

Фотопостачання із сайту youtube.com.

**Грiшниця:**  
сповiдь перед своїм  
чоловіком **с. 6—7** »

# ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

№2(14) Ціна договiрна

volyn.com.ua

# ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

## ● ІСТОРІЯ НОМЕРА

# «Я молю Всевишнього першим померти, щоб не бачити сліз твоїх...»



Фото із сайту ukr.net.

Бог подарував їм  
58 років Любви.

Ці слова улюбленець мільйонів Вахтанг Кікабідзе присвятив своїй дружині Ірині (на фото).  
Хто вона – кохана жінка зіркового актора? **с. 10—11** »

**Як захистити  
кімнатні рослини  
від кота**  
**с. 19** »



Фото із сайту focus.ua.



Фото з сімейного архіву КОЗУБІВ.

## ● НІХТО, КРИМ ТЕБЕ

**«Де мій чоловік?»** – телефонувала вранці у частину, а у відповідь чула: **«Військова таємниця»...**

Репортаж із дому родини Катерини і Богдана Козубів (обоє на фото)

**с. 2—3** »

# «Я за чоловіком, як за кам'яною стіною!»

● **НІХТО, КРІМ ТЕБЕ** Яких ще компліментів треба чоловікові? А хіба це не справжнє жіноче щастя через багато років, коли шлюб добігає до перлинного ювілею, прочитати освідчення свого коханого, оприлюднене ним у соцмережах: «Ти – моє повітря та мій всесвіт...» або «Чи пошкодував я хоч раз, що обрав за дружину саме цю жінку? Ні разу!». Поспілкувавшись із лучанами Богданом і Катериною Козубами і почувши про всі ці одкровення, я залишала їхній дім із думкою: у справжній великій любові, яка з літами лише міцніє, подружжя виростило трьох доньок, а тепер уже й трьома онуками тішитися

Катерина ЗУБЧУК

## «НЕ ХОВАЙ РУКИ – МОЖЕ, ЯКРАЗ ВОНИ ПРИНЕСУТЬ ТОБІ ЩАСТЯ»

Наші герої родом із Рівненщини: вона – із села Подоляне, він – із Башиного, що в Гощанському районі. Вперше зустрілися, коли Богдан навчався в Хмельницькому, готуючись до служби у Прикордонних військах. Це було, як пригадують, у січні 1994-го, перед самим Різдвом. Курсант мав канікули й був удома. А того дня вони з батьком у хазяйських справах приїхали в село, де жила Катерина. У хату до майбутньої дружини потрапив, оскільки приятелював з її швагром.

– Але тоді ми навіть не познайомилися, – каже жінка. – Це сталося більш як через місяць. Запам'ятала, що було якраз 13 лютого. Хоч це число і вважають по-



Фото з сімейного архіву КОЗУБІВ.

Невдовзі Козуби святкуватимуть перлинний ювілей свого шлюбу, а ніби вчора, як здається подружжю, був листопадовий день, коли побралися.



Ось така велика й гарна сьогодні родина Козубів.

ганим, бо ж то чортова дюжина, для нас воно виявилось щасливим.

– Дружина у мене скромна... Не все говорять про той день, той момент, коли ми познайомилися, – додає чоловік. – Я вийшов з хати покурити. А Катя в цей час випустила маленького песика на вулицю. Поки той гуляв, вона стояла на порозі, тримаючи руки за спиною. Я звернув на

це увагу й спитав, чого вона їх ховає. І тоді Катя показала свої руки. А вони вже, як у селі, – зі слідами праці по хазяйству. Ось тоді й сказав їй: «Не ховай... Може, якраз ці руки принесуть тобі щастя». Повз моє око не пройшло, що переді мною не просто юна, гарна дівчина, а ще й трудяжка...

Тієї зими майбутня пара більше не

бачилася. Богдан поїхав на навчання до Хмельницького. А оскільки тоді мобільного зв'язку не було, то спілкувалися лише в листах.

## «ТАТО ВМІВ ЗАЛИЦЯТИСЯ ДО МАМИ»

– 15 послань одержала від нього за час розлуки, – розповідає Катерина. – І всі вони, крім першого, яке десь загубилося, збережені нами. Коли недавно наші доньки їх читали, то із захопленням говорили про те, як «тато вмів залицятися до мами».

Зустрілися вони навесні перед Великоднем. Разом пішли до церкви паску святити. За словами жінки, всі допитувалися, хто ж то з нею (село маленьке, тож новачка зразу запримітили). Вона, не розгубившись, казала, що брат. І чула у відповідь: «Ви такі схожі!». А влітку, по суті, після заочного спілкування й лише тижня зустрічей, Богдан запропонував Катерині руку й серце. 7 серпня були заручини, 10 вересня, якраз на день народження Каті, вони зареєстрували шлюб, а 5–6 листопада відгуляли весілля, переживши трепетне дійство – таїнство вінчання. До квітня 1995-го, поки Богдан ще навчався, молодята винаймали квартиру в Хмельницькому. У травні в них народилася їхня найстарша, Ірина.

– На цей час ми були в моїх батьків, – розповідає жінка. – Тож наша перша донька – подолянська. У день хрестин, коли гості сиділи ще за столом, Богдан поїхав у Львів на розподіл.

– Власне, – уточнює чоловік, – я сам себе «розприділив»: оскільки в армії з п'ятнадцяти років (навчався у Львівському Суворовському військовому училищі), то мав право вибору. І найкращим варіантом був Луцький прикордонний загін, куди й попросився з думкою, що це ж додому буде близько.

Як не вертався на ніч додому і вранці не було від мене вісточки (тоді ж жили без мобілок), то вона, хвилюючись, дзвонила в частину: «Де мій чоловік?». У відповідь чула завжди одне і те ж: «Військова таємниця»...

## «КОЛИ КОМАНДИР ЧАСТИНИ ВРУЧАВ МЕНІ ПОГОНІ ПІДПОЛКОВНИКА, ТО СКАЗАВ: «А ДРУЖИНА ЗАСЛУГОВУЄ ЗВАННЯ НА СТУПІНЬ ВИЩЕ»

Це сьогодні у подружжя Козубів свій гарний будинок, у якому справили новосілля в 2021 році. А починалося їхнє сімейне життя з винайманих квартир у Луцьку, з гуртожитка у Києві (чоловік дев'ять місяців навчався в столиці на курсах підвищення кваліфікації). Лише через сім літ дочекалися свого житла. І коли в розмові з подружжям ми



«Так ніхто не кохав» volyn.com.ua

згадали освідчення Богдана в коханні своїй Катерині, зокрема в день 27-річчя їхнього шлюбу: «Ти – моє повітря та мій всесвіт...», яке було оприлюднене в соцмережі, то я вже з почутого знала: за цим лаконічним одкровенням – дуже багато з прожитого й пережитого. Ось що, зокрема, наш герой розповів:

– У сім'ї в нас першу скрипку грає Катя (а та «перша скрипка» тим часом каже: «Я за чоловіком, як за кам'яною стіною!» – Авт.). Мабуть, із самого початку це було пов'язано з моєю роботою – ненормованою, з частими й тривалими від'їздами. Я ж приїшов у Луцький прикордонний загін у середині 1990-х (Богдан Козуб чимало років очолював пресслужбу. – Авт.). А це час, коли кордон намагалися перетнути нелегали з країн Азії, Африки, пробиваючись у Європу. А ще ж – контрабанда... І ніхто нікому не казав, куди командирують. Бувало, що їхав на тиждень, а Катя не знала, де я. Як не вертався на ніч додому і вранці не було від мене вісточки (тоді ж жили без мобілок), то вона, хвилюючись, дзвонила в частину: «Де мій чоловік?». У відповідь чула завжди одне і те ж: «Військова таємниця»...

На підтвердження того, як багато для нього, військової людини, значить такий надійний тил, наш герой говорить:

– Коли командир частини Малаков вручав мені погони підполковника, то сказав: «А дружина заслуговує звання на ступінь вище», – і дав їй погони полковника.

Чотирнадцять років тому Богдан Козуб вийшов на пенсію, вирішивши, що на першому місці в нього тепер – сім'я. З 2015-го («коли вже могли собі дозволити розкіш мандрівок»), подружжя Козубів прилучилося до паломництва святими місцями. Їм із дитинства дуже хотілося побачити річку Йордан, у якій хрестився Ісус Христос, – і мрія збулася. Задумали побувати в Єгипті й піднятися на гору Синай – і це стало реальністю. Незабутні враження залишилися після того, як поклонилися святиням Грузії. І торік наприкінці вересня випала можливість здійснити паломницьку поїздку на Святу Землю – вона вже третя для подружжя. Був у цій поїздки і їхній маленький, на той час 8-місячний, онук Данилко (найменший паломник в Ізраїль за всю історію таких мандрівок волинян) та його мама й тато. Метою поїздки групи, яку очолював митрополит Луцький і Волинський Михаїл, була спільна молитва за Перемогу України та мир.

... До речі, з третього дня повномасштабної війни родина, зібравшись для проживання у батьківському домі («тут все-таки безпечніше, ніж десь на поверсі»), почала волонтерити, і ось уже майже рік їхній ентузіазм, як кажуть, не згасає. А от любов стала ще більшою, і кожен, насолоджуючись днем, миттю, яку дарує Бог, по-особливому цінює те, що має.



Разом із групою паломників, яку очолював митрополит Луцький і Волинський Михаїл, Козуби на Святій Землі молилися за Перемогу України.



Катерина та Богдан Козуби і їхній онук Данилко – наймолодший серед паломників.



Підпишіться на наш Telegram-канал ІСТОРИЇ КОХАННЯ







Катерина + Ярослав: війна вбила їхню Любов...

# «Я так і не встигла йому сказати, що згідна вийти за нього заміж...»

## ● БОЛИТЬ!

**Пташка з «Азовсталі» розповіла про загибель нареченого на війні**

Ольга РОБЕЙКО

**П**арамедик Катерина Поліщук, відома як Пташка з «Азовсталі», під час оборони Маріуполя втратила свого коханого. Про це вона розказала в інтерв'ю Раміні Есхакзай.

За два дні на фронті в Катерини загинуло двоє близьких людей: найкращий друг та наречений Ярослав Христюк. За словами Каті, коханий пропонував їй одружитися, а вона все відмовлялася: мовляв, не на часі.

«Помирає мій найкращий друг, я розумію, що це вже все. Розумію, що, найімовірніше, ми звідси не вийдемо. Я кажу хлопцям: «Передайте Ярославу, хай приїде до мене, хочу йому щось сказати». Він приїжджав два рази, але мене не знайшов...» – з боєм згадує дівчина. Тоді вона перебувала в лікарні біля побратима, який помирив від важких ран.

«У результаті я так і не встигла йому сказати, що згідна вийти за нього заміж», – каже Пташка.

Її наречений ризикував життям, рятуючи свого побратима. Зараз той на реабілітації.

«Ярослав, сам з двома кулями в грудях,

витягував його, але отримав ще одну кулю в шию і, на жаль, загинув», – додала парамедик.

“ Катерину Поліщук стали називати Пташкою з «Азовсталі» після того, як вона у найпекельніший період оборони Маріуполя співала українські пісні, які надихали побратимів на захист міста. Стийкість парамедики захоплювала всіх українців.

Катерину Поліщук стали називати Пташкою з «Азовсталі» після того, як вона у найпекельніший період оборони Маріуполя співала українські пісні, які надихали побратимів на захист міста. Стийкість парамедики захоплювала всіх українців.

Дівчина потрапила у російський полон після виходу з «Азовсталі», звідки повернулася восени 2022 року. У грудні 2022-го вона отримала орден «За мужність» із рук Зеленського.

## ● ДЛЯ ДУШІ

**Молода жінка поверталася з роботи додому автівкою. Вона вела дуже обережно, бо машина ж новісінька, лише вчора придбана завдяки ощадливості чоловіка, який відмовляв собі у багатьох речах, аби купити саме цю модель**

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

**Н**а запруженому перехресті жінка на хвилику розгубилася – і цього виявилось досить, аби бампером врізатись у машину попереду. Жінка розплакалася. Як їй пояс-

# ВИПАДОК

нити чоловікові те, що сталося? Водій другого автомобіля поставився до неї з розумінням, але пояснив, що потрібно записати номери водійських посвідчень одне одного та інші дані. Жінка стала шукати у пластиковій торбинці свої документи. Звідти випала якась картка. На картці почерком чоловіка було написано: «**Коли щось трапиться – пам'ятай, сонце, що я кохаю тебе, а не авто!**» Нам варто весь час про це пам'ятати: найважливіші люди, а потім все інше. Ми-бо стільки робимо для предметів, автівок, будинків, органі-

зації, матеріального забезпечення! Якби-то стільки часу й уваги ми присвячували людям, світ був би інший. Ми повинні знайти час на те, щоб вислухати одне одного, щоб подивитися одне одному в очі, щоб разом поплакати, посміятися, поснівчувати, погуляти... Тільки це заберемо до Господа. Себе і свою здатність любити. Не меблі, не одяг, не тіло...

