

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ



ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

№10 Ціна договірна

volyn.com.ua

● НІХТО, КРІМ ТЕБЕ



Фото з архіву родини КУЗЬМИЧІВ.

«А ми разом по життю йдемо із першого класу!»

Хліб «кузьмичівський» такий смачний, бо замішаний на великій любові

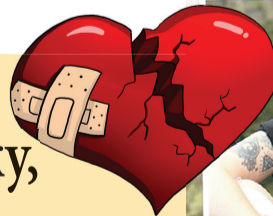
А розпочалася вона ще зі шкільної парти, де у віддаленому волинському селі Дольськ в одному класі і навчалися наші герої — Ігор та Тетяна Кузьмичі (на фото)

Розповідь із дому, де живе кохання, — на с. 2–3

● ЛЮБОВ – ЗЛА

Британець вигнав українську біженку, заради якої покинув дружину з двома дітьми, через... алкоголь

Подобиці — на с. 5



Весною про цей любовний «трикутник» гуділа вся Європа.



фотокордак Із сайту dailymail.co.uk.

«Королева його почуттів таки приміряла корону королеви!»

● ІСТОРІЯ НОМЕРА

Король Чарльз III довго боровся за кохання свого життя

Але таки через роки спростував твердження, що «жениться по любові не может ни один, ни один король»

Читайте про це — на с. 10–11

фото Із сайту theguardian.com.

Хліб «кузьмичівський» такий смачний, бо замішаний на великій любові

● **НІХТО, КРІМ ТЕБЕ** Тетяна й Ігор Кузьмичі із волинського села Дольська, що на Любешівщині, пригадуючи своє весілля, кажуть, що це припало на початок непростого 1993 року, коли обручки можна було купити тільки за довідкою із загсу. Але день, коли побралися, був справді веселим і став особливо пам'ятним для них: молодість, а головне — їхні почуття все компенсували

Катерина ЗУБЧУК

БЕЗРОБІТНІ, АЛЕ НЕ БЕЗ РОБОТИ

Ми познайомилися років три тому, коли я приїжджала у Дольськ, аби розповісти у газеті «Волинь» про село на кордоні з білоруссю, з якого починається Україна. Тоді Ігор Васильович був тут головою сільської ради, а Тетяна Іллівна — директором місцевого Будинку культури. Після того, як Дольськ приєднали до Любешівської територіальної громади, подружжя посад уже не має. Тож офіційно вони зараз безробітні. Але не без роботи... Жінка взялася за випічку хліба, який уже відомий і за межами області як «кузьмичівський». Чоловік господарює на пасіці, де стоять зроблені ним вулики, у садку, де кожне деревце його руками посаджене й доглянуте. А ще багато планів, про які вони розповідали, коли знову зустрілися із Кузьмичами в затишній оселі й почула історію кохання двох людей, для яких навіть невдача — це не розчарування й зневіра, а відправна точка для того, аби починати нову справу й іти далі.

«КОЛИ РОЗУМІЄШ, ЩО ЗУСТРІВ СВОЮ ЛЮДИНУ, ЯКУ НЕ МОЖНА ВТРАТИТИ...»

Мова зайшла про те, як зав'язувалося кохання наших героїв, і Тетяна Іллівна сказала:

— То я зараз чемодан наш візьму зі знімками... Вони дещо нагадають.

Принесла не чемодан, звичайно, а «дипломат», що був дуже модний у 1990-х. Розкрила й показала фото, на яких вони з Ігорем зовсім юні, коментуючи:

— Це ми одинадцятий клас у Маяка закінчили — бачте, яка гарна була шкільна форма. А весільні знімки, то вже Дніпропетровськ. Там ми одружувалися...

Вони обоє — дольські. Жили в одному селі, вчилися в одному класі. І з дитинства, «коли до любові ще далеко було», дружили. Запам'ятався їм випускний після восьмого класу Дольської школи.



Фото з домашнього архіву подружжя КУЗЬМИЧІВ.

Юні, закохані, щасливі — день, коли вони одружилися.

— Мабуть, відчувши себе дорослими (хоч то тільки п'ятнадцятий рік ішов!), — каже Ігор Васильович, — вже й за руки можна було потриматися.

— І поцілуватися, — додає, сміючись, жінка...

Оскільки хлопець був хорошим легкоатлетом, то його забрали до Луцька — в обласну дитячо-юнацьку спортивну школу. А Тетяна вступала у Луцьке культосвітнє училище. Й успішно склала іспити. Але вийшло так, що запропонували їй їхати на навчання в Кострому — там,

мабуть, був недобір студентів. Дівчина й згоду дала. Батько збирався везти її в російське місто.

— Та за ніч, — розповідає жінка, — мама передумала й не захотіла відпустити мене. І тоді я поїхала до директора Маяківської школи-інтернату, що в Луцькому районі, яку свого часу закінчувала моя сестра, й попросилася в цей навчальний заклад.

Одного дня Тетяна йшла коридором, а назустріч їй — Ігор (він тренувався в спортивній школі, а тут жив і вчився).

Після миті здивування — мала ж дівчина вже бути в Костромі — обоє зраділи, що вони і тут разом. Після одинадцятого класу Ігор на фізкультурний факультет не потрапив, як планував, не добравши якогось бала. І тоді стали вони з Тетяною студентами Луцького профтехучилища № 6. Вибрали цей навчальний заклад, бо, як тепер кажуть, знали, що мусять розраховувати тільки на свої сили: Ігор ріс без батька, а Тетяна була з багатодітної сім'ї — десять синів і дочок росли її тато й мама. Тепер уже разом їздили у свій рідний Дольськ. Здобули спеціальність, затребувану на Луцькому заводі виробів із пластмас, де й проходили практику. На роботу їх направили у Дніпропетровськ — на машинобудівний завод.

А ось коли мова зайшла про їхню любов — коли ж вона розквітла? — то чоловік сказав:

— Про любов неможливо розповісти — вона просто є, і ти розумієш, що зустрів свою людину, яку не можна втратити.



Давні чорно-білі світлини нагадують про роки юності.

БАТЬКІВ ПОСТАВИЛИ ПЕРЕД ФАКТОМ, ЩО ВЖЕ ОДРУЖИЛИСЯ

Це відчуття — не дай Бог втратити близьку й рідну людину — прийшло до них, коли їм було по дев'ятнадцять. Молоді, але дуже самостійні, наші герої вирішили створити сім'ю. А ось як то було, то про це такий спомин, зокрема в Тетяні Іллівні:

— Коли ми одружувалися, то мали лише свою любов. Плаття мені і костюм для Ігоря взяли напрокат. У день реєстрації шлюбу замовили декілька таксі й поїхали з гостями до загсу...

Це припало на 23 січня 1993-го. Хто жив у той час, то знає, як то було: обручки молодята купували за довідками із загсу. Як і спиртне на святковий стіл, який

накрили в кімнаті гуртожитку. А те, яким справді веселим було весілля, й до сьогодні не забулося. До речі, батькам своїм Кузьмичі сповістили про одруження,

“ **Любов, якщо вона є, то щось і «не побачиш», і «не почувеш», десь уступиш, простиш...** ”

коли якимось навесні приїхали додому. Одне слово, поставили їх перед фактом.

— І, може б, стали дніпропетровцями, — каже Тетяна Іллівна. — Та захворіла мама Ігоря, й він мусив їхати додому.

Збирався на місяць чи два, а довелося затриматися. Тож скоро за ним і я з донькою подалася. Ігоря із села нічим не можна виманити. Я говорила йому жартома не раз: «У тебе до пояса нібито якийсь магніт причеплений, що далі Дольська — нізащо». Втім, пояснення цьому — улюблена фраза чоловіка: «Треба бути першим на селі, а не останнім у місті». За цим принципом він і живе.

ТАЇНСТВО ВІНЧАННЯ БУЛО ДЛЯ НИХ ДУЖЕ ВИВАЖЕНИМ КРОКОМ

Уже в Дольську через чотирнадцять років після першої доньки Олени на світ з'явилася їхня Єлизавета. А ще за десять літ Бог дав їм синочка, якого назвали Іллею. Щоб прогодувати сім'ю, Ігор Васильович на заробітки їздив. А в основному подружжя в селі хазяйнувало. Тетяна Іллівна була в колгоспі і бригадіром, і завфермою. І свій бізнес Кузьмичі мали — 150 свиней тримали, бичків відгодовували. Одне слово, все життя щось затівали.

Що є основою міцного шлюбу? З приводу цього жінка сказала:

— Мій знак зодіаку — Овен, Ігоря — Скорпіон. Теоретично, за висновком астрологів, ми не можемо жити разом. Та ось всупереч таким твердженням йдемо вже до перлинного весілля. Просто за стільки літ пристосувалися одне до одного. Хоч головне, звичайно, любов. Якщо вона є, то щось і «не побачиш», і «не почувеш», десь уступиш, простиш...

А ще ж у листопаді 2011 року під покровом ночі, при декількох свідках настоятель храму села Дольськ отець Ростислав повінчав Кузьмичів. І це був, як зауважує подружжя, їхній уже дуже виважений крок. Після прожитого й пережитого клятва — «У радості й горі, при здоров'ї і в недугі бути разом, аж поки смерть не розлучить нас» — це для них слова, мовлені серцем.



Дві доньки й сина подарував Бог Кузьмичам.

● ПРИТЧІ

Малюнок із сайту istoriyi.com.



...Коли я буду думати тільки про себе, приверни мої думки до тих, хто добрий.

