

НЕЙМОВІРНІ ІСТОРІЇ І ЛЮДСЬКІ ДОЛІ

# Читанка

ДЛЯ ВСІХ

№11-12 (21-22)  
Ціна договірна

У номері –  
календар  
на 2023 рік



4 8202301060034 >

## РЕЗОНАНС

Фото із сайту pravda.com.ua.



Недарма ж кремлівського діда називають бункерним.

## Від москви до уралу:

## розсекретили бункери путіна

Російський диктатор має глобальну мережу секретних підземель на випадок ядерної війни. При цьому триває активне будівництво нових укриттів. Таким «фанатом» бункерів був хіба що гітлер

Закінчення на с. 3 >>

## БОЛИТЬ!

Фото із сайту armyinform.com.ua



Омут захищав рідне місто з перших годин ворожої навали.

## Вадим Манько до останнього прикривав вогнем своїх побратимів

Розповідь про Героя — на с. 2 >>

## ПРО ЦЕ ГОВОРЯТЬ

Як змінюються дати інших свят, якщо відзначати Різдво 25 грудня



Читайте про це — на с. 9 >>

## ДІЯННЯ «ВИЗВОЛИТЕЛІВ»

## Чоловіка і двох синів розстріляли, а жінку згвалтували та задушили...

У ніч на 18 листопада у тимчасово окупованому селищі Комиш-Зоря Пологівського району Запорізької області російські окупанти жорстоко вбили цілу сім'ю. Жертвами стали 34-річна Наталія Дармобід, її 36-річний чоловік Олександр та двоє їхніх синів – 13-річний Владислав та 6-річний Кирило (на фото)

Фото із сайту fakty.ua.



Подорожці шокуючої історії — на с. 4 >>



**Проламав голову коханій та її матері через світлину у соцмережах**

Деталі трагедії — на с. 4 >>

● БОЛИТЬ!

# Вадим Манько

## до останнього прикривав вогнем своїх побратимів

Історії його бойових подвигів можуть стати основою для фільму про людину-супергероя, яким у реальному житті був офіцер з тактичної медицини однієї з груп окремого загону спеціального призначення Східного територіального управління Національної гвардії України

Валерія АГБАЛОВА, Сергій МОЛОТКОВ

**13** серпня поблизу села Соснівка, що на півночі Харківщини, російські окупанти із засідки здійснили дистанційно керований підрив броневих автомобіля «Кугуар», у якому перебувала група медичної евакуації на чолі з капітаном Вадимом Маньком (на фото).

Вибух суттєво пошкодив транспортний засіб, найбільше постраждав Вадим, який дістав численні поранення тулуба та ніг. Офіцер наказав товаришам покинути машину й розосередитися, а сам з останніх сил прикривав їхній відхід вогнем з баштового кулемета, проте ворогам вдалося наблизитися і розстріляти «Кугуар» із ручних гранатометів. Згодом побратими повернулися на місце бою, провели зачистку території та забрали тіло Вадима...

Харків'янин Вадим Манько захищав рідне місто з перших годин ворожої навали. О 6:30 24 лютого зведена група спецпризначенців на бронетранспортері висунулась у район перехрестя шосе Циркуни – Харків, де окупанти вже приступили до облаштування блокпоста, підступи до нього прикривали три бронемашини і Т-72. За пів кілометра від зазначеної точки гвардійці зупинились, замаскували БТР і непомітно наблизилися до непроханих гостей. Вадимові під час атаки дісталася ключова роль – офіцер двічі поцілів у ворожий танк із гранатомета і знищив його разом з екіпажем.

Окупанти намагалися відстрілюватись, але після того, як



Омут захищав рідне місто з перших годин ворожої навали.

гвардійці знищили сімох із них, уцілілі рашисти змінили тактику – застрибнули у свої броневих автомобілі, роз'їхались і, прикриваючись складками місцевості, відкрили

варишеві, наклав йому на кінцівки турнікети, зупинив кровотечу та виніс у безпечне місце.

І це був не єдиний приклад мужності та професіоналізму

**Офіцер наказав товаришам покинути машину й розосередитися, а сам з останніх сил прикривав їхній відхід вогнем із баштового кулемета, проте ворогам вдалося наблизитися і розстріляти «Кугуар» з ручних гранатометів.**

вогнень із великокаліберних кулеметів. Раптом один із побратимів Вадима подав сигнал, що йому потрібна допомога – у нього було прострелено обидві ноги. Ризикуючи власним життям, капітан Манько кинувся на допомогу то-

офіцера, виявлених у першому ж бою широкомасштабної війни. Після ефективного використання гранатометів у спецпризначенців залишилося тільки стрілецьке озброєння. Залишивши пораненого в укритті, Вадим ки-

нувся до покинутого неподалік бронетранспортера і вже за кілька хвилин двома чергами з автоматичної гармати розстріляв два російські броньовики – «Тигр» і «Рись». Зазнавши втрат у живій силі та техніці, ворог відступив у напрямку державного кордону. Під час огляду знищеної техніки капітан Манько взяв у полон пораненого офіцера загону «Вимпел» управління розгвардії по Вологодській області російської федерації.

...А 17 червня близько 11:00 під час чергування на спостережному посту капітан Манько помітив чотирьох ворожих розвідників й особисто вирушив на їхнє перехоплення. Обійшовши росіян із флангу, гвардієць розстріляв усю четвірку. Відповідь окупантів не забарилася – за півтори години гвардійські позиції «накрило» залпом РСЗВ. Внаслідок обстрілу Омут дістав серйозну контузію й був направлений на стаціонарне лікування, проте у госпіталі офіцер провів лише кілька днів – він постійно наполягав на виписці, тож лікарям зрештою довелося поступитися і Вадим повернувся на передову.

Близько 8:00 28 червня група спецпризначенців виявила неподалік села Дементіївка ворожий опорний пункт, і перш ніж її помітили окупанти, вступили в бій. Вадим Манько першим увірвався на позицію та двома гранатами знищив близько десятка рашистів, решту добили його побратими. Але близько 15:00 у напрямку «опорника» висунулись три російські бронетранспортери. Ворог відкрив шквальний вогонь, намагаючись повернути втрачену позицію. Українські оборонці витримали вогневу навалу та дали гідну відсіч окупантам. Першим же влучним пострілом із протитанкового гранатомета капітан Манько зніс башту ворожого БТР та вогнем зі стрілецької зброї знищив вісьмох російських солдатів. За 20 хвилин ворожий резерв був повністю ліквідований...

За особисту мужність і героїзм, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі Указом Президента України № 690/2022 від 6 жовтня 2022 року капітану Маньку Вадимові Олександровичу присвоєно звання «Герой України» з удостоєнням ордена «Золота Зірка» (посмертно).

Джерело: АрміяInform.





## ● РЕЗОНАНС

# Від Москви до Уралу: розсекретили бункери Путіна

Російський диктатор має глобальну мережу секретних підземель на випадок ядерної війни. При цьому триває активне будівництво нових укриттів. Таким «фанатом» бункерів був Хітлер

Василь КІТ

## ЦАРЯ СПУСКАЮТЬ НА 200 МЕТРІВ ПІД ЗЕМЛЮ

Розслідуваннями «нір» Путіна займався російський журналіст Олег Ролдугін. «Бункери почали будувати ще за радянських часів для перших осіб держави, але останнім часом роботи активізувалися. Точно є бункери й у Москві, і на Уралі, є бункери в Поволжі», – цитує його видання «Слово і Діло».

Ролдугін каже, що путінська система укриттів ділиться на дві частини – офіційна і неофіційна. Перша частина управляється структурою під назвою Головне управління спеціальних програм при президенті Росії – вона підпорядковується безпосередньо Путіну.

Глибина московських тунелів становить до 200 метрів – це з'ясували дігери, багатьох із яких потім засудили до реальних або умовних термінів. Після приходу Путіна до влади за реновацію бункерів узялися з новою силою – так, 55 млн рублів було витрачено на оновлення трьох ліфтів, що свідчить про дуже глибоке залягання підземель. В офіційну систему бункерів входить також відоме «Метро-2» – система укриттів, яка будується і розширюється ще зі



Foto із сайту ukr.net.

Кривавий карлик своїх уже «заспокоїв» – заявив, що росіяни потраплять у рай.

