

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

ЧИМ ОБПРИСКУВАТИ
ТРОЯНДИ, ЩОБ ВОНИ
РОЗКІШНО ЦВІЛИ с.19



ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

№9 Ціна договірна

volyn.com.ua

Рецепти
виживання:
як здивувати
звичайною
картоплею

● ІСТОРІЯ НОМЕРА

«Буду боротися за чоловіка до останнього»

Фото із сайту nv.ua.



Вона не
просто чекає.
Катерина б'є
в усі набати за
повернення
Дениса.



Дружина командира полку «Азов», Героя України, підполковника Національної гвардії Дениса Прокопенка, який зараз перебуває у російському полоні, українська ілюстраторка Катерина Прокопенко, щоб укотре привернути увагу до наших героїв у застінках, стала учасницею фотопроєкту «Важлива»

Зворушлива розповідь – на с. 2 – 3

Народила, але не стала матір'ю

Невігадана історія до сліз – на с. 20, 4

Фото із сайту ukr.net.



● СЕ ЛЯ ВІ

Фото із сайту espreso.tv.



Про кінець їхньої любові
тепер говорить увесь світ.

Коли дружина
подала
на розлучення,
Сталлоне
замалював її
портрет на руці
зображенням... пса



Цікаво, чи надовго залишиться
на біцепсі собака, який замінив
зображення Дженніфер?

Про зіркове
розлучення — на с. 6 – 7



Після того, як Денис вирвався на трохі з війни і запропонував поїздки в Норвегію, вони вирішили далі йти поруч по життю.

«Буду боротися за чоловіка до останнього»

● **ІСТОРІЯ НОМЕРА** Дружина командира полку «Азов», Героя України, підполковника Національної гвардії Дениса Прокопенка українська ілюстраторка Катерина Прокопенко стала учасницею фотопроєкту «Важлива». Її знімки у вишиванці 24 серпня опубліковано на сторінці проєкту в Instagram

Сося ПОЦІЛУЙЧИК

«ДО ТЕБЕ Я ЛЕТИМУ ЗАВЖДИ!»

*І хай мене пронизують кинджали,
До тебе я летітиму завжди!
На тілі в тебе можуть бути шрами,
А в серці світло, що зруйнує
всі мости!*

Таким чотиривіршем українською і англійською мовами було підписано публікацію.

Катерина й Денис Прокопенки познайомилися в мережі 2015 року. Освідчився коханій Денис під час відпочинку в Норвегії. І було це дуже романтично.

«Я заснула на його плечі, прокидаюся, а він каже: «Катю, тут взагалі-то троль один пробігав, поки ти спала», — і дає таку коробочку дерев'яну, — поділилася спогадами Катерина Прокопенко в ефірі каналу «1+1». — А там обручка, а всередині

вигравіювано гори. І питає: «Будеш моєю дружиною?».

Як відомо, Денис Прокопенко на псевдо Редіс із 2014 року брав участь в антитерористичній операції на Сході України у складі полку «Азов». У вересні 2017 року його призначили командиром.

А після повномасштабного вторгнення росії в Україну Прокопенко

// **Я його дуже люблю і дістану звідти, чого б це мені не коштувало...**

захищав Маріуполь від російських окупантів. 19 березня отримав звання Героя України. «За мужність, за ефективні дії щодо відбиття атак ворога, за захист міста-героя Маріуполя», — йшлося в Указі Президента Володими-

ра Зеленського.

Але у травні Денис потрапив у полон. Був один коротенький дзвінок на 30 секунд 23 травня. Після того від нього — жодної звістки...

Катерина Прокопенко разом із членами сімей захисників «Азов-сталі» у складі однойменної асоціації всі ці дні і місяці добивається їхнього звільнення.

«ВІН ЗІ СТАЛІ»

А не так давно, 27 червня, коли Денису виповнився 31 рік, Катерина зробила особливий подарунок чоловікові. Вона намалювала Редіса і написала: «Він зі сталі».

«Чоловік для мене — це все моє життя, — написала Катя. — Ми як Ctrl+C і Ctrl+V — дуже схожі за всіма параметрами та хобі. У нас ніколи не було конфліктів та сварок, і ми завжди на одній хвилі. Хочемо продовжувати жити разом, хоч весь цей період стосунки були здебільшого дистанційні.

У нас є мрія про свій будиночок у горах і свою ферму. А також і далі займатися спортом (Денис — ультрас київського «Динамо», крім футболу, любить і гірські лижі. — Авт.), подорожувати і радіти життю.

Хочу сказати, щоб Денис тримався. Я його дуже люблю і дістану звідти, чого б це мені не коштувало. Відчуваю, що зможу це зробити. Я його не кину у скрутну хвилину. Він для мене — найцінніше, що є в житті. Буду боротися за нього до останнього. Навіть якщо сил уже не буде, все одно буду продовжувати. Він єдина людина, для якої я хочу жити.

В мене немає іншого вибору — лише шлях боротьби за нього. Дуже сподіваюся, що вдасться його забрати з того пекла, і ми далі житимемо щасливим життям. Намагаюся мислити оптимістично, незважаючи на всі жахіття, які відбуваються в Україні. Вірю, що ворог буде повністю розгромлений і піде з нашої землі, наші території будуть деокуповані, а чоловік повернеться додому».

І ми сподіваємось на звільнення Дениса, і на те, що одну із сімейних фотосесій вони з Катериною зроблять у вишиванках разом зі своєю малечею, про яку так мріють.

«Я його не кину у скрутну хвилину. Він для мене — найцінніше, що є в житті».



«Він зі сталі».

Фото з Instagram-сторінки проекту «Важлива».

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 щомісяця 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!

3

● НЕСПОДІВАНИЙ ПОВОРОТ



Фото із сайту ukrl.net.

«Кров здавала. У мене рідкісна група. Почула, що потрібно, і вирішила...».

Народила, але не стала матір'ю



Початок на с. 20

Ольга ЧОРНА

...Із Владиславом Аліна стосунки розірвала. І зникла з міста. Народжувала в райцентрі. Батько все влаштував. Написала заяву, що відмовляється від хлопчика. Його забрали в дитячий притулок до обласного центру.

У матері серце було м'якше, ніж у батька. Аліна попросила її, аби слідкувала за долею малюка. Альбіна Костянтинівна завдяки своїй посаді багато чого могла. Погодилася. Лише взяла з доньки слово: батько ніколи не дізнається про їхню таємницю.

Таким чином Аліна довідалась, хто всиновив маленького. Де проживають прийомні батьки. Інколи їздила у віддалений мікрорайон, де вони жили. Спостерігала з автівки за хлопчиком, коли той бавився на дитячому майданчику. Її сина звали Дмитриком.

...Батько влаштував Аліну на пристойну роботу. І натякав, що пора виходити заміж.

Олег був на декілька років старший за Аліну. Міцно стояв на ногах. Одружений не був. Познайомився з дівчиною на одному з офіційних заходів. У них зав'язалися стосунки.

До Олега в Аліниного батька претен-

зій не було. Тому з радістю видав доньку за нього заміж.

Олег кохав і шанував дружину. У пари було все, крім дітей. Згодом чоловік зізнався: це його проблема. Він очікував, що Аліна влаштує скандал, грюкне дверима й назавжди піде від нього. Але вона спокійно мовила:

— Моїм батькам про це знати не обов'язково.



Я покажу, для кого ви стали ангелом-рятівником... рятівницею. Той хлопець з нашого міста. Але батьки всиновили його, тому група крові не збігається.

Така реакція здивувала й ошелешила Олега.

— Якщо хочеш, можемо взяти малюка з дитбудинку, або медицина може зарадити...

— Усе гаразд, коханий.

Вони більше не поверталися до цієї теми.

Залишити роботу у владній установі було ініціативою Аліни. Хотіла працювати в родинному бізнесі. Батько підтримав. Чоловік — також.

Ігор Спиридонович був не проти, що Аліна вирішила зайнятися благодійністю.

Про неї ж пліткували: мовляв, своїх дітей не має, тому добром ділиться з чужими. До Аліни доходили ці розмови. Було боляче. Та вона вміла стримувати свої емоції.

...Дмитрик підростав. Уже школяр. Тепер Аліна зупиняла свою автівку біля навчального закладу й спостерігала за своїм-чужим сином. У Дмитра є схожість із нею. А від Владислава дісталася гарна постава.

...Колона випускників рухалася однією з центральних вулиць міста. А ось і Дмитро. Красень! Вона упевнена: батьки пишуться ним. Вона також... Він глянув у бік, де вона стояла. Їхні погляди зустрілися. Чи їй лише здалося?

...Дмитро вступив до вишу вивчати інформаційні технології. Після закінчення навчання влаштувався на роботу.

...Батько ніколи не заводив з Аліною мову про залишену нею дитину. Наче й не було малюка. Зате Альбіна Костянтинівна все знала про (не) свого внука. Але жодним словом не обмовилася перед чоловіком...

Коли почалася війна, Аліна взялася допомагати дітям-біженцям. Про те, що Дмитро пішов на фронт, не знала.

Вона почула від волонтерів, коли учергове привезла допомогу для дітей переселенців, що потрібні донори для поранених військових, які лікуються в їхньому місті. А одному з солдатів терміново необхідна рідкісна група крові. Не роздумуючи, поспішила в лікарню.

Головний лікар знав Аліну: вона двічі підсобила медзакладу.

— Аліно Ігорівно, провідували когось? Що у вас сталося?

— Усе в порядку. Кров здавала. У мене рідкісна група. Почула, що потрібно, і вирішила...

— Візьміть халат, я покажу, для кого ви стали ангелом-рятівником... рятівницею. Той хлопець з нашого міста. Але батьки всиновили його, тому група крові не збігається.

Лікар відчинив двері у палату.

— Ось наш герой. Дмитро.

Погляд військового зустрівся з Аліною. У неї мало ноги не підкосилися.

— У нього серйозне поранення? — майже пошепки запитала.

— Видужає. Мине трохи часу — і на війну проситиметься. Наші хлопці такі. Не встигнеш на ноги поставити, а вже знову рвуться у бій.

Головний лікар ще раз подякував Аліні.

Вона на прощання помахала Дмитрові рукою. Він у відповідь — усміхнувся.

