

НЕЙМОВІРНІ ІСТОРІЇ І ЛЮДСЬКІ ДОЛІ

Читанка



№7 (17)
Ціна договірна

ДЛЯ ВСІХ

Суперові
рецепти
закруток
с. 3-6

● НАША ФІШКА



Фото із сайту youtube.com.

А тепер уже можна і кума запрошувати на вечерю!

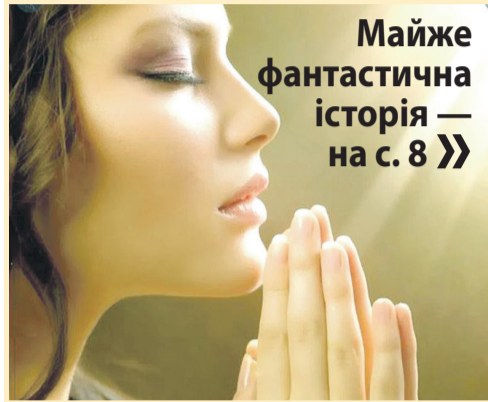
Є така улюблена літня розвага українок — консервація

Щороку кожна господиня десь отак опісля Різдва заглядає у льох, бачить повнісінькі полиці, на яких сумовито у пузатих баночках нудиться варення, компот, огірки мариновані, огірки квашені, огірки з кетчупом, огірки з часником, огірки шматочками... Поруч — помідори, помідори з морквинням, помідори з виноградом, помідори під часниковим снігом... А ще — два десятки слоїчків аличевого соусу, малинове варення, агрусове мохіто, абрикосова фанта... Дивиться молодиця на те все і щиро божиться, що цього року ані баночки закрутки готувати на зиму не буде...

Вірите у таке? Ні? Переконайтесь, чи мали рацію на с. 3 »

Щоб завагітніти,
жінки ідуть
у Коржовий Кут,
де ступала Богоматір

Фото із сайту ukr.net.



Майже
фантастична
історія —
на с. 8 »

Фото із сайту armyinform.com.ua.



Герой України
Андрій Круглов:
«Для мене герой —
моя дружина»

Його підрозділ знищив
понад 40 російських літаків
та гвинтокрилів

Розповідь воїна — на с. 2, 7 »

● ЦЕ ЦІКАВО!



Фото із сайту segodnya.ua.

Синьо-жовтий прапор є, а от москалів і змій тут немає!

Що приховує легендарний острів Зміїний?

5 вражаючих фактів
про найбільший камінь
спотикання у Чорному морі

Шукайте на с. 2 »

● ЦЕ ЦІКАВО!



Фотоколлаж із сайту segodnya.ua.

СЬОГОПНІ

Русский военный корабль иди на...!

До російської агресії житлові споруди на острові утворювали селище Біле Ізмаїльського району Одеської області. Відстань звідси до Одеси – 120 км.

Український прапор є, а от москалів і змій тут немає!

Що приховує легендарний острів Зміїний?

«Русский военный корабль, иди н@хуй», – адресована фраза росіянам українським прикордонником на острові Зміїний увійшла в історію. До 30 червня тут велися бої, де противник систематично зазнавав втрат. Як результат – росіяни покинули острів, назвавши втечу «жестом доброї волі» та зробивши себе посміховиськом у мережі. Тепер на ньому знову височить український прапор. Пропонуємо вам 5 зміїних фактів, які ви могли не знати

Ліліана ГРИГОРАК,
lifestyle.segodnya.ua

1. НА ОСТРОВІ ЗМІІНИЙ ВОЗВЕЛИЧУВАЛИ АХІЛЛА

За легендами, тут жив та опісля був похований Ахілл – учасник Троянської війни. Якщо їм вірити, то він мав здатність перетворюватися на змія. На території острова існував культ, присвячений давньогрецькому герою. У VI столітті до нашої ери там збудували храм Ахілла, куди приходили за зціленням та здійсненням бажань. Залишатися на ночівлю на території забороняли. Археологи знаходили монети та пошлання, адресовані моряками культурному персонажу в давнину. У IV столітті храм було зруйновано.

2. НАЗВА ОСТРОВА ЗМІНЮВАЛАСЯ

Зміїний – не єдине «клеймо» легендарного острова. Його ще називали «Левке» у період античності (білий – зі старогрецької). Пояснення у назві просте: птахи білого кольору масово гніздилися на острові, ніби «зафарбовуючи» його.

3. ЗМІІНИЙ ПІДНЯЛИ З ГЛИБИН НА ПРОХАННЯ МАТЕРІ АХІЛЛА

За легендами, мама Ахілла Фетіда була ініціатором заснування Зміїного. Після поховання сина на найвищій його частині вона попросила бога морів Посейдона підняти додаткову частину скелі з глибин.