сталінських часів і пов'язує кремль із численними бункерами в Москві, підмосков'ї та навіть Калугі.

Сюди ж входить комплекс в Ямантау – спеціальний урядовий бункер, збудований у горах між магнітогорськом і уфою. Воно розташоване на ділянці, яку називають Межигір'ям. Так що своє Межигір'я було не тільки в Януковича. Багато бункерів пов'язані між собою тунелями, які розходяться на десятки кілометрів.

## ОФІЦЕР, ЯКИЙ БУДУЄ БУНКЕРИ, МАЄ ПОВНУ ДОВІРУ ПУТІНА

Куди цікавішою є друга частина бункерів, неофіційна. Об-

лаштовують приватні путінські бункери ті ж люди, які будували президенту Росії офіційні укриття та тунелі під палацом у Геленджіку. І кількість цих приватних бункерів дуже велика.

Будівельник обох систем – ГУСП, юридичний правонаступник П'ятого управління справами ради міністрів РФ. Основне завдання цієї структури при СРСР полягало у спорудженні нових бункерів та модернізації існуючих – саме на випадок «Останньої війни». ГУСП керує з 2015 року Олександр Лінець, який раніше очолював управління ФСБ Росії по Південному військовому округу. У 2020 році Лінець отримав

квартиру в будинку управління справами президента у Великому Тишинському провулку в Москві, що свідчить про небувалу довіру Путіна до цього офіцера, оскільки в цьому ж будинку живуть керівник кремлівської адміністрації Антон Вайно, глава служби зовнішньої розвідки Сергій Нарішкін, глава слідчого комітету Олександр Бастрікін. ГУСП охоплює низку відомих та велику кількість невідомих військових частин, які розташовуються і працюють по всій території Росії. Відбір у ці частини надзвичайно суворий.

**Багато бункерів пов'язані між собою тунелями, які розходяться на десятки кілометрів.**

До речі, підозрілим сигналом, на думку Ролдугіна, може бути те, що останнім часом у Росії почали масово укладати державні контракти, пов'язані з підготовкою бункерів до ядерної війни – контракти з повірки приладів радіаційної та хімічної розвідки, щодо закупівлі комплексів для виявлення каналів витоку мовної інформації та апаратів для виявлення жучків, придбання обладнання для формування системи постановки віброакустичних і акустичних перешкод, апаратно-програмних психодіагностичних комплексів, дихальних апаратів на стисненому повітрі і так далі.

Словом, якщо Путін віддасть наказ розпочати ядерну війну і він буде виконаний, то диктатору буде де сховатись. А що з його підданими? Їх Путін теж «заспокоїв» – заявив, що росіяни потраплять у рай, так що можна не переживати...

## ● НЕЗАГОЄНА РАНА

# Папі Римському подарували хрест із уламком російської ракети

Цей осколок дістали з тіла 13-річної українки

Микола ДЕНИСЮК

7 грудня мер Львова Андрій Садовий зустрівся із Папою Римським Франциском у Ватикані і подарував йому дерев'яний хрест із уламком російської ракети, котрий медики дістали із тіла 13-річної пацієнтки Насті.

«Кілька хвилин, щоб сказати все, що потрібно, усе, що важливо. Дерев'яний хрест – символ перемоги до-



Цей хрест нагадуватиме Понтіфіку про ціну, яку платять українці за правду та свободу.

бра і правди, який «поранений» осколком російської ракети. Поранений, але незламний, як усі українці», – написав у своєму Facebook Андрій Садовий.

Він додав, що Папа знає, що уламок російської ракети витягнули з тіла пораненої дитини.

«Глава католицької церкви благословив хрест, і тепер він подорожуватиме церквами по світу, щоб закликаати всіх вірян молитись за Україну. Ще один такий хрест залишиться у Папи Римського, щоб нагадувати про ціну, яку платять українці за правду та свободу», – додав Андрій Садовий.

## ● ШОК!



Фото із сайту fakty.ua.

Василь Подорожній часто стежив за Анжелікою і навіть піднімав на неї руку.

# Проламав голову коханій та її матері через світлину у соцмережах

Суд поставив крапку у справі жорстокого вбивці Василя Подорожнього, який позбавив життя колишню дівчину Анжеліку Карпець та її матір Ірину. Душогуб до смерті сидітиме за ґратами. Щоправда, знайомі загиблих розповідають, що трагедії можна було б запобігти

Антон КАРАСЬ

16 лютого 2019 року о восьмій ранку до поліції Житомира зателефонувала місцева жителька. Вона повідомила, що на сусідському повер'ї хтось б'є господиню та її доньку. Копи приїхали за 10 хвилин, але було вже пізно. Біля хати вони знайшли привалене дровами понівечене тіло 42-літньої жінки, в оселі

ж лежала мертва 21-річна дівчина. В обох були проламані голови і безліч ножових порізів. Поліцейські ледь не відразу запідозрили, що цей кривавий злочин вчинив знайомий загиблих, колишній хлопець Анжеліки Василь Подорожній.

Той, як розповіла журналістам подруга вбитої Яна, часто стежив за дівчиною і навіть піднімав на неї руку. Одного разу на заробітках у Чехії по-

бив кохану, бо йому не сподобалося, як на неї подивився незнайомец. А згодом Анжеліка потрапила в лікарню зі зламаним носом та напіввідірваним вухом. Тоді вони розійшлися, але не надовго.

Через деякий час Василь уже намагався шліфувальним папером здерти із тіла дівчини татування, яке йому не сподобалося. Це стало останньою краплею, й Анжеліка вирішила

повністю розірвати з неадекватом стосунки. Щоправда, той продовжував приходити: підглядав, чатував під вікнами, намагався вибити двері. Молода українка двічі зверталася до правоохоронців, але ті не змогли відвадити ревнивого молодика від оселі дівчини.

– Двічі заяву писала. Але реакції не було. Розумієте, адже коли він їй ніс зламав, то відвіз до лікарні не тому, що турбувався про неї, а щоб вона побої не зняла, – розповіла журналістам Яна.

“**Молода українка двічі зверталася до правоохоронців, але ті не змогли відвадити ревнивого молодика від оселі дівчини.**”

Перед трагедією Василь зник з поля зору Анжеліки. І дівчина будувала стосунки з новим хлопцем. Пара довго одружилася.

14 лютого, у День святого Валентина, Анжеліка опублікувала у соцмережі фотографію букета, подарованого нареченим. А той на своїй сторінці запостив їхнє спільне фото. Вочевидь, це й вибило останню клепку з голови Подорожнього. Він надіслав колишній дівчині фото, де на грудях вирізав ножем: «Анжело, я тебе люблю». Та не відповіла. Василь прийшов на її подвір'я й усю ніч провів у сараї. Він чітко знав, що вб'є кохану, але спочатку з хати вийшла її мама. Нелюд із цвяходером накинувся на неї, розтрощив голову й погнався за дівчиною, яка вибігла на крик матері. Тоді він ударив Анжеліку й поніс до будинку, де довго добивав – спочатку цвяходером, потім ножем.

Зловмисника поліцейські спіймали за тиждень. Слідство та суди тривали два роки. Його визнали винним у подвійному вбивстві й винесли вирок – довічне позбавлення волі.

## ● ДІЯННЯ «ВИЗВОЛИТЕЛІВ»

## Чоловіка і двох синів розстріляли, а жінку зґвалтували та задушили...

Закінчення. Початок на с. 1

Василь КІТ

Особи військових злочинців встановили OSINT-розвідники «Бджоли». Як повідомляє «Ріа Мелітополь», ними виявилися військовослужбовці 57-го полку 6-ї мотострілецької дивізії 58-ї армії рф.

«Між місцевими жителями та окупантами виникла сварка, під час якої загарбники з вог-

непальної зброї вбили Олександра і двох малолітніх дітей. Жінку, за словами розвідників, росіяни зґвалтували і задушили. Після вбивства з будинку сім'ї Дармобід зникли гроші та цінні речі, що підтверджують родичі загиблих».

Військовими злочинцями, за словами OSINT-розвідників, є Касьян Іван Юрійович, 1991 року народження, із села Городна Московської області і Толстіков Андрій Юрійович, 1986 року народження, із Жукового Тульської області. Толстіков, як інформує спільнота «Бджоли», раніше був засуджений за умисне вбивство.

Фото із сайту fakty.ua.



Цю сім'ю знищили рашисти.