Аліна вийшла на лікарняне подвір'я. Щось змусило озирнутися. У вікні палати, де лежав Дмитро, майнула чиясь постать. Чи тільки здалося? Звідкіля йому знати, що разом із лікарем була та, що його народила, але не стала матір'ю...





Фото із сайту abrakadabra.fun.

Та й про крила він загнув, дійсно. Крил не було. А зараз – є.

«Вона відірвала мені крила...»

● **ПСИХОЛОГІЯ ВЗАЄМИН** Повчальна історія про чоловіка, який... «десять років жив у пеклі». Одного разу він зрозумів, що у нього проблеми з дружиною. Йому підказав це фахівець

Анна КІР'ЯНОВА,
психологиня



Варто було затриматися на пів години – вона дзвонила. Вона спонукала ходити у спортзал. Вона змушувала їсти ту їжу, яка, на її думку, була корисною. Ну, не те щоб змушувала, але готувала так. І переконала чоловіка кинути курити. І зустрічей із друзями не схвалювала: друзі любили випити, а дружині це не подобалося... Загалом багато принижень доводилося терпіти цьому чоловікові... Але він зрозумів існування проблем тільки тоді, коли йому очі відкрив фахівець. І усвідомив, що десять років жив у пеклі. У в'язниці. І став усе робити на зло дружині. Казав, що вона відірвала йому крила... Він навіть вирішив пожити окремо, на свободі, і фахівець гаряче його підтримав.

– Як же так? Нічого не було, а потім ви зв'язалися з тираном та деспотом – і все з'явилося. І курити кинули, і пити. І живете добре, всі вас поважають... Сім'ї, благополуччя, поваги – не було, а тепер є. Домоглися! Досягли! Значить, навряд чи вам відірвали крила. А дзвонить – бо турбується. І, якщо щось трапиться, кине́ться вас шукати. І знайде! Може, це нав'язлива турбота. Може, непотрібна

“ **Вона стверджує, що по любові вийшла заміж. А я думаю тепер: зумисно вибрала такого невдачу, щоб ним керувати.**

увага. Тиск, порушення кордонів і взагалі – набридло... Але завжди варто подивитися: що було – і що стало. Перш, ніж лаяти дружини, яка любить і піклується, як уміє...

І чоловік подумав. І сказав, що він любить дружини. І сина любить. А з так званих друзів уже мало хто лишився – хто спився, хто в тюрмі сидить, власне кажучи. І готує дружини смачно. І курити не хочеться зовсім. І вдома дуже добре, якщо чесно. Взагалі добре, що дім є. І дружина є. Що б він робив без дружини? Та й про крила він загнув, дійсно. Крил не було. А зараз – є.

Дружина і син – два крила. Так рішуче сказав чоловік і пішов додому, тим більше, що дружина... телефонувала вже двічі.

Джерело: istoriyi.com.

Я поцікавилася:
– Що у вас було, коли ви одружилися?
Чоловік сказав:
– Нічого не було. Ні машини, ні квартири не було. Вона стверджує, що по любові вийшла заміж. А я думаю тепер: зумисно вибрала такого невдачу, щоб ним керувати.
Я запитала знову:
– А зараз що є?
– Машина хороша, квартира, дача. Фірма своя і невелике виробництво. Син у перший клас пішов. Ще є снігохід – на ньому здорово кататися в лісі з дружиною і сином у відхідні! Сім'я є, здоров'я, гроші...

● **БОЛИТЬ!**

ПАМ'ЯТЬ

Валентина Матвіїв

Ти впевнений, що знаєш все про пам'ять Героїв, які йшли за нас на смерть?!
Чи хоч на крихту серце твоє тямить,
Що це — життя, зруйноване ущерть!..
Тобі — то лиш той день, як їх шануєш,
Несеш свічки і квіти до могил,
Коли, згадавши, навіть засумуєш
І затамуєш сльози з усіх сил.
Але ж це буде мить якась, не більше,
Бо ще за мить майнеш до своїх справ!..
І добре, коли щось про них напишеш
Чи хоч не скажеш, що «не послав»...
Чи хоч коли молитвою згадаєш
Або й даси у храм «за упокой». Або про них онукам прочитаєш,
Коли спитають, хто такий Герой.
Але ж є ті, кому та пам'ять — вічна:
Кохані, діти, внуки і батьки...
І це не день, не дань одного віча —
Це туга, що до скопу й на віки!
Це дім, що завше пахне корвалолом,
Порожнє крісло на усі свята...
Це порожнеча назавжди довкола,
Й поміж мільйонів люду — самота...
Це дні і ночі, що сплелись до купи,
І розрізнити їх вже не снага...
Це коли всьОго є у тебе купа,
Але твоя душа така нага!..
Це стежка, що протоптана на цвинтар,
Не тільки в День Героїв, а щодня!
І стільки квітів — Боже, скільки квітів! —
Несе туди їм любляча рідня.
Це усмішка — для всіх, а вдома — туга,
І звичний запах воскових свічок...
Це коли ти реवेश, немов білуга,
Вдивляючись у марево зірок.
А знаєш, що в них коїться на серці,
Коли воно від пам'яті болить?!
Бо ще стоять у хаті рідні берці
І однострій у шафі ще висить...
Оце й зоветься пам'яттю Героїв —
Не день, який для неї відвели!
Надіюсь, ти цю істину засвоїв:
Вони ЖИТТЯ за тебе віддали!..

«Так ніхто не кохав» volyn.com.ua

Коли дружина подала на розлучення, Сталлоне замалював її портрет у себе на біцепсі зображенням... пса

● **СЕ ЛЯ ВІ** Зіркова пара після 25 років шлюбу розпадається. Хоча ще у травні – на срібне весілля – розсипалися одне одному в освідченнях

Лія ЛІС

Дружина Сильвестра Сталлоне, колишня фотомодель Дженніфер Флавін, після 25 років спільного життя подала на розлучення до окружного суду Палм-Біч (штат Флорида). Як стало відомо з матеріалів суду онлайн-виданню DailyMail.com, вона також звинувачує чоловіка в тому, що він приховав від неї спільно нажиті активи. Жінка надала пакет документів для суду ще 19 серпня, а також відписалася від чоловіка в Instagram.

Флавін хоче, аби їхній сімейний будинок у Палм-Біч залишився у власності її і дочок, повернути собі дівоче

фото із сайту closerweekly.com



Портрет дружини на біцепсі кінозірки замінило тату з його улюбленим собакою.

прізвище, а також щоб суд зобов'язав Сталлоне припинити тратити кошти із сімейного бюджету.

У Дженніфер та Сильвестра троє дітей – дочки Софія, Сістін та Скарлет. «Я люблю свою сім'ю, і ми мирно та

А ще наприкінці весни засипали одне одного компліментами і твердили, що хочуть провести залишок своїх днів разом!

фото із сайту espreso.tv





Фото Instagram Jennifer Flavin Stallone.

Флавін опублікувала в соцмережі фото з доньками і підписала: «Ці дівчатка – мій пріоритет! Усе інше не має значення. Нас четверо назавжди».

приватно вирішуємо свої особисті проблеми», – заявив актор виданню USA TODAY через свого представника.

У травні Сильвестр Сталлоне, якому 76 літ, і Дженніфер Флавін, яка на 22 роки молодша за нього, відсвяткували срібне весілля.

«Вітаю зі щасливою 25-ю річни-

мене сміятися, любиш і захищаєш нашу прекрасну сім'ю! Наш шлюб із кожним роком стає все кращим! Я мрію провести залишок наших днів разом!» Втім, пізніше цей пост видалили.

Перший натяк на майбутні неприємності з'явився 10 серпня, коли Дженніфер опублікувала в інстаграмі фото з трьома дочками та підписом: «Ці дівчатка – ось мій пріоритет, ніщо інше не має значення. Нас четверо назавжди».

Сильвестр Сталлоне, як стверджує DailyMail.com, завдав удару у відповідь і зафарбував величезний портрет Дженніфер у себе на правому біцепсі зображенням давно померлого улюбленого пса Баткуса, з яким знімався у двох перших частинах «Роккі».

ДО РЕЧІ

Дженніфер Флавін та Сильвестр Сталлоне познайомилися у 1988 році. Пара одружилася 1997-го (для зірки бойовиків це був третій шлюб). Вони виховали трьох дочок: 20-річну Скарлет, 24-літню Сістін та 25-річну Софію. Крім того, у Сильвестра Сталлоне є син Серджіо Сталлоне від першого шлюбу з акторкою Сашою Зак, який страждає аутизмом. Старший син Сейдж помер у 2012-му напередодні свого весілля...

Цікаві факти про Сильвестра СТАЛЛОНЕ

● ДО ТЕМИ

◆ Одна з бабусь Сталлоне, будучи єврейкою, народилася в Одесі, так що у актора є єврейсько-українське коріння. Й італійське, зрозуміло – по татовій лінії, батьки якого приїхали в США в якості іммігрантів.

◆ Фірмова крива усмішка Сталлоне – наслідок пошкоджених нервів на обличчі під час народження, коли пологи в мамі приймав малодосвідчений лікар. Сильвестр тоді отримав частковий параліч губ, мови і підборіддя.

◆ У юності він не відрізнявся зразковою поведінкою, за що був виключений із десяти різних шкіл.

◆ До початку акторської кар'єри Сильвестр встиг багато ким попрацювати: і білетером, і прибиральником клітин у міському зоопарку, і двірником, і викидайлом, і навіть професійним картярем.

◆ Уперше актор з'явився в кіно в 1970 році... в порнографічному фільмі «Італійський жеребець».

◆ У 1976 році всього за декілька днів Сталлоне, закрившись у кімнаті без вікон, написав сценарій до фільму «Роккі», де зіграв головну роль. Стрічка була номінована на «Оскар», а сам актор набув всесвітньої популярності.

◆ Сталлоне є шульгою, однак після багаторічних тренувань і правою рукою орудує теж дуже спритно.

◆ Зірка бойовиків Сильвестр є прихильником англійського футбольного клубу «Евертон», колекціонує ножі і вже понад 50 років займається олійним живописом.

Незважаючи на популярність першого «Роккі», Сталлоне розбагатів тільки після зйомок «Роккі-3» (1982), коли отримав понад 10 мільйонів доларів.