Найвідоміша молитва Матері Терези

Її має прочитати кожна жінка

- ...Коли я голодна,
пришли мені того,
кого я можу нагодувати.
- ...Коли я спрагла,
пришли мені того,
кого я можу напоїти.
- ...Коли мені холодно,
пришли мені того,
кого я можу зігріти.
- ...Коли я в печалі,
пришли мені того,
кого я можу втішити.
- ...Коли мені буде заважно нести свій хрест,
пришли мені того,
кому я зможу послужити.
- ...Коли мені буде потрібен час,
пришли мені того,
кому буде потрібна моя увага.
- ...Коли мені буде важко на серці,
пришли мені того, кого я
змусила б посміхнутися.
- ...Коли я відчую невпевненість,
прийшли мені того,
кого я можу похвалити.
- ...Коли мені буде потрібна підтримка,
пришли мені того, про кого
я можу подбати.
- ...Коли мені буде потрібно розуміння,
пришли мені того, хто потребує
розуміння з мого боку.
- ...Коли я буду думати тільки про себе,
приверни мої думки до тих,
хто добрий.
- ...Коли я збіднію,
прийшли мені
нужденного.
- ...Коли очі мої перестануть бачити святе,
дозволь мені побачити Христа
в очах кожного, кому я подаю їжу.

НАЙБЛИЖЧІ МАГНІТНІ БУРІ У ЖОВТНІ:

Найсильніші геомагнітні сплески українці пережили у перші дні місяця. А бурі незначної сили, за даними метеорологів, можливі **9, 10, 14–17, 20, 29 та 30 жовтня.**

7

правил взаємодії з людьми поважного віку

● **ПОРАДИ ПСИХОЛОГА** Аби не доводилося говорити про конфлікт поколінь, дотримуйтеся цих простих рекомендацій фахівців у спілкуванні зі старшими родичами

- ✓ **Оптимістичний настрій.** Емоційний стан літніх людей дуже залежить від настрою оточуючих. Мовчання під час бесіди, демонстрація зайнятості та відсутності часу для спілкування не найкраще позначаються на ваших стосунках.
- ✓ **Прояв інтересу до особистості.** Пенсіонери часто переживають через події, які люди середнього віку вважають незначними. Наприклад, бабуся чи дідусь можуть забути, куди поклали окуляри або пульт від телевізора, й емоційно про це розповідати. У такі моменти варто побути поряд і м'яко його заспокоїти.
- ✓ **Прийняття літньої людини.** Не намагайтеся переробляти чи перевиховувати підопічного. Просто пам'ятайте про те, що це абсолютно марна затія, яка може вас віддалити або посварити. Людину необхідно приймати такою, якою вона є, з усіма позитивними та незручними рисами характеру.
- ✓ **Стимуляція розумової діяльності.** Не зводьте своє спілкування з людиною похилого віку до обговорення хвороб і вислуховування скарг. Поставте спільну мету максимально довго зберегти та розвивати гостроту розуму, почуття гумору, пам'ять.
- ✓ **Звернення за порадами.** Психологія людей поважного віку влаштована таким чином, що їм необхідно відчувати інтерес до своєї особистості. Окрім буденного спілкування, цікавтеся їхньою думкою, розповідайте їм про ситуації, з якими ви стикаєтесь, і питайте, як би вони вчинили на вашому місці. Це зміцнить ваші довірчі стосунки.
- ✓ **Контроль свого мовлення.** Пам'ятайте, що літні мати/батько, бабуся/дідусь чи інші родичі — вже не ті люди, яких ви знали раніше. Особа кожної людини з часом зазнає певних змін, і від цього нікуди не подітися. Будьте поблажливі, не допускайте різкості та роздратування у своєму тоні, проявляйте більше любові та поваги.
- ✓ **Терпіння.** Не вступаєте у суперечки та конфлікти з літніми родичами. Якщо вам не подобається слухати скарги чи міркування щодо погоди, політики, взаємин із сусідами тощо, просто змінійте тему розмови, відводячи її в більш позитивне русло.



Не лай старого – сам старим будеш.



Лорна (ліворуч) категорично проти, щоб Тоні повертався в сім'ю від коханки.

Британець вигнав українську біженку, заради якої покинув дружину з двома дітьми, через... алкоголь

● **ЛЮБОВ – ЗЛА** 30-річний охоронець Тоні Гарнетт заявив, що розійшовся із 22-літньою киянкою Софією Каркадим (праворуч на фото) після чотирьох місяців стосунків. У травні він пішов від сім'ї — через 10 днів після того, як біженка приїхала до їхнього дому в Бредфордї

Оксана СКРИПАЛЬ

За словами чоловіка, зараз він вигнав українку з їхнього орендованого будинку, звинувативши в тому, що вона не вміє вживати алкоголь, пошкодила стіну ножем і втручається в його стосунки з двома доньками.

«Я більше не можу терпіти її образи чи гнів. Я залишив Лорну (колишню дружину. — Ред.) і своїх двох дітей заради неї і доклав усіх зусиль, щоб допомогти їй зберегти наші стосунки. Я так багато працював для цього. Мені також було щиро її шкода. Вона залишила свій дім і свою країну, де була війна, і нікого тут не знала», — розповів британець.

«Так, я відчував і думав, що закохався в неї. Але є в неї риса, з якою я просто не можу більше миритися. Вона злиться і стає агресивною», — сказав чоловік про Софію.

Він також стверджував, що одного разу ввечері Софія взяла ніж і кілька разів вдарила ним у стіну. Тож Тоні злякався і викликав поліцію.

Конфлікт стався, коли з парою мешкали ще двоє українських біженців — Софія Расторгуєва та її хлопець Ілля Троневиц. Вони переїхали до Тоні та Софії після того, як британець побачив у Facebook їхнє відчайдушне прохання надати житло.

— Можливо, вона страждає на посттравматичний стресовий розлад. Але вона з Києва, де війни не було, — розповів Тоні.

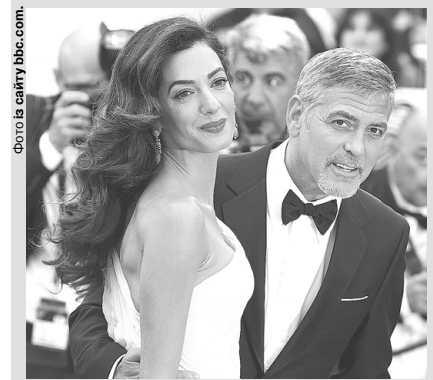
«Я зробив помилку, вступивши в стосунки з Софією. Як я вже говорив раніше, почуття до Лорни вже закінчилися, і я був дуже нещасливий. Однак це було неправильне рішення. Я намагався допомогти Софії, навіть зв'язався з її матір'ю. Можливо, вона страждає на посттравматичний стресовий розлад. Але вона з Києва, де війни не було», — розповів Тоні.

Водночас колишня дружина Гарнетта Лорна категорично проти повернення Тоні в сім'ю. Вона передбачала, що нові стосунки її колишнього чоловіка закінчатимуться катастрофою, але не очікувала, що це станеться настільки швидко.

Тоні каже, що незабаром шукатиме новий дім і також розійдеться з іншими українськими біженцями.

За словами чоловіка, після розриву Софія надсилає йому багато повідомлень, у яких писала, що любить його, і благала про примирення. Проте Тоні більше не хоче давати їй жодного шансу.

За матеріалами: ТСН, «Дивогляд».



«Амаль мене одразу захопила».

«Зіпсувала мені ЖИТТЯ»

● **СЕ ЛЯ ВІ** 61-річний американський актор Джордж Клуні зізнався, що коли вперше побачив свою майбутню дружину, правозахисницю Амаль Аламуддін (обоє на фото), то сумнівався, чи сподобається їй. Вона ж його одразу підкорила

Лія ЛІС

«Тієї ж хвилини, як вона увійшла у двері, надзвичайно весела, розумна, вродлива, чудова жінка, вона мене одразу захопила», — поділився Джордж під час шоу «CBS Mornings».

«Я познайомилася з ним і подумала: «Як добре, що в світі є хтось такий, як він». Я не те, щоби уявила, що проведу з ним решту мого життя або що в нас буде ця неймовірна сім'я. Так, це стало для мене сюрпризом», — зізналася Амаль.

А далі Клуні став писати новий знайомій послання. «Листи, декотрі з яких були від його собаки... Пес потребував адвоката з прав людини, який врятував би його з винного льоху», — усміхається жінка.

«Вона зіпсувала мені життя. Мені легко жилося, а тепер у мене бігає двійня», — «пожалівся» Джордж.

Що стосується виховання 5-річних Александра та Елли, то, зі слів актора, вони з дружиною припустилися «жахливої помилки».

«Ми відрядили їх вивчати італійську, але самі не говоримо італійською, таким чином озброїли їх мовою, яку вони можуть використати проти нас, а ми не розуміємо, що вони кажуть», — пояснив актор, додавши, що двійнята знають іще й французьку.

Як відомо, до одруження з Амаль у 2014 році Джордж вважався зятим холостяком. Клуні жартував, що для того, щоби згадати, який він щасливий, йому достатньо деякий час побути з дітьми Бреда Пітта й Анджеліни Джолі.

Зустріч під дощем

● **НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ** У ній ще жила дівчинка, яка любила танцювати під осіннім дощем. Яка малювала свої мрії на палітрі небес і вірила, що вони збудуться. Яка заїдала свої образи цукерками — як у дитинстві...

Ольга ЧОРНА

Оксана поправила зачіску. Підмарила фейс, як жартувала подруга Надя. В Оксани побачення. Вона шалено хвилювалася...

— Надю, в моєму віці...

— Оксанко, потрібно рахувати гроші, а не роки.

— Якщо дізнається Інна...

— Твоя донька... Словом, не будь дурепою. Можливо, хоч хтось у цьому світі буде любити тебе тому, що ти класна. Що ревеш, коли бачиш викинуте кошеня чи цуценя, й шукаєш для нього господарів. Що ти добра. Що готуєш найсмачніший у світі борщ. Що єдина і неповторна.

... Оксана народила Інну у двадцять. Леонід не хотів одружуватися. Він був Оксаниним однолітком. Але батьки обох юних закоханих вирішили: діти повинні створити сім'ю. Заради маленького чи маленької.

Оксана виховувала доньку і заочно навчалася в інституті. А в Леоніда було нормальне студентське життя. Він не пропускав вечірок. Фліртував з дівчатами. Бувало, забував заглянути до доньки. Але Оксана кохала чоловіка. Чогось не помічала, щось пробачала...