• Я ТАК ДУМАЮ!

# Чи мають батьки та діти їсти однакову їжу та чому?

**Моя думка: ви маєте вживати ту саму їжу, що і ваша малеча. І навпаки – дитина має їсти вашу їжу. Якщо хочете змінити харчові звички дитини і зробити їх більш здоровими – почніть із себе**

**Євген КЛОПОТЕНКО,**  
кулінарний експерт, шеф-кухар,  
бізнесмен, телеведучий

Бо я знаю, що деякі батьки підсовують дітям, наприклад, капусту, а самі овочів не їдять. Так це не працює. Мексиканська дитина, приміром, їсть авокадо та батат, бо її батьки це їдять. Вони її познайомили з цими продуктами у магазині і вдома, більше того – вона постійно їх бачить. Українська дитина їстиме буряк та цільну пшеницю, якщо вони завжди присутні в її інформаційному полі: вона бачить ці продукти і бачить, як ці продукти постійно їдять інші. Дитина не знає, що вона любить макарони з сосисками, якщо ви самі їй це не покладете. Тому коли ваша дитина просить лише це, то, панове, ви самі такому їй навчили. Але це моя думка. Давайте ще почуємо психолога та дієтолога.



Євген Клопотенко: «Завжди прислухайтесь до слів Жозефа Жубера: «Дітям потрібні не повчання, а приклади».

**Психолог Marina Smirnova:** «Взагалі питання харчування – це багато у чому введення у життя людини певних звичок. Якщо ми хочемо, щоб дитина у дорослому житті харчувалася правильно, важливо, щоб у неї були сформовані здорові звички – чим раніше, тим краще.

А як формується дитяча поведінка? Правильно – через приклад батьків насамперед. Є класний вислів: «Не виховуйте дитину, виховуйте себе, бо все одно дитина наслідуватиме вас». Це стосується і харчування: якщо батьки і діти їдять однакову їжу, у ді-

тей формується комплекс харчових звичок, які потім стають стабільною харчовою поведінкою».

**Anna Belokoz, лікар-дієтолог (Клініка дієтології Самойленко):** «У 2021 році UNICEF Україна вже довів через дослідження, що більше половини дітей в Україні під час прийому їжі дивляться телевизор чи грають в ігри. І цю звичку вони отримали від батьків. Це, якщо чесно, погано, бо через це дитина не може їсти свідомо і сприймати їжу повноцінно: смак, колір, текстура (що подобається і чому). Так їжа і починає сприйматися лише

як паливо».

**Які правила мають бути зауроку здорового харчового виховання дитини:**

- Власний приклад батьків і близьких. Це означає, що харчування в сім'ї має бути здоровим і повноцінним, підтримувати ці правила мусять усі члени сім'ї. Чим чіткіше проговорені в родині ці правила, тим легше дитині їх дотримуватися.

- Спільні прийоми їжі вдома. Важливо, щоб дитина бачила і копіювала, що їдять дорослі. Наприклад, якщо за сімейною вечерєю завжди на столі присутні овочі, тоді рано чи пізно дитина також почне їх їсти.

- Якщо родина йде їсти до закладу, то батьки власним прикладом показують правила вибору їжі поза домом. Наприклад, якщо ви йдете в піцерію, обов'язково замовте порцію салату. Таким чином у дитини з'являються нові навички адаптації до харчування в різних умовах.

- Спільні покупки продуктів. Складання переліку необхідного і похід у магазин разом із дитиною допоможуть привчити її до правил планування раціону (одна із найважливіших харчових звичок у дорослому житті). Але ставтеся вдумливо до продуктів, які купуєте з дитиною. Якщо це овочі, то вона буде їсти овочі. Якщо ковбаса, то ви самі розумієте, яку звичку дитина успадкує.

І закінчу свою думку цитатою Жозефа Жубера: «Дітям потрібні не повчання, а приклади».

**Як бачите, у мене, психолога та дієтолога думки збігаються. Далі вже висновки робить самі. Цьом.**

## • РЕЦЕПТИ ВІД ЄВГЕНА КЛОПОТЕНКА

### САЛАТ ІЗ ГАРБУЗА ТА ЯБЛУК

Це чудовий варіант легкої страви. Дехто може здивуватися, адже не всі звикли, що гарбуз можна їсти сирим. Ви просто скуштуйте – це просте, та при цьому дуже вдале поєднання. Кислинка лимона і трохи цукрової пудри зроблять смак салату ще більш насиченим та яскравим. Цей салат, до речі, дуже подобається дітям

**Інгредієнти:** 2 яблука, 200 г гарбуза, 1 ст. л. цукрової пудри, 1–2 ст. л. соняшникової олії, 2–3 гілочки сухого чебрецю, сік половини лимона.

**Приготування.** Гарбуз очистіть від шкірки, натріть на крупній тертці і перекачайте у миску. Яблука також очистіть від шкірки. Розріжте їх на чотири частини, видаліть серцевину і насіння. Натріть яблука на тій же тертці, на якій терли гарбуз. Скропіть потерті яблука соком половини лимона, щоб вони не потемніли. З'єднайте яблука з гарбузом, акуратно все перемішайте. Посипте при подачі 1 ст. л. цукрової пудри і додайте 1–2 ст. л. соняшникової олії. Прикрасьте салат листочками 2–3 гілочок чебрецю.

### СВИНИНА ПО-КИТАЙСЬКИ З ОВОЧАМИ

У приготуванні такої печені немає жодних складнощів. Підійде будь-яка м'якоть свинини, яка у вас є. Якщо будете використовувати заморожене м'ясо, то обов'язково перекачайте його за 8–10 годин із морозилки в холодильник для розмороження. Що стосується посуду, оберіть каструлю із товстим дном, велику та глибоку пательню чи посуд із чавуну (казанок чи гусятицю). М'ясо та овочі намагайтеся нарізати приблизно однаковими шматочками, щоб вони приготувалися рівномірно. Що ж робить цю печеню китайською? Це набір спецій, які ми будемо використовувати: мелені кориця та імбир, зірочки

анісу, куркума. Завдяки цьому смак виходить трохи пряним. Але ви можете використати інші спеції, які маєте вдома

**Інгредієнти:** 470 г м'якоти свинини, 6 середніх картоплин, 100 г моркви, 100 г цибулі, 20 мл соняшникової олії, 10 г вершкового масла, 15 г кукурудзяного крохмалю (або картопляного), 200 мл води, 1 ч. л. меленої кориці, 2 зірочки анісу, 1 ч. л. меленого імбиру, 1 ч. л. куркуми, сіль до смаку.

**Приготування.** Зачистьте свинину від зайвого жиру та плівок. Наріжте м'ясо середніми порційними кубиками. У каструлю із товстим дном влийте соняшкову олію. Викладіть шматочки свинини та обсмажте з усіх боків до появи золотавої

скоринки. Додайте у каструлю до м'яса моркву, смажте 3–4 хвилини, потім – цибулю та картоплю, перемішайте, зменшіть вогонь. Посоліть до смаку, додайте 1 ч. л. меленої кориці, 2 зірочки анісу, 1 ч. л. меленого імбиру та 1 ч. л. куркуми. Спеції зроблять смак страви більш насиченим та пряним. Влийте у каструлю 200 мл води. Накрийте кришкою і тушкуйте страву на слабкому вогні 25–30 хвилин. У мисочці змішайте 15 г кукурудзяного крохмалю із невеликою кількістю води. Добре перемішайте та влийте у каструлю для загущення. За кілька хвилин до кінця приготування печені покладіть у каструлю 10 г вершкового масла та дайте йому розтанути.

Підпишіться на **Telegram-канал Рецепти кухні**





## ● СМАЧНОГО!

Фото із сайту ukrainian-recipes.com.



Зимові свята – то не тільки кутя й колядки. Це ще й час чудес. Час, коли Господь здійснює найдобріші, найзаповітніші бажання.

## «Бо прийдуть до тебе три пазники в гості...»

Хоч, напевне, зустрічатимемо їх нині з інакшим настроєм, аніж у попередні роки. Буде менше пафосу, веселощів, гучних святкувань... Зате більше віри, надії, душевного тепла і щирих молитов за тих, хто дорогою ціною забезпечує нам можливість у домашній затишній атмосфері співати колядки. Нехай Господь почує наші прохання! А господиням хай вдаються святкові страви

### САЛАТ «СМАРАГДОВИЙ»

**Інгредієнти:** 400 г курячого філе, 2–3 ківі, 100 г твердого сиру, 2 яйця, 1 цибулина, 2 помідори, сіль, майонез, перець чорний мелений.