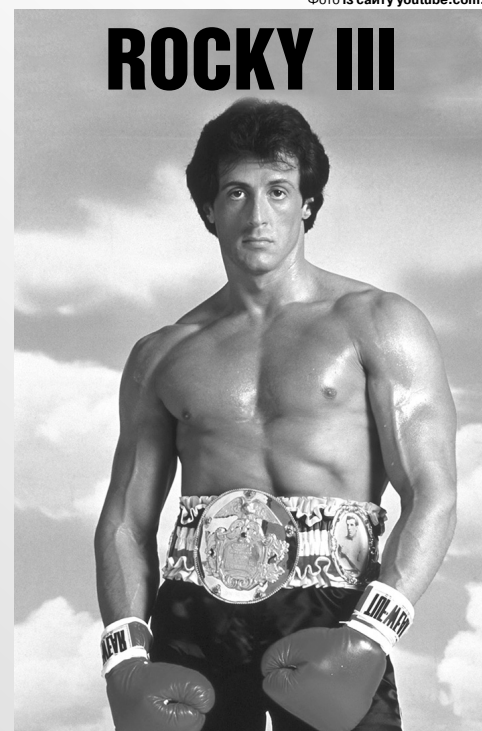


Фото із сайту youtube.com.

«Так ніхто не кохав» volyn.com.ua

цею мою чудову дружину, – писав тоді актор. – Бракує слів, щоб описати, що ця неймовірно самовіддана, терпляча жінка означала для нашого життя, і я лише хочу, аби ми так само прожили ще 25 літ! Дякую, любля!»

Флавін тоді теж не поскупилася на компліменти в соцмережах: «Вітаю нас із 25-ю річницею весілля! Дякую, що завжди змушуєш

Підписуйтесь на наш Telegram-канал ІСТОРІЇ КОХАННЯ



Чудо для братика

● **ДО СЛІЗ** ... Її братикові загрожувала смерть від пухлини в мозку. Рідні хлопчика зробили все, щоб його врятувати, однак заможними не були і, витративши всі свої заощадження, відвернути лиха таки не змогли. Якось увечері батько із важким серцем сказав заплаканій матері: — Знаєш, люба, нам, певно, не вдасться його врятувати. Тут може зарадити тільки чудо!

Бруно ФЕРРЕРО, оповідання
із книги «365 коротких історій для душі»
(видавництво «Свічадо»)

Донечка, яка бавилася в кутку, почувши ці розпачливі слова. Відтак побігла до своєї кімнати, не вагаючись, розбила скарбничку і непомітно вислизнула з домівки до найближчої аптеки. Там діждалася своєї черги, приступила до віконця і, ставши навшпиньки, виклала перед здивованим аптекарем усі свої грошенята.

— Чого тобі, маленька? Що бажаєш купити?

— Будь ласка, мій братик дуже хворий, і я прийшла купити чудо.

— Чудо? — стиха перепитав аптекар.

— Мого братика звать Ендрю, йому в голівці щось росте. Тато сказав мамі: ніщо вже не зарадить, тільки чудо може його врятувати. Я дуже люблю мого братика, тому принесла всі свої грошики — купити чудо.

Аптекар сумно усміхнувся.

— Любе моє дитятко, ми тут чудес не продаємо.

— Якщо не стане цих грошей, я знайду

ще. Скільки коштує чудо?

Поруч стояв один чоловік. Високий, елегантний, поважний. Здавалось, він зацікавився незвичайною розмовою.

Аптекар безпорадно розвів руками. Дівча зі сльозами на очах заходилося згрібати свої монети. Незнайомий чоловік озвався до неї:

— Чого ти плачеш, маленька? Що трапилося?

— Пан аптекар не хоче продати мені чуда, навіть не каже, скільки воно коштує. А чудо потрібне моему братикові Ендрю, він важко хворий. Мама говорить, конче потрібна операція, але тато каже, що вона коштує надто дорого й тільки чудо може його врятувати. То я принесла сюди все, що маю.

— А скільки маєш?

— Одного долара й одинадцять центів... Але, може, мені вдалося б зібрати більше.

Чоловік усміхнувся:

— Ти знаєш, я не думаю, що знадобиться більше. Долар і одинадцять центів — цього вистачить на чудо для твого братика!

Однією рукою він згорнув монетки, а другою взяв за ручку дівчатко.

— Проведи-но мене до своєї домівки, дівчинко, я хочу побачити твого братика, познайомитися з твоїми батьками і поміркувати разом із ними, як нам вчинити оте маленьке чудо.

Високий, елегантний пан і маленька дівчинка вийшли з аптеки, тримаючись за руки.

Тим паном виявився професор Карлтон Армстронг, один із найвидатніших нейрохірургів планети. Він прооперував маленького Ендрю, і той за кілька тижнів повернувся додому цілком здоровим.

— Та операція, — ледь не пошепки мовила тоді щаслива матуся, — це справжнє чудо. Скільки ж вона коштувала?

Дівчинка мовчки усміхалася. Вона-бо знала, скільки коштувало чудо: один долар і одинадцять центів... Плюс віра й любов малої дитини.

Ісус сказав їм: «Через вашу малу віру бо, істинно кажу вам: коли матимете віру, як зерно гірчиці, то скажете оцій горі: Перенесися звідси туди — і вона перенесеться; і нічого не буде для вас неможливого (Мт. 17, 20)!».

Я дуже люблю мого братика, тому принесла всі свої грошики — купити чудо.



Фото із сайту pixabay.com.

«Тато сказав мамі: ніщо вже не зарадить, тільки чудо може врятувати».

● ЗОЛОТІ СЛОВА

Еріх Марія Ремарк (1898–1970), один із найвідоміших німецьких письменників ХХ століття (на фото), про любов:

«Мені здавалось, що жінка не повинна говорити чоловікові, що любить його. Про це хай говорять її сяючі, щасливі очі. Вони красномовніші за будь-які слова».

«Той, хто тобі дійсно потрібен, не повинен відповідати твоїм



вимогам. Він з'явиться і зруйнує все, і буде самим собою — таким, який є. І ти будеш любити його таким».

«Жінок слід або обожнювати, або залишати. Все інше — брехня».

«Жодна людина не може стати більш чужою, ніж та, котру ти в минулому любив».



фото із сайту vseznayko.com.

Якщо цілуватися в цьому місці уві сні, то виникне перешкода в якій-небудь справі або стосунках.

«Не цілуй чоловіка через поріг! Розлучитесь!»

● **ХОЧЕТЕ — ВІРТЕ, ХОЧЕТЕ — НІ** Цими словами постійно застерігала мене бабуся

Іванна ІВАНІВ,
slovadliadushi.com

Усе своє дитинство від рідної бабусі мені доводилося чути:
— Не передавай нічого через поріг. Не можна!
— Чому не можна?
— Люди кажуть, що не можна, — розводила руками старенька, так і не даючи чіткого пояснення.
— А хто ці люди? — не давала я спокою бабуні, але часом їй вривався терпець, і на нескінченний ланцюжок моїх запитань вона просто переставала відповідати.
Але тепер, коли мені минуло 30 років, я вирішила самостійно з'ясувати походження тієї прикмети.
Отож, поділюся роздобою інформацією з вами.
Колись заборону брати щось через поріг люди пояснювали тим, що поріг — це межа двох світів. Обидва ж мають ціл-

ком протилежну енергетику, через що й існує ризик вийти на неправильний контакт з особою, з якою обмінюєшся річчю. Ідеться про сварки, непорозуміння та розбрат.

“ **Не слід навіть тиснути комусь руку через поріг. Це може зруйнувати стосунки навіть між близькими людьми.**

А ще старожили наполягали, що, передаючи річ через поріг, ти можеш віддати разом із нею власну удачу та багатство.
З порогом пов'язано ще чимало забобонів, як ось: відчиняючи двері, не затримуйтеся довго при вході, бо так ви знімаєте захист з дому і впускаєте в нього негативну енергію; не слід цілувати коханих через поріг, інакше ризикуєте розійтися; не бажано й неодруженим або вагіт-

ним дівчатам сидіти біля входу, бо можете так і залишитися в дівках назавжди або неочікувано втратити маля.

Не слід навіть тиснути комусь руку через поріг. Це може зруйнувати стосунки навіть між близькими людьми.

Помічали колись весільну традицію, коли наречений переносить наречену через поріг? Усе це не просто так. Зі слів бабусь та дідусів, якщо молодята не зроблять цього, то їх чекає нелегке сімейне життя.

Дехто стверджує, що навіть виходити з дому слід, переступаючи поріг правою ногою. Мовляв, тоді й справи підуть краще, і день буде вдалим.

Іноді, щоб вберегти дім від негативу та злих очей, його господарі розсипають на порозі трохи солі або маку. Але є в цій таємниці і логічна сторона. Такі дії захищать ваше помешкання від мурашок, бліх та будь-яких інших комах. Ну або від злих сусідів.

До слова, після гостювання недоброчливих людей можна кинути жменю солі на поріг. Тим самим ви позбудетеся негативу, який залишився в домі.

Зате якщо ваша домашня тварина любить спати на порозі, то це хороша прикмета. Зокрема, коти ніколи не лежать у місці, де скупчується негативна енергетика. А якщо ваш улюбленець вибрав саме вхід, то це означає, що дім у цілковитій безпеці.

Іноді ми й самі можемо відчувати незрозумілу тривогу чи інші неприємні емоції, заходячи в чужий дім. Розцінюйте це як сигнал поганої енергії в будинку. До таких гостей краще не ходити. Але якщо це стосується власної оселі, то позбутися від усього лихого допоможе молитва.

Вид, тип, величина та розташування порогу не мають ніякого значення. Прикмети, які ми перелічили вище, стосуються будь-яких приміщень.

Але вірити у них чи ні, особиста справа кожного. Доказів їхньої вірогідності немає. Можемо опиратися виключно на власний досвід.

Однак чимало людей відзначають, що прикмети все ж таки збуваються. Тому, ймовірно, нам є над чим замислитися.

А ви вірите в забобони? Напишіть нам: tak.volyn@gmail.com.

ДО РЕЧІ
Згідно із забобонами, під порогом може жити домовик. Якщо його потрипати, почнуться незрозумілі і неприємні події. А ще поріг вважається ідеальним місцем для того, щоб сховати заговорену голку, непомітно навести порчу або прокляття.

● А ви чули, що?..