Отримавши диплом, Леонід влаштувався на роботу. У колективі було чимало жінок. Одна пропонувала каву, друга — «співчувала», коли до нього телефонувала дружина й просила зайти в аптеку чи магазин. І Леонід співчував собі. Якби не раннє одруження, він міг би... Що міг би, толком не знав. Чи то не поспішати додому після роботи. Хоча, не так уже й поспішав. Чи то зустріти принцесу у вигляді Яни — доньки заступника директора — красуню та модницю. Чи то не слухати розповіді дружини про дитячі хвороби Інни та похонденки в поліклініку, які вимотують...

Врешті-решт Леонід зважився сказати Оксані, що не кохає її. Мовляв, одруження було помилкою. Народження Інни — також.

— Але ж чому?..

— Поглянь на себе. Не слідкуєш за модою. З дому — на роботу, з роботи — додому.

— Ти забув, що я доньку до садка воджу і забираю. Ходжу в магазин, готую...

— Це — твої обов'язки.

— А які твої?

Чоловік гримнув дверима. Пішов. Назважди.

Вони розлучилися. Оксані залишилася донька. А Леонідові, як він пожартував, свобода від сімейного ярма.

— **Не знала, що сумуватиму за ним. У мене не було і немає таких гарних друзів серед чоловіків, — мовила Оксана.**

Леонід платив аліменти. Якщо ж колишня дружина просила чимось підсобити, відмовляв. Вважав, що й так багато робить для Інни. Інші чоловіки від аліментів, як від вогню, втікають.

Леонід зустрічався з дівчатами. Але влаштувати особисте життя вдруге не хотів. Йому подобалось бути вільним від обов'язків.

...Виросла Інна. Як і мати, рано вийшла заміж. Жила з обранцем у подарованій його батьками квартирі.

Якось обмовилася, що батько телефонував.

— І що він хотів? — поцікавилась Оксана.

— Допомоги. Він знає, що Віталій працює у родинному бізнесі. Що ми матері-

ально забезпечені. А в нього проблеми зі здоров'ям. Потрібне лікування.

— Коли ти хворіла, він жодної копійки на ліки не дав.

— Але ж він мій батько.

— Роби що хочеш. Хоча, хай би в своїх коханок попросив грошей. Їх у нього знаєш скільки...

— Мамо, ти в татові лише все погане бачиш.

— Роби що хочеш...

Оксані стало прикро. Розуміла: донька із зятем можуть розпоряджатися своїми коштами на власний розсуд. Пригадала, як маленька Інна просила купити іграшки, та не вистачало грошей. Як відреагувала на Сергія. Донька підлітком тоді була. Сергій — порядний, надійний. Закохався в Оксану. Але Інна влаштувала істеріку. Обіцяла руки на себе накласти. Оксана злякалася: а якщо погрози доньки — не просто слова? Із Сергієм стосунки порвала...

...Оксану добряче вимучив ковід. Зовсім із сил вибилась. За весь час, поки хворіла, донька лише двічі навідалась. Про подругу піклувалася Надя. Оксана плакала на самоті.

— Інка у свого таточка вдалася, — сказала Надя. — Не ображайся, але це так. Якщо йому потрібна була допомога, то — будь ласка. Коли ж ти занедужала, то дай собі раду сама. Гени, подруго, гени...

...Оксана поверталась додому через парк. Почався дощ. Замість парасольки тримала над головою сумку. Ще й туфлі на підборах взула. Якби була у чомусь зручнішому, швидше б ішла.

— Дівчино, візьміть мою парасолю, — почувла чоловічий голос.

— За дівчину дякую. А парасоля і вам знадобиться. Вона у вас одна.

— У мене зачіски нема, — іронізував незнайомец. — І куртка з капюшоном. А у вас, мабуть, уже руки затерпли сумку над головою тримати. Та візьміть нарешті парасолю.

Незнайомец назвався Кирилом. Довів Оксану до під'їзду.



Фото із сайту ukr.net.

«Ти казала, що любила танцювати під осіннім дощем. Спробуємо?..»

— Скажіть домашнім, аби гарячим чаєм вас напоїли. Щоб застуда не вчепилася.

— Дякую. Я сама собі чай готую.

...Оксані здавалося, що Кирило підстерігає її. Уже двічі ніби випадково зустрів. Про свої підозри розповіла Наді.

— Ой, це так романтично! Ти сподобалась йому.

— Облиш. Яке сподобалась у мої роки?

— А що таке сорок п'ять?

Кирило був удивцем. Йому справді подобалась Оксана. Для неї ж він був другом. Гарним другом, який завжди може відкрити над її головою парасольку.

Інна нетямилась, довідавшись про те, що в матері завівся залицяльник.

— Може, він безхатько, — кинула злісно. — Чи шахрай. Використає тебе і...

— В Кирила є квартира. І робота. І син. І навіть внучка.

— То, може, йому нянька для внучки потрібна?

— Інно, йому нічого від мене не треба.

— То чого причепився до тебе?

— Мабуть, тобі не зрозуміти.

— До речі, батько знову занедужав. Мусила допомогти йому.

— Певно, щасливий, що таку турботливу доньку має.

...Кирило чекав весни, аби освідчитися Оксані, сказати, яка вона дорога для нього. Що не хоче втратити її. Що... Але наміри перекреслила війна. Він пішов на фронт добровольцем.

— А якщо я його більше не побачу? — тривожно мовила Оксана подрузі.

— Навіть думати про таке не смій.

— Не знала, що сумуватиму за ним. У мене не було і немає таких гарних друзів серед чоловіків.

— Він кохає тебе.

— Нічого про це не казав.

— Ще скаже...

...Кирило зателефонував у вересневе надвечір'я. Сказав, що зараз удома.

Оксана запитала, чи надовго повернувся.

— Не знаю. Буде видно.

Він сидів у парку на лавці. Поруч стояла підлоктінна милиця. Побачив Оксану. Встав. Накульгуючи, пішов назустріч. Обійняв.

Парком пробігся вітер, а за ним навздогін — дощ. Оксана накрила Кирила своєю парасолькою.

— Змокнеш, — сказав він.

— У мене зачіски нема. І куртка з капюшоном, — повторила колишні Кирилові слова.

Вони поволі йшли алеєю. Вона тримала над ним парасольку, наче всіяне дрібненькими квіточками небо.

— І знову зустрілися під дощем, — мовив Кирило.

Він хотів сказати, що часто думав про неї.

Вона хотіла сказати, що дуже хвилювалася за нього.

— Тобі боляче? — запитала натомість.

— Ти казала, що любила танцювати під осіннім дощем. Спробуємо?

На дивну пару зачудовано задивлялись дерева. По Оксаниних щоках текли сльози.

— Ти плачеш? — запитав Кирило.

— Це з парасолі скрапує дощ...

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).



● РУКОДІЛЬНИЦЯМ
**Вишитий Патрон –
у кожен дім!**

Куди заховати ЩАСТЯ?



Фото із сайту moemisto.ua.

Усміхнулись? А це також один із промінчиків щастя.

● **ДЛЯ ДУШІ** Одного разу зібрались усі боги і вирішили створити чоловіка і жінку, вони планували створити їх за своїм образом і подобою, аж тоді один із них сказав:

— Зачекайте, якщо ми створимо їх за нашим образом і подобою, і вони матимуть таке ж тіло, як і ми, таку ж силу і розум, як ми, то мусимо придумати, що ж відрізнятиме їх від нас, бо якщо ні, то створимо нових богів. Ми повинні щось забрати в них. Що ми в них заберемо?

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

Після довгих роздумів один із них сказав:

— О, я знаю! Заберемо в них щастя, але питання в тому, де ми його сховаємо, щоб вони ніколи його не знайшли.

Тоді перший запропонував:

— Сховаємо його на вершині найвищої у світі гори.

На що другий відразу заперечив:

— Ні, пам'ятаєш, ми дали їм силу, одного разу хтось зійде на гору і знайде там щастя; а якщо його знайде хтось один, то й інші знатимуть, де воно заховане.

Тоді другий запропонував:

— Тоді схваймо його на дні моря.
І тоді інший відповів:

/// **Людина не втомлюється
шукати своє щастя,
не знаючи, що носить його
в собі.**

— Ні, пам'ятаєш, ми дали їм розум, одного разу хтось побудує пристрій, завдяки якому можна буде спуститися на дно, і тоді вони його там знайдуть.

А ще один сказав:

— Сховаймо його на віддаленій від Землі планеті.

І відповіли йому:

— Ні, ти ж знаєш, що ми дали їм розум, і одного дня хтось побудує корабель, в якому зможе подорожувати на інші планети, і там його виявлять, і тоді всі люди будуть щасливими і рівними нам.

Останнім з них висловився бог, який мовчки уважно слухав кожну з пропозицій інших богів, він детально проаналізував кожну із них, а тоді порушив тишу і сказав:

— Гадаю, я знаю, де сховати щастя, щоб вони ніколи не змогли його знайти.

Усі здивовано обернулись і запитали в один голос: «Де?».

— Сховаймо щастя всередині них самих, вони будуть такі заклопотані, шукаючи його ззовні, що ніколи не знайдуть його в собі.

Усі погодились, і з того часу так і було: людина не втомлюється шукати своє щастя, не знаючи, що носить його в собі.

Невідомий автор

*Яка болюча істина для нас, людей...
Дай нам, Боже, перестати шукати щастя десь ззовні, бо там... його немає!!!*



Чарльз міг вибрати майже будь-яку дівчину світу, але все життя кохав Каміллю.

Королева його серця: «Ваша Високосте, моя прабабця була коханкою вашого прапрадіда»

● **ІСТОРІЯ НОМЕРА** Новим королем Великої Британії став старший син Єлизавети II, автоматично успадкувавши престол після її смерті. Офіційне проголошення Чарльза монархом відбулося 10 вересня у Лондоні. І поруч із ним була його давня любов, королева-консорт Камілла (Камілла Паркер Боулз), з якою він зустрічався ще до того, як познайомився зі своєю першою дружиною Діаною

почали зустрічатися. Вона його обожнювала, а він спав з усіма її подругами. Вони розходилися, він повертався, присягався в коханні – і все починалося знову. Камілла в боргу не лишалася. І принц Чарльз, із яким її звела подруга після чергового загулу Ендрю, мав стати втіхою і способом побісити зрадливого хлопця. З сином королеви вони познайомилися в 1970 році на вечірці. Камілла просто підійшла до принца і заявила: «Між іншим, Ваша Високосте, моя прабабця була коханкою Вашого прапрадіда. Тож як щодо нас із Вами?». Відтоді вони стали нерозлучними.