**Приготування.** Салат викладають на пласке блюдо чи тарілку пластинами. Кожен наступний шар має бути трохи меншого діаметру, ніж попередній. Куряче філе зварити до готовності в підсоленій воді, остудити, покряяти невеличкими шматочками. Розподілити рівномірно на блюди. Цибулю порізати дрібними кубиками, викласти на м'ясо, присолити і вкрити сіточкою з майонезу. Далі – натертий на грубій тертці сир, покряяні кубиками помідори. Яйця зварити накруто, охолодити, почистити і потерти на крупній тертці. Викласти на помідори і вкрити майонезною сіточкою. Зверху посипати нарізаними кубиками ківі. Боки салату обмазати майонезом і прикрасити шматочками ківі. Поставити в холодильник на 1,5–2 години.

### САЛАТ «РІЗДВЯНИЙ»

**Інгредієнти:** 450–500 г свинини, 250 г маринованих опеньків, 1–2 фіолетові цибулини, 1 червоний болгарський перець, для соусу – 5 ст. л. оливкової олії, 1 ч. л. натертого хрону, 1 ст. л. посіченої зелені петрушки, 50 мл води, 7–8 ст. л. винного оцту, 1–2 ст. л. цукру, сіль, чорний перець за смаком.

**Приготування.** У підсоленій воді із сумішшю перців та лавровим листком відварити свинину до готовності, охолодити в бульйоні. Приготувати заправку для салату: посікти петрушку, хрін розтерти, всі компоненти ретельно вимішати. М'ясо і солодкий перець покряяти соломкою, цибулю – кільцями. Все висипати в заправку, додати мариновані опеньки. Перемішати салат і залишити, щоб настоявся 2–3 години.

### САЛАТ З МАРИНОВАНИМИ ПЕЧЕРИЦЯМИ

**Інгредієнти:** 300 г маринованих шампінйонів, 300 г яловичи-

ни, 150 г твердого сиру, 10 перелиних яєць або 4–5 курячих, сіль, перець – за смаком, майонез або сметана.

**Приготування.** Мариновані печериці дівольно подрібнюємо (якщо маленькі – можна залишити цілими). Відварене й охоложене м'ясо і твердий сир нарізаємо середніми кубиками. Відварені яйця нарізаємо невеличкими шматками. Салат солимо, перчимо, заправляємо майонезом або сметаною (можна змішати 50х50) і вимішуємо.

### САЛАТ «СНІГОВІ КУЧУГУРИ»

**Інгредієнти:** 2 картоплини, 2 морквини, 1 цибулина, 1 банка сардини в олії (горбуші, шпротів тощо), 1 солодкий перець, 5 варених яєць, 2 зубчики часнику, майонез і твердий сир – за смаком.

**Приготування.** Відварені «вмундирах» картоплю і моркву потерти на тертці. Цибулю і перець дрібно нарізати, рибу розім'яти виделкою. Яйця розділити на половинки. Жовтки виїняти і розтерти, додати трохи олії з консерви, майонез, часник. Отриманою масою нафарширувати половинки яєць. Салат викладаємо шарами, змащуючи кожен пласт майонезом: спочатку картоплю, далі – моркву, цибулю, рибу, пе-

рець. Зверху розкладаємо фаршировані половинки яєць опуклою частиною догори, змащуємо майонезом і присипаємо дрібно натертим сиром.

### КАНАПЕ З МЛИНЦІВ НА ШПАЖКАХ

**Інгредієнти:** 3 яйця, 0,5 л молока, 60 мл олії, 250 г борошна, 1 ст. л. цукру, 1 ч. л. солі, 400 г м'якого сиру, 100–150 г сьомги слабо-соленої, 100 г оливок (без кісточок).

**Приготування.** У мисці збиваємо виделкою яйця з цукром, додаємо борошно і сіль, ретельно розтираємо, щоб не було грудочок, а потім вливаємо молоко, трохи олії і перемішуємо до однорідності. На змазній олії сковороді смажимо млинці з двох боків, залишаємо, щоб охолонули.

Затим перший млинець змащуємо м'яким сиром, накриваємо другим млинцем, на який викладаємо тонко нарізану рибу. Таким чином чергуємо 5–7 пластів. А тоді за допомогою формочок або гострим ножом розрізаємо канапки. Аби млинці при нарізці не рухалися, краще їх відразу проткнути шпажками з оливкою.

### САЛАТ «ОРЛАНДО»

**Інгредієнти:** 0,5 кг шампінйонів, 2–4 солоні огірки (залежно від розміру), 3 свинячі язички, 300 г цибулі, 4 варені яйця, майонез, вершкове масло для смаження.

**Приготування.** Гриби та цибулю дрібно порізати й окремо (!) обсмажити на вершковому маслі, трохи присоливши. Огірки покряяти невеличкими кубиками. Язик відварити в підсоленій воді до готовності, потім одразу опустити в холодну воду, очистити від шкірки, нарізати. Салат викладається пластинами в такій послідовності: обсмажені печериці, огірки, язик, смажена цибуля, яйця. Кожен шар змащувати майонезом (зробити сіточку або спіраль). Страву бажано приготувати заздалегідь, щоб на стоялася і просочилася в холодильник.

### САЛАТ «ГАВАЙСЬКИЙ»

**Інгредієнти:** невеликий пучок листя салату, 1 куряче філе, 100 г волоських горіхів, 1 банка консервованих ананасів, сіль, перець – за смаком; сметана або грецький йогурт для заправки.

**Приготування.** Куряче філе відварюємо в підсоленій воді до готовності (після закипання 25–30 хвилин). Нарізаємо курятину й ананаси кубиками. Горішки січемо ножом або подрібнюємо в кухонному комбайні. Листя салату миємо, обсушуємо і рвемо руками на шматочки. Підготовлені інгредієнти зсипаємо, приправляємо йогуртом або сметаною і перемішуємо.



**САЛАТ «ДУЕТ»**

**Інгредієнти:** 400 г вареного чи запеченого курячого філе, 2 невеличкі чи 1 більше авокадо, сіль, майонез – до смаку.

**Приготування.** Курятину і м'якоть авокадо покряяти приблизно однаковими кубиками (консистенція і смак салату будуть різними залежно від розміру нарізки), посолити, заправити майонезом і вимішати.

**РИБНИЙ ТОРТ**

**Інгредієнти:** 800–900 г рибного філе, 3 великі морквини, 2 середні цибулини, жменя чорносливу без кісточок (за бажанням), великий пучок кропу, 200 мл молока, 3 яйця, сіль, перець, 2 ст. л. желатину.

**Приготування.** Моркву натерти на крупній тертці, цибулю порізати півкільцями. Рибне філе покряяти смужками. Чорнослив розпарити і дрібно порізати. Форму добре змастити олією і викласти першим шаром моркву, далі – цибулю, на неї щільно – половину риби, посипати сіллю, перцем і половиною сухого желатину. Далі кладемо чорнослив, потім шар цибулі і знову – моркву, рибу, спеції, желатин. Яйця збити з молоком, як для омлету (солити не треба), залити цією сумішшю вміст форми, залишити на 10–15 хвилин, щоб рідина протекла всередину. Запекати в духовці при 180–200°C 45–55 хвилин. Коли схолоне, викласти на блюдо, прикрасити на свій смак. Подавати в холодному вигляді – як закуску.

**РІЗНОБАРВНИЙ М'ЯСНИЙ ХЛІБЕЦЬ**

**Інгредієнти:** 700 г м'якоти свинини, 0,5 банки консервованої кукурудзи, 0,5 банки консервованого горошку, 1 синя цибулина, 1 морквина, 1 перець солодкий, по 1 пучку петрушка та кропу, 1 яйце, 2 ст. л. оливкової олії, 1,5 ч. л. солі, перець чорний мелений за смаком.