Тато з сином ішли по пасажу, у якому розмістилися численні магазини і дрібні крамнички. Тато ніс велику торбу, наповнену розмаїтими пакунками. Він роздратовано сопів і врешті сказав дитині: «Я купив тобі робота, купив футбольний костюм... Що ще маю тобі купити?»

«**Візьми мене за руку», – попросив хлопчик.**





# «Чекаю на тебе, Андрію. Хочу знову вчитися жити разом»

● **ПОВЕРТАЙСЯ ЖИВИМ!** Акторка Наталка Денисенко показала на світлинах, як війна змінила її чоловіка – теж актора Андрія Федінчика, який зараз боронить Україну

Лія ЛІС

Як видно із фото, на фронті Андрій Федінчик відростив густу бороду, а на його скронях з'явилася сивина.

«Мені пишуть жінки, що не бачили своїх чоловіків пів року або й більше – від лютого. Тобто, вони майже рік живуть самі, в очікуванні. За цих обставин ми всі звикли бути самостійними, незалежними, сильними, ми звикли все робити самі, закривати будь-які питання. І я зловила себе на думці, що звикла до такого життя», – зізналася артистка.

За її словами, це жертва для вільного майбутнього нашої країни.

«І коли наші чоловіки повернуться додому, нам треба буде вчитися знову жити з ними, з «іншими» ними, бо і вони, і ми – змінимося. Ми всі вже ніколи не будемо такими, як раніше. Але однозначно будемо сильнішими.

Коли наші чоловіки повернуться додому, нам треба буде вчитися знову жити з ними, з «іншими» ними, бо і вони, і ми – змінимося. Ми всі вже ніколи не будемо такими, як раніше.

Чекаю на тебе, Андрію. Хочу знову вчитися жити разом», – написала Денисенко у фотоблозі.



Фото – [instagram.com/natalka\\_denisenko](https://www.instagram.com/natalka_denisenko).



Наталка Денисенко та Андрій Федінчик до війни і зараз.

## Кіт Степан знайшов свою Стефанію!

● **МУР + МУР = Л'ЯМУР!**

Медіазірка інстаграму перестав бути холостяком

Василь ФІЯЛКОВИЧ

Флегматичний харківський кіт Степан, на якого (у вальяжній позі з бокалом вина за столом) свого часу звернули увагу сама Брітні Спірс і світові бренди моди, із господинею мешкає тепер у Львові. Більше того, як інформує видання «Високий Замок», у місті Лева знайшов собі другу половинку. «Вийти заміж» за такого красеня було мрією не одної мурки. Ще 6 пак! Степан тепер ще й медіазірка: тільки в інстаграмі має 1 млн 300 тис. підписників!

Але найбільша слава до нього прийшла, на жаль, під



Найзнаменитіший світовий котяра (праворуч) і його «дама серця» Стефанія тепер не відходять одне від одного ні на крок.

час війни в Україні. Він разом зі своєю хазяйкою Анною пережили російські обстріли Харкова, кілька тижнів ховалися у підвалах, метро, а потім зі свого мікрорайону Північна Салтівка машиною вибралися до західного кордону України. Після того, як про них написали ЗМІ, європейські катоблогери запросили Анну зі Степаном до Франції, де вони на кілька

місяців зупинилися у князівстві Монако. За кордоном кіт Степан брав участь у благодійних акціях. На зібрані суми було закуплено корми тваринам в Україні, які через війну залишилися без догляду.

Був час, коли Анна з Монако повернулася до рідного міста, але Харків і надалі зазнавав ворожих атак. Тому вирішено було оселитися у більш безпеч-

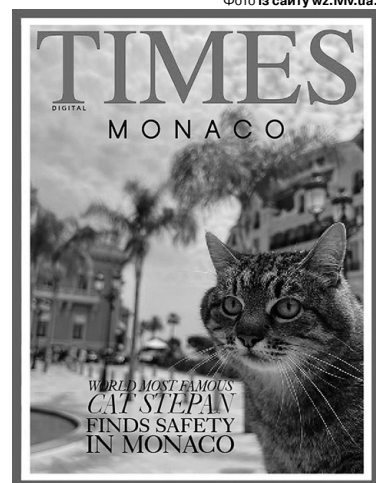


Фото із сайту [wz.lviv.ua](http://wz.lviv.ua).

Світлина харизматичного сірого пухнастика з України помітив на своїй обкладинці журнал Times Monaco.

ному Львові. Тут, у місті Лева, кіт Степан і знайшов свою кохану – кицю Стефанію. Тепер вони всюди подорожують разом. Але всі лаври слави дістаються «главі сім'ї».





«Я тебе ніколи не любила та й тепер не люблю».

## ● ХАТА-ЧИТАЛЬНЯ

– Я вже не перебуду цієї осені. Як спаде осіння мряка, то задушить мене. Правду мені вповіла баба Палагна: «Що як, каже, половина тебе всередині обірвалася, то шкода вже й надію мати. Ось-ось, каже, та й по тобі». Вірну мені правду сказала

Лесь МАРТОВИЧ (1871–1916), письменник, правник і громадський діяч, доктор права

– Я вмру восени, в саму хляпавку. Головонько бідна! Як ви мене ховатимете в таку розкаль?! Та то ніяк босої ноги витягнути з болота, не то ще двигати деревище з грішним тілом.

Та й не знатимете жодне, коли я вмру, я то добре чую. Задушить мене вночі. Як лише студінь настане, як мряка розсядеться, то я лиш очі вивалю. Без свічки вмру, лише хрест на себе покладу. Най Біг прийме й так! Не заслужила я на ліпше. Видко, що мені Господь милосердний і на цім світі покуту завдав. Ой! Та-бо й грішниця я, грішниця!

– А ти, Аничко, не завдавайся в журу. Палагна ж казала, що як будеш журитися, то й не вийдеш. Ти маєш бути весела, то й полегшення матимеш.

– Не вговкуй мене, Андрійку, най викажу. Я тобі ніколи всього не розповідала, а тепер мушу. Мушу вговоритися, бо як ізмовчу, то здається мені, що обірветься мене й друга половина, то я й ночі не перетриваю. А ще й панотець сьогодні при сповіді роз'яснили мені, як я тяжко нагрішила, то я сама себе боюся. Мушу приповістися та й просити в тебе прощі.

– Що будеш приповідатися та мучити себе, коли я все знаю.

– Ні! Ти нічого, Андрійку, не знаєш. Ти не знаєш, що я злодійка. Я вкрала в Варвари

півміток. Вона несла його попри наші ворота та й загубила. А я вхопила та й сховала до скрині. Панотець казав, що це злодійство.

– Що панотець знає? Най би була не губила! А ти в мене найпорядніша газдиня в селі.

“

**Я любила Йвана.  
Я вдивлювалася в нього,  
як у образ. Без нього мені  
ніщо не було миле.**

– Але як умру, Андрійку, то півміток треба вернути, бо казав панотець, що я через то й на тім світі не буду мати спокою.

– Ти мені не говори про смерть, Аничко. Я не хочу це й слухати. Бо що я варт без тебе? Із-за твоєї голови та я став порядним господарем. А тепер, ади, тебе не стало, а я не можу собі ради дати. Вийду надвір та й кручуся й кручуся, а робота мене не береться, бо не знаю, до якої роботи ставати. Та й виджу, що наша праця марнується. Не раз заломлю руки та й думаю: «З ким я оженюся, як Аничка вмре?». Нема, бігме, нема в цілім селі ані одної такої газдині, як ти. Бо ти, бувало, вийдеш надвір, візьмешся до чого – робота тобі в руках горить. Зарядиш, заставиш мене до роботи, та й я також роблю. А якщо зле, то ти мене насвариш або й начупруєш, та й добре: і хосен є з роботи, й признака. То я собі тоді гадкую в своїм сумлінні: «Нехай чупрує, бо має за що, святилися б її ручки». За отаке я тебе дуже навидів та й тепер навиджу.

– Не говори так, Андрійку, не ріж мого серця, бо я не варта, аби ти мене навидів. Я не варта й доброго слова від тебе почути. Бо я – душогубка. Це я загнала Йвану в гріб. Правда, Іван її догаманував, але я була всьому причина. Небіжка знала добре, що

він ходить до мене: журилася, журилася та по кутах плакала. Стала йому відтак дорікати, а він – до бійки. І зчинилася в них з того часу гризота. З того небіжка й пішла з цього світу.

– А чого ж небіжка була така дурна, що гризлася? Ти, Аничко, бігме, з гарячки таке говориш! Якби ти була здорова, то це би тобі й на гадку не приходило: ти би розуміла, що нічим тут журитися, ні про що й думати. А так ти в гарячці, що собі отаке ні се ні те береш до серця та й непокоїшся. Утихомирся, Аничко.

– Не втихомирюй мене, Андрійку, бо ти ще мало що знаєш, то ще не все. Бо я... Та ти мені радше вперед у очі наплюй (бо так мені належиться), а потім слухай. Я тебе ніколи не любила та й тепер не люблю.

– Ти, бігме, Аничко, в гарячці. Що це ти таке говориш? Опам'ятайся. Таже ти на мене працювала, таже ти мене господарем зробила, таже ти для мене білля вижмакала, таже ти мені щосуботи голову змила, ти мені смачно їсти зварила. Що тобі таке?

– Бо ти, Андрійку, ще не вирозумів, куди я говорю. Я любила Йвана. Я вдивлювалася в нього, як у образ. Без нього мені ніщо не було миле. Я рвалася до роботи, аби заголомшити в собі той біль, що мені під серце підступав та й доти пив мене, аж доки я Йвана не вздріла. Та й він мене так само любив та й отак світом нудив без мене. А ти цього не знаєш.

– Чому ж би я не знав? Що це тобі таке, Аничко? Може, я намочу платинку та прикладу тобі до голови, бо тебе має гарячка дуже мучити. Не знав! А хіба ж я сліпий? Я вдивів, що в мене жінка дуже красна: є з ким у неділю межі люди показатися. Не одного аж кілька сперла, що його жінка та не така.

– Чекай, Андрійку, мені аж лячно, що ти мене не розумієш, бо не хочеш вірити, що я така. Я тебе виряджала з дому, а тоді приходив до мене Йван. Ми собі сідали за хатою на приспі, та й я клонила йому голову на плече. А він мене обіймав одною рукою, а другою гладив по лиці. «Чому ти не моя жінка?» – говорив мені заєдно, а я слухала й не могла наслухатися. А тепер роби зо мною, що хочеш, бо вже знаєш.

– Знав я це й давно, та міркував собі: «А видиш, багачу, таки ти мені, бідному, завидуєш. Та й маєток твій пса варт, коли в тебе нема газдині. Який ти маленький коло моєї Анички. А я собі невидний, а рівно Аничка моя, та й її голова веде моїм господарством».

– Ти-бо таки, Андрійку, наважився мене мучити. А ти ж не знаєш, до чого та люба доводить? Я та Йван, та ми обоє – малися до себе. Уліті я заставляла тебе спати в хаті, а сама йшла до стодоли й дожидала Йвана. Тепер уже знаєш, яка я, та й що я була для тебе, та й чому так караюся?

– Що тобі таке, Аничко? Ти мене за дитину маєш? Ставало й мені того добра, коби так що інше. Ти жінка годна: у тобі кров гра-ла. А мені що за кривда, як ти вистелила в хаті на постелі м'ягонько, що я спав, як по купелі? Та соромся щось таке нагадувати. До чого воно? Але ти отак у гарячці лежиш та й собі щось таке розгадуєш, а воно тебе зовсім обмарило. А ти як подужаєш, то насмієшся сама над собою. А ще й панотець



фото: is сайту pruvnitajna.com.ua.



А ще кажуть, що священник Валентин 14 лютого роздавав квіти закоханим молодим парам.



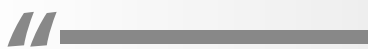
# Перед стратою надіслав коханій лист, який підписав «Твій Валентин»

## ● СВЯТО НАБЛИЖАЄТЬСЯ

**Історія про того, завдяки кому закохани всього світу уже не перше століття мають свято 14 лютого**

Тетяна МЕЛЕЖИК

Цей День святого Валентина. Історія його дуже романтична. Хоча насправді існує кілька легенд про святого Валентина. За найпопулярнішою з них, він був християнським священником, який жив у місті Терні (італійська провінція Умбрія) у III столітті.