4. АКТУАЛЬНА НАЗВА ОСТРОВА НЕ ВІДПОВІДАЄ ДІЙСНОСТІ

Враховуючи міфи та легенди, назва Зміїного стосується героя Ахілла, який був зі зміями на «ти» і назавжди «поселився» на острові. Але гадюк там нині

Актуальна назва «Зміїний острів», за легендами, притаманна образу Ахілла, пов'язаного зі зміями. Ще острів неофіційно називали «Ахілловим».

немає. За теоріями декілька тисяч років тому там водилися водяні вужі, які прибували з гирла Дунаю.

5. АРХЕОЛОГИ ШУКАЮТЬ ГОЛОВНИЙ СКАРБ ЗМІІНОГО

Міф про дорогоцінний скарб, загублений на дні острова, теж є! Археологи в останні довоєнні роки розшукували тут Ахілловий щит із золота вагою 15 кілограмів, який символізує непереможність. Серед знахідок професіоналів на острові є монети, перстень, де зображена змія та інші артефакти. Словом, є причини продовжувати пошуки, вірячи в легенди та здогадки.

● НЕЗЛАМНІ

Герой України Андрій Круглов: «Для мене герой — моя дружина»

Його підрозділ знищив понад 40 російських літаків та гвинтокрилів

Фото із сайту armyinform.com.ua.

Підполковник Андрій Круглов (на фото) командує окремим зенітним ракетним дивізіоном зенітних ракетних комплексів «Бук-М1», який здатен вражати цілі на висотах від 15 метрів до понад двох десятків кілометрів та на відстані більше 30 кілометрів. Комплекси мобільні – спроможні виконати стрімкий марш на сотні кілометрів. Дивізіон – потужний підрозділ із багатьма бойовими машинами.



«Ми – на своїй землі, над нами – наше небо, яке ми мусимо захистити».

Однак вступити у бій та перемогти може навіть екіпаж однієї самохідної вогневої установки у складі чотирьох досвідчених зенітників. Командувати таким підрозділом – це справжнє військове мистецтво. Андрій Круглов зі своїм дивізіоном уже досяг у цьому найвищого рівня. Результативність підрозділу увійде в історію сучасних війн за панування в повітряному просторі... Тож слово – нашому герою

Владислав НАЗАРКЕВИЧ,
кореспондент АрміяInform

«ПЕРШІ ТРИ РАЗИ Я ВЛАСНОРУЧ НАТИСКАВ КНОПКУ «ПУСК» НА «БУК-М1»

– 23 лютого ми отримали попередження про очікувану активність росіян із білоруського напрямку в ніч на 24 лютого. Відтак вже о третій ночі я прийняв рішення вивести батарею на стартові позиції, ми перейшли у готовність номер один... — розповідає підполковник Андрій КРУГЛОВ. — Російські літаки в цей час постійно наближались до нашого кордону і розверталися. Найбільш нахабні рухалися буквально по лінії кордону. Згодом перший літак зайшов на декілька кілометрів у наш повітряний простір, швидко розвернувся і пішов назад. Ще за деякий час отримали інформацію про ракетні удари по наших аеродромах.

Ми послали кругову оборону, аби захистити дивізіон від розвідувально-диверсійних груп росіян. Ворог застосував потужні засоби постановки радіоелектронних перешкод. Також отримали інформацію, що колони ворожої військової техніки рухаються в нашому напрямку, і невдовзі ми ризикуємо опинитися в оточенні. Підкреслю: зенітний ракетний дивізіон ЗРК «Бук М1» — це великий військовий колектив та багато одиниць бойової техніки. На той момент у нас в підрозділі були й військовослужбовці строкової служби, і військовослужбовці-жінки. Ми, ракетники, ведемо протиповітряної бої. Однак тоді всі були готові вступити в бій на землі.

Закінчення на с. 7

● НАША ФІШКА

Є така улюблена сезонна розвага українок — консервація

Фото із сайту ukr.net.



У своєму нестримному бажанні консервувати українка може позмагатися хіба з яким маніяком.

Закінчення. Початок на с. 1

Світлана ПЕРЧ

А потім приходить літо. І душа обливається кривцею, коли бачить, як гірко черешням, що гронами звисають поміж листя. І не витримує душа української молодіці тої муки, тої спокуси! Розум ще пробує відбиватися, наводить якісь аргументи: «Ти ж обіцяла... Хто його їсть?!». Та руки вже самі починають мити і стерилізувати баночки та обривати черешню. І всьо... Почалося, і той запущений процес уже не зупинити. У своєму нестримному бажанні консервувати українка може позмагатися хіба з яким маніяком.