**Приготування.** М'ясо пропускаємо через м'ясорубку. Додаємо до нього нарізані дрібними кубиками моркву, цибулю і солодкий перець, дрібно посічену зелень, горошок і кукурудзу. Солимо, перчимо й акуратно перемішуємо, щоб усі інгредієнти розподілилися рівномірно. Вбиваємо одне яйце і ще раз вимішуємо. Викладаємо у злегка змащену прямокутну форму для запікання, зверху трохи поливаємо оливковою олією. Накриваємо фольгою або пергаментом для випічки і запікаємо при 180 °С 30 хвилин, знімаємо фольгу і ставимо в духовку ще на 10 хвилин. Хлібець можна подавати гарячим як основну страву або холодним в якості закуски, він чудово нарізається акуратними скибочками, можна також використати його і для приготування бутербродів.

**М'ЯСО В ЯБЛУКАХ ПІД МАРИНАДОМ**

**Інгредієнти:** 4 скибки свинячої корейки (шматочки візьміть товстіші, але рівномірної структури, бо його потрібно буде розрізати у формі кишеньки. Можна використати й корейку на кісточці); 2 великі яблука, 1 цибулина, 1 ч. л. гірчиці, чебрець, суміш перців, пастернак, сушений часник, паприка, сіль, 2 ст. л. оливкової олії, 80 мл білого бальзамічного оцту, 2 зубчики часнику, 2 ч. л. чебрецю.

**Приготування.** Кожен шматок м'яса розрізати вздовж у вигляді кишеньки, але не до кінця, якщо корейка на ребрі дорізаємо до кісточки. З оливкової олії, бальзамічного оцту і спецій готуємо маринад і добре натираємо ним шматки м'яса з усіх боків, зовні і всередині «кишеньки» (обережно, щоб не розірвати). Після цього укладаємо корейку в миску з маринадом і залишаємо на 1 годину при кімнатній температурі. Тим часом цибулю порізати півкільцями, трохи обсмажити в олії, поперчити і посолити, додати чайну ложку гірчиці, чебрець на кінчику ножа, добре перемішати і пасерувати ще протягом 1 хвилини. Потім цю ароматно-гірничну цибулю кладемо всередину «кишеньок» м'яса, краї скріплюємо дерев'яними зубочистками і смажимо його на сковороді у попередньо розігрітій майже до кипіння олії насильному вогні. Разом із м'ясом обопісля нього в киплячій олії пасеруємо порізані кільцями яблука по 15–20 секунд з кожного боку. Для подачі на стіл викладаємо на блюдо корейку, обкладаємо її гарячими соковитими яблуками, на гарнір можна подати броколі. Рідина, що

залишилася після смаження яблук і м'яса, буде неймовірно смачним соусом, що доповнить страву.

**РИБА ПО-МОНАСТИРСЬКИ**

**Інгредієнти:** 600 г риби (минтай або хек), 3 цибулини, 0,5 л молока, 0,5 скл. борошна, олія соняшникова, сіль, перець.

**Приготування.** Цибулю покряяти півкільцями. Рибу почистити, промити, обсушити паперовими рушниками, нарізати на порційні шматки. Змішати борошно із сіллю, обвалити в ньому рибу й обсмажити з двох боків до появи золотистої скоринки. На дно жароміцної форми викласти половину цибулі, зверху обсмажену рибу, далі – решту цибулі. Все це залити молоком і тушувати в духовці протягом 50 хвилин при температурі 220 градусів.

**М'ЯСНА «СЛОЙКА» З ОВОЧАМИ**

**Інгредієнти** (на одну порцію): 1 куряче філе, 1 помідор, 1 цибулина, 1–2 печериці, 0,5 шт. болгарського перцю, 1 яйце, 50 г твердого сиру, сіль, перець – за смаком.

**Приготування.** Філе порозрізати на 4 пласти, кожен відбити з обох сторін, посолити, поперчити Цибулю покряяти кільцями, печериці та помідори – пластинками завтовшки близько 5 мм, болгарський перець – широкими смужками. Дно форми для запікання змастити маслом і викласти продукти, змащуючи кожен пласт збитим яйцем, щоб «конструкція» в процесі запікання не розпалася: м'ясо, болгарський перець, м'ясо, гриби, м'ясо, помідори та цибуля (трохи посолити), м'ясо. Накрити форму фольгою і поставити

в духовку. Запекати протягом 35 хвилин при температурі 180–200 градусів. Дістати форму, зняти фольгу, посипати верх «слойки» тертим сиром і запікати ще 10 хвилин, щоб сир розплавився. Прикрасити страву гілочкою петрушки або кропу.

**ТУШКОВАНА ЯЛОВИЧИНА ІЗ СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ**

**Інгредієнти:** 800 г яловичини, 2 цибулини, 3 болгарські перці різних кольорів, 2 помідори, 2 ст. л. кетчупу, 100 мл води, сіль та перець – до смаку, олія для смаження.

**Приготування.** М'ясо покряяти тонкими брусочками, цибулю – півкільцями, перець – смужками. Помідори порізати кубиками. Розігрітисковорідку з олією, всипати м'ясо і цибулю та обсмажувати на великому вогні 5–7 хвилин. Потім влити воду, зменшити вогонь до мінімуму і тушувати 50 хвилин, після чого додати перець, помідори і кетчуп. Готувати ще приблизно 15 хвилин.

**ПІДЧЕРЕВИНА «АРОМАТНА»**

**Інгредієнти:** 1 кг підчеревини, 1 головка часнику, спеції до сала, сіль, оливкова олія.

**Приготування.** Обріжте шкірку з грудинки, зробіть надрізи. Часник пропустіть через прес, змішайте зі спеціями і натріть цією сумішшю сало. Закрутіть шматок у рулет, зафіксуйте кондитерською ниткою. Загорніть підчеревину у фольгу, викладіть у форму для запікання. Готуйте близько 1,5 години при 180 градусах. Тоді розріжте фольгу і печіть ще пів години. Коли рулет повністю охолоне, зніміть нитки та наріжте тонкими шматочками.

Фото із фейсбук-сторінки телепрограми «Войн – це я».



Без тата і Різдво сумне...  
«Миколай і всі святі,  
поверніть його мені –  
і не треба більш нічого  
дарувати...»

## ● НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ

# «Я нарешті тебе зрозуміла, мамо...»

Заросле сливняком подвір'я і бур'яни, вищі за паркан. Вікна дивились на Станіславу чорними проваллями облуплених деревню хвіртку, а та впала у двір, потягнувши за собою зогнилий стовпчик і добру половину паркана.

Станіслава дивиться на все і сльози втирає: «Вдома! Дякую вам, Сили Небесні! Нарешті я вдома!»

Анна КОРОЛЬОВА

Ой, – почула з-за спини, коли, піднявши дві важезні торби, намагалась пробраться по тому, що раніше було стежиною до дверей. – А ви хто? Чи не наша нова сусідка? А чого так рано приїхали, – тараторила без зупину молодиця і вже забирала з рук отетерілої Станіслави її сумки і тягла їх кудись убік. – Ми вас лиш за місяць чекали, ще й не підготували нічого. Чого ж ви так рано приїхали?

Станіслава намагалась вставити хоч слово між дрібним горохом балачки сусідки, але де там. Та ставила запитання і, не отримавши відповідь, ставила нове, попутно щось розповідаючи, і тут же, між іншим, уже гукала якусь жінку, спиняючи перехожого чоловіка і тут-таки кудись телефонуючи.

– Так, так! – уже чує геть розгублена Станіслава, – приїхала у Дяченкову хату. Я її до себе поки заберу. Тиждень-два, а там поки все зробимо, той переїде. Петро мій з мужиками домовились, завтра подвір'я розчищать, а ми вже з дівчатами у домі лад наведемо. Там груба яка? Хороша? То ми перевіримо. А дрова коли підвезуть?

Не минуло й години, як Марія, а саме так звали ту жінку, що зу-



«Нехай не залишилось рідних стін, зате у мене є рідна Україна».

стріла Станіславу, вже познайомила її зі своєю родиною. Тисячі разів перепросила, що не встигли підготувати дім до її приїзду, і запевнила, що Станіславі нема про що переживати – село у них хоч маленьке, але люди – як одна велика родина і їй допоможуть.

Станіслава і слова мовити не могла. Сльози, які, здавалось, усі виплакані, вилиті у темних підвалах розбомбленого Маріуполя, самі собою котились по щоках. Лиш і могла, що тихо повторювати:

– Дякую. Дякую вам!

