

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

№3(15) Ціна договірна

volyn.com.ua

ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

● **ЛЮБОВ СИЛЬНІША
ЗА ВІЙНУ!**

«Дай хоч
надихатись тобою
досхочу...»



Фото: Serhii Hnidak/getters.com.

Останній подарунок для доньки від тата-Героя... одіяльце з Бахмута

«Я одержав повістку. Через кілька днів маю вирушати. Але спершу... прийшов спокутувати свою вину. Хай у тебе буде чоловік, а в дитини – батько. Сьогодні й одружимося. Хоч не знаю, як надовго...»

Сьогодні у номері – неймовірні історії від наших читачів на найболючішу для всіх нас тему – про війну с. 4-7, 16-17»



Фото: Іва сайту pexels.com.

«У час, коли дружина і донька це читали, важко пораненого Миколу везли у госпіталь».



Фото: Іва сайту epainages.gov.

Гляньте - і скажіть, що це не любов?!

ДРУЖИНА СТАРША НА 24 РОКИ:

У ВЧИТЕЛЬКУ
ІЗ ТРЬОМА ДІТЬМИ
ЗАКОХАВСЯ...

МАЙБУТНІЙ
ПРЕЗИДЕНТ ФРАНЦІЇ

● **КОХАННЯ ЗНАМЕНИТИХ**

Донька Бріджит – Лоуренс – навчалася в одному класі з Еммануелем Макроном

Як народилася їхня незвичайна любов – читайте на с. 10-11»

«Мамо, він мене просить і просить... Каже, що всі дівчата це роблять...» **с. 17»**



4 820230 060041 2



«Рік минає, як загинув чоловік, а мені все не віриться, що його вже ніколи не буде з нами»

● **ІСТОРІЯ НОМЕРА** На першому тижні повномасштабного вторгнення росії в Україну обірвалося життя мешканця волинського села Покащів Богдана Чекеренди. Овдовіла дружина бійця, без батька залишилися дві доньки й син, без дідуся – маленькі внучка й онук. Жінка, пригадуючи прожиті у парі роки, дякує Богові, що справді була «за мужем»

Катерина ЗУБЧУК

«МИ ЩЕ ДО АРМІЇ ПООБІЦЯЛИ ОДНЕ ОДНОМУ, ЩО БУДЕМО РАЗОМ»

Перед тим, як приїхати до Руслани Чекеренди, у якої війна забрала чоловіка, зателефонувала їй, аби домовитися про зустріч. Жінка крізь сльози говорила: «Мені так важко... Не знаю, чи зможу вам щось розповісти». Змогла. Бо почалося наше спілкування з того, що я попросила згадати, як складалося їхнє подружнє життя. Одне слово, про любов, яка й привела двох молодих людей до шлюбу. Власне, про те, що, судячи з почутого, гріє душу й тепер, коли коханого вже нема:

Сказати, що Богдан – хороший чоловік, то нічого не сказати. Я вдячна Богові, що дав мені його, бо справді була «за мужем».

– Ми обоє – покащівські. Богдан старший за мене на рік. Ще у школі подобалися одне одному. Зустрічалися, коли учнями були. Після випускного класу він вступив до Рожищенського зооветеринарного технікуму, я – до Луцького педагогічного училища. У 1991-му провела його на строкову службу. Ще до армії пообіцяли одне одному, що будемо разом. Дочекалася я його. А коли повернувся додому, то ми скоро й одружилися. Весілля справили велике – на 300 чоловік. Було справді весело. У нинішньому році відзначали б 30-ліття шлюбу – перлинне весілля. Не судилося...

Молода сім'я починала своє подружнє життя в оселі батьків Богдана. Обоє молоді (йому – 21, їй – 20), але вже з думкою, що треба своє гніздечко вити. І в наступному році, коли народилася їхня старша донька, яку назвали

Фото із архіву родини ЧЕКЕРЕНД.



Пам'ять про день весілля, що став початком їхнього щасливого сімейного життя, яке обірвала війна.

Тетяною, почали будуватися. Ще через два роки раділи появі на світ молодшої, Світлани.

– А це ж дев'яності – важкий час! Звичайно, нам батьки допомагали – і мої, й Богданові, – вертається жінка спогадом у минуле. – Але без старань чоловіка нічого б не було. Він сам деревину заготовляв, привозив із лісу. Пам'ятаю, якось узимку вернувся додому, а на ньому й одяг мокрий, і взуття. Я до нього: «Як же ти в мороз на підводі їхав?». І тоді Богдан розповів, що так намок, бо в лісі багато снігу. А щоб не змерзнути, то не сідав на підводу, а біг всю далеку дорогу й так грівся.