Жінка, у якої огірки ніколи не «салютують», не просто господиня — богиня консервації!

Ледь убгавши у слоїки черешні, хапаємося за полуницю. За нею — чорниці, смородина, вишні, порічки... Потому починаються огірки. Огірки — то окрема сторінка, то не просто закрутка. То страшно «нерви», бо така вже падлюча культура той огірок, що частенько бере та й лупить у льосі «салютами» на честь своєї господині. Тому закрити огірки, які будуть без «салютів», — то вершина мистецтва закрутки. Жінка, у якої вони ніколи не «салютують», не просто господиня — богиня консервації!

Ну от нарешті всі хрусткі корнішони сховано у слоїки, і тут неспо-

дівано у тебе закінчуються банки. То добре, якщо ти у місті і можеш хоч серед ночі бігти у супермаркет, аби їх докупити. А в селі то катастрофа, бо слоїки мають звичку одночасно закінчуватися у всіх молодіць разом. Які ж то муки, які страждання терпить тендітна жіноча душа, коли мусить споглядати, як щось опадає, осипається, переростає, гниє, і не має змоги то запхати у банку!

Нарешті у магазин привезли слоїки. Набираєш їх, летиш, така щаслива, така натхненна і тут... Закінчився цукор! У крамниці розібрали всі кришки або весь оцет. А воно ж сохне, гниє, переростає й осипається!

У льоху давно забракло місця. Тому закрутки утворюють такі багатопверхові вежі, що загнали б у тупик архітекторів, які спроектували древні піраміди. І вся рідня слізно просить уже не «крутити», бо хто ж його поїсть, але процес консервування, який запущено в українському селі, може зупинити лише одне — зима, тобто цілковита відсутність того, що слід уберегти, аби не зогнило, не обсипалося...

Тоді ще треба розсовати баночки з консервованою смакотаю родичам і близьким. Видихнути з полегшення... Десь так опісля Різдва зазирнути у льох, подивитися на банки з неторкнутою закруткою, розсердитися і забожитися, що наступного року — ані баночки!

Ех... Поки все це писала, в очах стоять вишні-литовки, які обсипаються, переспівають і гниють. Побігла запихати їх у слоїчки, бо не можу зупинитися, бо ноги самі під вишню несуть, а руки самі банки миють. Одним словом, рятуйте, хто може: консервація!!! ☺

● НЕХАЙ СМАКУЄ!

Як літом закриєш — зимою з'їси!

Що ж, більшість українських господинь сезон консервації вже, напевно, відкрили, адже позаду — духмяні полуниця й соковиті черешні, відходить цілюща малина й червонощокі вишні... Але саме в розпалі пора огірків та кабачків, чорниць і абрикосів. А попереду — томати, перець, баклажани, сливи, алича, яблука, груші, ожина, кизил, гриби, капуста... Таке ж різноманіття — і в наших рецептах. Одним словом, аби вистачило слоїків і терпіння!

ГОСТРИЙ ВИШНЕВИЙ СОУС

Яскравий, привабливий колір, чудовий аромат, натуральна кислинка — все це зробить соус ідеальним доповненням до люля-кебабу, шашлику, буженини, смакуватиме він із запеченою качкою або гускою

Інгредієнти: 1,5 кг вишень, 6–10 ст. л. цукру, 0,5 ч. л. солі, 0,5 ч. л. чорного меленого перцю, 0,5 ч. л. меленого перцю чилі, 2–3 ст. л. бальзамічного оцту, 5 зернят коріандру, 5 горошин духмяного перцю, 1 маленький стручок перцю чилі, 1 лавровий листок, 1 ч. л. меленої кориці, дрібка мускатного горіха, невеличка гілочка розмарину.

Приготування. Вишні промити в проточній воді, видалити кісточки. Міксером перебити ягоди на однорідну масу. Влити пюре в каструлю, поставити на сильний вогонь і довести до кипіння, потому зменшити вогонь до мінімуму, додати лавровий листок, коріандр, духмяний перець та порізаний чилі. Постійно помішуючи, довести майбутній соус до бажаної густоти. Коли вишнева маса матиме потрібну консистенцію, додати до неї сіль, цукор, чорний і червоний мелений перець, розмарин, мелену корицю, подрібнений мускатний горіх, все ретельно вимішати і варити ще кілька хвилин. Звісно, краще спробувати соус на смак, додаючи певні інгредієнти за власним уподобанням (іноді вишні бувають кисліші чи солодші, тому варто підкорегувати кількість цукру). Далі влити бальзамічний оцет, перемішати, ще хвилинку прокип'ятити, розлити в стерильні баночки і закрити стерильними кришками. Перевернути слоїчки догори дном, а коли вистигнуть, винести в комору чи підвал. Для цього соусу зручно використовувати 250-грамові банки.