◆ ... зарученій дівчині не слід приміряти обручку до весілля, оскільки це може закінчитися раптовим розривом із нареченим. І, звичайно ж, ні в якому разі не можна цю каблучку втрачати.

◆ ... найкращий час для шлюбної пропозиції — це вечір п'ятниці, причому про заручини в цьому випадку треба оголосити в суботу.
◆ ... вирішивши зробити подарунок своїй половинці, не купуйте ру-

кавички, годинник, брошку або ніж (це до розлуки). Дехто вірить, що невдачу при цьому можна відвернути, якщо отримати від продавця решту дрібною монетою.





Яскрава афіша у місті Медзна привернула увагу як поляків, так і біженців з України.

Усі фото з родинного архіву ФЕДОТОВИХ.

А сім'я Федотових воює за Україну піснею!

● **АртФронт** Ранньої весни, коли закінчувався перший місяць вторгнення росії в Україну, ми зустрілися якось на вулиці з Олександром Федотовим, про родину якого вже доводилося розповідати на сторінках наших видань. Мова, звичайно, про війну – те, чим кожен українець живе. Слово за словом — і чую від чоловіка: «Мої всі за кордоном». Дружина Олена й четверо дітей знайшли прихисток у Польщі. Влітку, на час відпустки на роботі, як дізнаюся згодом, до свого великого сімейства поїхав і Олександр

даруй Україні переможний світанок! Друзі поляки, низький уклін вам за ваше величезне милосердне, добре серце!» — написала на фейсбук-сторінці Олена Федотова.

Зібрані кошти лучачи перерахували, зокрема, для 14-ї окремої механізованої бригади імені князя Романа Великого, де разом із побратимами Україну захищає, як пише пані Олена, рідна їй людина — її племінник Олександр.

«НАША ЛЮБОВ ЗАРОДИЛАСЯ ЗАВДЯКИ МУЗИЦІ»

Олександр і Олена Федотови вважають: саме завдяки тому, що вони обоє музиканти, тобто мають спільні захоплення та інтереси, їм легше порозумітися і правити сімейним «човном». Свого часу вчилися у Луцькому музичному училищі на народному відділі. Олександр, лучанин, — баяніст, Олена, яка родом із Володимира, — бандуристка. Одними коридорами, як кажуть, ходили. А кохання їхнє зародилося, можна сказати, на останньому курсі. На своєму випускному Олександр освідчився майбутній

Катерина ЗУБЧУК

«ДРУЗІ ПОЛЯКИ, НИЗЬКИЙ УКЛІН ВАМ ЗА ВАШЕ ВЕЛИЧЕЗНЕ МИЛОСЕРДНЕ ДОБРЕ СЕРЦЕ!»

І ось — приємна новина про наших героїв. Під час концерту у Медзні (Польща, гміна Медзна Венгровського повіту Мазовецького воєводства) родина Федотових із трьома доньками й синомком

зібрала 4000 злотих (приблизно 34 тисячі гривень) для захисників України.

«Ми це зробили! Любі українці, любі поляки, щиро дякую всім, хто долучився до допомоги в організації нашої благодійної акції, що відбулася у мальовничому містечку Медзна. Шквал позитивних емоцій переповнює усіх нас. Адже, готуючись до концерту, ми не були впевнені, чи зуміємо донести глядачеві усе, про що прагнемо кричати усім своїм еством: «Господи,

І коли зустрілися в інституті, то я точно знав, що не упусти свою суджену, — а це вже слова Олександра з поглядом у їхнє минуле.

Символічно, що й весілля їхнє припало якраз на День музики — 1 жовтня 2000 року. Тож це тепер подвійне свято у родині.

«Я НІКОЛИ НЕ СТОЯЛА ПЕРЕД ВИБОРОМ — НАРОДЖУВАТИ ЧИ НІ»

Як казав Сашко, може, у когось були вже й побоювання, чи ж обдарує їх Бог материнством, батьківством. І ось у 2005-му народилася їхня Соломія. Тоді вони ще не знали, що матимуть четверо дітей. Звичайно, у цьому велика заслуга чоловіка. Кожного разу, коли дружина говорила, що вагітна, він з радістю вигукував: «Ура! Дякувати Богу!»

Коли перша дитина народилася, то Олена думала, що зовсім скоро повернеться у свій інститут, «бо вся була в мистецтві». Але...

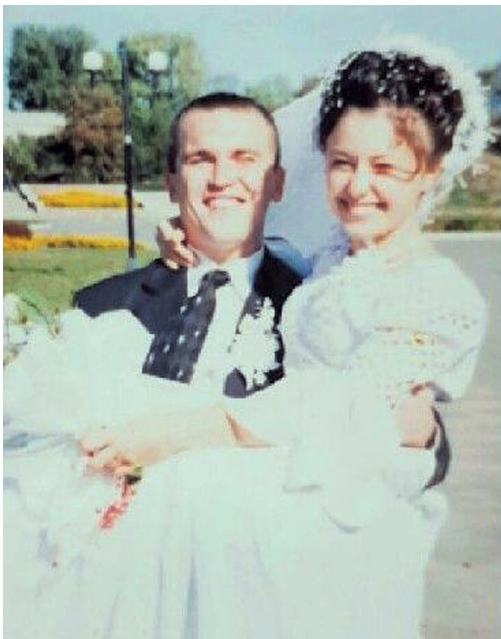
— Все треба робити в своєму житті якісно, — говорила жінка. — Я збагнула це з роками, оцінивши, яке це щастя — бути зі своєю дитиною, тішитися її першими кроками, першим словом. Почувши перше «мамо», зрозуміла, що таке материнство.

Соломія підкоректувала життя подружжя — треба було вже не по-студентськи жити («Дасть Бог день — дасть і їжу»), а з думкою про завтра. Не змінилася тільки любов до музики. Донька ще зовсім маленькою ходила з батьками на концерти — сиділа і слухала все без будь-яких дитячих примх. А потім народилися Устинія, Катруся і нарешті єдиний син Остап.

— Ми з чоловіком, по правді, цього не чекали, — зізнається Олена. — Спочатку я була шокована: мені ж уже 38 — як родити?! А Сашко знову сказав: «Ура!» Тож не стояло питання — народжувати чи ні. Чоловік був, як завжди, на пологах. Сам пуповину перерівав своєму синові, як і свого часу — донькам.

Діти вдалися в маму й тата — такі ж співучі, зацікавлені музикою, яка свого часу поєднала їхніх батьків. З роками вони й на сцену вийшли, й колядки та щедрівки заспівали, коли до нас приходили «три празники в гості». І ось завдяки своїм талантам сім'я лучан зуміла і з-за кордону допомагати захисникам України.

Оскільки літня відпустка закінчилася, то Олександр уже повертається додому, щоб приступити до роботи в музичній школі. Наші герої мріють про переможний для України ранок, коли вони всі будуть разом у рідному місті. Коли Сашко-жайворонок встане раненько, приготує дружині каву, й вони посидять на кухні, поки діти сплять, — потішаться спілкуванням.



Символічно, що й весілля їхнє припало якраз на День музики — 1 жовтня 2000 року.

дружині. Хоч на той випускний дівчина, виявляється, прийшла зовсім з іншим хлопцем — зі своїм другом. Але Сашко знайшов хвилинку, запросив її погуляти в парку. І освідчився.

— Я, по правді, дуже здивувалася. Бачила особливе ставлення цього хлопця до себе, але щоб любов?.. А ще подумала: «Чому ж так пізно мені це сказав? Він же закінчує училище, і ми можемо більше не побачитись». І справді так було, що ми обмінялися телефонами — і все, доля нас розвела. Провчившись іще рік в училищі, я поїхала додому, до себе у Володимир. Хотіла вступати у Львівську консерваторію, але не вийшло. А Сашко, як дізналася, став студентом Інституту мистецтв

ВДУ. І багато моїх друзів туди вступило. А я сиділа вдома, без роботи. Хотілося розвитку, бо ж училище — це тільки перша ланка у навчанні. Тож через два роки я вирішила теж у цей виш піти. І буквально з перших днів мого студент-

Сам пуповину перерівав своєму синові, як і свого часу — донькам.

ства ми почали з Сашком зустрічатися. Виявилось, що мене дочекалося кохання майбутнього чоловіка.

— Кохання своє ми не втратили.



Не раз під час концерту за Бугом Федотовим і Федотовенятам звучало: «Браво!»



Підпишіться на наш

Telegram-канал РЕЦЕПТИ КУХНЯ



Telegram



Побратим

● **НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ** Стискала телефон до болю в руці, але його не відчувала. Раз по раз набирала знайомий номер, але байдужий голос геть чужої жінки відповідав холодно:

– Ваш абонент знаходиться ...

– Я чула, вже чула це тисячу разів, – крикнула і сама злякалась свого голосу. – Знайди його, – непрохані сльози покотились горошинами відчаю по щоках. – Чуєш? – знову кричала до автовідповідача. – Знайди його. Де він? Де?

Анна **КОРОЛЬОВА**

Тільки не плакати! Господи, скільки ж разів обіцяла не плакати. Так не можна... Навіщо?

– Не розкисати, – скомандувала собі. – Зроби діло, тоді ревтимеш. Дзвони!

Третя ночі, четверта... Пальці від напруження побіліли, стискаючи мобільний. Повторювала молитву, яку читає щодня уже вісім років: «Бережи його, Боже! Де б він не був, бережи. Нехай в полоні, нехай пораненим, але хай буде живий. Нехай повернеться до нас живим».

Він міг би бути зараз поруч із ними. Повинен був бути. Після поранення, яке отримав у 2018-му, його комісували. Хоч не можна так, але вона про себе тоді зраділа. Нарешті її Олександр буде тільки її. Вона й не встигла побути йому за дружину, не уявляє, як то жити, не чекаючи чоловіка, не хвилюючись за нього щомиті.

Але Олександр не змірився. Він не вмів бути «інвалідом», не вмів жити, пливучи за течією. Трошки оклигавши, він став волонтером. Допомогає побратимам, збирав усе необхідне і віз, незважаючи на небезпеку. Лікарі категорично забороняли, хлопці відраджували, вона навіть розлучитись хотіла, але Олександр... На те він і був її коханим Олександром. Справжній, мужній, незламний.