Із цих слів напрошувалася думка, що Богдан Чекеренда – з тих чоловіків, хто, може, й не так часто освідчувався дружині, зате турботою, хазяйновитістю й відповідальністю за благополуччя сім'ї доводив свою любов. Коли про це заїшла мова, Руслана висловила так:

– Сказати, що Богдан – хороший чоловік, то нічого не сказати. Я вдячна Богові, що дав мені його, бо справді була «за мужем».

І в Покащеві про Богдана Чекеренду можна почути тільки хороше. Працю-

Фото Катерини ЗУБЧУК.



Богдан, руками якого все тут зроблено, вже не прийде додому. І ця думка роздирає душу Руслани.

вав він у колгоспі ветеринарним фельдшером і при цьому завжди допомагав людям, які раніше тримали чимало худоби. Односельці оцінили і хазяйновитість чоловіка, і чуйність – три рази обирали його головою сільської ради. Коли проводжали бійця в останню путь і йшли сільською вулицею, то мимохіть згадував хтось, що це при ньому в селі були впорядковані дороги.

«РУСЯ, ЯК ЖЕ ТАК – ДІМ У НАС Є, САД – ТЕЖ, А ОТ СИНА НЕМА...»

Сьогодні на обійсті подружжя Чекерендів є не лише затишний, просторий дім, а й усі необхідні господарські будівлі, бо ж у хазяйстві завжди худобу тримали, п'ять гектарів землі обробляли. От тільки Богдан, руками якого все тут зроблено, вже не прийде сюди. І ця думка роздирає душу Руслани.

– Коли чоловік був уже головою сільради, – говорить вона, – то якось завів зі мною таку мову: «Руся, як же так: за приказкою, чоловік має побудувати дім, посадити сад і виростити сина. Дві перші умови виконані. Є дім, сад. А сина нема». У 2007 році збулося й це. У нас народився хлопчик, і назвали ми його Богданом – на честь тата та з подякою Господу, що здійснив нам і цю мрію. Ось тоді чоловік вважав, що у нас уже повноцінна сім'я. Які ми були щасливі!..

Подружжя тішилося доньками, які гарно вчилися, закінчували школу з медалями. Сьогодні в обох є вже сім'ї. Старша, Тетяна, – мама двох дітей. Тож Руслана й Богдан Чекеренди – уже бабуся й дідусь. Найменшенький Тарасик народився в лютому 2022 року. Побачив ще його Богдан – за тиждень до того, як він був мобілізований, донь-



Родинний знімок у день весілля доньки Тетяни.



Тішилися подружжя онукою Анею.

ку з немовлям привезли з пологового будинку додому.

«Я НАЗАВЖДИ ЗАПАМ'ЯТАЮ ТУ МИТЬ, КОЛИ БОГДАНА ВОСТАННЕ БАЧИЛА»

З осені 2021-го Богдан очолював комунальне господарство Олицької громади (після створення ТГ йому, за словами дружини, пропонували посаду старости в своєму селі, але він відмовився – «я 15 років був головою сільради – нехай хтось інший попрацює»).

– Коли торік у лютому, – розповідає Руслана, – з'явилася інформація, що деякі європейські держави вивозять з України своїх дипломатів, Богдан казав: «Руся, буде війна». Мені не хотілося в це вірити. Думка була, що такого не станеться. Й чоловіка в цьому намагалася переконати. А він говорив не раз своє: «Якщо буде війна, я піду на фронт». Я ж знала, що в нього проблеми із серцем – через це і в АТО свого часу не взяла. То як він може воювати? Повістка прийшла 24 лютого. «Збирай мене», – сказав чоловік, коли я прийшла додому. Перш як щось збирати, знайшла довідку про те, що він комісований. Дала йому. Але знаю, що не показав її ні у військкоматі, ні в частині у Володимирі. Назавжди запам'ятаю ту мить, коли бачила Богдана востаннє. Дуже болючі спогади...

Три дні Богдан Чекеренда був у військовій частині міста Володимира. А потім його підрозділ базувався на Тучинському полігоні під Рівним. Звідси бійців возили на Житомирщину, яка зазнала ракетних ударів у перші дні війни. Богдан загинув на блокпосту у Коростелі – 2 березня його смертельно уразили осколками рашистської балістичної ракети. А 4-го числа бійця з почестями поховали в рідному Покашеві. Проводжали



Єдине фото, на якому Богдан Чекеренда вже у військовій формі.

захисника в останню земну путь не тільки сотні односельців, а й багато жителів сусідніх сіл – Хорлупи, Пальче, Дерно...

«ДИВИСЬ ЗА ДІТЬМИ І ГОСПОДАРСТВОМ. Я СКОРО ВЕРНУСЯ»

На столі в кімнаті, де ми розмовляли з Русланою, стоїть у рамочці знімок, на якому Богдан у військовій формі.