ПОМІДОРИ, КОНСЕРВОВАНІ ЗІ СЛИВАМИ

Урізноманітнити домашні закрутки, щоб вийшло смачно й незвично, зовсім не складно. Знадобляться томати-«сливочки», можна чері, а сливи — тверді, не зовсім стиглі, кислуваті

Інгредієнти: 250 г помідорів, 250 г слив, 1 лавровий лист, по 3 горошини запашного і чорного перцю, 3 гвоздики, 900 мл води, 0,5 ст. л. солі, 2 ст. л. цукру, 50 мл оцту.

Приготування. На дно банки покласти лавровий лист, заповнити її сливами і томатами. Залити окропом, залишити на 10 хвилин. Злити рідину в каструлю, долити 100 мл води. Всыпать сіль, цукор, прокип'ятити 5 хвилин. У слоїк вкинути спеції, влити оцет, залити гарячим маринадом, закатати стерильними кришками.

БАКЛАЖАНИ «ПІКАНТНІ»

Любите гостреньке — тоді цей рецепт саме для вас

Інгредієнти: 2 кг баклажанів, 100 г часнику, пучок петрушки, 100 мл води, 100 мл оцту, 100 г цукру, 100 мл олії, 1 ст. л. солі.

Приготування. Баклажани помити, порізати великими кубиками, зсипати в каструлю чи миску. З води, оцту, цукру, олії та солі приготувати маринад і залити ним баклажани, проварити 10 хвилин, тоді вимкнути, додати розтертий або пропущений через прес часник та дрібно посічену петрушку, перемішати (рідини не буде, баклажани все вберуть), розкласти в півлітрові банки, накрити кришками і стерилізувати 30 хвилин, після чого закатати, охолодити і винести в комору.

На замітку

- Щоб закрутки не бродили і не зривало кришок, використовуйте тільки кам'яну сіль — йодована може зумовити псування консервації.
- Коли чистите гіркий перець, працюйте в щільних гумових рукавичках, щоб запобігти опікам рук.
- Банки та кришки мають бути чисті й сухі, добре простерилізовані. Обробіть їх парою чи окропом, прожарте в духовці або мікрохвильовці.

● НЕХАЙ СМАКУЄ!

САЛЬСА

Цей пікантний мексиканський соус відмінно підходить до м'ясних страв, курятини, риби, пасту

Інгредієнти: 1 кг червоних помідорів, 2 великі ріпчасті цибулини, 2–3 солодкі болгарські перці, 1–2 перці чилі (за смаком), 6 зубчиків часнику, 4 ч. л. цукру, 2 ч. л. оцту (9%), 4 ч. л. лимонного соку, сіль, перець чорний мелений — за смаком, кілька гілочок петрушки.

Приготування. Помідори залити окропом на 10–15 секунд і зняти з них шкірку. Перець солодкий пократити маленькими кубиками, всипати в каструлю, додати до нього дрібно порізані цибулю і чилі. Помідори подрібнити кубиками, часник розтерти або пропустити через прес, петрушку посікти. Змішати всі інгредієнти, посолити, поперчити, додати цукор і лимонний сік. Поставити каструлю на вогонь, довести соус до кипіння і варити на слабкому вогні, періодично помішуючи, 20 хвилин. Півлітрові банки простерилізувати, влити в кожну по чайній ложці оцту, тоді заповнити гарячою сальсою і закрутити простерилізовану кришкою. Слоїки перевернути, укутати до охолодження. Зберігати можна за кімнатної температури.

АДЖИКА «ДЕЛІКАТЕСНА»

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, 1 кг болгарського перцю, 1 кг моркви, 0,5 кг цибулі, 1 скл. олії, 1 скл. цукру, 1 велика головка часнику, 3–4 ст. л. солі, 150 мл оцту, 3–4 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 заклати. Потримати перевернуті слоїки з аджикою 10–12 годин (до повного охолодження) під ковдрою, після чого перенести в комору.

Як літом закриєш — зимою з'їси!



Фото із сайту itvng.com.

А в такий спосіб дехто з господинь бореться з депресією та утверджує віру в нашу Перемогу.

ПОМІДОРИ ПО-КОРЕЙСЬКИ

Любите посмакувати гостреньким? Обов'язково приготуйте такі помідори!

Інгредієнти: 2 кг стиглих томатів, 4 морквини, 5 солодких перчин, 100 мл оцту 9%, 100 мл олії, 5 зубчиків часнику, 1 ч. л. меленого червоного перцю, 2 ст. л. солі, 100 г цукру, зелень (петрушки, кропу, кінзи) — за смаком.