Чарльз закохався одразу. Камілли було з принцом просто добре. Проте запланованого ефекту вона не досягла. Її Ендрю анкілечки не сумував. А закрутив роман із принцесою Анною – молодшою сестрою Чарльза. Через два роки принц зробив Камілли пропозицію. Ось так просто: став на коліно і спитав: «Ти вийдеш за мене?». І Камілла відповіла: «Ні». Жінка розумна і практична, вона розуміла, що Букінгемський палац ніколи не схвалить такого шлюбу спадкоємця престолу.

Марина ЛУГОВА

ПРИНЦ ЧАРЛЬЗ МАВ СТАТИ ВТІХОЮ І СПОСОБОМ ПОБІСИТИ ЗРАДЛИВОГО ХЛОПЦЯ

Важко уявити, що колись цю жінку ненавиділа вся країна. Їхні стосунки почалися з помсти і тривали 35 років, перш ніж завершилися весіллям. І вже 17 років вони щасливі разом. Історія англійської монархії славиться яскравими «лавсторі» і гучними скандалами. Роман Чарльза і Камілли – серед найяскравіших...

Камілла Шенд, донька військового офіцера шляхетного роду, закохалася на балу дебютанток. Їй було 17. Йому – 25, і його звали Ендрю Паркер Боулз. Високий, симпатичний військовий, за яким упадали всі жінки. Від юної Камілли Шенд англійське світське товариство, а точніше його жіноча половина, було в шоці: «дівка з прокуреним голосом, яка на балу розмовляла про хокей!». Зате чоловікам Камілла подобалася – її жвавість, здорове почуття гумору і темперамент компенсували неідеальність.

Камілла й Ендрю швидко зійшлися і

ТЕ, ЩО ПОЧИНАЛОСЯ ДЛЯ КАМІЛЛИ ЯК СПРОБА РОЗВІЯТИСЯ, ПЕРЕРΟΣЛО У СПРАВЖНЮ ЛЮБОВ

Королева, дізнавшись про відмову,



«У шлюбі нас буде троє – ми й Камілла. Ніхто з нас не буде щасливий», – сказала напередодні весілля 20-річна Діана Френсіс Спенсер (на фото – ліворуч).

креслила зі списку запрошених, спостерігала церемонію у родинному колі по телевізору. Чарльз зателефонував їй на п'ятий день весільної подорожі. Він казав, що Діана холодна, як мармур. Просив не залишати його. Камілла ж у відповідь попросила бути розсудливим і приділяти більше часу молодій дружині. Він чесно

Незабаром королівське сімейство раз у раз стали трусити скандали, і людям знадобився цап-відбувайло. Ним і стала Камілла.

робив усе, щоб їхній шлюб з Діаною «запрацював»: намагався бути з дружиною лагідним та уважним, не звертав уваги на регулярні перепади її настрою та не зустрічався з Каміллою. У принца та принцеси Уельських народилися діти, Вільям та Гаррі. Діана зосередилася на них, і стосунки з чоловіком остаточно розладилися. 1986-го, коли молодшому принцу Гаррі було два роки, напруга досягла піку. Камілла і Чарльз знову почали зустріча-

тися, знаходячи одне в одному втіху від нещасних шлюбів. Зраду при дворі, як шило в мішку, не приховаєш. Незабаром королівське сімейство раз у раз стали трусити скандали, і людям знадобився цап-відбувайло. Ним і стала Камілла. Вона тепер не могла навіть з'являтися на вулиці – «пристойні» домогосподарки кидалися в неї булочками та ляли на всі заставки. Газети, не соромлячись, називали «ротвейлером у спідниці». А кадри із нею заборонили на телебаченні.

АЛЕ СЕРЦЮ НЕ НАКАЖЕШ...

Шлюб Діани і Чарльза все ж таки йшов до краху. Принцеса і сама була не свята – їй теж хотілося кохання і в неї були коханці. І вони з чоловіком давно фактично роз'їхалися. Та діставалося «розлучниці» Камілли. У 1996 році принц і принцеса Уельська розлучилися. Незабаром Діани не стало. Діти росли, мінялися часи. А Камілла і Чарльз, як і раніше, любили одне одного. І королева здалася – дозволила синові одружитися з коханою жінкою. Тим більше що Камілла швидко порозумілася з принцями Вільямом і Гаррі.

Друге весілля Чарльза відбулося 9 квітня 2005 року. Це був непростий день для 57-літньої Камілли Паркер Боулз. З одного боку, після 35 років стосунків вона нарешті виходила заміж за принца Чарльза. З іншого, її не покидало хвилювання: а раптом натовп, який неодмінно збереться довкола Віндзорського замку, її засвище? На той час із дня смерті принцеси Діани минуло понад вісім років, але більшість британців все одно сприймала Камілла як сумнівний вибір – «коханку», котра якоюсь мірою була винувата в розлученні Чарльза.

... З часу весілля принца Уельського і Камілли минуло сімнадцять літ. Сьогодні, дивлячись на подружжя, багато хто дійшов висновку, що вони насолоджуються феноменальним взаєморозумінням і ставляться одне до одного зі зворушливою ніжністю.

Джерело: karavan.ua

ВОНИ ПОПРОЩАЛИСЯ ЗА ДЕНЬ ДО... ЙОГО ВЕСІЛЛЯ

Весілля леді Діати Спенсер та принца Чарльза відбулося 29 липня 1981 року. Наречена світилася непідробним захопленням. Наречений же, здавалося, був чимось спантеличений. За день до призначеної церемонії Чарльз і Камілла попрощалися: вона сказала, що, як і раніше, любить його, а він – що не зможе без неї прожити й дня. Проте вони розлучилися. І Камілла, чиє ім'я Діана власноруч ви-

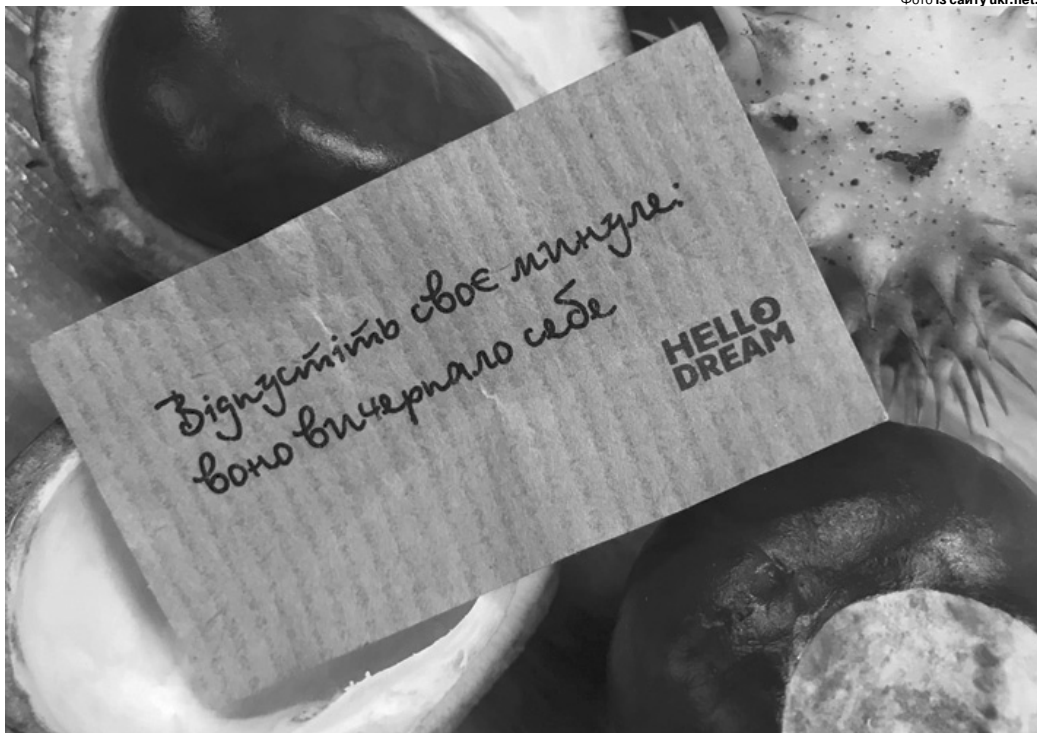


І королева Єлизавета II здалася: дозволила синові одружитися з коханою жінкою.

Ласо зі слів і поцілунків

- **ДЛЯ ДУШІ** – Про що він для тебе – той, про кого ти думаєш? – запитує мій демон, меланхолійно споглядаючи, як тане лід у келиху з віскі. У безоднях його очей зблискують і гаснуть помаранчеві вогники. Лисиця-осінь знову біжить через темний ліс

Фото із сайту ukr.net.



Іноді моє бажання бути з кимось – це про прями, які чомусь не перетинаються.

Наталка МУРАХЕВИЧ, оповідання із серії #покирозчиняєтьсяцукор

У моїй каві тим часом розчиняється цукор – чорний вир, закручений у чашці, гіпнотизує, я кілька разів збурюю його ложечкою – просто так, аби споглядати процес.

– Він для мене про свободу – відповідаю, відпиваючи перший ковток, – про те, що нема жодного сенсу когось привласнювати, накидати комусь ласо зі слів і поцілунків, зв'язувати присутністю, припинати поглядом, дією, думкою.

Кожен сам собі щодня обирає – бути з

кимось, бути самому, не бути взагалі...

Я маю навчитися легко приймати цей вибір, який може бути не пов'язаним зі мною. Я чуюсь.

– Ти теж можеш обирати, – каже демон, чуваючи за вушком триколірне кошеня, яке прибілося до нас днями. – Свобода волі.