– То єдине таке фото, де чоловік вже

в обмундируванні, – розповідає жінка. – Того дня він з Володимира їхав на нове місце дислокації. Зателефонував після-обідньої пори і сказав, що недалеко від Луцька, в селі Гірка Полонка, з машиною сталася поломка. Можуть стоять. Розповідав, що місцеві мешканці, побачивши військових, почали нести їм фрукти, смаколики. Я тоді й попросила, аби зробив світлину на пам'ять про події, які переживали. Ото вона й є. Ніколи не думала, що це буде останній знімок. Як і гадки не мала, що ми більше не побачимося. «Руся, дивись за дітьми і господарством. Я скоро вернусь» – а це останні слова Богдана, які я почула від нього 2 березня. Рік минає, як загинув чоловік, а мені все не віриться, що його вже ніколи не буде з нами.

У Руслани, як вона каже, зразу навіть передчуття поганого не було. Хоч, правда, сон дивний привидівся:

– У ніч з 24 на 25 лютого, коли Богдана вже не було вдома, довго дивилася новини по телевізору, в телефоні читала. Який там сон? Але в якийсь момент трохи задрімала. І наснилося мені таке. Кличе Богдан: «Руся, ходи побачиш, що в нас у хаті робиться». Ми прийшли ось у цю кімнату, стали в порозі – дивлюсь і бачу, що зі стели капає вода. Довкруг все мокро. «Це тільки тут таке?» – спитала. «Ні... Всюди так, – відповів він. – Все треба міняти». Я прокинулася, встала й сама до себе сказала: «Богдане, я нічого не хочу міняти – нехай все буде так, як є».

Тоді Руслана ще не знала, яка втра-та її чекає, як зміниться все життя, поділившись на «до» і «після». Але думка про дивний сон не покидала – з'явилося якесь тривожне передчуття. І сльози вже не висихали. Й не скоро висохнуть.

Розповідь не одного дня в одному вечорі

● ЛЮБОВ СИЛЬНІША ЗА ВІЙНУ!

**Ми познайомилися
в маршрутці. Ти водій,
а я твоя пасажирка**

Тамара БЕРШАДСЬКА, Черкаська область

Ми проговорили цілу дорогу, ніби знайомі давно, цілу вічність. Так легко котилися слова, як ті парашутики з кульбабки. Вже дома, посміхаючись, згадувала твої очі. Очі літнього безхмарного неба. І байдуже, що осінь, хотілося літа. Де ранок тільки прокидається, але вечірня зірка ще не заховалась. Понад ставом стоять сонні верби і тільки став, проснувшись, дихає туманом, ховаючи русалок у своїх володіннях. Придумала собі, що на тому ставку двоє, і це – ми. Я і ти, як Адам і Єва, як Мавка і Лукаш, як Мотря і Карпо. В цих мріях бігала на побачення після пар у медколеджі і осінь, і зиму.

Нарешті бурхливою весною я помітила не тільки як опадає яблуневий цвіт, а й зрозуміла, що це літо буде не про нас. Для кожного окремо яблука з саду чи кислички з яру, полуниці з верхками чи дикі суниці з лісу. І твоя усмішка кольору ванілі полуничного ранку – не для мене. Ви танцювали під вальс Мендельсона, а я їхала на практику в Дніпро, аби забути все, що напридумувала. Писала тобі листи на кілька слів-думок, складала їх у скриньку письмового столу. Розповідала про дочечку, про свою роботу, про те, що потім вийшла заміж. Але щось не складалось. Чоловік повідомив, що ніколи не любив, і пішов. Думки ночами душили аж до сліз, хотілося зачинитись, заблукати, розірватися і розсипатись краплями дощу на дзеркало....

І тут війна... В нашу лікарню все частіше привозили поранених. Своє особисте – забути, а кожному – максимум уваги, як своїм дітям. Бігала від ліжка до ліжка навіть по дві зміни. А вони ж тримаються навіть зі страшними ампутаціями, покаліченими тілами і долями. Вдома вже ридала в подушку від безсилля. Запах крові, різкий, задушливий, збивав з ніг, але, пересиливши себе, біжиш далі.

Серед десятків солдатів, яких привезли сьогодні, були знайомі очі... Твої очі... Очі літнього безхмарного неба... Я чи не вперше стояла, не здатна навіть поворухнутись і щось робити. Оперували чотири години, але не всі осколки зуміли дістати. Ти лежиш під наркозом після операції, а я шепочу тобі все це... А в сусідній палаті свято. Твій побратим одружується. Не на часі танцювати, хоч тихо так з телефонного динаміка лунає: «Обійми мене, обійми мене, обійми... Твоя весна прийде нехай».