Станіслава воліє не згадувати той період. Навіть думками не дозволяє собі туди повертатись. Темні підвали, звуки літаків, вибухи, холод, голод і безнадія. Вона вийшла з пекла морем. Холодним морем брела з сім'єю, з якою волею долі у той день стали найріднішими, найближчими людьми на всьому білому світі. Вийшли, врятувались, змогли!

Щойно донька почула голос матері у трубці, ледве не знепритомніла – місяць жодної звістки, а тут жива і їде до неї. У Станіслави одна-єдина донечка-сонечко

Анастасія. Вже років десять як вийшла заміж і живе у Португалії. Працює в одному з місцевих готелів і завжди кличе маму до себе:

– Ти не уявляєш, як тут прекрасно. Мамо, переїжджай до мене. Повір, ти ніколи не пошкодуєш.

Станіслава слухала, раділа за

## Темні підвали, звуки літаків, вибухи, холод, голод і безнадія. Вона вийшла з пекла морем.

свою дитину, але їздила лиш на гостину. Вона ніколи не могла уявити себе десь поза межами рідної країни. Приїхавши, уже на третій день хотіла назад. Туди, де саме повітря інше. Де небо блакитне по-іншому. Де зірки не такі холодні, а пташки співають краще.

Анастасія з родиною забрали Станіславу з Литви. Багато плакали, багато говорили, а ще більше мовчали. Донька бачила в очах мами все, що та пережила, і хотіла б допомогти, розрадити, а

як – і сама не знала. А Станіслава замкнулась. Бродила годинами по піщаних пляжах і слухала море. Їй тільки біля нього було тепліше і спокійніше. Лиш воно у цій чужій країні було для неї рідним по-справжньому.

– Я їду додому, – ошелешить одного дня після довгої прогулянки свою доньку. – Не можу тут. Не можу, зрозумій. Мені додому треба, я тут зачакну, пропаду. Я відчуваю, як покидають мене сили, як пуста, що всередині, розростається і стає все більшою. Мені додому потрібно, доню.

Анастасія не зрозуміє. Який дім? Куди їхати, на згрище? Будуть відраджувати, просити, вмовляти, але Станіслава залишиться непохитною. Зрештою, одного дня сама знайде хатину в малесенькому селі на Черкащині і домовиться про придбання. Донька буде категорично проти, але Станіслава поїде, бо нехай у неї не залишилось рідних стін, проте у неї ще є її рідна Україна. Є люди, хоч чужі і незнайомі, але всі рідні і близькі. Є повітря, яке пахне домом, є блакитне небо і жовте поле Батьківщини.

Уже три місяці проживає у своєму новому домі Станіслава. Донька вже приїздила, докупили необхідної техніки і гойдалку у сад. Дім і двір уже не впізнати, ще багато роботи, але це й добре, адже трудитись біля свого – щастя.

– Я нарешті тебе зрозуміла, – скаже одного серпневого вечора Анастасія, сидючи на гойдалці в саду. – Я тепер відчула, мамо...

Вона так і не зможе домовитись, чи то від сліз, чи то заслухавшись звуками серпневої ночі...

– Пане, помер же чоловік, а не я!

:)) :)) :))

Молода жінка веде по шосе автомобіль з великою швидкістю. Подруга, що сидить поряд із нею, говорить:

– Ти могла би їхати не так швидко? В мене все мерехтить перед очима!

– А ти зроби так, як я.

– Як?

– Заплющ очі.

:)) :)) :))

:)) :)) :))

Тим росіянам, які тішаться, що українці сидять без світла. Знайте, скотиняки, що це наші свічки горять за ваш упокій.

:)) :)) :))

Син запитує батька:

– Тату, а хто такий масажист?  
– Це чоловік, котрий одержує від жінки гроші за те, за що інші отримують ляпаси.

:)) :)) :))

Яка нафіг паляниця? Нехай москалі вчать: цвинтар, дзвіни-



## СМІХОТЕРАПІЯ



ця, в'язниця, шибениця.

:)) :)) :))

Орки, прочитавши в газеті «Так ніхто не кохав»: «Жінка сварила чоловіка...», знову звинуватили нас у людодержерстві.

:)) :)) :))

Оскаженілий чоловік влітає додому:

– Марино, я знаю все!

– Зараз перевіримо, – спокійно відповідає жінка. – Ну, скажи, скільки приток у Дунаю?

:)) :)) :))

– Ви заміжня? – запитує суддя жінку-свідка.

– Мій чоловік помер п'ятнадцять років тому.

– Але ж у вас п'ятеро маленьких дітей!



## ● СЕ ЛЯ ВІ

“  
Ризикований виступ мав величезний успіх.



Фото із сайту rbc.ua.

Наше довір'я до тебе безмежне: ми погоджуємося на все, що ти запропонуєш!

## Канатоходець

Жив колись на світі славний канатоходець. Усі люди захоплювалися його надзвичайною спритністю. Ніхто ніколи не бачив, щоб він упав чи бодай втратив рівновагу

Бруно ФЕРРЕРО, оповідання із книги «365 коротких історій для душі»

Настав час, коли в цирку, де він працював, почалися серйозні фінансові проблеми.

Щоб привабити публіку, директор запропонував артистові підняти канат вище і додати небезпечних трюків.

Працівники цирку поклали на канатохідця великі надії і вірили, що йому, як завжди, усе вдасться.

Він запитав колег: «Ви впевнені, що мій номер вийде?»

Ті відповіли: «Ми тобі довіряємо і впевнені, що і цього разу все буде якнайкраще».

Ризикований виступ канатохідця справді мав величезний успіх. Щодня люди купували в цирковій касі квитки, щоб стати учасниками незвичайного дійства.

Минув рік, директор задумав досягти ще більшого успіху і висловив побажання, щоб канатоходець продемонстрував ще вищу майстерність і знову привабив численну публіку. Він запропонував протягнути металевий канат над великим водоспадом – від одного берега ріки до другого – запросити телебачення і всіх довколишніх мешканців на небачене видовище.

Працівники цирку знову поклали великі надії на канатохідця. Він не відмовився виконати і це завдання.

За хвилину до початку небезпечної переправи канатоходець ще раз запитав у своїх друзів, чи справді вони в нього вірять і надіються на нього.

«Так!» – загукали всі без винятку.

Акробат виконав цей складний номер і вкотре викликав у публіки величезне захоплення.

По закінченні номера циркач підняв руку, даючи публіці зрозуміти, що він хоче щось сказати.

«Довір'я, яке ви мені виявили, не має меж», – сказав він.

«Це очевидно», – від імені глядачів відповів якийсь чоловік.

«Тому я хочу запропонувати вам щось іще незвичніше, ніж те, що ви досі бачили!»

«Прекрасно. Скажи, що це має бути. Наше довір'я до тебе безмежне: ми погоджуємося на все, що ти запропонуєш!»

«Я перейду по цьому канату туди й назад, штовхаючи перед собою візок. А оскільки ви маєте до мене безмежне довір'я, то я хочу посадити в нього когось із вас. Зробимо переправу вдвох».

Проте ніхто не зголосився.

І коли він до човна вступив, за ним увійшли його учні. І ось буря велика зірвалась на морі, аж човен зачав заливатись хвилями. А він спав... І кинулись учні, і збудили його та й благали: рятуй, Господи, гинемо! А він відповів їм: Чого полохливі ви, маловірні? (Мт. 8, 23–26).

## ● ПРО ЦЕ ГОВОРЯТЬ

## Миколай приходитиме тепер у «пікселі» – на День ЗСУ

Як змінюються дати інших свят, якщо відзначати Різдво 25 грудня

Микола ДЕНИСЮК

Православна церква України цього року дозволила святкувати православне Різдво за західним стилем або не за юліанським, а за григоріанським календарем – 25 грудня.

“  
Святвечір напередодні Різдва зустрічають 24 грудня (6 січня). Водохреща за григоріанським календарем відзначається 6 січня (19 січня).

Утім, офіційно ПЦУ продовжує святкувати Різдво Христове 7 січня. Для тих вірян, які бажають відзначити Різдво за григоріанським календарем 25 грудня, у храмах можуть проводити додаткові служби. В такому випадку зміщуються і дати інших зимових свят, зокрема Дня Святого Миколая.

• Вшановувати Миколая та дарувати подарунки дітям за григоріанським календарем треба 6 грудня (19 грудня – за юліанським).