– Я знаю. Але іноді моє бажання бути з кимось – це про прями, які чомусь не перетинаються. І якщо взятися їх перетинати – то це або лиш раз і в одній точці або доведеться їх ламати і йтиметься вже про ламані лінії, з гострими кутами в місцях зламів, з ранами в серці та інших місцях, якими наражаєшся

на те гостре... Навіщо?

Демон заглядає мені в серце і сміється: – Багато хто береться. Лиш за вчора мав добрий десяток прохань про привороти.

Воно ніби і не дивно, але...

– Не знаю, навіщо комусь людина, яка в свободі волі обирає не його, – кажу, намагаючись зловити за хвіст відображення Кицюне в його очах.

Він знову сміється:

– Сотні причин. Про що завгодно. Теж ніколи цього не розумів. Але це найпростіший ловець душ.

Демон наливає собі ще віскі, докидає лід – і калатає прозорі кубики в келиху. Люблю дивитись на це. Дивлюся і просто погоджуюсь:

– Так. Найпростіший.

Ми сидимо в тиші і слухаємо дощ. Демон п'є своє віскі, я – свою каву.

Далі я розглядаю візерунки, які вимальовує кава на стінках чашки, і думаю – іноді здається, що дощ – це просто вода. Але то здається...

“
Не знаю, навіщо комусь людина, яка в свободі волі обирає не його.

... Можеш бути, як вода?

Збігати краплями по гарячій шкірі, проникати під одяг, наповнювати русла моїх бажань, просочуватись у всі заглибини, заповнювати проталини, жити в спрагли, накочуватись хвилями, виходити з берегів, впевнено рвати греблі обмежень, закручувати у вирі, виносити на безмежні плеса, гойдати, огортати, заколисувати?

Чи захочеш бути, як вітер?

Заплутувати пальці в моєму волоссі, гратися із шовком сукні, дмухати на гарячє, роздмухувати пригасле, забивати дихання, стаючи поривчастим, забуватися дихати, коли цілуєш...

Або будеш, як вогонь, – даруватимеш світло й тепло, але іноді ставатимеш гарячим і нестримним, облизуючи язиками полум'я, спалюючи всі мої сумніви у пристрасному фламенко – і тіні від наших тіл сплітатимуться у дивний візерунок.

Вода, вогонь, вітер – все в тобі...

І в мені.

Від тебе.

● АНЕКДОТИ ПРО КОХАННЯ

Дружина приходить на роботу до чоловіка й бачить на його робочому столі свій портрет у гарній рамці.

— Любий, ти постійно тримаєш моє фото перед собою? — розчучено каже вона.

— Звичайно! Коли у мене виникає якась проблема, я дивлюсь на тебе – і мені стає легше.

— Справді? — аж умліває дружина.

— Так. Бо я тоді усвідомлюю: ну яка проблема може порівнятися з тобою!

:)) :)) :))

Чоловік запитує дружину:

— Як ти думаєш, чому сусіди називають тебе ідіоткою?

— Ну... був би ти генералом, називали б генеральшею... – не розгубилася жінка.

:)) :)) :))

Виявилось, що узгодити день весілля просто нереально. Бо я хочу у жовтні, а коханий хоче, щоби від нього відчепились.

:)) :)) :))

— Доню, ну чому ж ти не хочеш заміж за Петра?

— Мамо, та він же рудий!!!

— Знайшла причину, – втручається в розмову батько. – Рік життя з тобою – і він стане сивим!

:)) :)) :))

— Вийдеш за мене?

— Так!

— Чудово. Моя зміна починається о сьомій. Не запізнився.

...З ЧОРНОСЛИВОМ І ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ

Чудовий салат, що підійде і для святкового столу, і на будень

Інгредієнти: 250 г варених буряків, 2 солодкі яблука, 100 г чорносливу, 50 г очищених волоських горіхів, 1 ст. л. соку грейпфрута.

Приготування. Замочити в теплій воді чорнослив. Зварити буряк до готовності або запекти у фользі, почистити і порізати його кубиками. Помиті й почищені яблука пократати кубиками. Зцідити чорнослив, подрібнити його тонкими скибочками. Всі інгредієнти зсипати в салатник, акуратно перемішати і полити соком грейпфрута. Волоські горіхи обсмажити на сухій сковороді, дрібно посікти ножем, викласти на салат зверху.

БУРЯКОВО-ЯБЛУЧНИЙ

Ця овочева страва містить дуже мало калорій, багата клітковиною і корисними речовинами

Інгредієнти: 300 г сирого буряка, 1 велике яблуко, 1 ст. л. свіжовичавленого соку лайма або лимона, кілька стебел кучерявої петрушки, сіль до смаку.

Приготування. Коренеплід і яблука помити, почистити, натерти на тертці. Присолити, перемішати інгредієнти, полити салат соком лайма чи лимона, прикрасити петрушкою. За бажанням можна заправити столовою ложкою олії, сметани або грецького йогурту.

РИСОВИЙ САЛАТ ІЗ БУРЯКОМ ТА ТУНЦЕМ

Рецепт стане справжньою знахідкою для тих, хто стежить за фігурою, адже салат зовсім не калорійний, але при цьому смачний і ситний

Інгредієнти: 150 г рису, 1 варений буряк, 1 банка тунця у власному соку (160 г), 2 червоні цибулини, для заправки – 3 ст. л. оливкової олії, 1 ст. л. бальзамічного оцту, сіль і перець – до смаку.

Приготування. Відваріть та охолодіть рис. Покрайте буряк кубиками. Дрібно наріжте червону цибулю. Злийте з тунця рідину і розімніть його виделкою. У мисці зсипте всі інгредієнти. Окремо приготуйте заправку, полийте нею салат і добре все перемішайте. До подачі на стіл зберігайте в холодильнику.

САЛАТ ПІД ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ

Проста страва на будень із пікантними нотками

Інгредієнти: 2–3 варені буряки середньої величини, 2 яблука, 1 велика цибулина салатна, 3 зубки часнику, 100 г сметани, майонезу або йогурту, сіль, перець – за смаком.

Приготування. Готуємо соус: подрібнити часник, додати сметану або йогурт та спеції за смаком. Все ретельно перемішати. Попередньо відварений буряк очистити, натерти на грубій тертці, яблука так само, цибулю дрібно нарізати. Всі інгредієнти змішати, заправити часниковим соусом та дати настоятися 10–15 хвилин.

volyn.com.ua
«Так ніхто не кохав»



Така страва може стати окрасою святкового столу.

Бурячок – не тільки для борщу

● СКУШТУЙТЕ! Цю традиційну українську страву зварить кожна господиня. А на які ще наїдки згодиться такий корисний і доступний овоч? Пропонуємо вам добірку рецептів, де базовим складником є буряк, а завдяки додаванню до нього інших продуктів можна створити різноманітні й оригінальні вітамінні закуски. Декотрі з них не соромно подати і на святковий стіл

Фото із сайту cookbook.in.



Салати з буряком корисні і дорослим, і дітям, а особливо рекомендовані літнім людям.

Продовження на с. 14–15



ЦІКАВО ЗНАТИ

• Буряк як продукт харчування відомий з давніх-давен, але у Стародавньому Вавилоні та країнах Середземномор'я його коренеплоди використовували як ліки, а листя – як їжу.

• Чи не вперше згадується про цей овоч у III–IV ст. до н. е. Давньогрецький філософ Теофраст, наступник Арістотеля, описує м'ясистий і товстий корінь, солодкий і приємний на смак. Гіппократ вважав коренеплід хорошим засобом від недокрів'я, хвороб травлення, лімфатичної системи та лихоманки.

• Щоб буряк не втратив кольору, у воду для варіння треба додати 1 ст. л. соку свіжого лимона, або 1 ч. л. цукру, або 1 ч. л. оцту.

• Щоб червоний варений коренеплід не забарвлював інші компоненти салату, збризніть уже нарізаний буряк олією і перемішайте. Жир обволікає шматочки овоча, утримуючи сік всередині. В результаті ваш вінегрет вдасться красивим і барвистим.

• Зберігати зварений буряк можна до 3 днів у загальному відділі холодильника, а в морозильній камері – до 6 місяців!

• Надзвичайно корисно споживати цей овоч у період виношування дитини, адже він є джерелом фолієвої кислоти, яка запобігає деяким вродженим вадам.

• Буряковий сік вважається одним із найцінніших. Він очищає організм від шкідливих речовин і токсинів. А в поєднанні з морквяним покращує пам'ять і роботу кровоносних судин, а також рятує від безсоння.

• Хоч нам більш відомі червоні різновиди цього коренеплода, у світі є величезне розмаїття сортів, відмінних один від одного за кольором, формою, смаком, вмістом корисних речовин. Окрім червоного, є яскраво-білий, золотисто-жовтий, рожевий, смугастий буряк.

• Буряк має дуже стійке забарвлення, він на відміну від яблука чи малини не втрачає свого кольору при випіканні чи варінні. У XVI столітті його сік використовували як натуральний червоний барвник, яким фарбували тканину і навіть надавали відтінку волоссю.



Зберігати варений буряк можна до 3 днів у загальному відділі холодильника, а в морозильній камері – до 6 місяців!

«ТРОЯНДОВИЙ БУКЕТ»

Такою стравою можна справді здивувати гостей – розкішно і смачно!

Інгредієнти: 2 буряки, 4 варені яйця, 200 г вареної моркви, 500 г вареного курячого філе, 500 г шампінйонів (або маринованих опеньків), 300 г твердого сиру, 200 г волоських горіхів, 1 зубчик часнику, майонез, сіль, перець.

Приготування. Дрібно нарізати варену моркву і курятину. Обсмажити окремо печериці й цибулю. Яйця та сир пократити кубиками, горіхи підсушити і натерти на тертці або потовкти качалкою. Перемішати всі інгредієнти і заправити майонезом.