фото Serhii Hudak/reuters.com.



Вона фізично відчувала себе біля нього, ніби сама була на передовій.

Напитись голосу твого...

● ХАТА-ЧИТАЛЬНЯ

...Такий похмурий день, такий важкий і депресивний. Останнім часом Марія почувалася спустошеною – її Тарас пішов на фронт. Зрештою, інакше й бути не могло, бо він не з тих, хто ховатиметься за спинами інших

Наталія ОСИПЧУК, м. Київ

Відтоді кожен день Марії перетворився на суцільне очікування. Вона фізично відчувала себе біля нього, ніби сама була на передовій. Перечитувала поезію Ліни Костенко: «*Напитись голосу твого, того закоханого струму, тієї радості і суму, чаклунства дивного твого*». Під романтичну мелодію «Океану Ельзи» було так приємно ностальгувати, згадуючи минуле: «*Обійми мене, обійми, і більше так не відпускай...*»

Розділили разом з Україною її трагічну долю – це про Марію і Тараса. Він був там, де найгарячіше.

Колись вони разом з Тарасом так любили і слухати цю пісню, і перечитувати поезію Ліни Костенко. Так, правди ніде діти, її Тарас завжди був романтиком... Вони познайомилися ще студентами, коли вчилися в університеті. Вірили, що перед ними відкривається світ широкий, але за цей світ і за їхнє майбутнє їм судилося воювати. Вона знала, що Тарас ніколи не ховатиметься за спинами побратимів. Він буде там, де найскладніше. Молилася щодня: «Збережи, Господи, життя Тараса та його побратимів. Стоять за святу справу, б'ються за волю і правду». Він зізнавався,

що там, на фронті, почав писати поезії: «*Я прийду до тебе зливою, до твоїх ніг впаду зіркою...*»

...Дзвінок від двоюрідної сестри Уляни пролунав несподівано: «Як ти? Як справи? А які в неї можуть бути справи? З фронту надходять тривожні новини, від Тараса немає новин. Але Уляна, здається, не переймається її тривогами. Рада була б зустрітись, бо щойно приїхала на кілька тижнів із-за кордону, тож треба швиденько залагодити усі справи. Те, що в плині безкінечних буденних справ згадала про Марію, то, звісно, добре. В дитинстві вони разом їздили на літніх канікулах до бабусі в село. Скільки всього їх пов'язувало, хіба забудеш? «А пам'ятаєш, як разом вчилися плавати у ставку? Як набрали смачнющих груш у садку діда Грицька?» – щоразу їхні посиденьки завершувалися гучними вибухами сміху, але ті щасливі часи також залишилися у минулому. Вони дорослішали – і все більше віддалялися одна від одної.

Марія з Тарасом так і залишилися романтиками, своє життя пов'язували з рідною землею, мріяли, аби Україна була квітучою. Уляна не приховувала, що обирає сите життя в заможній країні. І коли в домівки українців чорним вихором увірвалася війна, розділивши життя на «до» і «після», не вагалася: потрібно рятувати життя дітей. Так вона говорила Марії, коли поспіхом прощалася на вокзалі. «Комусь треба залишитися тут, боротися і працювати», – Марія не уявляла, що може бути по-іншому. Розділили разом з Україною її трагічну долю – це про Марію і Тараса. Він був там, де найгарячіше.

«Не треба чіплятися за минуле, – писав Тарас із фронту, – його вже немає і не буде. Наше життя зараз – війна. Від усіх нас потрібні не просто зусилля, а надзусилля. Так, іноді це втомлює, іноді здається, що безвихідь і зневіра сильніші за нас. Подекуди нас заколисують, що все швидко

КОШЕНЯТКО



«Он у мене тут малеча...»

● НЕСПОДІВАНИЙ ПОВОРОТ

Бабахало так, що, здавалося, голова або трісне, або взагалі злетить з плечей. Цей звук заглушав усі інші. Нічого, крім нього і сизого туману від пострілів. Ніякого просвітку в цій сивій імлі, що не лише стелилася навколо, а й просочувалася аж в душу, змішуючись там із ненавистю до ворога, що заповз на нашу землю, рясно змочивши її кров'ю і розпачем

Олександра ГАНДЗЮК

Я сидів і думав, як добре, що один у цьому світі: батьки рік тому загинули в автокатастрофі, дівчини не було: не вийшов ні зростом, ні вродою. Такий собі. Ще й несміливий. Подобалася сусідка. Невисока зростом. Ззаду на флісовому халатіку намальоване кошенятко. Чомусь пам'ятався саме цей її одяг. Може, тому, що найчастіше бачив її саме в ньому біля сміттєпрово-ду в під'їзді. Вона привітно відповідала на привітання, усміхалася, але далі не йшло. Не раз картав себе за свою пове-дінку, та не наважувався заговорити до дівчини.