Цього разу поїхав десь під Херсон. Не казав навіщо, чому і з ким. Просто зателефонував і попередив, що можливі перебої зі зв'язком, аби зна-

ла, що живий, – надсилатиме, коли буде змога, смайлики.

Учора ввечері мав би вже повертатись. Написав, що ви-

такий рідний голос. – Ну, ти чого? 200 пропущених. Тут зв'язок нікудишній. Я в клініці. Усе добре.

“ Бережи його, Боже! Де б він не був, бережи. Нехай в полоні, нехай пораненим, але хай буде живий. Нехай повернеться до нас живим. ”

їжджає і зателефонує, коли буде в дорозі.

Четверта, п'ята... У тисячний раз набираючи номер коханого, почувала... гудки. Не стрималась. Чи то напруження так виходило, але разом із сміхом сльози полились рікою.

– Маш, – почувала хриплий,

Від того «усе добре» аж дурно стало. Питання посипались горохом упереміш із докорами і радістю, що живий.

– Та не я в клініці. Вірніше я, але зі мною все гаразд. Ваську привіз із передової. Під обстріл потрапив, думали – не виживе. Лець довів. Довелось

дорогою шукати в селі ветеринара. Такий дядько класний, хоч я його посеред ночі розбудив, а Ваську стабілізував і підказав, де клініка найближча, аби врятували.

Маша вже нічого не розуміла:

– Ти на передовій був? Пораненого вивозив? Чому ти? Як він у твоїй машині?

– Хлопці попросили. Васько – то кіт їхній, кажуть: побратим. Бачила б ти його – рудий одноухий. Напевне, колись був породистим і «хазяйським», а зараз сам господар в окопах. Хлопці сказали, що без нього ніяк. Дуже просили врятувати. Я думав додому забрати після клініки, але хлопці не віддадуть, бо друзів не зраджують. Якщо потрібно, то самі перев'язувати будуть і ліки давати, але дуже вже просили товариша повернути до них живим.

У Маші слів забракло. Сльози застилили очі. Одні змітають міста, ховаючи під завалами жінок і дітей, а інші стоять на смерть, рятуючи все живе. Кіт. Господи! Ризикувати життям щомиті і просити повернути kota? Товариша, хай хворого, але товариша. Нас не перемогти. Нас нікому ніколи не перемогти!

«Хлопці сказали, що без нього ніяк. Дуже просили врятувати».

Фото із сайту tsn.ua.





Фото із сайту zrnaj.ua.

Картоплю копати — не руками махати. Але ж потім можна цілий рік ласувати!



Другий хліб: час збирати врожай

● **СКУШТУЙТЕ!** А може, ви вже впоралися? Вибрали картоплю, перебрали, просушили і засипали в льох? Тоді можна не хвилюватися про майбутню зиму, а спокійнісінько готувати страви з бульби хоч щодня. Бо й справді картопля — часта гостя на нашому столі. І, як не дивно, не приїдається. Чи не тому, що страв із бульби — сила-силенна: простих і складних, оригінальних і буденних, на будь-який смак і гаманець. А ще більше урізноманітнити їх допоможе наша добірка рецептів картопляних наїдків

ХРУМКА

Бульба, бланшована в киплячій воді і запечена в духовці, смакуватиме і як самостійна страва, і в поєднанні з будь-яким салатом, тушкованими овочами чи рибкою

Інгредієнти: 5–6 картоплин, 3–4 ст. л. олії, кілька зубчиків часнику, 1 ч. л. сушеного розмарину, 0,5 ч. л. сушеного чебрецю, сіль та перець — за смаком.

Приготування. Часник чистимо і натираємо на дрібній тертці. Олію наливаємо в миску, додамо сіль, перець, приправи і часник, перемішуємо і накриваємо кришкою, залишаємо настоюватися при кімнатній температурі як мінімум на 2 години. Можна приготувати олію

заздалегідь, наприклад вранці, а ввечері зробити картоплю. Бульбу чистимо, промиваємо і нарізаємо на пластинки завтовшки 0,3–0,4 см. Наливаємо в каструлю 1–1,5 л води і доводимо до кипіння. Скибочки картоплі кидаємо в киплячу воду і, потримавши 2–3 хвилини, одразу дістаємо, викладаємо шумівкою у друшляк, щоб вода стекла. Духовку розігріваємо до 200 градусів. Теплі пластинки викладаємо на деко в один шар, поливаємо підготовленою духмяною олією кожну картоплину. Ставимо деко в розігріту духовку приблизно на 20 хвилин, до появи золотистої скоринки.

До речі

● За таким рецептом можна приготу-

вати домашні чипси, для цього наріжте картоплю якомога тонше, пробланшуйте протягом хвилини і запечіть у духовці.

● Приправи можна додавати на свій смак, наприклад базилік, кмин, фенхель, петрушку, кріп.

ШТРУДЛІ З М'ЯСОМ І КАРТОПЛЕЮ

А з цією стравою доведеться трохи поморочитися, але вона того варт!

Інгредієнти: 2 курячі філе, 2 великі цибулини, 2 морквини, 4–5 картоплин, сіль до смаку, 1 ст. л. паприки, 1 лавровий листок, 1 яйце, вода, борошно, начинка (м'ясний фарш, тертий сир, смажена морква з цибулею, часник із сиром і зеленню, печериці — на вибір).

Приготування. М'ясо нарізати шматочками. У сотейник влити олії, коли прогріється, всипати цибулю, покращити півкільцями, спасерувати на слабкому вогні, додати нашатковану моркву. Коли підсмажиться, всипати філе, посолити, поперчити, приправити паприкою та лавровим листком, перемішати. За 3–5 хвилин влити гарячої води, щоб покрила всі продукти, і залишити на плиті мліти. Тим часом збити яйце з дрібкою солі, додати трохи води, просіяне борошно, замісити не дуже туге, але й не надто м'яке тісто, загорнути його в харчову плівку і залишити на 15–20 хвилин. Картоплю нарізати кубиками і вкинути в сотейник до овочів із м'ясом. Поки картопля вариться, розкачати тісто досить тонко, змастити олією чи маслом, намастити начинкою, закрутити рулетиком, покращити на шматочки і викласти зверху на картоплю, за потреби долити води — штрудлі мають бути занурені більш як наполовину. Накрити сотейник кришкою і готувати 5–7 хвилин.

РУЛЕТКИ З ГРИБАМИ

Чудовий варіант випічки, що згодиться і на сніданок, і на вечерю, та й на обід, який можна взяти з собою на роботу

Інгредієнти: 500–600 г борошна, 1 склянка кип'яченої води, 5–6 картоплин, 1 ст. л. цукру, щіпка солі, 250 г грибів, 3–4 цибулини, 1 морквина, 1 ч. л. сухих дріжджів, олія, сіль та перець — за смаком.

Приготування. З картоплі готуємо пюре. В миску наливаємо теплу воду, розчиняємо у ній дріжджі, цукор і сіль, додаємо тепле картопляне пюре. Розмішуємо, всипаємо борошно, замішуємо тісто, щоб відставало від рук, накриваємо рушником і залишаємо приблизно на годину в теплому місці.

Тим часом готуємо начинку. В сковороду з розігрітою олією висипаємо дрібно нарізану кубиками цибулю, смажимо 3–5 хвилин. Додаємо покращити гриби і натерту на грубій тертці моркву. Тушкуємо 7–10 хвилин до готовності, заправляємо пропущеним через прес часником, солимо, перчимо, перемішуємо і знімаємо



Фото із сайту cookery.com.ua.



Фото із сайту smak.ua.

Якщо у вас залишилися вчорашнє картопляне пюре, у крокетах воно буде значно смачнішим.



Фото із сайту cookery.com.ua.

« Початок на с. 13

з вогню. Робочу поверхню щедро посипаємо борошном, викладаємо на неї тісто і розкачуємо в прямокутник завтовшки 5 мм. На прямокутнику розрівнюємо начинку, акуратно згортаємо рулет, нарізаємо його шматочками по 5–7 см. Викладаємо рулетики на деко, змащене олією, і випікаємо в духовці, розігрітій до 200 градусів, протягом 20 хвилин.

У МЕДОВОМУ СОУСІ

Незвично, звісно. Але завдяки соусу ця страва виходить солодкувато-кислою і може послужити чудовим гарніром до м'яса. Ну а в піст її можна подавати з тушкованими овочами, салатами, тушкованими чи маринованими грибами

Інгредієнти: 8 картоплин, 2 ст. л. меду, 2 ч. л. соєвого соусу, 2 ст. л. гірчиці, 3 ст. л. оливкової олії, сіль за смаком.

Приготування. Картоплю чистимо, миємо й ріжемо на четвертинки. Перекладаємо її в каструлю, заливаємо холодною водою і ставимо варити на середній вогонь. Щойно вода закипить, трохи солимо і варимо 15 хвилин (до напівготовності бульби). У цей час займемося приготуванням соусу. Для цього в мисці розтираємо гірчицю з олією, в іншій посудині — соєвий соус і мед, далі обидві суміші ретельно перемішуємо і ставимо розігрівати духовку до 180 градусів. З напівготової картоплі зливаємо воду і перекладаємо її у змащену форму для запікання, заливаємо гарячим соусом і ставимо в духовку хвилин на 15–20 (поки картопля не підрум'яниться і не стане м'якою). Готову страву подаємо до столу на порційних тарілках, посипавши дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

КАРТОПЛЯНІ БИТОЧКИ

Ці ситні палянички цілком можуть стати повноцінним обідом або вечерєю

Інгредієнти: 600 г вареної «в мундирах» картоплі, 150 г ковбаси, 100 г сиру, 1–2 ст. л. борошна, 2 яйця, зелень, сіль і перець — до смаку.

Приготування. Натираємо відварену картоплю, ковбасу і твердий сир на грубій тертці. Додаємо яйця, борошно, дрібно посічену зелень, сіль і чорний перець на свій смак, усе добре перемішуємо. Формуємо вологими руками биточки, обвалюємо їх у борошні або панірувальних сухарях і смажимо на олії до утворення золотистої скоринки з обох боків.

КРОКЕТИ

Доцільно згадати про цей рецепт, якщо у вас залишилися вчорашнє картопляне пюре: у крокетах воно буде значно смачнішим, аніж просто розігріте

Інгредієнти: 1 кг картоплі, 1 цибулина, 4–5 ст. л. борошна, сіль та перець — за смаком, панірувальні сухарі, олія для смаження.