**Клавдій II видав указ, за яким солдатам заборонялося одружуватися, доки вони перебувають на службі.**

269 року римський імператор Клавдій II захотів завоювати весь світ, однак у нього не було достатньої кількості воїнів. Він вирішив, що причиною цього є сімейне життя, яке відволікає чоловіків від армії, бо одружений легіонер більше думає не про славу імперії, а про те, як прогледувати родину. Тоді Клавдій II видав указ, за яким солдатам заборонялося одружуватися, доки вони перебувають на службі.

Однак, попри указ, чоловіки продовжували одружуватися з коханими, а допомагав їм в цьому священник Валентин. Він проводив вінчання таємно. Одного разу імператор дізнався про цього священнослужителя і розлютився настільки, що прирік його на страту. Поки Валентин чекав на виконання вироку, закохався у сліпу дочку тюремника. За допомогою своїх медичних знань, він вилікував її сліпоту. А перед стратою надіслав коханій лист, який підписав «Твій Валентин».

### ПОВІР'Я ТА ПРИКМЕТИ НА ДЕНЬ СВЯТОГО ВАЛЕНТИНА:

- Заручини або весілля 14 лютого принесуть щастя та гармонію у стосунки молодят. А сімейне життя пари буде довгим і радісним.
- А ще, якщо закохана пара цього дня дасть обопільну клятву вірності, тоді їхній союз не зможуть зруйнувати жодні спокуси і перепони.
- В давнину дівчата виходили 14 лютого надвір і дивилися на небо: якщо летить багато птахів, то буде багато залицяльників.
- Також за пташиними парами намагалися дізнатися, яким буде обранець дівчини. Якщо це синички, тоді наречений буде молодим, добрим та веселим. А ось ворони означають, що на дівчину чекає суворий та старший чоловік.
- Намагалися зранку вийти на вулицю і запитати першого чоловіка, якого зустрінуть, його ім'я. Вірили, що так зватимуть і судженого.

намість тобі вибити тото пuste з голови, то він іще, не знати якого лиха, гірше тебе збаламутив. Йому здається, що кождому, так як йому, нічого більше нема на голові, лиш тото.

– Може бути, Андрійку, що це я з гарячки таке говорю, та ще тому, що мене панотець так налякали. А все-таки... або я знаю... Ні! Я – ніхтолиця. Візьми камінь та трісни мене по чолі, нехай лиш отут ногами зіб'ю! Ой, ой! Троє малих діточок: два хлопчики і одна дівчинка, а я, бігме, не знаю, хто їм батько: чи ти, чи Іван. Головонько нещаслива, світку мій гіренький! Що я діточкам уповім, як вони попідростають?! Як я їм у очі подивлюся?! Ой, ой, ой!

– А цить же, Аничко! Та-бо не плач!.. А бодай того попа хорооба втяла! Не міг отам до своєї грубої попаді причепитися, але він мені хору жінку перепудив. Аничко, цить-бо! Будь же розумна! Та що ти таке вигадуєш?! Хто ж наші діточки годує, як не я? Кого ж вони слухають? Мене слухають. Чію худобу пастимуть? Мою. На кого робитимуть, як не на мене. Я їх подружу, я їм ґрунт відумру, і вони мене поховають. Отож я й батько їм. А ти, Аничко, завсіди звертаєш на тото пuste. Стидайся!

– Та-бо я присягу зламала! Я божила тобі вірність, а з Іваном полюбилася. Ой господньку! Земля підо мною горить!

– А бодай же той піп онімів, коли тобі таке наговорив! Таке то кальвін, не піп. Чекай, чекай! Піду ж я до нього та запитаюся: «Чи ти, мой, проводиш присягу при шлюбї в святїй церковці на тото пuste, чи ти проводиш присягу на те, аби люди в мирності проживали, аби одно за одне дбало, аби працювали на хліб насущний, аби дітей до розуму приводили та аби в хвалі Божїй із цього світа сходили. Кажи! Най знаю, якої ти віри?».

Так я попа запитаю, аби знав, як мені другий раз жінку страшити. Аничко! А спам'ятайся ж, бо це не вийде на здоров'я. На платинку, обв'яжи собі голову, най тобі гарячку витягне. А що? Зараз буде ліпше.

– Та я вже, Андрійку, розумію, лиш, однак, мені дуже сумно. За нічим мені так не банно, як за тими грїшми, що ти видав на ліки та на ворожки пусто-дурно. Ліпше було би посправляти яку одежинку на діти.

– Оце ти, Аничко, розумно говориш. За це тебе хвалю. Але ти ще собі тото май у тямці, що ти найліпша ґаздиня в селі: ми доробилися з нічого, а все з-за твого старання. Та й я собі розрахував, що на тебе не жаль видати, бо як поздоровієш, то ти все відробиш. Ти, небого, варта видатку. Я тебе сильно навиджу та й тому не жалував би нічого, лиш аби тебе до здоров'я привернути. Йой! Таж я стратився б, якби по твоїй смерті роздумав, що я тобі на лік жалував. Ану ж би було помогло: бо я знаю, що без тебе змарнується ціле господарство, та й такої ґаздині ніде не дістану. Пильнуйся ж, Аничко, аби тобі легше було. Не бери собі тото пuste до голови. Ти собі лежи, як пані, та прибагай собі все, що схочеш, лиш не журися, бо то тобі не виходить на здоров'я. А я тобі подам усе готове під руки, аби ти й пташачого молока забажала. Аничко! А подивися ж весело на мене. Не будеш уже журитися?

– Не буду.





Хто б що не казав, а дівчинка таки симпатична...

# Син Ілона Маска перетворився на... доньку

● **ОЦЕ ТАК ТАК!** І не бажає бути пов'язаною з найбагатшою людиною світу жодним чином

Лія ЛІС

Син засновника Tesla та SpaceX Ілона Маска 18-річний Ксав'є (обое на фото) втілює давню мрію у житті та змінив стать. Хлопець також відмовився від прізвища знаменитого батька. Тепер Ксав'є Олександр – трансгендерна жінка, на ім'я Вів'єн Джена Вілсон. Днями Вів'єн (дівоче прізвище матері) у новому тілі потрапила в об'єктиви папараці в Санта-Моніці.

У документах, з якими юнак, тобто вже юнка, звернувся до Верховного суду Каліфорнії, щоб у законний спосіб змінити свою стать з чоловічої на жіночу, а також ім'я та прізвище, зазначив, що перехід був мотивований тим, що «вона більше не живе зі своїм біологічним батьком і не бажає бути пов'язаною з ним жодним чином».

50-річний Ілон і Джастін були одружені з 2000 по 2008 рік, у шлюбі народилося п'ятеро дітей, які майже не залишалися поза увагою. Творець SpaceX став батьком ще двох дітей від співачки Граймс, а тепер зустрічається з австралійською актрисою Наташею Бассетт.

## ЯК ЗІМ'ЯТИЙ ПАПІР

### ● СІМЕЙНА ЧИТАНКА

Коли я був дитиною, через свій імпульсивний характер при найменшій провокації я вибухав гнівом. Зазвичай після цих інцидентів мені ставало соромно, і я з усіх сил намагався розрадити того, кого образив

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

Одного дня мій учитель, який побачив, як я прошу пробащення після чергового вибуху гніву, відвів мене в учительську, дав гладенький аркуш паперу і сказав:

– Зіжмакай його!

Здивований, я послухався і зім'яв його в кульку.

– А зараз, – продовжив він, – зроби його таким, яким він був раніше.

Звичайно, таким, яким він був раніше, я не зміг його зробити: хоч як намагався, папір так і залишився в складках і зморшках.

– Людське серце, – сказав мені вчитель, – як цей папір: той відбиток, який ти в ньому залишаєш, буде так само важко витерти, як розгладити ці зморшки і складки.

**Невідомий автор**

Навчимося ж бути вирозумілими і терплячими; коли відчуватимемо бажання вибухнути гнівом, пригадаймо собі цей зім'ятий папір.

**Відбиток, який ми залишаємо на ін-**



Фото із сайту prytchi.in.ua

«Людське серце, – сказав мені вчитель, – як цей папір: той відбиток, який ти в ньому залишаєш, буде так само важко витерти, як розгладити ці зморшки і складки».

**ших людях, неможливо стерти. Особливо, коли ми ранимо їх нашою реакцією або нашими словами.**

“ **Пам'ятаймо: те, що вилітає з твого рота, походить з твого серця.**

Потім ми хочемо «відремонтувати» любов, але вже пізно. Одного разу хтось сказав: «Говори тоді, коли твої слова є такими ж ніжними, як і тиша».

**Якби знаття, що сказане нами болітиме і ранитиме, якби хоч на мить ми могли уявити, як самі почувалися б, коли б хтось розмовляв або чинив з нами по-**

**дібно... чи тоді ми робили б це?**

Деякі люди вважають себе прямолінійними і таким чином виправдовуються, коли кривдять інших: «Я сказав (-ла) це йому (їй)... для чого мені йому (їй) брехати... я завжди кажу правду, якою б болючою вона не була...»

**Яким би все було інакшим, якби ми думали, перш ніж діяти, якби перед нами були ми самі, і якби все, що виходить від нас, отримували ми самі, – правда?**

Тоді б ми справді намагалися чинити якнайкраще і аналізувати якість нашого ставлення до людей.

**Пам'ятаймо: те, що вилітає з твого рота, походить з твого серця. Навчимося ж бути вирозумілими і терплячими. Думаймо, перш ніж говорити і діяти.**



фото із сайту paprik.pro

# «Я все зрозумів... Я так само маленьким почувався...»

## ● РАДИТЬ СПЕЦІАЛІСТ

Найкоротша  
консультація психолога  
для батьків.  
Її обов'язково прочитати  
всім, у кого є діти!

Катерина САВІНОВА, психолог-практик

**П**рийшли удвох. Чоловік і дружина. Вперше у мене. Я втомлена (п'ята консультація поспіль), голодна і від цього чомусь спокійно-незворушна.

– Я перший раз у психолога! – роздратовано каже чоловік, усім своїм виглядом показуючи: «Якого біса!». – Мене дружина вмовила!

– І?  
– Що?! Сын у нас. У мене. Дебїл! – розпикається він.

– Дебїл – це психіатричний діагноз, – втомлено кажу я. – Ваш сын у цьому сенсі дебїл?

Чоловік уже на мене дивиться як на дебїлку. Потім переводить погляд на дружину з німим запитанням: «Ти до кого мене, в біса, привела?!».

Вона зіщулилася, сидить на краю стільця, очі відводять. Руки затиснула між колінами. Він досадливо кривиться, повертається до мене, мовчить. Я теж. Не витримує. Злиться ще більше.

– От ви ж ніби психолог, так? Ну то поясніть мені тоді, що мені з ним робити?

– З ким?  
– Із сином!  
– А що з ним?

Чоловік округлює очі, дивуючись моїй тупості й нездатності читати думки. Знову повертається до дружини з виразом «Де ти цю дурепу знайшла?». Але дружина – досвідчений боець, сидить, не піднімаючи очей, і лише по тому, як блідне її обличчя, я розумію: всі сили у неї пішли на те, щоб привести чоловіка до мене.

– Він берегів не бачить, розумієте. Шмаркач. 14 років, а веде себе як, як...

– Як?  
– Приходжу додому... Після роботи... Черевики посеред килимка стоять. Я



«Ви ж психолог, ну то порадьте! Є у вас рецепт?»

йому: «Ти хоч що-небудь в цьому житті вмієш? Черевики хоча б на місце поставити?». Сто разів казав йому ставити черевики збоку – ні, як дебїл, нічого не розуміє... Все в житті легко дістається. Телефон ось поламав. Не цінує. Не ділиться нічим зі мною. Матері грубіянить. Вдома нічого не робить. Всі слова – як об стїну горохом. Ні сорому ні совісті. І от як себе з ним вести?! Як знайти спільну мову. Ви ж психолог, ну то порадьте! Є у вас рецепт?

– Є, – відповідаю, порушуючи всі канони психологічної консультації.

– І рішення є?  
– Є, – сама дивуюся своєму нахабству ще більше.

Розумієте, є алгоритм психологічної консультації. Особливо першої. І мене вчили, що перша зустріч – це збір інформації, визначення запиту, налагодження контакту. Про жодну терапію не йдеться. Тим більше, про будь-яке рішення. Що на мене найшло?..

– Я правильно зрозуміла, що ви не знаєте, як розмовляти із сином, не можете знайти з ним спільної мови?