Звичайно, тут, недалеко від лінії фронту, у мене з'явилися друзі. Фронт-ва родина. Але кожен день невмолимо брав когось на крила смерті й ніс за об-рій.

...Нарешті стихло. Але не встигло вуха насолодитися тишею, як майже одразу пролунав розпачливий писк. Негайно пішов на звук і побачив там кішку з новонародженим кошеням. Звук належав саме йому. Я нагнувся, щоб краще роздивитися знахідку. В сутінках це було нелегко зробити. Тому мацнув рукою.

Тіло кішки було мертвотно холо-дним, а до нього тулилася маленька ледь тепла грудочка. Я швидко й обережно притулив знахідку до грудей. «Кішку можна закопати пізніше, – справедливо вирішив. – Спершу треба подумати про живе створіння, не дати йому загинути».

Пішов шукати молоко. Йти довелося довго. Постукав у перші двері літньої кухні з пошкодженим дахом, бо хата поруч була повністю зруйнована.

За дверима стояла тиша. Вже хотів іти далі, але раптом пролунало невпе-внене і злякане:

– Хто там?

– Свої, – відповів. – Не бійтеся.

Почулося «Ой!», сказане з якоюсь дивною інтонацією. Так кажуть, коли раді, але не ймуть віри своєму щастю. Двері відчинилися.

На порозі з'явилася постать немоло-дої жінки. В руці – ліхтарик.

– Заходь, синочку, – сказала привіт-но. – Світло бачимо рідко.

Переступив поріг. У кухні смачно пахло щойно приготованою їжею.

– Голодний, – чи то спитала, чи то ствердила господиня. – Я зараз тобі борщику і картопельки зі шкварками.

– Мені не спішно, он у мене тут малеча, – витяг із-за пазухи заснуле коше-нятко. – Треба молока.

– Скоро прийде племінниця і при-несе. Попросила в сусідки на гарбузову кашу. А я поки гляну в аптечці, де піпет-ка, – потяглася до шафки на стіні. – Ось і вона, будемо чекати на молочко, – по-гладила кошенятко.

Незабаром рипнули двері. Струнка постать увійшла до кухні, принісши з собою запах фронтового вітру.

Почулося «Ой!», сказане з якоюсь дивною інтонацією. Так кажуть, коли раді, але не ймуть віри своєму щастю.

– Ось, тьотю, будемо з кашею, – про-стягнула глечик жінці. Тоді зауважила, що в кухні є ще хтось. – У нас гості?!

Підійшла ближче.

– Це ви? Ти? – здивовано зірвалося з дівочих уст, коли глянула в обличчя.

– А це ти, моя сусідко? – теж приєм-но здивувався. – Звідки тут узялася? – запитав, боячись отримати відповідь, бо не знав, якою страшною вона може бути.

– Нема вже нашого будинку. Тьотя сказала їхати до неї. Разом не так страш-но.

Я простягнув їй кошенятко.

– Зараз підігрію молочко, – стиха мо-вила вона, притиснувши м'який клубо-чок до грудей.

– Мені вже час іти.

– Ти повернешся до мене?

– Так, – щиро повірив у сказане. – Я неодмінно повернуся до вас.

– Ніна, – її маленька долонька зна-йшла мою зашкарублу руку й на мить затрималася в ній.

– Андрій...

І в цю мить із серця зник сірий туман, залишилася тільки злість на ворога, ве-личезна віра в Перемогу і бажання зно-ву зустрітись з цією дівчиною, щоб уже більше ніколи з нею не розлучатися...

«Обійми мене, обійми мене, обійми... Твоя весна прийде нехай!»

Прощення-прощання

● НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ

Вже наближався ранок, коли ми з донькою після відбою сигналу «Повітряна тривога!» таки наважилися лягти спати. Галинка притулилася до мене й почала вже тихенько посапувати. А я вирішила скористатися наявністю світла й приготувати їсти на день. Через дві години на роботу, то чи й варто засинати, щоб так швидко прокинутися й почуватися мов причумленою

Олександра ГАНДЗЮК

Але спершу треба було зігритися й трішки розслабитися. Закипів чайник. Узяла до рук чашку з улюбленим «ерл греєм». На мить відчула спокій. Та тут же здригнулася: клацнуло в дверях від оберту ключа.

Господи, як я могла забути! Він і досі мав ключ від моєї квартири! А вже ж сім років ми не разом! Рівно стільки, стільки нашій єдиній дитині.

Господоньку, як же я його колись любила! Боже, як же й досі його кохаю, попри те, що незаслужено покинув мене на останньому місяці вагітності й ні разу не бачив нашу донечку.