Приготування. Моркву, болгарський перець і часник чистимо і пропусаємо через м'ясорубку, додаємо дрібно нарізану зелень, цукор, сіль, оцет, олію, а також 1 чайну ложку меленого червоного перцю (якщо вам до вподоби досить гострі страви) або пів ложечки — для середньої гостроти. Все ретельно перемішуємо. Помідори миємо, розрізаємо навпіл, видаляємо плодоніжки. У простерилізовані літрові банки укладаємо шар помідорів розміром донизу, заправляємо 2–3 ст. л. овочевої суміші, тоді знову помідори і т. д. Заповнені слоїки прикриваємо простерилізованими кришками. Стерилізуємо 25 хвилин і закручуємо. Банки перевертаємо і закутуємо ковдрою до повного охолодження. Зберігаємо у прохолодному місці.

КОНСЕРВОВАНА КУКУРУДЗА

Без кукурудзи ми, здається, вже й не уявляємо ані класичного олів'є, ані іншого святкового салату. А її, до речі, легко можна й самому заготовити влітку, поки сезон

Інгредієнти: на 1 л маринаду — 1 ст. л. (з чубком) солі, 1 ст. л. цукру; оцет (9%) — по 2 ч. л. на кожну банку місткістю 0,5 л; кукурудза.

Приготування. Качани бланширувати в киплячій воді протягом 5 хвилин, вийняти, охолодити під струменем холодної води (щоб зберегти колір), акуратно зрізати кожем зерна з качанів, засипати їх у стерильні скляні слоїки, залишаючи вільний простір приблизно 1 см до країв. Залити окропом, прикрити кришкою і залишити на 5 хвилин. Окремо приготувати маринад із солі й цукру, не додаючи оцту, довести його до кипіння. Злити воду з банок із кукурудзою, в кожну додати по 2 ч. л. оцту і залити киплячим маринадом по вінця. Стерилізувати слоїки по 15 хвилин, закрутити і загорнути теплим пледом. Після охолодження перенести в комору чи інше місце зберігання.

ЛЕЧО

Швидко готується і ще швидше з'їдається!

Інгредієнти: 2 кг помідорів, 1,5 кг перцю, 1 кг цибулі, 100 г цукру, 1 ст. л. солі, 2 ст. л. оцту, 1 скл. олії, 1–1,5 скл. води.

Приготування. Помідори помити, порізати й перекрутити через м'ясорубку, додати цукор і прокип'ятити пів години. Тим часом помити, почистити від плодоніжок та насіння й пократити широкою соломкою перець, тонко нарізати цибулю, додати овочі до томатів і варити ще 30 хвилин. Потому посолити, долити води (до бажаної консистенції), олії та оцту. Кип'ятити ще 10 хвилин, а тоді гарячим розкласти у стерильні банки і закатати простерилізованими кришками.

СУПОВА ЗАПРАВКА

Це справжня знахідка взимку! Всього 2 ложки цієї заготовки нададуть супові неймовірного літнього аромату!

Інгредієнти: 1 кг помідорів, 1 кг моркви, 1 кг цибулі, 400 г солодкого перцю, по 300 г петрушки і кропу, 750 г солі.

Приготування. Моркву потріть на великій тертці. Томати ошпарте окропом, очистити від шкірки і разом із цибулею та перцем пропустити через м'ясорубку. Петрушку та кріп дрібно посікти. Зсипте всі компоненти в миску, посоліть, добре перемішайте, розкладіть заправку в простерилізовані банки і закрийте капроновими кришками. Зберігайте у прохолодному місці (погребі, коморі або в холодильнику). Коли готуватимете суп чи борщ, врахуйте, що заправка містить багато солі.

БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, МАРИНОВАНИЙ У ТОМАТІ

Згодиться взимку і до будь-якого гарніру, і до м'ясних страв, та й бутерброди, прикрашені шматочком перцю, нагадуватимуть про літо

Інгредієнти: 5 кг перцю, 0,5 л томатного соку, 2 скл. цукру, 1,5 скл. води, 1 скл. оцту, 3 ст. л. солі, 300 мл олії.

Приготування. Перець помити, видалити плодоніжки і насіння, порізати широкими скибочками й висипати в миску або каструлю. Додати сіль, цукор, воду, томатний сік, олію та оцет, довести до кипіння і варити 15 хвилин на середньому вогні. Потому розкласти у стерильні банки і заклати стерильними кришками.