– Ну, сказав же!  
– Рішення є, дуже просте. Але не знаю, чи впораєтеся ви з ним, – з абсолютно щирим сумнівом кажу я.

– Ну? Говоріть!  
– Це не говорити, це зробити необхідно.  
– Що зробити?  
– Як звати вашого сина?  
– Антон.

І тут я дістаю аркуш паперу, маркер, пишу на ньому: «Сын Антон, 14 років», кла-

– А чого б хотілося від нього?  
– Щоб хоч раз похвалив.  
Запитав, як справи.  
Щоб не кричав. Щоб... я ж теж  
мужчина, щоб пишався мною.

ду в дальній кут кабінету і пропоную чоловікові уваяти свого сина, що стоїть на цьому аркуші.

– Вийшло? – питаю.  
– Так.

– А зараз повільно підійдіть до листка, станьте на нього, увійдіть в образ сина і спробуйте стати ним.

З явним сумнівом на обличчі чоловік робить це. Заплющує очі.

– А тепер скажіть, що ви відчуваєте.  
– Самотність страшна. Сльози в горлі.

Плакати хочу...  
– Чому?

– Від образи. Всі смикають, дістають. Те не так, це не так... Жити не хочеться

Я наче виродок якийсь для всіх.  
– Для кого – для всіх?  
– Ну для всіх...

– Для кого?  
– Ну для батька.

– А чого б хотілося від нього?  
– Щоб хоч раз похвалив. Запитав, як справи. Щоб не кричав. Щоб... я ж теж

мужчина, щоб пишався мною.  
– Зробіть вдих і на видиху сходьте з аркуша.

Чоловік мовчки підходить до стільця, сідає. Тиша. Жінка витирає слези.

– Я все зрозумів, – раптом тихо, майже пошепки говорить він. – Все зрозумів... Я так само маленьким почувався. А від батька – лиш докори. Тепер я так само. Я зрозумів... Спасибі... Очі у нього, як у дружини, зелені. Ясні. І вуха в нього такі зворушливі...

**18 хвилин усе тривало. Вперше у моєму житті.**

# «Я молю Всевишнього першим померти, щоб не бачити сліз твоїх...»

**ІСТОРІЯ НОМЕРА** Вахтанг Кікабідзе мав багато шанувальниць, але його серце належало одній-єдиній дружині. Відомий грузинський актор і співак, великий друг України, якого не стало в середині січня, 56 років був щасливий у шлюбі із любов'ю всього свого життя Іриною Кебадзе – ексбалериною Тбіліського оперного театру. Пара виховала двох дітей – сина Костянтина Кікабідзе та дочку від першого шлюбу Ірини – Марину Сагарадзе

Марина ЛУГОВА

## В УСЬОМУ ВИНУВАТИЙ... ДЖОН КЕННЕДІ

Вахтанг та Ірина познайомилися в Будапешті, де артист був на гастролях. Як розповідав сам Кікабідзе, зустріч із майбутньою дружиною відбулася за дуже незвичайних обставин. Це сталося в день загибелі президента США Джона Кеннеді – 22 листопада 1963 року. На вулицях столиці Угорщини почався переполох, всі подумали про державний переворот. У цій суєті артист побачив перелякану струнку дівчину з великими очима. За словами Кі-

кабідзе, негайно захотілося її заспокоїти і захистити. З того дня він Ірину більше не відпускав. У 1965 році Ірина Кебадзе й Вахтанг Кікабідзе стали чоловіком і дружиною.

На момент знайомства з Кікабідзе в Ірини Григорівни була вже дитина від першого шлюбу – дочка Марина, яку Вахтанг удочерив (прізвище у дівчинки – від рідного батька, актора Гурама Сагарадзе). Про особисте життя прийомної дочки актора написано мало. Відомо, що вона вийшла заміж і подарувала батькам двох онуків – Георгія та Іву. Старший син Марини закінчив коледж у Зальцбурзі (Австрія) та Міжнародний університет імені Ф. Шиллера, одружився й виховує дочку Олександру – правнучку знаменитого Вахтанга Кікабідзе...

## МАМА НОВОНАРОДЖЕНОЇ ДИТИНИ СМІЯЛАСЯ ДО СЛІЗ

Спочатку подружжя Кікабідзе жило у напівпідвальній маленькій квартирі разом з батьками Ірини. Чоловік-актор часто пропадав на гастролях, проте сім'я була дружною, кохана віддано чекала повернення чоловіка в домашнє гніздечко. У шлюбі народився їхній спільний син.

Коли Ірині в пологовому будинку сказали, що у неї хлопчик, вона розсмі-



Вахтанг Кікабідзе завжди підтримував Україну і засуджував путіна.

ялася до сліз. А на здивовані погляди лікарів крізь сміх сказала: «Буба дуже зрадіє!». І він дійсно був радий. І навіть разом із двома приятелями ледь не розніс весь ресторан, у якому його застала радісна звістка про народження спадкоємця. Шрам на нозі довго нагадував про ці знамениті події. Новонародженому дали ім'я Костянтин – на честь батька Вахтанга Кікабідзе, котрий зник безвісти під час війни.

Костянтин ріс дуже скромним і соромився слави батька настільки, що у творі про рідних написав: «Батько загинув на війні, а мама з горя померла». Марина ж, навпаки, гордилася таким татом, насолоджувалася можливістю бувати за кулісами і згодом обрала для себе професію актриси.



Знаючи, як Кікабідзе любив український народ, рідні ухвалили накрити його домовину не лише прапором Грузії, а й жовто-блакитним стягом України.





Подружня пара прожила у щасливому шлюбі 56 років.

Вахтанг Кікабідзе і його кохана Ірина не уявляли свого життя одне без одного, без дітей та онуків.

Костянтин же закінчив Академію образотворчого мистецтва й зараз живе та працює в Торонто (Канада).

### СЕКРЕТ БАГАТОРІЧНОГО ЩАСТЯ

Шлюб Вахтанга Кікабідзе й Ірини Кебадзе був міцним, за зізнанням артиста, завдяки взаємній повазі, «поки вона є – буде й сім'я». Вони постійно турбувалися одне про одного і про тих людей, які поряд із ними.

На початку 1980-х артист раптово потрапив у лікарню. «Сам ложку не міг тримати, стояти не міг, падав увесь час. Почали робити аналізи. Виявилось, що погані справи – артерія не пропускає кров. Привезли в Москву. Там сказали, що в мене в голові велика гнійна кіста. негайно прооперували. А під час хірургічного втручання лікарі за кістою побачили пухлину», – пізніше зізнався Кікабідзе.

Новоутворення виявилось злоякісним. Якийсь час мешканці Тбілісі думали, що артист уже не одужає. Люди приходили до його дому, аби попрощатися. Та дружина Кікабідзе проганяла незваних гостей і вірила, що чоловік подолає недугу. За сло-

“**Коли зі мною траплялися критичні ситуації, вона була поряд, як скала.**”

вами актора, тільки завдяки Ірині він зміг викарабкатися. «Якби не Ірина мене б серед живих зараз не було. Завжди, коли зі мною траплялися критичні ситуації, вона була поряд, як скала», – говорив тоді Вахтанг Кікабідзе.

Вони не уявляли свого життя без рід-

них, без дітей, онуків і навіть правнуків. Буба не розумів, як можна зробити боляче близькій людині, зрадивши її. Він вважав, що не можна псувати життя не тільки дружині, а й взагалі нікому. Тим паче – зрадою. Найбільше цінував у жінці не лише красу, а й розум. Очевидно, в цьому також полягає секрет їхнього багаторічного шлюбу.

Вахтанг Кікабідзе написав про свою Ірину пісню зі словами: «Мила моя, мати моїх дітей, бабуся онуків моїх, я молю Всевишнього першим померти, щоб не бачити сліз твоїх...» Але дружина заборонила її виконувати через те, що в ній він назвав її бабусею.

Ірина з Вахтангом пройшли довгий шлях – смерть коханої була для нього справжнім ударом. Вона померла в 2021-му після тривалої хвороби. Вахтанг пережив дружину на півтора року.

**Джерело: [radiovan.fm](https://radiovan.fm).**

### ● УВАГА, КОНКУРС!

## Любов сильніша за війну!

**ДРУЗІ! РОЗКАЖІТЬ СВОЮ РОМАНТИЧНУ ІСТОРІЮ, ЯКА ЗМУСИТЬ ЧИЄСЬ СЕРЦЕ СТУКАТИ ПО-ОСОБЛИВОМУ. ПЕРЕКОНАНІ, ВИ ЦЕ ЗМОЖЕТЕ**

І впевненості в цих словах нам додали ваші історії на завдання першого туру – тож дуже дякуємо! Найцікавіші із цих розповідей з'являться вже в наступних номерах «Так ніхто не кохав». А сьогодні ми вам пропонуємо нову тему ліричного оповідання.

Ваша історія має розпочинатися або закінчуватися словами: **«Людмила Володимирівна поспішала відкрити свою сторінку у Facebook...».**

Обсяг оповідання – до 2 друкованих сторінок формату А4 шрифтом 14 (або до 4500 символів).

**Ваші історії приймаються до 25 лютого 2023 року на адресу: Газета «Так ніхто не кохав», 43016, вул. Ковельська, 2, м. Луцьк Волинської області (або на електронну – [takvolyn@gmail.com](mailto:takvolyn@gmail.com)).**

Найкращі оповідання будуть опубліко-

вані в нашому виданні «Так ніхто не кохав», а їхні автори отримають від редакції подарунки. А ще раді були б почути від вас адреси, про які просто і велично кажуть: «Тут живе справжня Любов».

**Творімо газету разом!!!**

# Клеопатра після ночі кохання вбивала своїх чоловіків

● **КОЛЕСО ІСТОРІЇ** Про останню царицю Стародавнього Єгипту складають легенди. Клеопатра VII (69 рік до н.е. – 12 серпня 30 року до н.е.) стала персонажем культових книг і фільмів, адже образ спокусниці, незважаючи на її жорстокість, підкорював багатьох. Та що казати: за ніч із нею чоловіки були готові віддати життя. І справді втрачали голову – не тільки в переносному, а й у прямому значенні цих слів

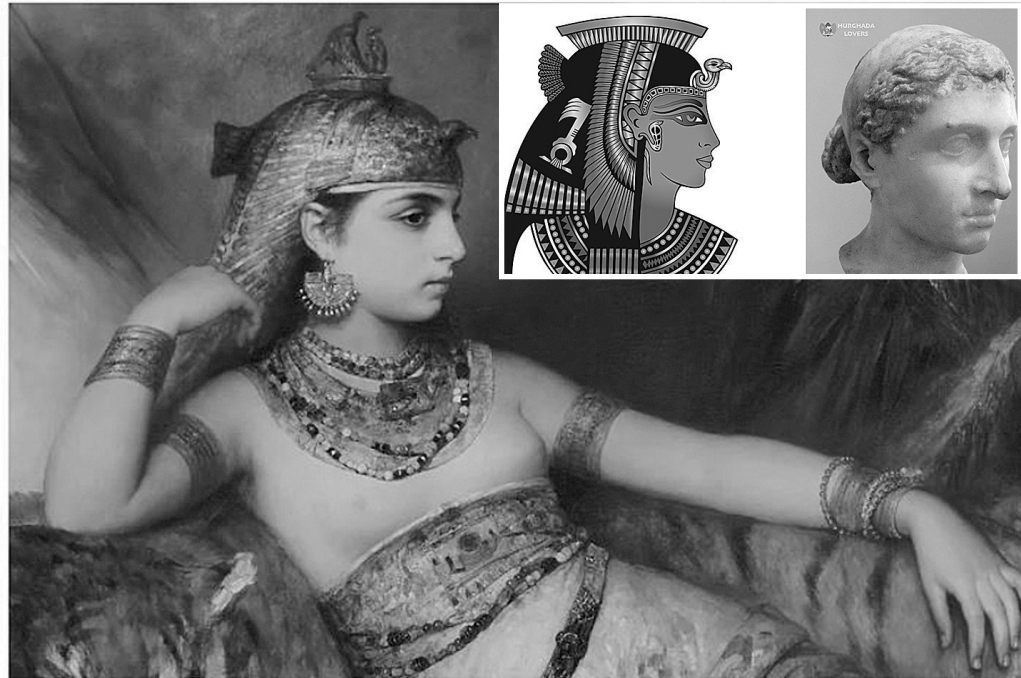
Лія ЛІС

Царицю Клеопатрою захоплюються досі, переказуючи різні історичні факти про неї. Наприклад, стверджують, що вона була неймовірно красунею, а також завжди мала свіжий вигляд і здавалася молодшою за свої роки. Деякі дослідники знайшли інформацію про те, що для збереження молодості Клеопатра змішувала ослине молоко зі свіжим медом і мигдальною олією і приймала ванни з цією сумішшю. Навіть під час походів вона брала із собою кілька молодих віслюків, щоб не пропускати процедури.