Для оздоблення змішати натерті на дрібну тертку варений бурячок і 2 зубочки часнику, заправити 2–3 столовими ложками майонезу і намастити цією сумішшю 2 завчасу приготовлені млинці, згорнути їх, нарізати невеликими шматочками (завтовшки приблизно 1,5 см). Викласти отримані «трояндочки» по всій площі салату, прикрасити зеленню.

«ПІКАНТНИЙ»

Ситна і легка закуска прекрасно урізноманітнить повсякденне меню

Інгредієнти: 250 г запеченого в духовці або вареного буряка, 1 кисло-солодке яблуко, 30 г твердого або м'якого сиру (на вибір), 5–7 оливок без кісточок, 2–3 ст. л. нежирного майонезу, зубчик часнику.

Приготування. Буряк (зварений чи запечений) почистити, порізати невеликими брусочками. Яблука почистити, видалити насіння, пократити тонкою соломкою. Твердий сир натерти на дрібній тертці, м'який сир — на крупній. Часник пропустити через прес або розтерти у ступці. Оливки порізати кільцями. Всі інгредієнти перемішати, додавши за смаком трохи солі. Часник змішати з майонезом, заправити салат. Зверху прикрасити оливками.

...З ЯБЛУКОМ І КУРАГОЮ

Це справжній порятунок для «лінивого кишечника», сподобається і дорослим, і дітям, особливо рекомендується літнім людям. Легко готується, добре засвоюється.

Інгредієнти: 300 г вареного або печеного буряка, 1 кисло-солодке яблуко, 50–70

г кураги, 2 ст. л. нежирного йогурту, 3–5 волоських горіхів, лимон для оздоблення.

Приготування. Замочити в теплій воді курагу. Коренеплід зварити до готовності, очистити, порізати соломкою. Яблука почистити, видалити серцевину і пократити соломкою. Курагу зчідити, обсушити й порізати тонкими скибочками. Всі інгредієнти викласти в салатник, акуратно перемішати, полити йогуртом. Волоські горіхи можна використовувати свіжі або обсмажити на сковорідці без олії кілька хвилин, потім подрібнити і посипати ними салат. Прикрасити долькою лимона.

ОВОЧЕВО-АПЕЛЬСИНОВИЙ

Вишуканий салат, що сподобається навіть гурманам

Інгредієнти: 4–5 морквин, 2 буряки, 2 апельсини, 4 ст. л. оливкової олії, сіль, перець – за смаком, 1 ст. л. насіння кунжуту, невеликий пучок кінзи.

Приготування. Вимийте і почистіть овочі. Моркву поріжте брусочками, буряк – на невеликі шматки. Відваріть моркву на пару протягом 5 хвилин. Так само проваріть окремо буряк. Завдяки роздільному приготуванню морква не зафарбується в червоний колір. Викладіть овочі на деску, полийте 2 ст. л. олії і посипте сіллю та перцем. Запикайте при температурі 200°C 30–40 хвилин. Натріть цедру 2-х апельсинів на тертці. М'якоть цитрусів очистіть від білих плівочок і наріжте невеликими шматочками. Протягом кількох хвилин підсушіть насіння кунжуту на розігрітій сковороді, постійно помішуючи. Злегка охолодіть запечені овочі, змішайте їх із цедрою та апельсинами, полийте олією і за потреби підсоліть. Перед подачею посипте салат кунжутом і листям кінзи.

...ЗІ СМАЖЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ

Смакуватиме і теплим, і холодним

Інгредієнти: 2 буряки, 2 цибулини, 3–4 ст. л. олії (краще оливкової), 1 ст. л. оцту, 2 ст. л. соєвого соусу, 1 ст. л. цукру, сіль, спеції.

Приготування. Натерти сирий буряк на тертці для корейської моркви, додати цукор і залишити настоюватися, щоб буряк пустив сік. Нарізати дрібно цибулю. На дуже маленькому вогні протушувати буряк у власному соку, на кривши кришкою, протягом пів го-



ЯКЩО ШВИДКІСТЬ МАЄ ЗНАЧЕННЯ...

Звичайно, коли не поспішаєте, можна скористатися для приготування буряка перевіреним і надійним бабусиним способом – зварити в каструлі на плиті. Та як бути, коли варений коренеплід потрібен негайно? Не хвилюйтеся, можна зарадити і в таких випадках.

• **...швидко на плиті**

Секрет у тому, що різкий перепад температур прискорює розм'якшення волокон. Отож бурячки середнього розміру кладемо в каструлю, заливаємо окропом і ставимо на сильний вогонь, не накриваючи кришкою. Вода має покривати овочі шаром мінімум 8 см. Через 15 хвилин бурхливого кипіння зливаємо воду і ставимо каструлю з овочами під струмінь дуже холодної води, витримуємо в крижаній воді 5–10 хвилин (щоб вона залишалася крижаною, допоможуть кубики льоду). Готово!

• **...у духовці**

Розігріваємо духовку, встановлюємо 190 градусів. Буряк ретельно миємо, хвостик і листову розетку не обрізаємо, щоб через зрізи не витікав сік. Щільно загортаємо коренеплід у фольгу і печемо 25–35 хвилин залежно від розміру. Розгортаємо й опускаємо в каструлю з холодною водою. Якщо є час, можна залишити в духовці до повного охолодження.

• **...у мікрохвильовці**

Коренеплід середнього розміру ретельно миємо щіточкою, залишаємо хвостик і листову розетку, але зубочистками робимо глибокі отвори в овочі, щоб попушити цілісність шкірки, інакше він може вибухнути від внутрішнього тиску води в ньому. Загортаємо буряк у поліетиленовий пакет (для збереження чистоти внутрішньої камери печі), кладемо пакет у ємність для мікрохвильовки і готуємо при потужності 800 кВт протягом 10 хвилин. У процесі готування один раз перевертаємо його на інший бік. Якщо мікрохвильовка меншої потужності, а буряк великий – знадобиться більше часу.

ри 140 градусів. Охолоджений буряк наріжте скибочками, викладіть на дно тарілки. Полийте соусом, який залишився після запікання. Зверху викладіть сир, порізану соломкою або півкільцями цибулю, подрібнені горіхи, гранатові зерна та листя базилику.

...З ОСЕЛЕДЦЕМ

Святковий, але більш легкий варіант оселедця «під шубою»

Інгредієнти: 200 г печеного буряка, 100–150 г оселедця, 1 варена морквина, 4 перепелині або 2 курячі яйця, 2–3 ст. л. сметана (10–15% жирності), 1 ч. л. порошку гірчиці, зелень, сіль до смаку.

Приготування. Буряк запекти в духовці у рукаві або фользі, моркву зварити до готовності. Овочі почистити, порізати кубиками. Оселедець розробити на філе і дрібно пократити. Зварені круто яйця розрізати на четвертинки (перепелині) або чималими кубиками (курячі). Сметану змішати з гірчичним порошком, посолити за смаком. Всі підготовлені продукти, крім яєць, зсипати в миску, додати сметанный соус, перемішати. Викласти гіркою на сервірувальну тарілку. Прикрасити страву зверху дрібно посіченою зеленню і половинками перепелиних яєць.

«СИТНА ВЕЧЕРЯ»

Нижній смак вареного буряка у поєднанні із сиром та яйцями розбавить солодкуватий чорнослив, а часник додасть легкої пікантної нотки

Інгредієнти: 1 варений буряк, 2 варені яйця, 80 г твердого сиру, 8–10 шт. Чорносливу, 1–2 зубчики часнику, 2–3 ст. л. майонезу.

Приготування. Натріть буряк і яйця на крупній тертці, а сир – на дрібній. Наріжте чорнослив тонкими брусочками, подрібніть часник. Додайте до інгредієнтів майонез і ретельно перемішайте, прикрасьте на свій смак.

фото із сайту cookorama.com.

дини, періодично помішуючи буряк. Цибулю обсмажити на олії до золотистого кольору (5–7 хвилин). Смажену цибулю змішати з тушкованим буряком, влити соєвий соус і протушувати ще 3 хвилини. Додати оцет, сіль, спеції. Салат має настоятися хвилин 20.

БУРЯКОВІ ДІЖЕЧКИ

Цікава подача смачної страви зі звичних продуктів

Інгредієнти: 8 невеличких буряків, філе 1 оселедця, 1 червона цибулина, 2 мариновані огірки, 1 кисле яблуко, майонез, зелень, горіхи волоські.

Приготування. Буряки зварити або запекти, охолодити й почистити. За допомогою ложки вийняти серединку, залишивши тонкі стінки. Підготувати начинку: філе оселедця, цибулю, огірки та м'якоть буряка нарізати дрібними кубиками, додати яблуко, натерте на тертку з великими отворами, заправити майонезом. Нафарширувати цією сумішшю бурячки, прикрасити зверху горіхами або зеленню.

«БАГРЯНЕЦЬ ОСЕНІ»

Такий салат – джерело корисних вітамінів і мікроелементів

Інгредієнти: 800 г буряка, 280 г бринзи, 12 г свіжого базилику, 1 червона цибулина, 20 г горішків (бажано кедрових, але підійдуть й інші, які є), 1 ст. л. зерен граната, 2 зубочки часнику, 1 ст. л. бальзамічного оцту, перець чилі та прованські трави – за смаком.

Приготування. Буряк ретельно вимийте та почистіть. Викладіть у форму для запікання спочатку шкірку від буряка, а зверху — очищений буряк. Скропіть бальзамічним оцтом, посипте прованськими травами, подрібненим часником та перцем чилі. Залийте до половини водою, накрийте кришкою або фольгою та залишіть у духовці на 2 години за температу-



Бурякові діжечки – цікава подача смачної страви з доступних продуктів.



«Вікторіє, ми не можемо повернути минуле, але зараз... Пам'ятаєш свою фразу: «Запроси мене на побачення». Я не проти...»