Маринуємо овочі

1. Колір. Буває, що консервація після остигання змінює колір, темніє. Причиною цього може бути «слабкий» маринад. З цим уже нічого не поробиш – швидше за все, заготовка незабаром зіпсується. Але це не значить, що її треба викинути. Просто з'їжте в першу чергу. Ще однією причиною може бути використання йодованої солі. В цьому випадку не переживайте: колір вона змінює, але на якості закрукти не позначається.

2. Хрускіт. Не ігноруйте «букети», якими мами і бабусі щедро приправляли овочі, щоб зробити їх пружними і хрусткими. Найкраще це вдається свіжому хрону та вишневому листю. І не економте солі – якщо покласти менше, заготовка може втратити пружність.

3. Ароматний маринад. Дуже важливо взяти для нього хорошу воду, краще – фільтровану або бутильовану. Тростинний цукор додасть маринаду незвичайного присмаку. Спробуйте використовувати інший оцет – не столовий, а винний або яблучний.



Фото із сайту wikipedia.org.

А у вас – не менше?

● НЕЗЛАМНІ

Герой України Андрій Круглов: «Для мене герой — моя дружина»

Закінчення. Початок на с. 2

Владислав НАЗАРКЕВИЧ,
кореспондент *ArmiyaInform*

Невдовзі ми вже на власні очі бачили окупантів. Вести протиповітряний бій на цій позиції було неможливо. Необхідно було відходити в безпечний район, ближче до Києва. Я сформував дві колони техніки: автомобільну та гусеничну. Проклав для них два маршрути руху з урахуванням їхньої прохідності. Гусеничні машини йшли лісом, колісні — дорогами. Першими вирушали найважливіші бойові машини. Я залишав наші позиції останнім.

Ми успішно виконали марш і зайняли нові позиції поблизу Бородянки. Зв'язався з командиром полку. Він розповів мені про радіоперехоплення розмов російських окупантів, які цілеспрямовано полювали на наш дивізіон: «Етіх шепетовських мажоров нада завалить». Російські льотчики вже знали, де ми є. Довелося знову терміново змінювати позицію. Ми виконали марш у напрямку Макарова. Вже зранку 25 лютого здійснили перший бойовий пуск. Це був гвинтокрил росіян. Летів дуже низько. Я його знищив зі своєї машини. Відразу після цього — швидка місія позиції, аби не бути виявленим окупантами.

Загарбники наблизилися. Дивізіон знову виконав марш для зміни позиції. Я отримав наказ частину підрозділу відправити в безпечний район, а з іншою прямувати в бік Києва та зайняти вигідні позиції для захисту столиці від уда-

рів з повітря. На той час Макарів уже був окупований, автодорога Київ-Житомир у цьому районі перебувала під вогневим контролем окупантів. Ми знали це, але також знали, що мусимо боронити столицю. Тож виконали наказ. Знайшли дорогу в обхід Макарова — і зробили це на максимальній швидкості. Вийшли на околиці Києва в районі Білогородки. Тут я зробив два результативні бойові пуски й знищив дві цілі — літак і гвинтокрил росіян. Це були перші три пуски, які я виконав особисто, власноруч натискав кнопку. Мав продемонструвати приклад офіцерам дивізіону. Далі пуски ракет виконували вже всі, хто мав робити це за своїми обов'язками. Зенітний ракетний комплекс «Бук-М1» — зброя колективна. Тож усі цілі, вважаю, знищував наш підрозділ.

**«ІЗ 45 БОЙОВИХ
ПУСКІВ ЗБИЛИ
41 ПОВІТРЯНУ ЦІЛЬ»**

Наступний район виконання бойових завдань дивізіону — поблизу Гостомеля і Ворзеля. Тут ми чекали на російські транспортні літаки з десантом. Загарбники не змогли створити умов для повітряно-десантної операції через опір наших сухопутних підрозділів. Стало зрозуміло, що десант не прилетить, тож ми повернулися в район Білогородки, де роботи для нас було достатньо. Тут ми знову знищили повітряну ціль. Але й самі були виявлені засобами розвідки рашистів, їхня артилерія дуже швидко почала «працювати» по нас, тож змінювали позицію вже під вогнем. Загалом під час



Коли Президент Зеленський вручав нагороду Андрію Круглову, подякував за збиті російські літаки, які вже не літатимуть в українському небі.

протиповітряних боїв ми постійно переміщувались, рухались, змінили десятки позицій навколо столиці. І постійно збивали літаки та гвинтокрили росіян. Після тридцяти знищених цілей підрахунок та облік став звичайною рутинною. На цей час мій підрозділ виконав 45 бойових пусків та знищив 41 повітряну ціль. Вони вже не будуть нести смерть і страждання українцям...

