заміж нелюбою. А тут ще цей Антон, такий милий, так прикипів до мене.

За важкими роздумами не помітила, як потяглася за черговим солоним огірком.

— Люсько, — вивела мене з гіркої задуми Тала (так усі звали гостру на язик Тетяну). — І давно ти вагітна?

Не можу передати вам, як я злякалася. Адже Талка недолюблювала мене саме через моїх батьків, не вірила, що стала студенткою без їхньої допомоги, бо навчання давалося мені не так легко, як іншим. Ото буде, як вона зараз побіжить і розплеще на весь університет!

— Що ти таке говориш? — вдала з себе обурену.

— Те, що бачу.

Я пополотніла.

— Не бійся, — неначе прочитала мої думки Талка. — Ніхто не дізнається? Не хочеш одружуватися? То ми його змусимо. Але чому ж не хочеш, навіть знаючи, хто твої батьки? Жив би, як в раю.

— Він не знає про поса-

ди моїх батьків. Я не казала. Мені хочеться, щоб мене любили не через їхнє суспільне становище, а за мої людські якості. До того ж — закохалася в іншого. І це найболючіше. Я не хочу його втратити.

Тала на хвилину замислилася. І цього їй вистачило, щоб придумати план, який врятував моє життя і дав надію на майбутнє.

— По-перше, — почала перераховувати, загинаючи пальці, однокурсниця, — все розкажеш батькам. Ти — їхня єдина дочка, вони тебе не вб'ють. Ну, максимум на твоїй голові стане трохи менше волосся. По-друге, нічого не кажи Антону. Зустрічайся з ним доти, доки це буде можливо. Це десь місяців п'ять. Бо восени ти вже носиш пальто. Просто не буй з ним у тих місцях, де його потрібно буде знімати. А потім перейдеш на заочну форму навчання, придумавши, що тобі потрібно доглядати хвору

і це найважливіше. Твоя мати стане матір'ю твоєї дитини, а ти будеш її сестрою.

— А це як?

— Дуже просто, хай підкладає собі щось під одяг, наче вона вагітна. Коли ж прийде час пологів, ви йдете в лікарню до твоєї тітки. Ти загримуйся так, щоб виглядати старшою. Он підеш в театр і попроси гриму. Я маю там знайому. І під час реєстрації видаєш себе за твою матір. Називаєш її ім'я, прізвище і тому подібне. Тим більше, там головна твоя тітка, то проблем не буде. Народила, взяли дитину, поїхали додому. Вчишся на заочному, глядиш свою дочку-сестру. Знову продовжуєш зустрічатися з Антоном.

ця, ким ти їй доводитимешся? Головне для дитини — любов і піклування. Он скільки жінок є матерями, але чи всі вони, особливо ті, хто полюбляє заглядати у склянку, належним чином ставляться до своїх кровиночок? А скільки тих, хто відмовляється від діток, і тих, хто вирішив не народжувати! З тебе ж вийде найкраща мати у світі, повір мені, бо ти будеш водночас і матір'ю, і сестрою! Тож починай діяти. І обов'язково поклич мене на твоє з Антоном весілля.

Звісно, я запросила Талку на весілля. За дружку. Моя мама взяла її за хрещену для нашої донечки, яку, зрозуміло, назвали Тетяною і кликали Талою.

А ще на нашому весіллі вона познайомилася з братом Антона і стала його дружиною.

У нас із чоловіком народилося четверо синів. І я собі подумки казала словами з мультфільму: «Чотири синочки і лапонька дочка!». Моя донька виросла, зігрита теплом моєї любові.

Час від часу мені таки хочеться розповісти їй правду. Але щоразу спиняюсь, згадуючи мудрі Талині слова, сказані перед смертю: «Поклянись мені, що мовчатимеш до ско-ну, бо раптом твоя дочка не зможе зрозуміти, що нема різниці, ким ти їй доводишся. Головне те, як ти її любиш!».

“

— Та це ж гріх — відмовитися від своєї дитини, — пробувала заперестувати.