«Запроси мене на побачення»

● **НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ** Вікторія ніколи не забуде ту давню осінь. Було дуже тепло. Навіть спекотно. Ігор повернувся з відрядження. Зателефонувала до нього: – Запроси мене на побачення, – мовила інтригуюче. – Маю тобі щось таке сказати, таке... – Ну... добре, – відповів хлопець. В його голосі звучали якісь дивні нотки. Хотіла запитати, чи, бува, чого не трапилось. Але Ігор поклав слухавку

Ольга ЧОРНА

Вони зустрічалися два роки. Ігор збирався освідчитися коханій. ...Люся, подруга, завжди заздрила Вікторії. І тому, що сім'я була нормальна (а Люсин батько з пляшки не вилазив), і тому, що вищу освіту здобула (Люсі ж навчання не давалося), і тому, що з гарним хлопцем зустрічається (Люсі з кавалерами не щастило).

Люсіна мама працювала санітаркою в лікарні. Наполягала, аби й донька освоїла цю «професію». Але Люся вперлася й пішла навчатися в швейне училище. Віка допомагала подрузі. Дехто не міг втямити, що пов'язує цих двох зовсім різних дівчат, крім того, що вони живуть в одному будинку. А приятелювали вони змалечку. Розуміння того, що подруга «інша», прийшло до Люсі пізніше. Ні, вона не мала наміру жертвувати через це їхню дружбою. Але брали шалені заздрощі...

...Ігор з Вікторією були гарною парою. Тобто, були б... Віка мала залицяльників. Та їй припав до серця Ігор. Хлопець був із про-

стої родини. Але розумний, наполегливий, усього добився сам. Закінчив виш. Влашту-

“**Люся порадила залишити тебе, поки не пізно. І не вірити тобі. Бо багатенькі дівчата зрадливі та брехливі.**

вався на роботу, мав хороші перспективи.

Останнім часом Вікторію засипав квітами й компліментами її колега Станіслав Іванович – вічний холостяк. Перебирав дівчатами. Тепер дійшла черга до Віки. Проте дівчина оминала ловеласа, адже про його походеньки багато чула.

Вікторія розповідала Люсі про свої справи сердечні. І про залицяння Станіслава Івановича також.

– Щодня відбиваюся від нього. Я ж Ігоря кохаю. І... я вагітна. У нас буде дитина.

– Ти йому вже сказала?
– Ще ні. Сама лишень дізналася. Він буде гарним батьком. Я бачила, як він дбає про свою молодшу сестру.

Люся мовчки кивала головою.
– Люсю, ти за мене... за нас не рада?
– Рада, звісно. Просто несподівано все це.

– Шкода, що Ігор у відрядженні. Не хочу по телефону новину повідомляти.

– А коли повернеться?
– Через три дні.
...Вікторія поспішала на зустріч із коханим. Ігор був розгублений та невеселий.

– У тебе проблеми? – запитала.
– Ще толком не знаю.
– А я тебе потішу. В нас малюк буде.
– Знаю. Але дитина в тебе буде не від мене, а від того... залицяльника твого з роботи. Станіслава.

– Ігоре! Який Станіслав?! До кого він лише клинці не підбивав! Його у нас ніхто всерйоз не сприймає. До речі, хто тобі таку дурницю сплів?

– Вікторіє, я не хочу виховувати чужу дитину.

– Ігоре...
– Бувай! Правду кажуть, що дівчата із заможних родин...
– Які?
– Такі, як ти.

Вересень лагідним теплом огортав Віку, немов хотів зігріти її душу, в якій ураз стало холодно й незатишно. Вона не могла дати волю емоціям. Берегла малюка. Розповіла про все Люсі. Подруга начебто не дуже й здивувалася. Але Вікторія не звернула на те уваги.

...Вона народила сина. Віктора. Хотіла взяти Люсю за хрещену, але та відмовилась. Люсин батько був тяжко хворий.

– А якщо він помре у день хрестин? Ти ж сама бачила, який він...



«Я хочу бути з ним».

«Просто він був нелюбимим чоловіком. А мій – любимий...»

● ХАТА-ЧИТАЛЬНЯ Наймудріша притча про сімейне щастя

– Не виходь за нього заміж. З ним ти ніколи не станеш щасливою, – сказала мені мама, коли дізналася про мій вибір. – Як ви будете жити? І на що? Він же заробляє мізер! Весь вік просидить у цьому своєму офісі і буде приносити тобі копійки, а ти все життя рахуватимеш дріб'язок.

– Мамо, припини. Я його кохаю. Це головне

– Любов головна тільки на початку, – не вгавала мама. – Потім, мила моя донечко, піде побут. І він тебе ой як стосуватиметься! Ти вистрибнеш із його обіймів, підійдеш до холодильника, а там – макарони. І все! А причепуритися?! Блузка, тфельки, шубка?! Не хочеться?

– Ні. Я хочу бути з ним.

– Ясно! Що тобі зараз можна втовкмачити?!

– То і не втовкмачуй. Я вирішила: виходжу заміж.

– А весілля – на що? На це потрібні гроші! Вони у вас є?

– На це потрібно багато грошей, ми просто розпишемося в раці і повінчаємося в церкві.

– Робить що хочете. Тільки не прибігай потім до мене плакати.

– Добре, мамо. Як скажеш...

Минули роки. Донька всупереч материній волі таки вийшла заміж за

«жебрака-обідранця»-менеджера. Невдовзі у них з'явилася дитинка. Бувало, вони сварилися. Але ненадовго, завжди мирилися. Обоє працювали. Гроші приносили в сім'ю. На подив мами, їм на все вистачало. Потім зять підучився на курсах і змінив роботу, почав отримувати більше. Набагато. Але в їхній родині гроші не ставилися на перше місце. І дружина, і донька мали все, що потрібно. Одягнені завжди модно, зі смаком. Мати дивувалася: як?

Так, про матір дочка не забувала. Навідувалась часто, приносила смаколики, приводила внучку. І незважаючи ні на що – любила.

– Послухай, доню. Я все хочу дізнатися: як вам це вдалося? Я з твоїм нікчемним батьком відразу жити не стала, як тільки відчула, що толку від нього не буде. А твій нікчемний чоловік з усім так добре справляється і гроші почав заробляти! Ремонт би вам ще зробити! Потягнете?

– Не знаю. Нам поки що і без ремонту нормально. Знаєш, мамо, мій тато ніколи не був нікчемним. І мій чоловік не був. Ніколи не були вони нікчемними. Просто батько був нелюбимим чоловіком. А мій – любимий...

І справді, кохання перемагає все, додає будь-які труднощі!

Автор невідомий.

Джерело: istoriyi.com.

...Ігор жодного разу не дав про себе знати. Син підростав. Уже дорослим запитав у матері, чому вона не вийшла заміж.

– Боялася, що знову... станеться щось погане.

...У Люсі була сім'я: чоловік і син. Хлопець мав проблеми з ногами – накульгував. І часто хворів. Вікторія й далі допомагала подрузі.

...Віктор закінчив університет, одружився. Має власну справу. В подружжя народилася донечка. Назвали Вікторією, як бабусю. Щоправда, Вікторія-старша була проти:

– Ми наче по колу ходимо. Вікторія, Віктор, Вікторія... Заплутатися можна.

– Бо ти найкраща мама на землі. І ми хочемо, аби наша доня була схожа на тебе.

...Їхнє щастя обірвала війна. Віктор спершу допомагав волонтерам. А потім пішов на фронт. Марічка, його дружина, з п'ятирічною донькою поїхали до Європи. Але невдовзі повернулися додому – в їхньому обласному центрі було відносно спокійно.

Марічка та Вікторія-старша працювали. Тому іноді залишали Вікторію-молодшу в Люсі.

...– Хочу в парк, на каруселі, – просила бабусю Вікторію внучка.

– Ти ж щойно із дитсадка. Ще не набавилась?

– Ну, бабусечко... Трошки...

Вікторія не звернула уваги на чоловіка, що сидів на лавці. А він її впізнав. Покликав по імені.

– Ігор?

– Привіт, Вікторіє. Я евакуювався сюди. Звідти... Там страшна війна. Мій будинок... його більше нема. Батьківську квартиру в нашому місті не продав. От і... Я науковець, у технічному виші працюю.

– А сім'я?

– Вдівець я. Дітей у нас не було. Це твоя внучка?

– Так. Вікторія.

– У тебе син чи донька?

– Син. На війні...

– А твій чоловік... хто він?

– Я ніколи не була заміжня. А син, Ігоре, від тебе.

– А Люся сказала...

Ігор осікся.

– Ти бачив Люсю? Вона нічого мені не розповідала.

– Та я про ту, колишню, розмову. Люся мені сказала, що ти зустрічалася зі своїм колегою... І в тебе з ним... Словом, ти хотіла мені його дитину підсунути. Бо йому дітей не треба. Люся порадила залишити тебе, поки не пізно. І не вірити тобі. Бо багатенькі дівчата зрадливі та брехливі. А я був хлопець простий, і ти просто насміхалася з моїх почуттів.

– Ось воно що...

– Вікторіє, ми не можемо повернути минуле, але зараз... Пам'ятаєш свою фразу: «Запроси мене на побачення». Я не проти...

Вікторія-молодша нетерпляче тягнула бабусю за руку.

– Бувай, Ігоре. Нам пора...

Бачити Ігора їй більше не хотілося. А як бути з Люсею?..



● КЛУМБА НА ПІДВІКОННІ

Щоб рясно квітла пеларгонія

Як стверджують досвідчені квітникарі, герань — рослина невибаглива, догляд за нею дуже простий. Варто лише знати кілька правил — і вона буде радувати вас пишним цвітінням.

Для пеларгонії більш комфортна посуха, ніж надмірна вологість, бо через неї гниє коріння, але й сильного пересихання ґрунту не слід допускати. У теплому приміщенні полив можна здійснювати щодня, але стежте, щоб добре просихав верхній шар ґрунту. Якщо він не встигає висихати — скоротіть полив до 2–3 разів на тиждень. Ознаки надмірного поливу помітно відразу: прив'яле листя, яке іноді покривається цвіллю. Якщо вчасно не звернути на це увагу, можна втратити вазон.

Герань любить тепло, ідеальна температура для неї — в діапазоні 18–20 градусів. У зимовий час може бути трохи меншою, але не нижче +10 градусів. Обприскувати листя пеларгонії теж не варто.