Одного дня ми вечеряли поблизу щойно обладнаної позиції під Києвом, коли на мене засобами зв'язку вийшов один мій побратим. Запитав, як це — бути героєм? Ну я цьому ніякого значення не надав, пожартували, побалакали та й усе. Відразу зв'язуються зі мною інші друзі, колеги, бойові товариші. І всі вітають. Тільки після цього побачив відео зі зверненням Президен-

та України та дізнався, що мені присвоєно звання Героя України. Відразу всім сказав і зараз повторюю: це не лише моя заслуга, це бойова робота всього нашого підрозділу.

**«Я ЗАХИЩАВ
КИЇВЩИНУ,
А КАТЕРИНА З ДІТЬМИ
ЗАЛИШАЛАСЯ
В ОКУПОВАНОМУ
МАРІУПОЛІ...»**

Щодня я доповідав командирі полку про ситуацію. Відповідав на його запитання про бойову роботу, знищені цілі, життя і здоров'я особового складу, справність техніки. І наприкінці він завжди розпитував про родину. І відповіді на це я не мав. У той час, як ми збивали загарбників у небі над Київщиною, моя родина перебувала в оточеному Маріуполі. Дружина Катерина і двоє дітей

сиділи в підвалі, а наш будинок, як і весь Маріуполь, планомірно знищували рашисти. Різні добрі люди намагалися допомогти витягти їх звідти. Якимось дивом дружина й діти вибралися з міста. Пішки, з дитиною на руках, попутним автомобілем вона з малими долетіла до Бердянська. Там були люди, які взялися допомагати їм потрапити на підконтрольну Україні територію. Довезли їх до блокпоста окупантів...

Усі плани змінила одна подія: Збройні сили України успішно знищили великий десантний корабель ра-

**Вже зранку
25 лютого
здійснили
перший бойовий
пуск. Це був
гвинтокрил
росіян. Летів
дуже низько.
Я його знищив
зі своєї машини.**

шистів у порту Бердянська. Росіяни у відповідь заборонили пропуск біженців, гуманітарних та евакуаційних колон. Автобус, який вивозив людей у Запоріжжя, стояв за півтора кілометра від блокпоста і вже точно не під'їхав би ближче через заборону. Тоді дружина прийняла важке рішення — бігти через блокпост і таки дістатись евакуаційного транспорту. Зі сльозами на очах, з усіх сил вона бігла з дітьми і таки змогла виїхати з окупованої території. Я вдячний усім, хто, ризикуючи своїм життям, рятував мою родину. Також дякую нашому місцевому депутату Андрію Гордійчуку, який узяв на себе розміщення родини та розв'язання різноманітних проблем. Моя дружина — мій герой, герої нашої родини.

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:

43016, Луцьк, вул. Ковельська, 2.

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

Телефони редакції:

066 82 47 160, 096 77 31 037

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

Друк офсетний. Обсяг – 8 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 № 1237

● НЕЙМОВІРНО!

Щоб завагітніти, українки ідуть у Коржовий Кут, де ступала Богоматір

У цій місцині на Черкащині є камені, на яких — три сліди. Кажуть, вони дуже давні. Один слід — Богородиці, другий — Миколи Чудотворця, а третій — маленької дитини... Треба стати на них босими ногами і звернутися до Небесного Отця з найсакривнішим. Він почує...

Ольга ЧОРНА

Леся часто заходила в магазини дитячого одягу. Спостерігала, як щасливі матері купують своїм донечкам-синочкам крихітне вбрання, малесенькі капчики, мініатюрні шкарпетки, іграшки. А коли виходила, ховала очі за темними окулярами, аби ніхто не бачив сліз...

Майже 9 років прожили Леся з Тарасом, а дітей нема. Зверталися до лікарів. І до знахарів їздила молода жінка. Та лелеки поспішали до інших родин...

— Пильнуй, Леся, свого чоловіка, — сказала колишня одноклассниця, яка працює разом із Тарасом. — Біля нього Віка увивається. Нахабне дівчисько. Не встигло й місяця попрацювати, а вже чужим чоловікам голови крутить.

— Гарна?

— Ноги від вух.

...Тарас був чудовим чоловіком. Але останнім часом щось змінилося... Став мовчазним. Почав курити, хоча раніше до цигарок був байдушкий.

І ось Тамара розповіла про якусь дівчисько...

Леся не уявляла, що Тарас може піти з її життя. Вони закохалися, коли були студентами-першокурсниками. Він називає її «моя дівчинка». Хоча... вона й не помітила, що останнім часом чоловік до неї так не звертається. Від нього почало віяти прохолодою...

— Знайома розповіла про жінку з Карпат, яка допомагає таким, як... ми. Може, поїдемо? — запитала Леся в чоловіка.