Після того, як цариця пускала в своє ложе невинних коханців, їхні голови ставали трофеями і виставлялися в її палаці.

Проте інші джерела стверджують, що Клеопатра не була такою вродливою. Мовляв, не прикрашав її і доволі крупний ніс, і гостре підборіддя, і тонкі губи, і смаглява шкіра, яку вона намагалася вибілити різними засобами, та й при зрості 152 см цариця мала зайву вагу...

Але, без сумніву, чоловіків у Клеопатрі приваблювала неймовірна ерудованість і харизма. «Бо краса цієї жінки була не тією, яку можна назвати незрівнянною і що вражає з першого погляду,



Такою її зобразив на полотні Генріх Фауст у 1876 році. А вгорі – цариця на пергаменті, а також її скульптурне зображення роботи невідомого автора.

зате звертання її до інших вирізнялося чарівною красою, і тому її образ, що поєднувався з рідкісною переконливістю промов, з величезною чарівністю, що прозирала в кожному слові, в кожному русі, міцно вривався у душу», – так про неї висловлювався давньогрецький історик Плутарх.

Тому й не дивно, як стверджують стародавні історики, що у Клеопатри було чимало коханців. Більше того, за ніч із нею чоловіки готові були віддати навіть життя. Після того, як цариця пускала в своє ложе невинних коханців, їхні голови ставали трофеями і виставлялися в її палаці. Римський історик IV століття Аврелій Віктор писав, що Клеопатра не хотіла залишати живим нікого з тих чоловіків, яких запрошувала в свої покої, щоб ті не спекулювали на зв'язку з правителькою.

Та попри це, деяким усе ж вдалося побути довше із царицею. Кажуть, що її першим чоловіком був Гай Юлій Цезар. Історики зазначають, що в них було кохання з першого погляду. Клеопатра

народила сина Птолемея, хоча сам Юлій не визнав хлопчика і не вказав його в заповіті. Тому достовірно невідомо, чи був він батьком дитини.

Після того, як 15 березня 44 року до н.е. Юлія вбили, між римлянами почалася громадянська війна. Правителем східної території став Марк Антоній. Він намагався звинуватити Клеопатру у змові проти Цезаря, але цариця, проявивши всю свою спокусливість і хитрість, змогла зачарувати Антонія. Так і почався їхній роман, що тривав ціле десятиліття. У 40 році до н.е. у закоханих народилися близнюки Олександр Геліос і Клеопатра Селена. Восени 36 року до н.е. з'явилася на світ їхня третя дитина – Птолемея Філадельф. Після цього воєначальник розлучився зі своєю дружиною Октавією і офіційно одружився з Клеопатрою...

Але 31 року до н.е. Рим оголосив війну Єгипту і здобув перемогу. Коли у вирішальній битві Марка Антонія тяжко поранили, Клеопатра, щоб не дістатися ворогові, вчинила самогубство, змусивши змію вжалити її.

## ● АНЕКДОТИ ПРО КОХАННЯ

Блукаючи поміж запилених книжкових полиць, самотня 42-річна бібліотечарка Люда мріє, щоб нестарий приемний у спілкуванні читач узяв її на 10 днів і повернув цілковито пошарпаною...

:)) :)) :))

Господини на замітку: поцілунок чоловіка буде більш жагучим, якщо затиснути в зубах котлету!

Учора ввечері подивився свій го-роскоп. Здоров'я: зірки усміхаються тобі. Гроші: зірки усміхаються тобі. Секс: зірки просто вмирають зі сміху!

:)) :)) :))

– В очах своєї дружини я справжній секс-символ, – хвалиться чоловік приятелів.

– З чого ти взяв?

– А вона мені щоразу каже: «Ти, чоловіче, секс можеш тільки символізувати...»

:)) :)) :))

Багато неодружених чоловіків мріють про красиву, розумну і дбайливу дружину. І багато одружених мріють про те ж.

:)) :)) :))

Чим би дитя не бавилося, аби своїх не наробило.





«Якщо мільйони людей скуштують наш борщ, то потім будуть асоціювати нашу країну з цією стравою. Я вірю, що через 5–7 років у світі не просто згадуватимуть, що Україна – це там, де була війна з росією, а розумітимуть нашу ідентичність та культуру», – упевнений відомий шеф-кухар Євген Клопотенко, який доклав чимало зусиль, аби культуру приготування українського борщу визнали об'єктом нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

# А ви знаєте, що значить «переборщити»?



● **СПРОБУЙТЕ – НЕ ПОШКОДУЄТЕ!** Ми також думали, що знаємо, але не так точно, як герої анекдота: «Прийшов з роботи, з'їв пів каструлі борщу – лежу, ледве дихаю... Зате тепер точно знаю, що то означає – переборщити...». А спробуй же не переборщити, коли ця страва (яку навіть ЮНЕСКО торік визнало частиною культурної спадщини України) така апетитна, що несила зупинитися...

## КЛАСИЧНИЙ

**Інгредієнти:** 2 л води, 400 г свинини або яловичини на кістці, 4–5 картоплин, 2 середні буряки, 1 морквина, 3 цибулини, 350 г свіжої капусти, 2 ст. л. томатної пасту, 4–5 ст. л. соняшникової олії, дрібка лимонної кислоти, сіль, лавровий лист, зелень – до смаку.

**Приготування.** Для бульйону влити в каструлю 2 л води, вкинути промите м'ясо, на середньому вогні довести до кипіння, зняти піну, накрити кришкою і варити на слабкому вогні годину-півтори. Тим часом приготувати засмажку. Буряк натерти на грубій тертці, моркву – на середній, цибулю пократити кубиками. У сковороді ро-

зігріти олію, висипати цибулю, підсмажити до м'якості, додати моркву, пасерувати 5 хвилин. Потому висипати буряк (для надання страві гарного насиченого кольору його можна притрусити лимонною кислотою або збризнути соком свіжого лимона). Протушувати овочі 10–15 хвилин, додати томатну пасту, перемішати й смажити ще 5–7 хвилин.

З каструлі вийняти м'ясо і викласти на тарілку, щоб схолонуло. У бульйон вкинути нашатковану капусту, через 7–10 хвилин додати нарізану соломкою картоплю. М'ясо відділити від кістки, пократити на порційні шматки і висипати в борщ. Посолити, заправити засмажкою, покласти лавровий

лист і дрібно посічену зелень і варити під кришкою до готовності. Подавати борщ зі сметаною та зеленню.

## ЧЕРНІГІВСЬКИЙ НА ГРУШКАХ

**Інгредієнти:** 100 г сушених груш, 2–3 буряки, 5–7 картоплин, 3 ст. л. пшона, по 2 великі цибулини та морквини, по 200 г капусти і ріпи (або селери), 1 скл. квасолі, по 1 корінцю пастернаку та петрушки, 1 ст. л. томатної пасту (або 1 скл. квашених помідорів), 1 ст. л. оцту (чи лимонного соку), спеції, 150 мл олії, 150 г сала з часником.

**Приготування.** Грушки промити, залити 2 л води, довести до кипіння і варити 20–30 хвилин, вибрати їх шумівкою, у відвар всипати заздалегідь замочену квасолі, варити до готовності. Пшоно добре промити, залити 0,5 л води і зварити рідку кашу. Цибулю дрібно порізати кубиками, решту овочів натерти. Підсмажити до золотистого кольору цибулю, всипати моркву, селеру, петрушку, пастернак, протушувати до м'якості, додати буряк і оцет, тушкувати під кришкою, поки буряк не зм'якне. Якщо рідини замало, доливайте по ложці. Додати томатну пасту, трошки води і ще протушувати. Коли квасоля звариться, вкинути картоплю, нарізану кубиками, згодом – нашатковану капусту. Коли картопля буде готовою, додати тушковані буряки та пшоно, залишити мліти на плиті 30–40 хвилин. Борщ пісний, але за бажанням до нього можна покласти сметани або сала з часником: шматочок його дрібно порізати, додати подрібнений часник та потовкти у ступці до однорідної маси, покласти на сковорідку, влити рідини з борщу, розмішати й кинути назад у каструлю.

## «ГУЦУЛЬСЬКИЙ»

**Інгредієнти:** 0,5 кг картоплі, 0,5 кг свіжої капусти, 300 г буряків, по 1 скл. сушених грибів та квасолі, по 1 морквині та цибулині, шматок кореня петрушки, по 1 ст. л. борошна, смальцю і томату, 1 ч. л. оцту, 0,5 ч. л. цукру, чорний перець, сіль, сметана, по 800 г води та грибного відвару.

**Приготування.** Капусту пошаткувати. Моркву, петрушку (корінь) та цибулю нарізати соломкою і пасерувати. Сушені гриби зварити, нарізати соломкою. Попередньо перебрану й замочену квасолі зварити до готовності. У киплячу воду покласти порізану кубиками картоплю, потім капусту й варити. Через 15–20 хвилин додати гриби разом із відваром, варену квасолі, тушковані з томатом, цукром та оцтом буряки, пасеровані моркву, цибулю і петрушку, розведене у воді або бульйоні пасероване борошно, заправити сіллю, чорним меленим перцем і варити 5–7 хвилин. Подаючи на стіл, у тарілку з гарячим борщем влити сметани і додати трохи шкварок.

## ● АНЕКДОТИ ДО ТЕМИ

**Учені дослідили, що кожна каструля борщу продовжує тривалість шлюбу як мінімум на добу.**

:)) :)) :))

**Борщ для чоловіка – як «Рафаелло» для жінки: ЗАМІСТЬ ТИСЯЧІ СЛІВ!**



Фото із сайту dreamstime.com.

В Україні борщ здавна вважався символом міцної родини: всі інгредієнти у горщику варяться, а потім, мліючи, поєднують свої аромати і смаки, стаючи одним цілим – наваристою, густою стравою.

#### «ГРУБЕШІВСЬКИЙ»

**Інгредієнти:** 1 скл. квасолі, 2 буряки, 1 морквина, 1 цибулина, 0,5 кг м'яса, 6–7 картоплин, 300 г капусти, 2 ст. л. оцту, сіль та спеції – за смаком.

**Приготування.** М'ясо добре промиваємо і кладемо в киплячу воду, збираємо піну, солимо, додаємо лавровий лист і варимо 30–40 хвилин, всипаємо заздалегідь намочену квасоллю і варимо до напівготовності. Тим часом готуємо заправку. Цибулю нарізаємо кубиками, моркву натираємо на середній тертці, смажимо на олії. Попередньо відварений і охолоджений буряк чистимо і натираємо на великій тертці. Картоплю нарізаємо соломкою, капусту тонко шаткуємо. Коли м'ясо і квасоля майже готові, всипаємо в каструлю картоплю, доводимо її до напівготовності, тоді кладемо нашатковану капусту. Наприкінці додаємо засмажку, тертий буряк, оцет, зелень. Знімаємо з вогню і залишаємо настоятися ще 10–15 хвилин. Подаємо зі сметаною.

#### ПОЛТАВСЬКИЙ ІЗ ГАЛУШКАМИ

**Інгредієнти:** для борщу – 1 червоний буряк, 1 маленька капуста, 6–8 картоплин, 1 морквина, 1 цибулина, 1 невеликий корінь петрушки, 100 г сала, 30 г смальцю, 1–2 ст. л. томатної пасти, 1 ст. л. цукру, 1 ст. л. оцту, 1 кг курятини, сіль, перець, зелень кропу або петрушки – за смаком, лавровий лист; для галушок – 60 г пшеничного борошна, 1 яйце, 90 мл води чи бульйону, сіль до смаку.