• Святвечір напередодні Різдва зустрічають 24 грудня (6 січня).

• Дата Нового року не змінюється, бо ми завжди святкували його саме за григоріанським календарем,

настає він в ніч з 31 грудня на 1 січня. • День Святого Василя – 1 січня (14 січня – День Святого Василя, Щедрий вечір, або Старий Новий рік, за юліанським календарем).

• Водохреща за григоріанським календарем відзначається 6 січня (19 січня).

Також змінюються дати й інших релігійних свят:

• Юрія – 23 квітня (замість 6 травня);

• Різдво Іоанна Хрестителя – 23 червня (замість 7 липня);

• Петра та Павла – 29 червня (замість 12 липня);

• Пророка Іллі – 20 липня (замість 2 серпня);

• Маковея – 1 серпня (замість 14 серпня);

• Преображення – 6 серпня (замість 19 серпня);

• Перша Пречиста – 15 серпня (замість 28 серпня);

• Друга Пречиста – 8 вересня (замість 21 вересня);

• Покрова – 1 жовтня (замість 14 жовтня);

• Андрія – 30 листопада (замість 13 грудня).

Нагадаємо, наразі юліанським календарем користуються російська, грузинська, сербська, єрусалимська православні церкви, а також українські православні та греко-католицькі церкви. Католики України відзначають Різдво в ніч з 24 на 25 грудня.

Дискусії про перехід українських церков з юліанського на григоріанський календар тривали давно, однак із початком повномасштабної війни з РФ кількість людей, які не хочуть святкувати Різдво в один день із росією, значно збільшилася.

Художник Юрій Журавель ще в березні передбачив роль Святого для України.



## ЩО ВІЩУЮТЬ ЗОРІ?

## Гороскоп на 2023 рік

Чорний Водяний Кролик підготував для всіх знаків зодіаку як приємні сюрпризи, так і несподіванки, з якими доведеться розбиратися. Найбільш сприятливим для нових починань у фінансовому та любовному плані прийдешній рік стане для Раків, Водоліїв та Близнюків



## ОВЕН (21.03 – 20.04)

Овни можуть сміливо здійснювати свої масштабні бажання та всіляко втілювати в життя власні амбіції – цей рік хоч і буде доволі складним, та все ж принесе свої плоди для працелюбних Овнів.

Представникам цього знака також варто звернути увагу на особистісний баланс – не варто перенапружуватися та виснажувати себе тяжкою роботою – навчіться відпочивати та отримувати задоволення від релаксу.



## ЛЕВ (23.07 – 23.08)

У рік Чорного Водяного Кролика Левам варто обережніше добирати слова – зайві конфлікти можуть призвести до розриву стосунків чи проблем на роботі. Представникам цього знака зодіаку слід попрацювати над своїми емоціями – похід до психолога буде хорошою інвестицією в майбутнє.

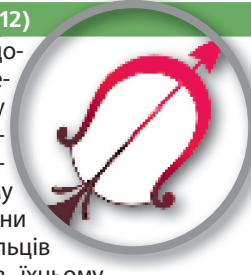
Контролювати себе допоможе кохана людина чи ваші друзі. Левам важливо приділяти увагу своїм близьким, а вони за турботу відплатять сторицею та будуть підтримувати в усьому.



## СТРІЛЕць (23.11 – 21.12)

Початок року буде доволі сумбурним, та приведе все до ладу в своєму житті цьому знакові зодіаку вдасться максимально швидко. У подальшому варто задуматися про зміни – зірки віщують для Стрільців нову важливу людину в їхньому житті, яка допоможе впоратися з усіма негараздами та стане надійною опорою.

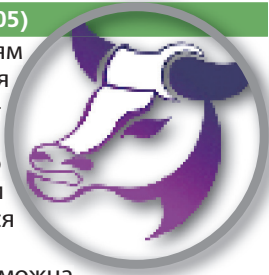
Велике значення у рік Чорного Водяного Кролика матиме моральний стан Стрільців. Не дозволяйте собі забагато нервуватися та переживати – стрес та напруга можуть зіграти із вами поганий жарт.



## ТЕЛЕць (21.04 – 20.05)

У 2023 році Тельцям доведеться зіткнутися з фінансовими труднощами та кризою на роботі. Важливо грамотно розподіляти свої кошти та не розпорошуватися на дрібниці.

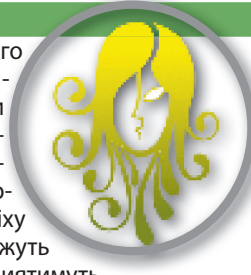
Неприємностей можна уникнути, звернувшись до старих знайомих, – цього року у життя Тельців повернуться друзі з давніх часів, які допоможуть вибратися зі скрутної ситуації.



## ДІВА (24.08 – 23.09)

Представники цього знака можуть успішно змінити роботу та покращити свій фінансовий стан. Грамотна комунікація та непересічні здібності Дів можуть стати запорукою успіху на новому місці, допоможуть влитися в колектив та сприятимуть майбутнім підвищенням.

Потрібно більше часу проводити із сім'єю – на початку року у вас буде чудова можливість подорожувати разом, це принесе масу задоволення та зміцнить родинні зв'язки.



## КОЗЕРІГ (22.12 – 20.01)

Трудівники Козероги зможуть отримати заслужений відпочинок – саме зараз потрібно змінювати спосіб життя та більше часу присвячувати собі та рідним. Спокійний ритм та відсутність завалів на роботі дадуть Козерогам поштовх до дій та нових проєктів.

Творчість та хобі не тільки допоможуть розслабитися, але й зможуть стати справою всього життя, яка принесе визнання та багато грошей.



## БЛИЗНЮКИ (21.05 – 21.06)

Представникам цього знака можна сміливо йти на різні авантюри та бути впевненими у їхньому успіху. Близнюки зможуть швидко реалізувати себе у новій сфері та кардинально покращити своє життя.

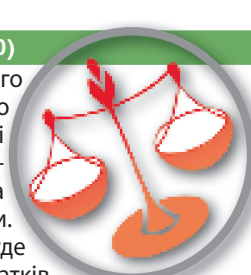
Зірки обіцяють неабияку удачу цього року, тож сміливі Близнюки зможуть спіймати своє щастя, а менш відважним доведеться чекати на кращі часи.



## ТЕРЕЗИ (24.09 – 23.10)

У рік Чорного Водяного Кролика Терезам не варто замахуватися на великі цілі – удача не на вашому боці, тому не треба зайвий раз ризикувати. Найкращим варіантом буде накопичення власних статків та взаємодія із близькими людьми.

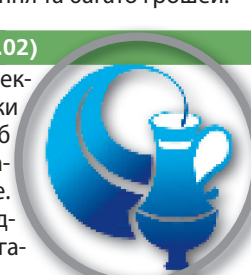
Наприкінці року Терези матимуть змогу реалізувати свої амбіції – ваші друзі придуть на допомогу та зможуть підтримати вас.



## ВОДОЛІЙ (21.01 – 20.02)

2023 рік стане перспективним та успішним – зірки розпорядились так, щоб представникам цього знака зодіаку вдавалось усе. На Водоліїв чекають підвищення та успішне збагачення.

Рік Чорного Кролика стане ідеальним для саморозвитку та роботи над собою – це не тільки допоможе в роботі, а й неабияк підвищить самооцінку. Головне для цього знака зодіаку – не хизуватися своїми успіхами та не ставитися зверхньо до оточення.



## РАК (22.06 – 22.07)

2023 рік – це ідеальний час, щоб узаконити свої стосунки чи розпочати нові. У справах любовних Ракам не буде рівних – взаємини у цього знака зодіаку розвиватимуться гладко та без зайвих драм.

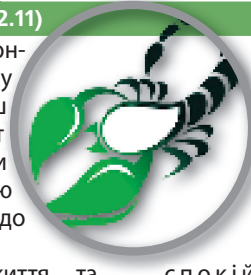
Представники цього знака можуть змінити обстановку – рік Кролика стане новим етапом у їхньому житті, і Раки зможуть переїхати на нову квартиру чи в інше місто, а також багато подорожувати.



## СКОРПІОН (24.10 – 22.11)

Скорпіонам треба сконцентруватися на своєму здоров'ї – у найбільш несподіваний момент може дати про себе знати хронічна хвороба, з якою давно пора звернутися до лікарів.