Приготування. Цибулю чистимо, миємо, ріжемо кубиками і смажимо на олії до золотистого кольору. Варимо картоплю, зливаємо воду, перетираємо її на пюре, додаємо обсмажену цибулю, ретельно вимішуємо. На робочу поверхню насипаємо борошно, з картопляного тіста формуємо пиріжки, обкачуємо їх

Фото із сайту izakaz.ua.



У піст її можна подавати з тушкованими овочами, салатами, тушкованими чи маринованими грибами.

у муці, потім в панірувальних сухарях. У глибокій сковороді розігріваємо олію, кладемо в неї крокети і обсмажуємо. Не робіть дуже слабкий вогонь, щоб не обсипалися сухарі. Смажити з кожного боку по 3–4 хвилини. Краще подавати крокети свіжими, теплими, хоча навіть після розігрівання вони залишаються смачними. Підійде до цієї страви огірково-йогуртовий або базиліковий соус.

КАРТОПЛЯНІ ГОРЩИКИ

Бульба знайдеться у кожному домі. Якщо ж маєте і гриби — нумо до справи!

Інгредієнти: 0,8–1 кг картоплі, 0,5 кг свіжих шампінйонів або гливи, 2 цибулини, 100 г майонезу, 5–7 ст. л. олії, зелень петрушки, сіль та спеції — за смаком.

Приготування. Гриби нарізати шматочками, потушкувати з цибулею на пательні і викласти в горщики. Бульбу покряяти дольками, обсмажити до золотавої скоринки і додати до грибів. У кожен горщик налити води, щоб майже покривала картоплю, посолити, притрусити спеціями, змастити верх майонезом, накрити кришкою і поставити в духовку на 30–40 хвилин. Подаючи до столу, посипати петрушкою.

До речі

- Свіжі гриби цілком можна замінити сухими, попередньо замочивши та відваривши їх.
- Аби страва була пісною, беріть пісний майонез.

З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ

Хочете приготувати ситну і смачну вечерю, не докладаючи великих зусиль, — це дуже просто: бульба з хрусткою скоринкою та ароматним соусом вам сподобається

Інгредієнти: 5–6 картоплин, невеликий пучок кропу, 2 зубочки часнику, приправа до картоплі, 3–4 ст. л. майонезу, 3 ст. л. олії.

Приготування. Картоплю ретельно миємо від бруду, адже запікати ми її будемо разом з шкіркою. Вимиту бульбу нарізаємо шматочками і складаємо в миску. Поливаємо її олією, посипаємо приправою. Солити картоплю не треба, оскільки у складі

КАРТОПЛЯ

Дзвінка ТОРОХТУШКО

Осінь пахне підгореним, наче збігла із турки кава, Осінь листя розпусує, ніби крашанки, до червоного. І в переддощів'ї в деревах, самотня і неласкава, Автентично пліткує із круками і воронами.

Її точно відомо, що є іще шанс на радість, Достатньо лиш сонце у небо ранкове викотити.

І ще вона знає, що рафінований апокаліпсис – То в мамі картопля у вересні ще не викопана.

І скрипучі двері в порожній холодний погріб, І порожні відра, складені у китайську пагоду. Усе на світі, окрім оцього, — суетність і непотріб.

І тільки картопля — то істина, мир і злагода.

Осінь знає достоту, що ти зі своїми думками Не варта й лушпайки, ані картопляного вічка.

І взагалі-то, коли отак чесно і поміж нами, Картопля — альфа й омега. І ще — кочерга і свічка.

Картопля й життя. Вони не існують порізно, Картопля — то другий хліб. І до неї ще — п'ять рибин.

І кожен рядок її на артеріях чорних борозен – Райські кущі священних та неопалимих купин.

Її кожна квітка наближена до самої лілеї, Квітки вічної цноти і від того якоїсь радості.

Це ж недаремно пів літа стільки полює за нею Резистентної до дихлофосу смугастої гадості.

У картоплі багато культових кольорів і відтінків, Різна врожайність і терміни дозрівання.

Але вона однаково цінна, як золото інків, Динамо-машина та засоби для кохання.

Вона живописна, наче Шагал, Пікассо й Далі, Хоч, буває, чорніє у деревах і підтовхує до аскетизму.

Картопля любить до блиску начищені рискалі І ще — артрити, судоми, радикуліти і ревматизми.

Картопля любить старі заношені маринарки І вишукані на горищі чорні гумові пантофлі.

Апокаліпсису не буде. І все, що для цього варто, – Низько кланятись і не нити, коли копаєш картоплю.

І потім вкласти її у глибокий і темний льох, Та жити впевнено й радісно кожну в добі годину.

Бо тобі на сопілці гратиме сам Картопляний бог І він розділить з тобою огірка, хлібину і рибу.

До картоплини...

на пательню й обсмажуємо з обох боків до утворення рум'яної скоринки. Готову страву прикрасити листям петрушки. Подавати можна з легким овочевим салатом або соусом.

ІЗ ЗЕЛЕННЮ У ФОЛЬЗІ

Такий спосіб приготування значно корисніший, аніж звичайне смаження на пательні. Можливо, шматочки бульби, запечені з ароматною зеленню і пікантним часничком, стануть улюбленим гарніром і у вашій родині

Інгредієнти: 1 кг картоплі, пучок кропу, 4 зубчики часнику, 2 ст. л. олії, сіль та перець — за смаком.

Приготування. Бульбу (очищену або зі шкіркою — на ваш розсуд) нарізаємо на шматочки довільної форми завбільшки близько 3 сантиметрів і складаємо у велику тарілку або миску. Чистимо часник, промиваємо, тремо на тертці або у ступці. Зелень кропу нарізаємо якомога дрібніше, висипаємо до подрібненого часнику. Туди ж додаємо олію, сіль і чорний мелений перець, ретельно перемішуємо заправку до однорідності. Туди ж висипаємо нарізану картоплю і перемішуємо, щоб вона повністю покрилася заправкою. Деко застеляємо фольгою, укладаємо на неї бульбу і щільно загортаємо. У розігріту до 180 градусів духовку ставимо деко на 25 хвилин, перевіряємо готовність картоплі, протикаючи ножом або виделкою, якщо тверда — печемо ще 10 хвилин. За бажанням бульбу можна злегка підсушити до золотистої скоринки, залишивши її в гарячій духовці без фольги хвилин на 5–10. Доповненням до страви може стати смажена риба, тушковані або мариновані гриби.

До речі

● Таку картоплю можна готувати не тільки з кропом, але й з іншою зеленню, наприклад петрушкою, зеленою цибулею, шпинатом, а також змішувати їх за власним уподобанням.

● Замість чорного перцю можна взяти інші ароматні спеції, наприклад чебрець або орегано.



«Під землею народилась.
І для борщичку згодилась.
Мене чистять, ріжуть, труть,
Смажать, варять і печуть».

приправи вже є сіль. Усе ретельно перемішуємо, застеляємо деко пергаментом, розігриваємо духовку до 200°C. Викладаємо картоплю на бляшку і запікаємо упродовж 40–45 хвилин. Тим часом займемося соусом. У глибоку тарілку наливаємо майонез, додаємо розтертий часник та дрібно посічений кріп і добре вимішуємо. Подаємо до столу на широкій тарілці, щоб помістити на ній і соус, і картоплю. Зверху бульбу можна посипати зеленою цибулею.

ХРУСТКІ ТРУБОЧКИ З ЛАВАША З КАРТОПЛЯНОЮ НАЧИНКОЮ

Швидко і смачно!

Інгредієнти: 250 г тонкого лаваша, 550 г вареної картоплі, 150–200 г твердого сиру, пучок свіжого кропу, сіль, чорний мелений перець — до смаку, 2 зубчики часнику, 2 яйця, олія для смаження.

Приготування. Картоплю почистити, зварити, розім'яти на пюре, додати дрібно нарізаний кріп, натертий на крупній тертці сир, часник, посолити й поперчити. Лаваш розрізати на прямокутники проблизно 17x10 см. На коротшу сторону кожного з них викласти начинку і закрутити в щільний рулетик. Яйця збити із сіллю, вмочувати трубочки, обсмажувати на олії до золотистої скоринки з усіх боків та одразу подавати на стіл, поки гарячі.

«КАЛЕЙДОСКОП»

Страва згодиться під час посту, підійде для вегетаріанців. Вона смачна й ароматна: ніжна овочева начинка, вкрита хрусткою золотистою скоринкою

Інгредієнти: 4 картоплини середнього розміру, 1 цибулина, 1 морквина, 1 великий помідор, 2 ст. л. консервованого горошку, 2 ст. л. консервованої кукурудзи, 1–2 зубчики часнику, 1 ст. л. лимонного соку, 2 ст. л. зелені петрушки, 2 ст. л. борошна, 2 ст. л. панірувальних сухарів, сіль, перець (чорний та чилі), куркума — за смаком, олія для смаження.

Приготування. Насамперед ставимо варити картоплю (до готовності) та моркву (до напівготовності), не забуваємо посолити. Тим часом змішуємо в мисці консервовані горошок та кукурудзу, додаємо посічений кріп. Нарізаємо дрібними кубиками помідори, часник і цибулю, висипаємо в миску. Відварену моркву охудити, почистити, дрібно нарізати і додати до овочів.

Коли звариться картопля, занурюємо її на декілька хвилин у холодну воду, після чого очищаємо від шкірки і товчемо на пюре, потім трохи солимо й додаємо спеції. Охолоджуємо при кімнатній температурі і вимішуємо з усіма овочами.

В одну тарілку насипаємо борошно, додаємо трохи води і ретельно перемішуємо до утворення однорідного рідкого тіста, в другу насипаємо панірувальні сухарі. На середній вогонь ставимо розігріватися сковороду, наливши в неї трохи олії. З отриманої картопляної маси формуємо котлетки, занурюємо їх спочатку в тісто, а потім у панірувальні сухарі. Викладаємо

«Знайди її...»

● **НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ** Василеве життя поволі згасало.

А недавно лише шістдесят минуло. Батько прожив вісімдесят п'ять літ. Мати – на два роки довше. Василеві ж, вочевидь, не судилося. Лікарі «втішили»: пів року, може, протягне. А може, ні.