**Приготування.** Промите м'ясо нарізати порційними шматками, скласти в каструлю, залити водою і поставити на плиту. Після закипання зменшити вогонь, накрити кришкою і варити до готовності, періодично знімаючи піну. Тим часом буряки почистити, промити, нарізати соломкою завтовшки близько

5 мм і довжиною 4–5 см, всипати в розігріту сковороду зі смальцем і смажити, помішуючи, 13–15 хвилин, потому влити в пательню 0,5 л води, зменшити температуру майже до мінімуму і тушкувати пів години під закритою кришкою, тоді додати оцет і готувати ще 30 хвилин. Картоплю нарізати середніми кубиками, капусту пошаткувати соломкою, цибулю покряяти дрібними кубиками, моркву та петрушку натерти на крупній тертці. Зелень дрібно посікти. Свіже сало нарізати кубиками або соломкою товщиною до 1 см, обсмажити до золотистої ско-

ринки. Додати до нього кубики цибулі, пасерувати 2–3 хвилини, а тоді ще разом із тертою морквою 5–7 хвилин. У майже готову заправку покласти томатну пасту, протушувати 2 хвилини і зняти з плити. До готового м'ясного бульйону вкинути тушкований буряк. Після закипання додати картоплю, капусту, а через 10–15 хвилин – заправку, цукор, лавровий лист, посолити-поперчити за смаком. Варити борщ до готовності, приблизно 10–15 хвилин, вимкнути плиту, накрити каструлю кришкою і дати страві настоятися пів години. А тим часом приготувати галушки. На одну конфорку поставити 3-літрову каструлю з 1 л води, щоб грілася. На другу – невеликий сотейник з 90 мл води, коли вона закипить, всипати третину просіяного пшеничного борошна і ретельно перемішати дерев'яною лопаткою. Зняти з плити, охолодити до кімнатної температури. Тоді додати яйце, сіль, ввести борошно, вимішати до однорідної, злегка липкої маси без грудок. Коли вода у великій каструлі закипить, присолити її і, набираючи чайною ложкою тісто, опускати його в окріп. Варити галушки до готовності близько 10 хвилин, вибрати шумівкою у глибоку миску. Борщ налити у глибокі тарілки, покласти в кожен порцію по 5–7 галушок, заправити за смаком сметаною і посипати зеленню.

#### До речі

- Якщо ви обрали для бульйону інше м'ясо, зважайте, що вариться воно впродовж різного часу.
- Столовий оцет можна замінити яблучним оцтом або концентрованим лимонним соком.
- Замість томатної пасти підійдуть перетерті через сито або подрібнені блендером свіжі помідори.

## А ви знали, що...

• Існує понад 70 рецептів червоного борщу, найскладнішим та найдорожчим вважається «Київський»: бульйон для нього варять із яловичини, баранини та свинини, додають натуральний хлібний квас.

• Кожен регіон має свої секрети страви. На Чернігівщині варять борщ із грибами «вужками» і називають його «Переяславським», полтавчани – на основі курячого бульйону з традиційними для регіону галушками. На Житомирщині він має 2 різновиди: «Поліський» (із в'яленими в'юнами та грибами) і «Коростенський» (із сухофруктами). Галичани в давнину готували цю страву дуже ріденькою, без картоплі, тільки з буряка, приправляли засмажкою, а підкислювали вишневим чи яблучним соком.

• Класичний український борщ наприкінці варіння зазвичай заправляють товченим із часником і сіллю

свіжим салом та зеленню, дають страві настоятися не менш як пів години і тільки тоді подають до столу.

• Першими закислювачами для борщу були сироватка, кисле молоко, квашена капуста, ягоди або неспілі яблука. Томатна заправка з'явилася лише в кінці XIX – на початку XX століття, коли в Україні прижилися помідори.

• Вітчизняні ЗМІ для оцінки купівельної спроможності і визначення реальної інфляції гривні за аналогією до «індекса біг-мака» використовують неофіційний «індекс борщу» – середню сукупну вартість продуктів, необхідних для приготування певного об'єму цієї страви станом на певну дату.

• На честь українського борщу назване невелике містечко Борщів на Тернопільщині, у якому традиційно проводиться фестиваль «Борщ-ів».

• У липні 2022 року культуру приготування українського борщу визнали об'єктом нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.



## ІЗ ЧОРНОСЛИВОМ, КВАСОЛЕЮ ТА КОПЧЕНОЮ ГРУДИНКОЮ

**Інгредієнти:** 0,5 кг курятини, 2 стебла селери, 1 цибулина, 1 кг буряків, 3 морквини, 1 головка часнику, пучок петрушки, 2 червоні цибулини, 400 г помідорів, 200 г чорносливу, 2 скл. квасолі, 50 мл олії, 400 г капусти, 200 г копченої свинячої грудинки, лавровий лист, сіль, чорний перець – за смаком.

**Приготування.** Квасолі попередньо замочити на кілька годин, перебрати і зварити майже до готовності. Промиту курятину разом із цибулиною, морквиною і селерою поставити на вогонь, після закипання зібрати шумовиння, додати стебла петрушки, лавровий лист, перець, зварити бульйон, процідити. Буряк, моркву, капусту нарізати соломкою. Грудинку покряяти дрібними кубиками, а цибулю – півкільцями. Обсмажити грудинку з невеликою кількістю олії, потім почергово всипати цибулю, моркву і буряк. Коли овочі стануть м'якими, додати нарізані помідори й чорнослив. Тушкувати 10–12 хвилин. У киплячий бульйон перекласти зажарку, додати капусту і варити пів години. Тоді всипати квасолі, посолити, поперчити і варити ще хвилин 10. Насамкінець додати подрібнений часник і посічену зелень петрушки.

## ХОЛОДНИЙ

**Інгредієнти:** 0,5 кг буряків, 3 картоплини, 75 г зеленої цибулі, 2 свіжі огірки, 2 ст. л. сметани, 2 яйця, цукор, оцет за смаком, 1 ч. л. хроно, петрушка, кріп, сіль - до смаку.

**Приготування.** Буряки почистити, покряяти маленькими кубиками, залити водою з додаванням ложки оцту і поставити на вогонь на пів години. Одержаний відвар процідити й охолодити. Додати буряк разом із вареною картоплею та огірками, нарізаними однаковими кубиками. Посолити, приправити до смаку тертим хроном, цукром, гірчицею. При подачі посипати дрібно посіченим яйцем і зеленою цибулею, за бажанням можна притрусити зеленню і додати сметани.

## ОДЕСЬКИЙ

**Інгредієнти:** 0,5 кг свіжих або свіжоморожених бичків, 200 г капусти, 3–4 картоплини, 2 буряки, 1 скл. квасолі, 1 морквина, 1 ріпчаста цибулина, 1 корінь петрушки, борошно пшеничне для обсмажування бичків, олія соняшникова, 5–6 горошин чорного перцю, сіль, прянощі, спеції, цукор – до смаку.

**Приготування.** На борщ краще взяти велику рибу, щоб уникнути проблем з кістками: у хижої риби, якою є і бичок, кісток завжди багато. Почищені бички (якщо великі, то порозрізати навпіл) заздалегідь посмажити на пательні.

Квасолі на кілька годин замочити в холодній воді, зварити до напівготовності. Тоді додати порізану картоплю й нашатковану капусту. Буряк, моркву, цибулю і петрушку потерти на крупній тертці, спасерувати на олії і додати в борщ, посолити, поперчити до смаку. Рибу вкидайте в борщ за 5–10 хвилин до готовності страви. Вимкніть вогонь і залиште настоятися щонайменше пів години. Відмінно поєднуються з таким борщем сметана, часник, червоний перець, бринза чи будь-який гострий сир – такі додатки зроблять смак страви пікантнішим та неповторним.

# Що подати до борщу

## «БОМБОЧКИ»

*Борщ має бути таким, щоби після нього пів дня їсти не просили. А допоможуть його таким зробити ці пиріжки*

**Інгредієнти:** для тіста – 3–3,5 скл. борошна, 1 скл. окропу, 4 ст. л. олії, по 1 ч. л. солі та цукру; для начинки – 5 помідорів, 200 г сиру, 2 зубки часнику, зелень, сіль.

**Приготування.** Помідори порізати кружальцями. Сир розім'яти виделкою, посолити, вичавити часник, додати порізану зелень і перемішати. В окропі розчинити цукор і сіль, додати олію, борошно. Вимісити м'яке тісто. Залишити на 30 хвилин. Розкачати половину тіста у великий тонкий пласт, розкласти на нього кружальця помідорів приблизно через 3 см одне від одного. На помідори викласти начинку. Розкачати другий пласт тіста і накрити ним перший. Склянкою відповідного діаметру вирізати пиріжки над кожним кружальцем помідора. Смажити їх у великій кількості олії з обох боків. Викласти на паперовий рушник, щоб позбутися зайвої олії.

## ХЛІБНА «ТАРІЛКА»

*Звісно, таким «посудом» не забезпечити велику родину на щодень. Але здивувати рідних – запросто!*

**Інгредієнти:** 1 буханка чорного хліба (круглий чи прямокутний – все одно, головне – щоб не був надто низьким), 1 яйце.

**Приготування.** Зрізати з буханки верхівку і вибрати м'якуш, залишаючи стінки завтовшки 1,5–2 см. Пальцями щільно притиснути м'якуш, що залишився, до скоринки. Змастити внутрішні стінки збитим яйцем і запекти в гарячій духовці 3 хвилини. Дістати хліб, ще раз

змастити яйцем і знову поставити в духовку. Процедуру повторити кілька разів до утворення твердої скоринки. В таку «миску» можна наливати будь-яку першу страву, але найкраще – борщ.

## ПАМПУШКИ

Фото із сайту jisty.com.ua.



*Їх називають 20-хвилинними: замісив, зліпив, спік. І не шкодуйте часнику – у пампушках його забагато не буває*

**Інгредієнти:** 1 скл. теплої води, 1 ст. л. цукру, 3 ст. л. олії, 0,5 ч. л. солі, 11 г сухих дріжджів, 3 скл. борошна, 4–5 зубочків часнику.

**Приготування.** У мисці змішати воду, олію, цукор, сіль, дріжджі та просіяне борошно. Замісити м'яке еластичне тісто. Змастити форму олією чи маргарином. Сформувати кульки і викласти їх на деко на відстані 1 см одна від одної. Дати постояти в теплі 5–10 хвилин, після чого змастити підсолодженою водою (1 ч. л. цукру на 3 ст. л. теплої води) і випікати в розігрітій до 180 градусів духовці до готовності. Гарячі пампушки полити часниковою заправою: розтерти часник зі щіпкою солі, додати 1 ст. л. олії і 2 ст. л. теплої води, добре перемішати.

Фото із сайту jisty.com.ua.



Подайте борщик у хлібній «тарілці», із салом та часниковими грінками – і репутація неперевершеної господині вам забезпечена.

# Обліпиховий чай із присмаком смутку



● **НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ** Свічка, вишуканий посуд на столі й сумна самотня жінка, закутана в плед у прохолодній оселі. Якби Дарина була художницею, то з цієї реалії написала б картину. Вона живе сама. Але стіл сервірує для двох. Зайде сусідка. А може, постукає в двері той, кого чекає...

Ольга ЧОРНА

... Дарина сиділа за столиком у затишній кав'ярні. Любила сюди приходити після роботи. Тут готують смачний чай з обліпихи. А яке розмаїття тістечок! І ніколи не буває гамірно.

Він сидів за сусіднім столиком. Допивав уже друге горнятко кави.

Їхні погляди мимохіть зустрілися.

Дарина глянула на годинник. Хоча... вона нікуди не поспішає. Знову йтиме додому пішки. Відганятиме думки, які завжди наступають на п'яти. Присяде на лавці в парку, що неподалік будинку. Й сидітиме, поки сонце не сховається за деревами...

Дарина вийшла з кав'ярні. Незнайомець також. Їхні погляди знову зустрілися. Він усміхнувся.

– Тут смачна кава, – мовив він.

– І чай, – сказала вона.

– Я вас тут не вперше бачу. Одну...

– Чим більше років, тим менше друзів, – пожартувала.

...У Дарини колись було багато друзів. Заможне життя. Коханий чоловік. А потім усе сталося за класикою жанру: на благовірного поклала око молоденька секретарка.

Любомир, чоловік, Дарині у своєму гріху не зізнавався. Друзі знали, але також мовчали. Те дівчисько само все розповіло. Перестріло Дарину на вулиці і зухвало кинуло:

– Я кохаю вашого чоловіка. І ви мусите відпустити його.