— Не вірю я в це. Хочеш — їдь сама.

— Тарасе...

Не дослухав, пішов до іншої кімнати. А наступного дня уперше повернувся додому пізно, напідпитку, із запахом чужих парфумів. Леся одразу подумала про Віку.

Тарас очікував скандалу. Він хотів цього. Так було б легше сказати дружині, що він втомився від очікування її вагітності, змирився, що у них не буде малюка. Гримнути дверима, аби ще трішки понижитися в обіймах юної спокусниці. Та Леся мовчала...

У неділю збиралася до старого доброго міста, де минули студентські роки. Воно було ліком для її душі. Вміло вислуховувати думки. Водило вузькими вуличками, аби вона розгубила свої смутки. Відчиняло двері древніх намолених храмів...

Находившись, присіла на лавку, аби послухати молоденького скрипаля.

— Гарно грає, — почула поруч себе.

Кивнула у відповідь.

— Але ваше серце не чує.

Леся з цікавістю глянула на свою співрозмовницю. Незнайомка середніх років приємно усміхалася. Чомусь захотілося відкрити перед нею книгу свого життя...

Шукайте поблизу Коржового Кута урочище Долина Святого Миколая.

— А тепер послушайте мене, — жінка торкнулася Лесиною руки. І від цього дотику стало враз так спокійно. — Якщо не допомагає медицина, потрібно звертатися до природи. Бо природа — це Творець. Маленька



Поруч зі слідами — капличка, в якій лежить книга, де кожен охочий може написати своє прохання до Бога.

НАША ДОВІДКА. Кам'яним слідам у селі Коржовий Кут Уманського району Черкаської області більше п'яти мільйонів років, а їх походження викликає безліч протиріч: одні стверджують, що це спадок древніх цивілізацій, інші — пришестья святих або інопланетян. Поруч зі слідами — капличка, в якій лежить книга, де кожен охочий може написати своє прохання до Бога. Щосуботи о 10-й ранку до каплички приїжджає отець Олександр зі Свято-Троїцької церкви в Умані і править службу. Просить за здоров'я та зцілення тих, чий імена паломники позаписували в книгах.

P. S. У 2009 році фахівці вимірювали радіаційний фон у Долині Святого Миколая. І не могли зрозуміти — чому біля каменя нульовий фон, якщо порода містить радіоактивні елементи? Люди переказують, що тоді декому з дослідників ледь не виривало біолокатора з рук — така тут потужна енергія!

рослинка має чудодійну силу проти недуг. Краплина води дарує життя. Природа — це віра, земна молитва...

Незнайомка розповіла про село на Черкащині. Коржовий Кут. Місцину, яка зцілює. Там є камені, на яких — три сліди. Кажуть, вони дуже давні. Один слід — Богородиці, другий — Миколи Чудотворця, а третій — маленької дитини, яка, можливо, з Божою Матінкою була. Ці таємничі сліди приносять удачу та лікують. Треба стати на сліди босими ногами і звернутися до Небесного Отця з найсакривнішим. Він почує...

— Їдьте туди разом із чоловіком, — радила жінка.

Леся слухала розповідь, наче добру казку. І незчулася, як незнайомки не стало.

Хотіла подякувати. Але її ніде не було...

Вона довго просила чоловіка, аби погодився на поїздку.

— Це востаннє, — пообіцяла. — Якщо виявиться намарно... я відпущу тебе. Зможеш знайти жінку, з якою будеш щасливий.

Урешті Тарас погодився.

...Вони приїхали у Коржовий Кут вранці. Ось і долина, про яку розповідала жінка. Уся в квітах. Наче її засіяли ангели. Сонце спивало роси з кожної рослини, обцілюючи її благодатним теплом. Леся не бачила стільки різотрав'я... Ще трішки сонні бджілки неквапом смакували прохолодні після ночі меди.

До каменів ведуть сходи.

Доволі круті. Їх поволі долають люди літнього віку, батьки з маленькими дітьми...

Леся ступила на першу сходинку, другу... Тарас узяв її під руку, аби підтримати. Усміхнувся. Вона саянула усмішкою у відповідь. Стало легко й щасливо.

Ось і сліди. Роззулася. Торкнулася босими ногами каменю. Душа творила молитву. Нічого не просила у Небес — лише дитинку...

... — У вас буде двійня, — сказала здивована медичка, яка знала Леся роками. — Давно не навідувались. За кордоном лікувались?

Подружжя очікувало хлопчика й дівчинку. Сина назвуть Святославом. А доньку — Даринкою. Бо ці діти — найцінніші дари Творця.

Foto iz сайtir provce.ck.ua, ukr.net, gazeta.ua.