Немилим стало добротне обійстя. Його хата – найбільша на вулиці. А який розкішний сад! Машина, трактор, поле, худоба... Всього є вдосталь, крім здоров'я

Ольга ЧОРНА

...Василь вмощувався під крилатою яблунею. Слухав бджіл і перегортав сторінки свого життя. За щось себе картав, за чимось шкодував. А деколи подумки й лаяв себе.

Чужі діти завжди норували потрапити до Василевого саду. Відганяв їх, сварив, обіцяв собаку нацькувати. А яблука падали, гнили... Тепер влітку сам дітлахів покличе, аби пригостити солодкими яблучками. Якщо доживе...

Із сусідом за межу посварився. Скіль-

ки ж то років минуло? Більше десяти, мабуть. Відтоді жодним словом не перекинулись. Ні «Добрий день», ні «Слава Богу»... Сусід намагався помиритися. А Василь і слухати не хотів. Тепер настав час попросити вибачення. Бо хтозна, скільки проживе...

– Слава Ісусу Христу! Як ваше здоров'я, пане Василю?

– Слава навіки! Як бачите, отче. Сиджу. Гріхи і грішки на купки складаю.

– Покаятися ніколи не пізно.

– Зате пізно змінити життя.

...Про доньку від першої дружини

Василь волів не згадувати. Прожив з Катериною недовго – чотири роки. Не подобалася Василевій матері Катерина – і край. А вродлива ж була. І привітна. До старого і малого заговорить, засміється, пожартує. А мати пиляла Василя: мовляв, не поважає тебе твоя зазноба. Очима наліво і направо стріляє. Смішки

“

– Покаятися ніколи не пізно.

– Зате пізно змінити життя.

справляє. Борщ недосолила. Суп – пере-солила. І так щодня.

Коли народилася донька, мати відрізала:

– Не подібна мала до нашої родини! Виросте така ж, як твоя зазноба.

– Мамо, чим вам не вгодила Катерина? Образила вас? Слово недобре мовила?

– Вертихвістка!

Покійний батько ставився до Катерини, наче до рідної дитини. Внучку любив. Намагався втихомирити дружину. Де там!

Два рочки виповнилося Софійці, коли Катерина повернулася з невісток



«Я хотів би, щоб донька приїхала на мій похорон. Обіцяй, що зателефонуєш. Якщо відмовиться... Я заслужив на це».

фото із сайту pikabay.com.

● АНЕКДОТИ ДО ТЕМИ

:):)

Народна прикмета:
якщо у жінки в руках кашалка, ще не факт, що будуть пірижки.

:):)

– Чого це Серьoga після весілля заїкатися став?

– У його дружини мати виявилася з близнюків-трійнят. Він як побачив три тещі...

:):)

– Мамо, а що таке шлюб?

– Це, доню, коли жінка бере собі на виховання дорослого хлопчика, чий батьки вже з ним не справляються!

:):)

Заходить чоловік у квіткову крамницю:

– Доброго дня! Я хотів би купити 100 троянд для своєї дружини.

– О Господи! Чим же ви так провинилися?!

:):)

– Ти тільки те й робиш, що п'єш горілку!

– А що б ти сказала, якби я взагалі нічого не робив?

:):)

– Юхиме Львовичу, ви мене зовсім забули!

– Мадам, щоб ви собі знали: ви у мене з голови навіть покурити не виходите!

:):)

Хлопець запитує дівчину:

– Скажи, ти змогла б вийти заміж за багатого ідіота?

– А в тебе є капітал чи ти абстрактно цікавишся?

:):)

Сором'язливий чоловік відправив коханій дівчині СМС із текстом: «Цей абонент просить вас вийти за нього заміж». І отримав відповідь: «Шановний абоненте! На вашому рахунку недостатньо коштів для цієї операції».

додому – у сусіднє село. Не хотіла ні Василя, ні аліментів – лише спокою. Кілька разів потай від матері Василь заходив до колишньої дружини і доньки. «Добрі» люди розповіли про ті відвідини. Здійнялася буча. Мати хапалася за серце, кричала, що рідний син її зводить з життя і ще бозна-що. Після того Василеві походеньки закінчилися. А невдовзі Катерина з родиною перебралася до села неподалік обласного центру – старша матирина сестра померла і залишила у спадок помешкання.

Друге одруження було радше материною забаганкою, ніж Василевим коханням. Норовливу і вперту Терезу хлопці обминали. Навіть на статки не зважали. Чим сподобалася Тереза Василевій матері – невтямки. Можливо, тими ж статками. А може, тим, що її батько в районі при начальстві ходив. Хоча й не шишка, але при сякій-такій посаді.

Тепер Василь пішов у прийми – Тереза була у батьків одиначка. Та й Василь був одинак. Проте нова дружина і не думала йти в невістки.

Тереза рахувала кожну копійку. Не запрошувала гостей і сама в гості не ходила – зайві витрати. Коли ж Василева мати взялася за звичкою повчати невістку, та мовила:

– Я вам не Катерина! Коли щось не подобається, можете не приходити до моєї хати!

Свекруха змовчала.

Василь і не помітив, як змінився. Став також ощадливим. Відцурався колишніх друзів. Почав перечити матері. Навіть на крик зривався. Коли народився син, Тереза сказала:

– Назвемо, як мого батька, – Антоном.

– А може...

– Антон!

Василь погодився.

У малого був Терезин характер. Ріс норовливим, упертим, розбишакуватим. Коли пішов до школи, не одне вікно Василеві довелося заново склити. А для дівчат узагалі був напастю.

Одного разу Василь завів мову про доньку. Терезу наче оса вжалила:

– Я не хочу, аби ти в моїй хаті згадував про неї!

Він більше й не згадував. Аж коли занедужав, зрозумів, що вчинив гріх стосовно Софії та Катерини. І йому потрібне їхнє прощення. Він роздобув адресу і номер телефону колишньої дружини. Проте не наважився подати звістку.

– Антоне, маю до тебе прохання. Не загуби цей номер. Коли я помру, зателефонуй. Запитаю Софію. Це сестра твоя. Рідна. Я хотів би, щоб вона приїхала на мій похорон. Обіцяй, що зателефонуєш. Знайди її. Якщо відмовиться...

Я заслужив на це.

...Із сусідом Василь помирився. Більше не було між ними межі довжиною в роки. А спілих яблук не дочекався.

Батько лежав у труні. Антон розмірковував: телефонувати незнайомій Софії чи ні? А якщо вона поласиться на батькові статки? Як-не-як донька. А в нього ж двоє дітей. І дружина зараз не працює. Вирішив промовчати. Ніхто ж, крім нього, не знає про батькове прохання.

...Зелепухи смакують дітям. Антонові син із донькою і трійко сусідніх зірвиголів видряпа-

Не подобалася Василевій матері Катерина – і край. Борщ недосолила. Суп – пересолила. І так щодня.

лися на яблуню.

– Залиште у спокої дерево! Дайте плодам достигнути! – гукав з подвір'я Антон. Діти його не чули. Кожен хотів вилізти якнайвище.

– А-а-а!!!

– Тату! – закричала Антонова донька. – Андрійко впав!

«Приземлення» виявилось невдалим. Районні лікарі порадили звернутися до обласних спеціалістів. Ушкодження хребта – справа серйозна.

Антон із дружиною чекали, що скаже лікарка. Їх запевнили: Софія Василівна – медик від Бога.

– У вашого сина таке ж прізвище, як моє дівоче. І народилася я в цьому ж селі. Але я нікого не знаю. Ми з матір'ю там недовго жили.

Антон ошелешили слова лікарки. Він здогадався...

– Вийди, – попросив дружину. – Нам потрібно поговорити.

– Софіє Василівно... Софіє... я... ми... ви... Мій батько був також вашим батьком. Ви – моя сестра. Він помер. Він просив... я винен. Я дурень. Він просив, щоб я вас знайшов... і зателефонував, коли він помре. Він говорив про це під тією яблунею, з якої Андрійко впав. А я... я боявся, що ви... майна, може, захочете. А тепер... я знайшов вас. Це мій гріх... Ви зможете пробачити? Зможете допомогти? Це мій син! Ви повинні... Викорчуйте ту яблуню з корінням!

– Перепрошую, мене чекають пацієнти. Будемо лікувати вашого сина. І сподіватися на одужання. А дерево ні в чому не винне. Вам би зрозуміти це, Антоне...

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
Регістраційні номери:
серія ЛВ №571-304Р серія КВ №23543-13383Р
Відруковано: 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 № 1588

5 кімнатних рослин, здатних принести в дім нещастя і проблеми зі здоров'ям

● **КЛУМБА НА ПІДВІКОННІ** Квіти в оселі створюють затишок, допомагають очистити повітря, зміцнюють імунітет людини і просто милують око. Але не всі рослини можна вирощувати вдома, особливо якщо у вас є маленькі діти. За привабливою красою іноді прихована небезпека...

Якщо вірити народним прикметам, в оселі не можна тримати вазони, які плетуться (ліани, плющ тощо). Це може негативно впливати на особисте життя господині, оскільки чоловік у такому будинку не затримається.

Також не варто вирощувати кактуси в спальні дівчини на виданні. Агресивна рослина здатна відігнати від неї всіх женихів, тому краще перенести його в іншу кімнату, зокрема коридор. Там кактус буде охороняти оселю від тих, хто прийшов з поганими намірами. Але, крім народних прикмет, існують цілком доведені наукові думки про те, які рослини можуть бути небезпечні для здоров'я і благополуччя сім'ї.

Якщо в будинку є маленькі діти або домашні вихованці — краще зовсім позбутися тих вазонів, які можуть бути небезпечними.

КРОТОН

Його різнокольорове листя дійсно виглядає досить ефектно. Але водночас воно приховує в собі небезпеку.

Сік кротона отруйний. При потрапленні в організм він здатний викликати блювоту, діарею, а при контакті зі шкірою — дерматит. Тому ніколи не пересаджуйте цей вазон за допомогою столових приборів і без рукавичок. А якщо в будинку є маленькі діти або домашні вихованці — краще зовсім позбутися.



Фото із сайту ukr.net.

ОЛЕАНДР

Зазвичай цей великий квітучий чагарник висаджують у дворі приватного будинку, але іноді на зиму заносять в оселю. Робити цього в жодному разі не можна. Стебла, квіти, листя і плоди цієї гарної субтропічної рослини дуже отруйні. Тож зайвий раз подумайте, чи висаджувати її біля дому, якщо у вас є маленькі діти.