Раніше, приходючи, він дуже голосно тупотів, наче підкреслюючи, що господар уже вдома. А зараз у коридорі чулися дуже несміливі кроки.

Двері до кухні тихенько прочинилися, й невпевнений, але такий коханий мені й досі голос пошепки спитав: «Любо, ти тут?», наче не бачив, що це справді я.

«Так», – відповіла безгучно, самими губами, одразу здогадавшись, чого він тут так несподівано й майже посеред ночі, чого в його руках оберемок троянд.

Скільки разів протягом життя мріяла, що він таки одумається, перепросить, запропонує жити разом, а я йому гордо відмовлю й виставлю за поріг. Не виставлю. Він іде на війну, інакше б не прийшов серед ночі.

«Я одержав повістку. Через кілька днів маю вирушати. Але спершу...»

«Прийшов попрощатися? Буду молитися за тебе».

«Не тільки. Я тут із пропозицією руки й серця».

«На жаль, пізно».

«Що? В тебе є інший? – мало не підскочив він. – Шкода».

«Так, шкода, шкода, що я не можу віддати тобі своє серце, бо воно дав-



«Ми уникали дивитися на вікно, за яким стояла війна з кров'ю і сльозами».

но вже й так належить тобі. З першої хвилини нашого знайомства й донині, хоч ти й розбив його. Але й таке, закривавлене, воно належить тобі. А чому ж ти вирішив одружитися зі мною, коли думаєш, що я тебе зрадила, коли впевнений, що Галинка – не твоя дитина? – таки прокричала йому в обличчя. – Чи ти змінив свою думку?».

Він не відповів. Його очі блукали кухнею. На пеналі – наше з Галинкою фото. Його очі, погляд, ніс, його міцно й уперто стиснуті губи.

«Вибач, Любо, що так сталося. Молодий, дурний, упертий, ревнивий. Побачив тоді, як ти упала на Віталіка, то й вирішив...»

«Упала... Це щастя, що тоді на слизькій дорозі він виявився поруч, виходячи з магазину, і встиг підбігти, щоб не дати мені впасти, але

сиротою при живому батькові. Ти пробачиш?»

Замість відповіді обняла його.

Він став на коліно, дістав з кишені обручку, надягнув мені на палець.

На порозі з'явилася заспана Галинка. Ми навіть не почули, як вона прийшла. Вона зчудовано подивилася на Олега, який підвівся, простягаючи до неї руки. Їй не треба було пояснювати, хто цей нічний відвідувач: у його обличчі вона одразу побачила своє!

«Таточку! – закричала вона й кинулася до нього. – Як я мріяла, що ти повернешся!»

Отакої... Я не приховувала від неї правди. Вона знала, що батько її покинув. Говорила: «Ніколи не пробачу. Не гляну в його бік».

Не глянула?

Шкода, що я не можу віддати тобі своє серце, бо воно давно вже й так належить тобі. З першої хвилини нашого знайомства й донині, хоч ти й розбив його.

послизнувся сам й потяг мене за собою! Ми ж не раз тобі це пояснювали. А ти – за своє».

«Не вірив. І як міг повірити, коли він так часто говорив, яка ти чудова людина».

«А що це завжди було одразу після смачних страв, якими ми пригощали його, то це нічого? Звичайний комплімент господині».

«Вибач, прийшов спокутувати свою вину. Хай у тебе буде чоловік, а в дитині – батько. Сьогодні й одружимося. Хоч не знаю, як надовго. Тут уже лише Бог вирішуватиме. Таке лише в Його владі. Тільки сам себе вже точно ніколи не прощу, що так повівся з тобою, що залишив дочку

Полетіла до нього, як на крилах. Поклик рідної крові не загасити.

Ми сиділи, обнявшись, доки світало.

В кухні пахло миром, щастям і міцним чаєм.

Ми уникали дивитися на вікно, за яким стояла війна з кров'ю і сльозами. Але війна сиділа глибоко в наших душах.

Коли вийшли на вулицю, щоб їхати до рацу, знову пролунав сигнал тривоги. В таксі Олег поклав руки нам на плечі, заспокоюючи і охороняючи.

Наш найкращий чоловік і татко...

«Обійми мене, обійми мене, обійми... Твоя весна прийде нехай...»

Одіяльце з Бахмута

● **ДО СЛІЗ** Оповідання засновано на реальних подіях 2022 року

Світлана ФЕДОНЮК, м. Луцьк

«Обійми мене, обійми мене, обійми... Твоя весна прийде нехай», – доспівувала Ярина. Її руки ще перебирали клавіші, а очі вже шукали у концертній залі маму. На маму чекали і ходунці, вперті об фортепіано з невидимого глядачам боку. Оплески.