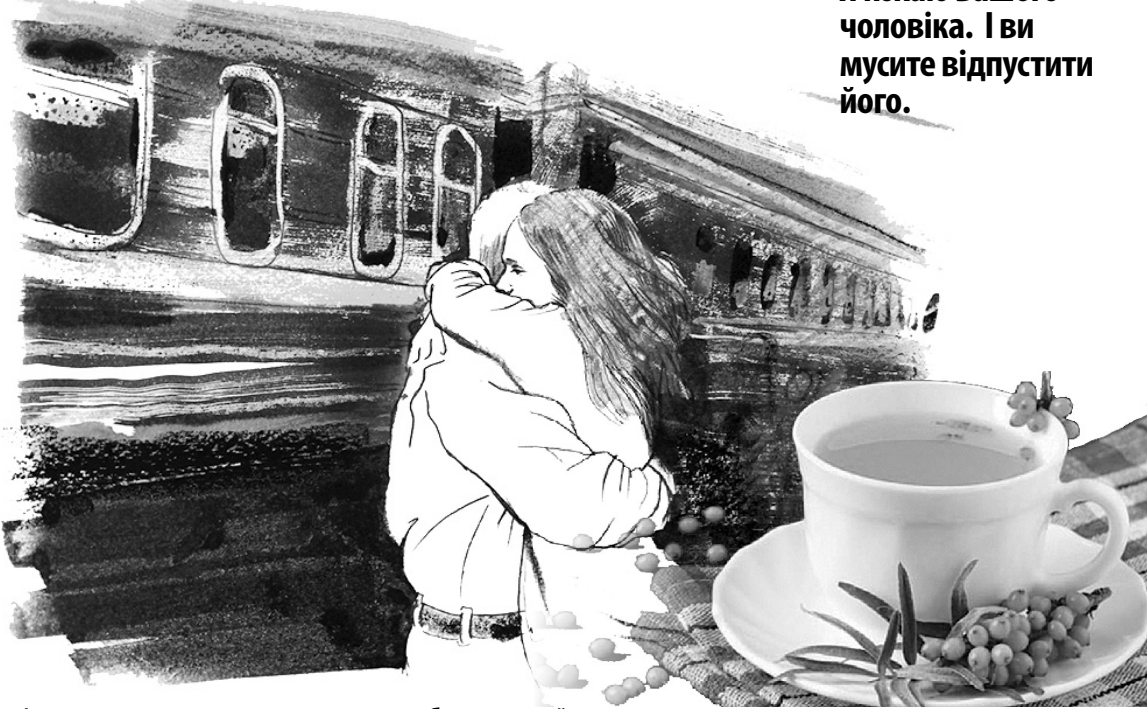
– Відпустити куди? – здивовано запитала.

– Як куди?! До мене.

– Мабуть, дівчино, ви мене з кимось сплутали. Мій чоловік ніколи...

– А ви його запитайте, – мовила виклично. – До речі, мене

Малюнок Надії АНТОНЕЦЬ, theukrainians.org.



Він знав: вона чекатиме. І вона знала, що буде чекати його.

Іванною звать. А вашого чоловіка – Любчиком.

І поцокала на височенних підборах геть.

Дарина стояла, наче вкопана. Обід закінчується. В організації, де працює, не люблять, коли запізнюються. Поспішила на роботу. Увечері запитала в Любомира:

– Хто така Іванна?

– Моя нова секретарка. Забув сказати тобі. Маргарита розраховувалася. А що таке?

– Нині розмовляла з нею. Точніше, вона з мною. Все розказала про вас...

– Я ж просив...

– То це правда? І давно ти з нею?..

– Це... подруга Маргарити. Якщо ти вже знаєш про наші стосунки, то можемо поговорити про... Словом, нам потрібно розлучитися і поділити квартиру. Щодо бізнесу, він записаний не на мене. Але якісь гроші я тобі дам.

– Коли ж ти встиг? Щодо квартири, я хотіла б залишити-

ся тут. Та й донька наша...

– Катя вже не маленька. Студентка. Вона не проти моїх нових стосунків. І не проти жити зі мною або окремо. Катя звикла отримувати все, що попросить. Ти їй не зможеш цього дати. Твоя зарплата не дозволить. До того ж у неї гарні взаємини з Іванною.

Донька виправдовувалась: мовляв, усе знала, але чекала, коли заведе розмову батько. А щодо того, де і з ким жити, – це її свідомий, дорослий вибір.

Після цих розмов Дарина захворіла. Через нерви, стрес.

Любомир тим часом зі знайомим ріелтором підшукував для неї квартиру. Та, що з ремонтом і розташована на середньому поверсі, була трохи далеко від центру. Але плюс у тому, що поблизу парк, два супермаркети і багато маленьких магазинів.

Дарина розлучилася з Любомиром і з багатьма друзями. Яка їм із неї тепер користь?

Донька навідувалася зрід-

ка, коли щось потрібно...

Дарина заприятелювала із сусідкою-пенсіонеркою з нижнього поверху. Регіна Всеволодівна була вдовою. Син із сім'єю жив у столиці. Працював на високій посаді. Кликав до себе. Відмовлялась. Тут похований її коханий чоловік. Тут минуло життя. Тут усе знайоме...

Раніше Регіна Всеволодівна викладала англійську. Вона й сама скидалася на жительку Туманного Альбіону. Вишукано одягалася. Любила капелюшки. І свого мініатюрного песика Арчі.

Син привозив матері різні ласощі. Сусідка кликала Дарину на горнятко чаю. А щоб молодша приятелька менше сумувала, взялася навчати її англійської.

– Ще б вам закохатися, Даринко, – радила Регіна Всеволодівна. – Кохання ранить, але й лікує. Якби ви знали, як я любила свого чоловіка! Ми завжди були романтиками.



## ● ЛЮБИСТОК

«Сніги метуть.  
У вікнах біле мрево...»

Ліна КОСТЕНКО

Сніги метуть. У вікнах біле мрево.  
Анени ловлять клаптики новин.  
На білий вальс запрошую дерева,  
на білий вальс вітрів і хуртовин.

Хай буде сніг, і музика, і вечір.  
Хай серце серцю сплачує борги.  
О покладіть гілки мені на плечі,  
з мого життя пострушуйте снігі!

Я вас люблю за те, що ви дерева.  
Що ви прийшли до мене, що ви тут.  
Зима стоїть, скляна і перкалева.  
Метуть сніги. Сніги метуть, метуть...

Фото із сайту life.pravda.com.ua.



«О покладіть гілки мені на плечі...»

«В дні, прожиті  
печально і просто...»

В дні, прожиті печально і просто,  
все було як незайманий сніг.  
Темнооким чудесним гостем  
я чекала тебе з доріг.  
Забарився, прийшов нескоро.  
Марнувала я дні в жалю.  
І в недобру для серця пору  
я сказала комусь: — Люблю.  
Хтось підносив мене до неба,  
я вдихала його, голубе...  
І не мріяла вже про тебе,  
щоби цим не образив тебе.  
А буває — спинюсь на місці,  
протягаю руки без слів,  
ніби жду чудесної вісті  
з не відомих нікому країв...  
Є для серця така покута —  
забувати скоріше зло,  
аніж те, що мусило бути  
і чого в житті не було.

Фото із сайту pravda.com.ua.

ному про кохання. За них говорили  
серця. Він знав: вона чекати-  
ме. І вона знала, що буде чекати  
його.

Цього надвечір'я вони довго  
мовчали. Стигла кава. Холонув  
чай. У кав'ярні звучав «Самотній  
пастух» Джеймса Ласта. Вони  
обоє любили цю мелодію. Тепер  
вона видавалася ще більш щем-  
ливою, з нотками невимовної  
туги. А улюблений обліпиховий  
чай мав присмак смутку...

...Регіна Всеволодівна не  
зраджувала своїм капелюшкाम.  
Тільки тепер вони виглядали  
ностальгічно. І якимось дивним  
чином заспокоювали Дарину...

...Регіна Всеволодівна посту-  
кала у двері.

– Бачите, Даринко, якого лі-  
хтаря мені син привіз? Світить  
чудово. А ще порадував смако-  
ликама. І духмяним чаєм. Давай-  
те будемо куштувати.

– А я картоплі насмажила. І  
котлет.

– Мій Ромчик телефонував.  
Живий-здоровий, дякувати Богу.

– Святослав також дається  
чути.

– Вони повернуться, наші  
хлопчики повернуться, – ледве  
стримуючи сльози, мовила Регі-  
на Всеволодівна.

Дарина обняла приятельку.  
А світ обіймав туман. У будинку  
навпроти ледве проглядалися  
поодинокі, освітлені свічками чи  
ліхтариками, квадратики вікон.  
Вечір скидався на ніч.

Регіна Всеволодівна граційно  
розливала у горнятка чай. Бідка-  
лася, що її Ромчик п'є лише каву.

– А вашому джентльмену, Да-  
ринко, що смакує?

– Кава.

– От коли наші хлопчики по-  
вернуться, будемо їх привчати  
пити чай. Для здоров'я ліпше. А  
знаєте, Даринко, цей напій став  
популярним в Англії кілька століть  
тому завдяки португальській  
принцесі. Коли вона вийшла за-  
між за короля, привезла чай ра-  
зом зі своїм приданим. А коли я  
була в Лондоні...

За весь день Дарина вперше  
усміхнулася...

Ах... Вам щойно сорок п'ять. Ви  
ще такі молоді...

...Незнайомець представив-  
ся Святославом. Облюбував цю  
кав'ярню, бо тут усе смачне і офіс  
неподалік. У Святослава – бюро  
перекладів і ще деякий дрібний  
бізнес.

– Можна вас при нагоді за-  
просити на каву? – запитав.

– На чай. Я люблю обліпихо-  
вий чай.

Регіна Всеволодівна помітила,  
що Дарина змінилася.

– Ви закохалися! – радісно ви-  
гукнула. – Хто цей джентльмен?

– Про кохання говорити рано.  
А джентльмен має власну справу.  
Бізнесмен.

– Який його сімейний стан?

– Без стану. З дружиною роз-  
лучився давно. Вона живе за  
кордоном. Дітей у них не було.  
Точніше, був син... неживим на-  
родився. Дружина більше не мог-  
ла завагітніти. Вони віддалилися  
одне від одного. І все... Каже,  
що розлучилися мирно. Дотепер  
надсилають одне одному вітання  
з днем народження та святами.

...Святослав запрошував Да-  
рину на побачення. У недалекій  
подорожі. Але ніколи не освідчу-  
вався їй у коханні. Між ними не  
було інтиму. Стосунки були друж-  
німи.

– І вас, Даринко, це влашто-  
вує? – запитувала Регіна Всево-  
лодівна.

– Мені подобається його ува-  
га.

– Хм... Джентльмен...

...Війна налякала Регіну Все-  
володівну. Хвилювалася за рід-  
них, які залишилися у столиці. А  
невдовзі пішов на фронт онук. Її  
Ромчик, Романко. Її розумний, ін-  
телігентний хлопчик.

– Даринко, у мене тільки один  
внук. Він вільно володіє англій-  
ською. У нього гарна робота. Він  
не встиг одружитися. Він такий  
славний, такий...

...Дарині було незатишно,  
наче щось муляло в душі. Зателе-  
фонував Святослав. Запитав, чи  
можуть зустрітися.

Обійняв Дарину. Сказав, що  
йде на фронт. Не казали одне од-



Фото із сайту podklyk.com.ua.

«У кав'ярні звучав «Самотній пастух» Джеймса Ласта...»



Якщо ж ви у період спокою не викопете цибулини, пам'ятайте: амариліси не потрібно пересаджувати щороку (проводять цю процедуру раз на 2-3 роки або коли треба відокремити діток) – просто замініть верхній шар ґрунту так, щоб його рівень був таким самим, як колись.

# Як змусити амариліс зацвісти?

● **КЛУМБА НА ПІДВІКОННІ** Просто. Потрібно наблизити умови утримання рослини до природних

СОФІЯ В'ЯДАЧ

Щороку в кінці весни – на початку літа в амариліса відбувається перехід до періоду спокою. Починають засихати листки та квітконіжка. Це знак, щоб залишити рослину в спокої (скоротити, а потім зовсім припинити полив, не переставляти, не підживляти...). Листя і квітконіжку обрізати не потрібно. З них усі поживні речовини переходять у цибулину. Коли наземна частина рослини повністю висохне, її можна обрізати. Цибулину акуратно викопують і переносять у сухе прохолодне місце, де температура повітря не піднімається вище +18°C.

В кінці літа амариліс починає прокидатися. Його висаджують у поживну суміш

Після висаджування цибулину амариліса поливають і підживлюють, тільки дуже акуратно. Інакше він буде нарощувати листя і не цвісти.

ґрунту і переносять у тепле приміщення. Поливають і підживлюють. Тільки дуже акуратно. Інакше він буде нарощувати листя і не цвісти. На початку активного росту (вегетації) поливати слід дуже помірно. Коли з'явиться квітконіжка і підросне на сантиметрів вісім, потрібен регулярний полив. Використовуємо відстояну воду кімнатної температури.

Підживляти амариліс починаємо тільки тоді, коли квітконіжка матиме 10 см (раз на 10 днів).

Горщик повинен бути вузьким і високим (між цибулиною і стінками має поміщатися не більше двох пальців) і водночас досить стійким, щоб витримати масивну, довгу квітконіжку і великі квіти.