Також необхідно дотримуватися запобіжних заходів при пересаджуванні олеандра — щоб сік не потрапив на шкіру, користуйтеся гумовими рукавичками, а потім ретельно мийте руки. Не варто розміщувати біля цього чагарника лавочки або альтанки, щоб вдихати його аромат, — тривале перебування поруч може викликати отруєння.



ДИФЕНБАХІЯ

Дуже поширена в наш час кімнатна рослина. Часто її можна побачити навіть у дитячій кімнаті. Дійсно, яскраве забарвлення привертає увагу, але також і чаїть в собі небезпеку. Зламаний або пошкоджений листок виділяє токсичний сік, здатний викликати опік слизової, особливо при потрапленні в рот, ніс або очі. А всім відомо, як малюки люблять усе пробувати.

Крім того, деякі господині, пересаджуючи вазони, нерідко користуються столовими приборами — ножами чи ложками. Якщо їх потім погано помити, це може призвести до отруєння.

АЗАЛІЯ

Ця рослина має приголомшливий вигляд, а її оксамитове різнобарв'я підкорило багатьох садівників. Здається, милуватися квіткою можна нескінченно, але ця красуня із сімейства рододендронів підступна. У її листках містяться алкалоїди, які використовують для створення деяких наркотичних речовин.

Торкатися до листків азалії не рекомендується, оскільки вони містять токсичний сік. Ознаками його попадання в організм стає рясне слиновиділення, печія в роті, нудота. У великих кількостях ця отрута може призвести до летального результату.

ГЕРАНЬ

Цю рослину ви могли бачити на підвіконні ще у своєї бабусі. І тим не менше у будинку її ліпше не мати. Небезпека герані не тільки в отруйному соку, але й у сильному запаху, а точніше в аероалергенах, які поширюються в повітрі.

Без сумніву, вона не підходить для дитячої кімнати, а також приміщень, де бувають люди, схильні до астми або алергії. При потрапленні всередину соків рослини може виникнути головний біль, порушитися травлення і в'язкість крові. Але якщо ви все ж вирішили посадити цю красуню — «пропишіть» її на балконі.

Джерело: tutkatamka.com.ua.



Зрозуміло, що одна обробка не знищить усієї колонії попелиць, хоч і суттєво зменшить. Її обов'язково проводити і вдруге, і втретє.

Все літо пишна й запашна, і осінь зустрічає.



Цікаво, що скіфи, на відміну від стародавніх греків, бачили в айстрі сонце і теж вважали її божественним подарунком.

«Зірки, виявляється, живуть тут, на землі»

● **КВІТИ В ЛЕГЕНДАХ** Ідеться про добре відому й улюблену всіма айстру. Саме її назва у перекладі з грецької означає «зірка»

Уже в Стародавній Греції люди знали про сузір'я Діви, яке асоціювалося з богиною любові Афродітою. Згідно з давньогрецьким міфом, айстра виникла з космічного пилу, коли Діва дивилася з неба і плакала. Для древніх греків квітка була символом любові.

Існує повір'я, що якщо вночі стати серед айстр і уважно прислухатися, то можна почути легке перешіптування: це їх нескінченна розмова із сестрами-зірками.

Є ще одна легенда появи айстр на землі: два даоські ченці вирішили вирушити до зірок. Довго йшли вони колючим лісом. Пробіралися крізь зарості ялівцю. Піднімалися ледь помітними гірськими стежками. Ковзали по снігових льодовиках. Але, дійшовши до вершини найвищої гори, вони побачили, що зірки все так само високо в небі і не стали ближче. Довгий був шлях назад. У ченців не залишилося ні їжі, ні води, вони до крові обдерли руки й ноги, порвали одяг. Майже без сил спустилися з гір і вийшли на прекрасний луг, де протікав чистий струмок і росли чудові квіти. «Подивися, — сказав один із монахів, — ми пройшли такий важкий шлях, щоб побачити красу зірок на небі, а вони, виявляється, живуть тут, на землі». Ченці викопали і принесли кілька рослин у монастир і стали розводити ці квіти, назвавши їх айстрами, що на латині означає «зірки».

У Китаї айстри символізують красу, точність, елегантність, чарівність і скромність.

В угорців ця квітка асоціюється з осінню, тому вони називають її «осінньою трояндою». У стародавні часи люди вірили, що якщо в багаття кинути кілька її пелюсток, то такий дим здатний прогнати змії.

Айстри є символом жінок, народжених під астрологічним знаком Діви.

Ця квітка вважалася подарунком людині від богів, часткою далекої зірки. Тому асоціюється зі смутком — за втраченим раєм через неможливість піднятися в небо.

Джерело: jak.bono.odessa.ua.

Чим обприскувати троянди, щоб вони розкішно цвіли

● **ВАРТО ЗНАТИ** Головне правило успішного вирощування цих квітів — створити їм комфортні умови. А щодо хвороб та шкідників, то з ними можна спробувати впоратися (а краще запобігти їх появі) біологічними засобами

ЕФІРНІ ОЛІЇ

Один із варіантів — олія німа чи олія гвоздики. Їх дуже не любить попелиця. Цей засіб для обприскування легко приготувати. На відро води (10 л) достатньо влити 0,5–1 чайну ложку ефірної олії. Але щоб вона розчинилася, потрібно додати пів бруска господарського мила (натерти та розчинити у гарячій воді). Воно допоможе олії змішатися з водою і затриматися на листі троянд. Та й саме мило вже згубне для попелиці, оскільки на тілі шкідника утворюється плівка, яка перекриває дихання.

МИЛЬНО-ОЛІЙНА БОВТАНКА

Знадобиться брусок господарського мила, склянка олії та вода. Мило необхідно натерти на тертці та розчинити у невеликій кількості гарячої води. Тоді тонкою цівкою влити олію. Ретельно перемішати та вилити у відро води (10 л). Готовим розчином проводити обприскування троянд. Застосовувати засіб потрібно у суху погоду. Ефект той самий — на тілі павутинного кліща, трипсів, попелиці утворюється олійна плівка і вони задихаються. Крім того, троянди будуть захищені від борошнистої роси.

ХАРЧОВА СОДА

Це відмінний засіб для профілактики й боротьби з грибовими та бактеріальними хворобами троянд.

Розмішайте столову ложку соди у 4 літрах води. Як прилипач знову ж таки додайте господарське мило (як з'ясується, без нього нікуди). Таким розчином можна обробляти куці троянд щотижня. Єдине застереження: його забороняється використовувати за температури вище 29 градусів — інакше рослини отримають опік.

Застосовувати біологічні препарати слід регулярно. Зрозуміло, що одна обробка не знищить усієї колонії попелиць, хоч і суттєво зменшить. Її обов'язково проводити і вдруге, і втретє.

Тільки в найзапущеніших випадках можна вже придивитися до хімічних препаратів. Але не беріть такий, щоб «від усього і всіх». Не забувайте, що, окрім попелиці та кліщів, ще й корисні комахи літають. Тому якщо троянди атакує попелиця — значить, потрібен засіб тільки від неї.

Джерело: zhyttia.com.ua.

«Так ніхто не кохав»  volyn.com.ua

● **НЕСПОДІВАНІЙ ПОВОРОТ**

«Так ніхто не кохав» volyn.com.ua

Взяла з доньки слово: батько ніколи не дізнається про її таємницю.



«Жодна душа не повинна знати про твій... наш сором».

Народила, але не стала матір'ю

Аліна поспішала до лікарні. В неї рідкісна група крові. І вона допоможе цьому військовому. Хвилювалася. Каялася. А якщо це?.. У найпотаємнішому закапелку душі ховала свою таємницю. Не могла її звідти дістати...

Ольга ЧОРНА

Аліну Ігорівну знали у місті. Спершу працювала в одній із владних установ. Тепер разом із батьком керує бізнесом. Займається благодійністю. Особливо дітям допомагає. Аліна не любить телекамер, коли привозить дітям всілякі речі, подарунки. Вважає все це зайвим. Зате директори закладів, яким допомагала, у своїх інтерв'ю та соцмережах згадували її, дякували. А вона жодного разу не погоджувалася на розмову з журналістами...

Переступила поріг лікарні. Назустріч ішла молоденька мама з малюком. Когось провідували. Серце забилося швид-ко-швидко. Аліна пригадала своє...

...Батько репетував, мов навіжений:
— Як ти могла? Зустрічатися з тим... із сином мого залятого ворога?! Та він нас мало з торбами по світу не пустив. Добре, що я вчасно зорієнтувався, все «прорік», зміг завадити його підступним планам. Хоча трохи грошей таки вкрав. Ніколи не думав, що моя єдина донька таку свиню підсуне. Той... твій горе-коханий знає про твою вагітність?

— Ні.
— От і добре. На аборт підеш. Завтра про все буде домовлено.
— Пізно.
— Що???
— Я люблю Владислава. Ми можемо жити окремо.

— Не можете! І забудь про свою любов.
— А дитина?
— Щось придумуємо. І більше жодних зустрічей із ним. Жод-них! Скажи, що зустріла іншого. Що він тобі набрид. Що хочеш...

Ігор Спиридонович кипів від люті. Він назавжди викреслив зі свого життя Любомира — колишнього партнера. Той серйозно «кинув» його. Ледве викарабкався.

У Любомира такої кебети та бізнесової хватки, як у Ігоря Спиридоновича, не було, тому його справа згодом прогоріла. Вкрадені гроші не допомогли.

...Коли Аліна познайомилася з Владиславом, ні він, ні вона не знали про ворожечу між батьками. Навіть не відали, що вони знають одне одного. Бо коли ті посварилися, обоє були маленькими дітьми. І ось така іронія долі...

Аліна переконувала батька, що народить малюка й ніколи нікому не зізнається, хто його тато.

— Народиш. Але відмовишся від дитини.
— Як?!
— Мовчки! І ще: житимеш на дачі, щоб ніхто твого живота не бачив. Благо, паркан високий. Продукти будемо привозити. І ні ногою за хвртку. Жодна душа не повинна знати про твій... наш сором.

Закінчення на с. 4

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).

ПЕРЕДПЛАТА — 7 ГРИВЕНЬ НА МІСЯЦЬ!