Хтось навіть гукнув: «Браво!». Ярина вклонилась самою головою, не підводячись з крісла. Бо не могла.

Вона народилась у час «віялових» відключень електроенергії на зорі Незалежності нашої країни. В операційній раптово погасло світло, акушерка від несподіванки впустила немовля на підлогу. Благо, породілля була у комі...

Матері довго не казали, що у Ярини параліч, який стався внаслідок післяродової травми. Лікар у Болгарії вважав, якби почали лікувати одразу, усе могло б скластись інакше. Мама мріяла поставити доньку на ноги, тому возила по закордонах, віддаючи свої заощадження, зарплату і бабусину пенсію. Щось таки з того та й вийшло: тепер Ярина поволі пересувається за допомогою ходунців. Для милиць її ноги й руки надто слабкі.

Над Яриною головою заскрипіли завіси. На сцену піднімався симпатичний блондин з букетом, десь позаду дріботіла мама.

– Це тобі. Бажаю зустріти найвесняніші обійми, – мов дав наказ і попросив номер телефону. Ярина боялась ворухнутись, лише розгублено усміхалась, як і мама, котра ще й винувато-сором'язливо прикрила собою ходунці.

Микола приїхав у їхнє місто до друзів, цією компанією і прийшли на концерт у будинок культури. Вранці зателефонував уперше, далі розмовляли мало не щодня. У Ярини це було перше кохання з першого погляду...

Час спливав, лунали дзвінки, відкривались таємниці, душі і серця. Микола перебував ближче, знайшов роботу, працював будівельником. Ярина не наполягала на одруженні, розуміла: вона людина з обмеженими можливостями, а він – абсолютно здоровий чоловік, може знайти собі таку ж дівчину. Та їй було приємно бути поряд, подобалась його допомога, адже Микола буквально носив її на руках! Дівчина відчувала, що він найрідніший у світі, що тепер уже вона не зможе жити без нього.

Микола таки покликав заміж. Ярина була на сьомому небі від щастя, але її лякала реакція його батьків.

– Не бійся. Я буду твоїм захисником і ногами! – запевнив Микола. Так і було. Ве-

У своєму домашньому Едемі Ярина боялась сама собі зізнатись, що насправді так не буває, бо земне життя – то не рай.

льон, перша ніч, будні... За кілька років у них народилась Веронічка, білява таткова копія. Ярина раділа: Микола став татком з великої літери, ніжно ставився до доньки, готовий був дістати зірку з неба! Він, як шибеник, обривав міські клумби, щодня приходив додому з квітами для своїх дівчаток. І обіймав Ярину з донечкою, обіймав, обіймав...

Вони таки справді були щасливими! Їхній ранок розпочинався кавою у ліжку, яку готував Микола, як і сніданочки для доці. І

якщо перші роки вони притирались одне до одного, то останні п'ять жили пречудово. У своєму домашньому Едемі Ярина боялась сама собі зізнатись, що насправді так не буває, бо земне життя – то не рай.

Пекло наблизилось впритул до їхньої тринадцятої весни 24 лютого. Микола не проходив строкової служби, не був зобов'язаний іти на фронт, оскільки його дружина – інвалід першої групи.

– Якщо я не піду воювати туди, то вони прийдуть сюди. Моя сім'я не зможе втекти, тому я повинен зупини їх там, – так Микола пояснив своє рішення у військкоматі, найріднішим та друзям. Потрапив під Бахмут, в артилерію. Місто на той час було ще відносно вцілілим, проте вже на початку серпня зав'язались безперервні бої.

«Микола відчув, що не повернеться...» Чому Ярина так вважає? Бо на день народження Веронічки, другого серпня, кур'єр приніс посилку від тата. Картонна коробка була, на диво, легенька, хоч раніше малеча отримувала у подарунок самокат, велосипед, телефон. Мама з донькою схилились над відкритою посилкою, аж маківками вдарились. Там лежало щось кольорове і м'яке.

Розгорнули – дитяче одіяльце з текстом-обіцянкою. Микола замовив подарунок з-під Бахмута, а виготовили його у Києві. Веронічка – Лев за гороскопом, тому серед помаранчевої савани зображені дорослий лев і левенятко. Лев каже: «Я не можу обіцяти, що буду з тобою до кінця твого життя, але я обіцяю, що любитиму тебе до кінця свого»...

У час, коли дружина і донька це читали, важко пораненого Микола везли у госпіталь. Лікар повідомив рідних, що як не сьогодні, то завтра чоловік помре – відмовляти органи. Коли Веронічка запитувала, як тато, Ярина чесно відповідала: «Погано». Дитина вмить подрослішала і не пробачила б матері брехні.