Земляна суміш готується так: частина дернової землі, частина перегною і дві частини піску. На дно горщика кладемо шар дренажу (5 см керамзиту). Протягом свого життя амариліс буде «переїжджати». І не раз. Для періоду спокою йому підійде підвал або льох. На початку періоду вегетації його переносять у тепло, де температура повітря становить +21... +23°C. Але відразу ставити рослину на світло не потрібно. Іноді квітникарі накривають горщик конусом із газети. Пам'ятайте: спершу повинна з'явитися і піти в ріст квітконіжка. Коли вона досягне 10 см, тоді переносимо на світло. Занадто яскраве освітлення не потрібно.

Цвітуть амариліси недовго, приблизно 7-10 днів. Після квітнування догляд за рослиною потрібно продовжувати, поки не відпаде листя. У цей період цибулина набирає сил, накопичує поживні речовини. Чим більше вона їх накопичить, тим більше шансів на цвітіння в наступному році.

І ще одне: не варто чекати квітів від молодих рослин. Якщо посаджена дочірня цибулина, то цвітіння настане через 3 роки.

Джерело: kvitkainfo.com.



Фото із сайту breaksgifts.com.

В амариліса є брат-близнюк гіпеаструм. Їх дуже часто плутають, однак цвітуть вони в різний час: амариліс – восени, квіти гарно пахнуть, а гіпеаструм – взимку або весною, квіти без запаху.

## Картонні лотки для яєць – незамінний матеріал для вирощування розсади

● **МАЛЕНЬКА ХИТРИСТЬ**

Вони допоможуть вирішити одразу кілька проблем: проріджувати паростки майже не доведеться, та й бур'яни пробитися до рослин не зможуть

Розсадити насіння по лотках можна раніше, а вже потім, коли воно проросте, перенести на город. Сформована таким чином грядка буде потребувати менше поливу, адже картон не дасть волозі випа-

риватися, до того ж він дуже швидко розкладається і перегниває.

Всі паростки сходять на потрібній відстані один від одного, не заважаючи зростанню «сусідів».



Фото із сайту fashionwomensclub.com.



# Закохавшись у неї, жоден із юнаків ніколи вже не міг нікого полюбити

## ● КВІТИ В ЛЕГЕНДАХ

Прочитавши цю романтичну історію, ви ще більше захоплюватиметеся амарилісом

Давним-давно, коли боги часто гуляли по нашій грішній землі, жила-була прекрасна німфа Амариліс. Вона володіла чудовим голосом, там, де ступали її ніжки, розпускалися прекрасні квіти. Юна німфа славилася вродою, але серце у неї було черстве і жорстоке. Дуже любила зачаровувати юнаків своєю неземною красою. Закохавшись у неї, жоден із хлопців ніколи вже не міг нікого полюбити, так і вмирав у тузі за Амариліс.

Німфа раділа кожній своїй перемозі і її зовсім не турбувало те, що люди на землі перестали одружуватися, жінки не народжували дітей, тому що не могли знайти собі судженого. Боги побачили, що скоро не залишиться людей, і вирішили покарати примхливу красуню. Доручили вони це богу осені. А він, побачивши Амариліс, закохався у неї до нестями. Зрозумів, що не впоратеться зі своєю любов'ю, і перетворив німфу на квітку. Він переніс її в африканську пустелю і наділив смертоносним ядом, який убив би будь-кого, хто посміє би зірвати цю красу. Квітка розпускалася на початку осені, але милуватися нею можна було тільки здалеку.

Століття за століттям радувала вона бога осені, але в рослині все ще жила душа дівчини, яка сподівалася, що знайдеться чоловік, котрий полюбить її в такому образі і зруйнує своїм коханням чари.

**Любов молодого вченого виявилася настільки сильною, що зруйнувала чари, – і одного разу замість квітки з'явилася дівчина.**

Одного разу молодий учений, що шукав рідкісні лікарські рослини, знайшов Амариліс. Він обережно викопав цибулину і посадив у себе вдома, поставив на освітленому місці й терпляче доглядав за нею. Любов молодого вченого виявилася настільки сильною, що зруйнувала чари, – і одного разу замість квітки з'явилася дівчина. Прожили вони довге й щасливе життя, а бог осені так тужив за своєю Амариліс, що вирішив залишити на землі на пам'ять про неї прекрасну квітку, яка цвістиме на початку осені і завжди приятагуватиме до себе захопливі погляди. А отрути він уже не додавав... Але про всяк випадок не зривайте амариліс, нехай цвіте...

У міфах Стародавньої Греції є легенда про німфу Амариліс, яка закохалася в молодого садівника. Щоб добитися його любові і привернути до себе увагу, вона щодня пронизувала своє серце золотом стрілою, і з її крові виростили величезні червоні квіти. Однак садівник залишився холодним до дівчини. Тому букет амарилісів означає нерозділене почуття, його часто дарували, щоб показати неможливість взаємин.

Джерело: [blog.i.ua](http://blog.i.ua).



Щоб віднайти кішку від вазонів, доведеться запастися терпінням та випробувати не один метод.

## Як захистити кімнатні рослини від кота

● **ВАРТО ЗНАТИ** Якщо у вас вдома є пухнастик, то така проблема вам відома. Гадаємо, наші поради допоможуть із нею впоратися: ви не тільки збережете красу вазонів, а й убезпечите тварину від негативного впливу отруйного соку, що виділяється деякими рослинами

### ПУЛЬВЕРИЗАТОР ТА ВОДА

Для тренування котів часто використовують пульверизатор, наповнений водою. Тримайте його під рукою, щоб можна було скористатися ним відразу, коли ваш пухнастик попрямує до горщиків із квітами.

### РЕПЕЛЕНТ ІЗ НЕПРИЄМНИМ ЗАПАХОМ

Багато запахів дратують котів. Їх можна використовувати, щоб відучити свого улюбленця підходити до вазонів.

У ветеринарних магазинах продаються спеціальні репеленти, які допоможуть віднайти вихованців від квітів.

### КАМЕНІ В ГОРЩИКАХ

Більшість котів люблять вигрибати пухкий ґрунт. Перешкодити їм можна, якщо викласти шар досить великої гальки або каміння у горщик. Можна використовувати перевірений засіб під назвою «їжачок». Для цього в землю встромляють зубчикистки або маленькі палички, що створюють своєрідну перепону.

### ПЕРЕСТАВТЕ ВАЗОНИ

Якщо інші способи не допомогли, спробуйте переставити росли-

ни. Можливо, вашому вихованцю просто подобається те місце, де стоїть вазон.

### НЕПРИЄМНА ОБСТАНОВКА АБО ДОДАТКОВІ ПЕРЕПОНИ

Щоб позбавити кішку від спокуси поритися в землі, бажано встановити перед горщиком незвичайну перешкоду. Це може бути фольга, хрустка прозора плівка або двосторонній скотч. Домашні тварини не люблять різких звуків, а також неприємних тактильних відчуттів, а тому шурхіт або липкість під час першого кроку змусить їх відступити.

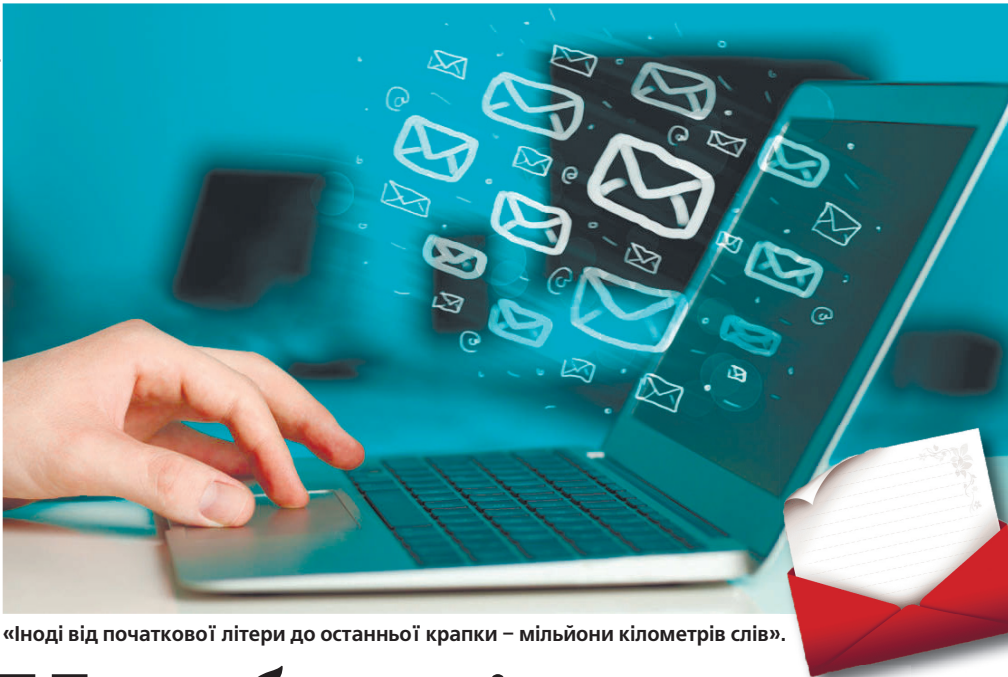
### ЗРУЧНИЙ ЛОТОК

Коти іноді використовують вазони як туалети. Варто перевірити, чи підходить лоток вашому вихованцю за розмірами та чи комфортний наповнювач.

### «ОСОБИСТІ» РОСЛИНИ ДЛЯ ПУХНАСТИКІВ

Котів можна відвадити від інших квітів, якщо дати їм доступ до «своїх» вазонів. Спробуйте котячу м'яту, яка приваблює їх.

За матеріалами [meta.ua](http://meta.ua), [ukr.media](http://ukr.media).



«Іноді від початкової літери до останньої крапки – мільйони кілометрів слів».

# Не вбрані у слова почуття і емоції...

● **ІЗ ГЛИБИНИ ДУШІ** «У Всесвіті живуть мільйони ненаписаних листів», – про це я думаю, поки в каві розчиняється цукор, а в чорних очах демона, який задивився у височінь, відображаються дивовижні червоно-рожеві хмари зимового ранку

Наталка МУРАХЕВИЧ, оповідання із серії #покирозчиняєтьсяцукор

Демон наливає котові молока, а собі – чогось схожого на кров, але насправді – це вино.  
– Кожен із сущих – це лист комусь, – сміється він і одразу зауважує, що виги-

дав цю сентенцію щойно, тому вона не претендує на право бути увічненою в збірнику золотих цитат.  
Я продовжую вголос:

Усі сущі – листи комусь.  
Від Творця. Але – написані.

– У цих не написаних комусь листах – не вбрані у слова почуття і емоції. Зароджені у думках і серці, але не виказані й не виписані – ніжність, любов, ненависть, туга розлуки, обожнення, презирство – низки вогнених куль чи різнокольорових намистин без матеріального втілення.

Послання, про які адресат ніколи не здогадається.

Наявні, але не віддані, не розділені – щось живе, але не народжене.

Буває, надсилати їх уже ніяк і нікому. Буває – уже не треба.

Але вони пишуться в голові, цей монолог плується нескінченною ниткою, адресований комусь конкретному, кому – це вже не важливо, ніколи не було важливо, або кого вже нема.

Іноді від початкової літери до останньої крапки – мільйони кілометрів слів.

Це триває роками, згасаючи чи розгоряючись з новою силою, аж поки нитка не стоншиться та не порветься, а намистини слів не розсипляться і не позакочуються в найдальші куточки душі, щоб згодом знаходитись у найнедоречношій мить.

Давне «кохаю» – неприкаяне і нічне.

Бліде і так само нічне «твоя».

Знаходиш таку намистину, згадуєш, з якої вона низки, з якого і кому не написаного листа, – і тобі вона вже теж не потрібна...

Демон допиває своє вино, мружиться на холодне зимове сонце і говорить тихо й проникливо:

– А знаєш, я таки правий. Усі сущі – листи комусь. Від Творця. Але – написані.

Все, що ти мала сказати іншому – ти у свій час сказала. Словами. Діями. Присутністю. Потім – відсутністю.

Все, що співрозмовник мав почути, – він почув.

Все інше – і не треба.

Не доріс. Не заслужив.

Або це просто зайве йому на його Шляху.

Чи тобі – як втілене у слова.

Воно іноді муляє чи болить. Тобі. А може – і йому.

Але.

Ненаписані листи нікому не потрібні.

Автору – найбільше...

## ГАЗЕТА З ВІРУСОМ ЛЮБОВІ — ПРОЧИТАЄШ І ЗАКОХАЄШСЯ!!!



Передплатні індекси місячника

«ТАК НІХТО НЕ КОХАВ»:

86771

(для читачів

Волинської області)

60779

(для читачів інших областей).