— Тож ти не відмовлятимешся. Ти все життя будеш поруч із нею.

бабусю, і поїдеш до неї в село. Адже це буде вже глибока осінь, швидко темніє, ніхто теж нічого не помітить. З Антоном просто листуватимешся кілька місяців до пологів.

— І що це все дасть? — не могла зрозуміти я.

— А тоді, — Тала по-змовницьки підморгнула мені, — нарешті настає «по-третє»,

— Та це ж гріх — відмовитися від своєї дитини, — пробувала заперестувати.

— Тож ти не відмовлятимешся. Ти все життя будеш поруч із нею.

— Але хіба можна називатися сестрою, будучи матір'ю?

— У твоєї дитини буде мати. Це ти. Тільки у вигляді її рідної сестри. І яка, зрештою, різни-

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:
43016, м. Луцьк, вул. Ковельська, 2

E-mail: takvolyn@gmail.com,
reklama.volyn@gmail.com
Телефонуйте: 066 82 47 160,
096 77 31 037.

ТЗОВ «Газета «Волинь» п/р UA83305299000026007000803281
АТ КБ Приватбанк, МФО 305299, ЄДРПОУ 02471695

Друк офсетний. Обсяг – 20 сторінок 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 №1236

«Так ніхто не кохав» volyn.com.ua

Одного із синів-двійнят назвала на честь хірурга з Волині, який повернув Тетяні обличчя, спотворене сірчаною кислотою

Фото із сайту fakty.ua.

● **ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК** Історія цієї жінки — її страждання і любов — варті кінофільму або книги

Газета «Факти і коментарі» багато років стежила за долею Тані Вороніної із села Данилівка Васильківського району Київської області, яку у липні 2006-го облив кислотою колишній залицяльник, що був на 12 років старшим за 16-літню дівчину. Він приховував, що є удівцем і виховує разом із тещею чотирьох дітей. Таня стала зустрічатися з іншим...

Лариса КРУПІНА,
«Факти»

КИСЛОТА З'ІЛА ОБЛИЧЧЯ І ПЕРЕТВОРИЛА ОДЯГ НА ЛАХМІТТЯ

...Вийшовши з під'їзду власного будинку, дівчина побачила, що біля нього вештається колишній. Він почав заохочувати Таню до розмови. Та відрубала: «Коли ти вже відчепишся від мене?!». І, наче в уповільненому фільмуванні, побачила, як той вихлюпує їй в обличчя рідину з пляшки, що тримав у руках.

Пропечений кислотою одяг перетворився на лахміт-

тя. Обличчя — на безформну кулю.

Вона ледве дісталася дому, де мама викликала «швидку».

Операції. Нестерпний біль. І рани душевні, адже хлопець, до якого Таню привернував колишній залицяльник, пішов



Загалом Таня перенесла 20 операцій.

“ **Хлопець, до якого Таню привернував колишній залицяльник, пішов від неї. Сказав їй мамі, що не готовий до труднощів.**

від неї. Сказав їй мамі, що не готовий до труднощів.

У квітні 2007-го у Васильківському райсуді Київської

області нападника судили, дали десять років. Термін був за два злочини: заповодіяння

тяжких тілесних ушкоджень та крадіжку, вчинену раніше. Злочинець був незгодний. Надіслав своїй жертві ли-

ста з обуреннями, що такий термін — «це вже начебто занадто». Вона йому відписала: «Занадто — це коли шия після опіків зрослася з головою і ти не можеш обернутися, а повертаєшся всім тулубом». На той час Таня перенесла вже 10 операцій. Загалом — близько двадцяти.

Продовження
читайте на с. 4-5

ГАЗЕТА З ВІРУСОМ ЛЮБОВІ — ПРОЧИТАЄШ І ЗАКОХАЄШСЯ!!!



Передплатні індекси
місячника

«ТАК НІХТО
НЕ КОХАВ»:

86771, 60305, 86772

(для читачів Волинської
області)

60799

(для читачів інших
областей).