Здоровий спосіб життя та спокій допоможуть впоратися з усіма негараздами. Рік Чорного Кролика – ідеальний час, щоб почати займатися спортом чи записатися в танцювальний гурток. Це дасть змогу Скорпіонам підтримувати себе в тонусі та почуватися добре як фізично, так і морально.



## РИБИ (21.02 – 20.03)

На Риб чекає велика покупка та облаштування особистого життя. Вони матимуть можливість знайти свою другу половинку та почати серйозні стосунки.

У другій половині року представники цього знака віднайдуть у собі сили плідно трудитися та покращити свої навички – усіх планів та поставлених цілей можна буде досягти важко, проте дуже цікавою працею.





## ● НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ

# На годиннику – початок зими...

– Відчепися від мого сина!  
– вигукнула з порога Степанова мати.

Іванка вперше побачила цю жінку. Раніше – лише на фотографії.

– А ми побратися вирішили,  
– майже прошепотіла розгублена дівчина

Ольга ЧОРНА

— Вони вирішили! А мене запитали?! Чи для того я горбатію більше десяти років на заробітках, щоб мій син злидню в хату привів?! Що твої батьки нажили? Двокімнатну квартиру в «панельці»! А я своєму Степанові хороми в новобудові обставила. Меблями імпортними обставила. Машину купила. Добро до добра повинно йти. Ще знайде мій Степан вигідну партію. А ти, дівчино, вступишся з нашої дороги.

– Це ваше рішення чи Степанове?

– А хто його буде запитувати?! Як скажу, так і буде!

Гримнувши дверима, Степанова мати вилетіла з помешкання. Степан чекав її в автівці.

Прийшовши до тями, Іванна за телефонувала коханому.

– Що ж нам робити? – запитала у розпачі. – Я ж вагітна.

– Ти ж бачиш, що мама проти нашого шлюбу. А дитина... навіть не знаю, як бути...

– Я народжуватиму...

Через кілька днів на Іванну напав грабіжник. Щоправда, красти не було чого. Поцупив стару мобілку, гаманець із кількома сотнями гривень і ключі від квартири. А ще боляче побив. Дитину Іванна втратила.

Її млоїла здогадка, що це «пограбування» не випадкове. Іванна намагалася щось вивідати в Степана. Він відповів:

– Не треба було пізно ходити.  
– Я ж із роботи поверталася, – виправдовувалася.

Та він уже кинув слухавку. А гра-



Іванко стукав горішком об горішок. Таки приманив білку.

біжника так і не знайшли...

...Вона оберегала свою самотність, наче надщерблену коштовність, якої не могла позбутися. Нікого не впускала у свою долю.

– Іванко, доню, не можна жити з вічним смутком, – зітхала мати.

...Грудень прикрасив землю першим снігом. Виглянуло сонечко. В Іванні вихідний. У полудень зібралася до парку. Уже на вулиці зогляділася, що не взяла мобілки. А їй повинна клієнтка телефонувати. Вранці хоче на зачіску прийти.

**“ Ти ж бачиш, що мама проти нашого шлюбу. А дитина... навіть не знаю, як бути... ”**

Має уточнити час. Та повертатися додому не хотіла. Кажуть, прикмета погана...

Холодне зимове сонце поспішало до заходу. Парк був чарівний.

– Котра ж зараз година? – запитала сама в себе Іванна.

Біля лавки маленький хлопчик стукав горішком об горішок, аби

приманити білку.

– В тебе руки холодні, як лід, – батько намагався відібрати в малого горіхи. Той заплакав.

– Перепрошую, скажіть котра година, – звернулася до чоловіка Іванна.

– На годиннику – початок зими, – пожартував незнайомиць. – А насправду – вже по четвертій.

Малий заплаканими очима дивився на Іванну. І ледь чутно стукав горішком об горішок.

– А ти голосніше постукай. Білка не чує. Ось так...

Але білки не було. Хлопчик розчаровано дивився на Іванну.

– Мабуть, білочка гріється в ду-  
плі. Це ж перший сніг. Вона ще не звикла до холоду, змерзла. А наступного разу обов'язково прибіжить по горішки.

Личко малого прояснилося.

– Ви добра, – мовив батько хлопчика. – Такою була наша мама.

– А чому була? – спантеличено запитала Іванна.

– Хотіла Іванкові сестричку подарувати, але...

– То тебе Іванком звати? – змінила тему, бо бачила: її співрозмовникові це дається нелегко. – А я тьотя Іванна.

...У наступний вихідний вона знову в полудень збиралася до парку. Поклала в кишеню кілька горішків. Їй хотілося побачити маленького Іванка. І, може, вдасться приманити білку.

...Іванна і Василь, так звали Іванового батька, не змовляючись, очікували цих зустрічей. Не призначених. Наче випадкових. Уже й Іванко не ховався за батька, коли бачив її.

...Через рік, на початку зими, в парку на цьому ж місці, де Іванна вперше заговорила до Василя, він освідчився їй у коханні. Запропонував руку й серце. І обіцяв завжди любити дорогих йому Іванка та Іванку.

– На годиннику – початок зими. Хай цей час стане початком нашої долі, – схвильовано мовив Василь...

...У торговому центрі Іванна побачила Степана. Хотіла оминуті. Але він прямував до неї.

– Як ти? – запитав.

– Я... у мене сім'я. А ти?

– Ще не одружився. Пробач за те, колишнє... Моя мама... вона хоче...

– Я повинна йти. На все добре!

... – Хлопці, збирайтеся на прогулянку. Іванку, де твої рукавиці? Знову посіяв? Скоро врожай збиратимемо, – пожартувала Іванна.

У парку було людно після затяжних туманів і дощів. Іванна спинилася біля їхньої «історичної» лавки.

– Василю, котра година? – засміялася.

– На моєму годиннику – початок зими.

– І початок нового життя, – таємниче мовила. – У нас буде маленький або маленька.

– І ти мовчала?

– Чекала, аби сказати це саме тут...

Іванко стукав горішком об горішок. Таки приманив білку. Рудохвоста зирнула хитрими очима, наче підслухала розмову між дорослими. А Іванко ще нічого не знає...

Підпишіться на наш **Telegram-канал Історії кохання**



НЕЙМОВІРНІ ІСТОРІЇ І ЛЮДСЬКІ ДОЛІ

**Читанка**  
ДЛЯ ВСІХ

Місячник  
«Читанка для всіх»  
[www.volyn.com.ua](http://www.volyn.com.ua)

**Засновник:** Товариство з обмеженою відповідальністю «Газета «Волинь»  
**Головний редактор і відповідальний за випуск** ЗГОРАНЕЦЬ Олександр Олександрович  
Зареєстрована 31 серпня 2018 року.  
Набрана і зверстана в комп'ютерному центрі газети «Волинь-нова»

**Адреса редакції і видавця:**  
**43016, Луцьк, вул. Ковельська, 2.**

**E-mail:** [chytanka77@gmail.com](mailto:chytanka77@gmail.com),  
[reklama.volyn@gmail.com](mailto:reklama.volyn@gmail.com)

**Телефони редакції:**

**066 82 47 160, 096 77 31 037**

ТзОВ «Газета «Волинь» п/р UA20303440000026008055520122  
КБ «ПриватБанк», МФО 303440 ЄДРПОУ 02471695  
Друк офсетний. Обсяг – 12 сторінок формату В-4.

Передплатні індекси: **97847, 60313, 60780, 86772.**

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

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

Тираж згідно із замовленням. Замовлення № 2184

# 2023

Фото із сайту artstation.com.



## Січень

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

## Лютий

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

## Березень

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## Квітень

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

## Травень

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

## Червень

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

## Липень

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

## Серпень

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## Вересень

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

## Жовтень

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

## Листопад

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## Грудень

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

**Вистоїмо.  
Переможемо.  
Все буде Україна!**



**ЗВІК**  
передплатні індекси:  
30000, 60306 (для читачів Волинської обл.),  
97847 (для читачів Рівненської обл.),  
61136 (для читачів інших областей).



**Тижневик**  
передплатні індекси:  
60304, 60306 (для читачів Волинської обл.),  
60312 (для читачів Рівненської обл.),  
60307 (для читачів інших областей).



**Місячник**  
передплатні індекси:  
86771 (для читачів Волинської області),  
60779 (для читачів інших областей).