Пересаджувати достатньо раз на 2–3 роки, залежно від розростання кореневої системи.

Найбільш ретельного догляду пеларгонія потребує на початку весни, коли прокидається після зимівлі. Тоді дуже важлива процедура обрізання: видаліть відмерле листя, на кожному пагоні залишайте не більше 5 бруньок. Якщо нові па-

гони ростуть з листових пазух, а не з кореня, то потрібно їх видаляти. Обрізка має бути тільки навесні. Якщо зробити цю процедуру взимку, це може згубно позначитися на цвітінні.

Герань дуже любить підживлення. У стадії активного цвітіння необхідно додавати у воду для поливу добрива на основі фосфору і калію. Також реко-

мендують використовувати йодову воду (1 крапля йоду на 1 л води).

Дуже важливий правильний догляд у зимовий період. Рослину радять забрати з підвіконь і поставити в темне місце, подалі від обігрівальних приладів, щоб температура повітря була нижче 12 градусів. Удобрювати землю взимку не потрібно.

Якщо рослина успішно пережила зиму і мала правильний догляд, то з березня по серпень знову буде інтенсивно цвісти.

Джерело:
poradum.com

Фото із сайту istockphoto.com.



Обрізка має бути тільки навесні. Якщо зробити цю процедуру взимку, це може згубно позначитися на цвітінні.

Наша улюблена герань: за і проти

Виявляється, ця чи не найпоширеніша кімнатна рослина не така вже й безпечна. Попри те, що пеларгонія (інші назви — герань, калачики) яскрава, гарна і невибаглива у догляді, чим приваблює багатьох любителів вазонів, однак народні повір'я та прикмети ставлять під сумнів потребу тримати її вдома. Чим же так не догодила герань забобонним людям, що символізує ця квітка і як впливає ця рослина на долю своїх господарів?

Фото із сайту pngwing.com.



Згідно з народними повір'ями, пеларгонія заважає своїй господині влаштувати особисте життя, бо виганяє з помешкання чоловіків. Вважається, що ця жіноча квітка сама прив'язується до своєї господині, але при цьому вперто не хоче її ні з ким ділити. Тож виходить, що незаміжня дівчина, яка заведе у своїй оселі герань, ризикує залишитися самотньою. Якщо ця квітка росте

у заміжньої жінки, то прирікає її на сварки з чоловіком і навіть провокує розлучення.

Однак є й багато приємніших прикмет, пов'язаних із цією рослиною. Кажуть, що квітка герані допомагає помиритися закоханим парам, якщо вони посварилися, а також пригнічує чоловічу агресію, тим самим запобігаючи сваркам у родині та домашньому насиллю. За іншим повір'ям, пеларгонія захищає від пристриту, вроків дім та його мешканців. Є й прикмети про калачики різних кольорів. Приміром, червона герань позбавляє перевтоми; білі квіти можуть сприяти у зачатті дитини; рожева герань допомагає знайти кохання.

Багатьом людям просто не подобається специфічний запах пеларгонії, а в деякого спостерігається алергічна реакція на пилок цієї рослини, що також є вагомою причиною відмовитися від герані у своєму помешканні. До речі, найбільш сильним алергеном є квітки білої герані.

Краще не тримати калачики в оселі, де є кішка, бо ця рослина отруйна для домашніх улюбленців.

Проте, зваживши всі за і проти, вирішуйте самі, яким прикметам вірити і чи тримати у своєму помешканні пеларгонію.

А чорної кішки боятися не варто...

● **ХОЧЕТЕ – ВІРТЕ, ХОЧЕТЕ – ПЕРЕВІРТЕ** Здавня вважають, що пухнасті улюбленці здатні змінювати життя господаря, формувати дух житла. Кішка є своєрідним талісманом, допомагає посилювати енергетичні потоки в домі. Цікаво, що характер впливу залежить від кольору вихованця: одні притягують гроші, інші – щастя і любов...

Руденька кішка приносить удачу у фінансовій сфері. Цей колір у багатьох культурах вважався грошовитим, бо схожий на золото. Заведіть руду кішку, якщо хочете досягти успіху в бізнесі, в роботі, отримати підвищення в кар'єрі або знайти себе в новій сфері діяльності. Рудий пухнастик – щасливий талісман, який убереже вас від непотрібних витрат, допоможе стати більш відповідальним та уважним.

Біла або сіра тваринка сприяє у взаєминах. З таким вихованцем у родині буде значно менше сварок, конфліктів, люди легше йтимуть на примирення. Сім'ї зі світлими пухнастикомі набагато міцніші, у них більше щирості та добра. Незамінні такі коти й у пошуку другої половинки. Кажуть, що якщо запросити додому того, хто вам подобається, то біла кішка допоможе «прив'язати» цю людину до себе.

Чорна кішка – найкращий оберіг для дому та сім'ї від зла, конфліктів, хвороб. Хоч із цією таємничою тваринкою пов'язано безліч прикмет і забобонів, насправді вона позитивно впливає на всі сфери життя господаря, нейтралізує будь-яку ворожнечу, оберігає будинок від небезпек. Дуже хорошим знаком є поява такої кішки. Прихистивши її, ви повернете до себе особливу прихильність долі. **Триколірний** вихованець – це справжнє диво. Така кішка дарує величезну удачу будь-кому, хто мешкає з нею під одним дахом. У Японії триколірні коти вважаються дуже цінними. Раніше їх за величезні гроші купували мореплавці.



Відчувши свободу, тварина рано чи пізно зовсім перестане вас слухатися.

Як відучити собаку псувати меблі

● **ДОМАШНІЙ УЛЮБЛЕНЕЦЬ** Пес у домі – то не лише радість, але й клопіт, а іноді й збитки. Аби уникнути їх, слід займатися вихованням чотирилапого друга, відучувати його від шкідливих звичок, зокрема й пошкоджувати меблі

ФІЗИЧНА АКТИВНІСТЬ

У собак багато енергії, вони люблять довго гуляти. Тож забезпечте їм увагу і фізичні навантаження. Втоmlений собака, повернувшись додому, навряд чи гризтиме диван. Максимум, на що його вистачить, – поїсти і влягтися спати.

ЖОРСТКІ ПРАВИЛА

Пес повинен розуміти, хто в домі господар. Якщо, наприклад, ви суворо забороняєте йому заходити в кімнату, – значить, жодних поблажок. Раз впустивши собаку, можете забути про те, що ви протягом року чи навіть кількох не дозволяли цього. Крім того, якщо один член сім'ї забороняє собаці, наприклад залазити на диван, то й інші не повинні цього дозволяти. Відчувши свободу, тварина рано чи пізно зовсім перестане вас слухатися.

СТІЛЬЦІ ПОВЕРХ МЕБЛІВ

Якщо ваш вихованець, намагаючись зробити собі нору в дивані, постійно дере його, скористайтеся радикальним, але дієвим методом. Перш ніж виходити з дому, встановіть на дивані бар'єр (приміром стільці, які завадять навіть пройти до м'яких меблів). Бачачи перед собою перешкоду, собака навряд чи її штурмуватиме.

СПЕЦІАЛЬНІ СПРЕЇ

В їх основі – синтетичний перець. Потрібно обробити облюбовані твариною меблі спреєм і почекати деякий час. Спробувавши перець на

смак, цуцик не захоче скуштувати його знову. Щоправда, господарі собак неоднозначно відгукуються про цей засіб: одні кажуть, що спреї не діє, інші запевняють, що потрібен час.

ВЛАСНЕ МІСЦЕ

Можливо, подібною поведінкою пес влаштовує протест. Виділіть для нього власне місце, яке він буде чітко знати. А ще – предмет,



Втоmlений собака, повернувшись додому, навряд чи гризтиме диван. Максимум, на що його вистачить, – поїсти і влягтися спати.

якого вам не шкода, щоб собака міг погратися, якщо його раптом здолає нудьга. Такий метод не підійде власникам мисливських порід – інстинкти рано чи пізно дадуться взнаки.

ІЗОЛЯЦІЯ

Надійний спосіб – ізолювати вихованця. Коли йдете на роботу, закрийте кімнату, де знаходиться вподобаний ним предмет інтер'єру. Метод не спрацює, якщо вашому собаці не принципово, у якій кімнаті псувати речі.

● ДО СЛІЗ

«Побудь зі мною хоч до ранку – Нехай чекає Господь Бог...»

Світлана ДУБНИЦЬКА

Фото із сайту youtube.com.

*Побудь зі мною хоч до ранку -
Нехай чекає Господь Бог...
Я заслоню стару фіранку.
Хай ті години лиш для двох.*

*Погладжу я волосся сиве,
В горнятку чаю я наллю...
Який ж ти все-таки красивий!
Як сильно я тебе люблю...*

*І я щаслива, хоч востаннє
За ті години — все життя,
Бо прожила я у коханні
І не потрібне каяття...*

*Не маєш сили говорити?
Візьми за руку — і тримай.
Не зможу я вже так любити...
Ти там на мене почекай!*

*І так до ранку, у мовчанні.
Перед очима — всі роки.
Застигли сльози на світланні.
Й дотик холодної руки...*

*Та навіть Бог у небі плакав,
Як відпускав хвилини ті...
Але прожити у коханні —
Найбільше щастя у житті.*

*І тихо гладила волосся,
Вставало сонце, Божий рай.
Вона його вже відпускала.
І охолов в горнятку чай...*

**Який ж ти все-таки
красивий! Як сильно
я тебе люблю...**



«... прожити у коханні – найбільше щастя у житті».

**У номері –
найвідоміша молитва
Матері Терези с. 4**

● НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ

«Запроси мене на побачення»

**Вікторія ніколи не забуде ту давню осінь.
Було дуже тепло. Навіть спекотно. Ігор
повернувся з відрядження. Зателефонувала
до нього:**

– Запроси мене на побачення, – мовила інтригуюче. – Маю тобі щось таке сказати, таке...
– Ну... добре, – відповів хлопець.
В його голосі звучали якісь дивні нотки. Хотіла запитати, чи, бува, чого не трапилось. Але Ігор поклав слухавку.

Продовження на с. 16–17