З вересня Веронічка – школярка. В садочку бавилась у лікарку, однак після втрати батька перестала мріяти про медицину.

– Мам, якщо я комусь не врятую життя, як не врятували татові, то потім усе життя себе гризтиму, – зізналась якась дівчинка, виконуючи на фортепіано улюблену мелодію: «Обійми мене, обійми мене, обійми». У цю мить Ярина зрозуміла, що жоден чоловік у Всесвіті не замінить їй Миколи. Він ніколи не сприймав її як безпорадну – лише як жінку, яка частіше за інших потребує допомоги.

– Доню, обійми мене, обійми! – попросила крізь сльози. На землі їх тепер лише двоє. До Неба ще треба дожити.



«Я не можу обіцяти, що буду з тобою до кінця твого життя, але я обіцяю, що любитиму тебе до кінця свого».



Секрет затишного дому, в який завжди приємно повертатися, – у маленьких ритуалах, які демонструють любов і прийняття.

Зі своїми батьками я майже не спілкуюся...

● ПСИХОЛОГІЯ ВЗАЄМИН

І зі старшою сестрою теж. Єдина ниточка, яка нас пов'язує, – традиція вітати одне одного зі святами. Ми робимо це по телефону, а з появою месенджерів і дзвонити не доводиться – просто пишемо побажання та надсилаємо милі листівки. Сказати, що я нещасна від того, що не відчуваю зв'язку із рідними, не можу. Я просто виросла у «холодному» домі

Лілія РОМАНОВА

У нашій родині (мама, тато, сестра і я) не було якихось теплих сімейних традицій, які зазвичай єднають близьких людей. В інших сім'ях, наприклад, усі збиралися разом на свята. Ми ж ніколи нікого не запрошували. Мама казала, що родичі живуть далеко. Насправді вона просто не любила приймати гостей, накривати стіл, мити посуд. У нас не було сімейного рецепта страви, яку я могла б пам'ятати як улюблену чи як особливу. На кожне свято готувалася така сама їжа, що й на будь-який інший день.

Ми майже ніколи не збиралися за столом усі разом. Вечеряв кожен сам, коли повертався додому: діставав те, що було в холодильнику, і не чекав, коли підтягнуться вся родина з пізніх змін чи додаткових занять.

Увечері, якщо батьки не сварилися, тато сидів перед телевизором, мама з книгою, а ми з сестрою робили уроки та шипіли одна на одну. Ми жили наче кожен сам по собі, випадкові люди під одним дахом... Коли я згадую своє дитинство, я пам'ятаю його саме таким.

Те, що в мене ненормальна сім'я, я зрозуміла вже дорослою, коли познайомилася із сім'єю чоловіка. Це була повна протилежність моїй родині! Вони буквально були зіткані з традицій.

Традиції розпочиналися з порога.

Будь-кого, хто входив у дім, перш за все запитували: «Чай чи кава?». Будь-кого! Хоч листоношу, що зайшов віддати лист. Якщо приходили родичі або друзі, сторона, що зустрічала, вже знала, скільки кому ложечок кави і цукру класти. Поки ти роздягався в коридорі, на кухні вже весело кипів чайник і дзвеніла ложечка, втішена твоїм приходом. Не встигав увійти на кухню – тобі дбайливо підсували стілець, і ти розумів: тобі раді.

Це відчуття – що тобі завжди раді – було дивним і новим для мене... Я збагнула, що хочу залишитися в цій сім'ї назавжди... Тоді з'явилися традиції, пов'язані тільки зі мною: для мене завжди були припасені ті ласощі, які я любила. «Лілочко, а ось і ТВОЄ варення – абрикосове з кісточками», – говорила мама мого чоловіка, подаючи мені чай у МОЄМУ горнятку і приносячи мені МОЇ капці.

« Це відчуття – що тобі завжди раді – було дивним і новим для мене... Я збагнула, що хочу залишитися в цій сім'ї назавжди... »

Щосуботи вся численна рідня збиралася у батьків чоловіка на «банний день». Дівчата затівали прибирання, але якось задерикувало, з охотою. Чоловіки рубали дрова, носили воду, перевіряли замаринований звечора шашлик... А потім усі, чисті й усміхнені, сідали за стіл, на якому чекали оселедець, цибулька, картопля з маслом і кропом, шашличок, дітям – лимонад, дорослим – щось веселіше... Суботи в сім'ї чоловіка перетворювалися на таїнство затишку, тепла і любові до кожного. Час пролітав швидко і водночас залишався в'язким, розтягався так, що можна було запам'ятати кожную хвилину, сміх і погляд важливих тобі

людей...

Ну а Новий рік... Напевно, за концентрацією відчуття спорідненості це було як десять «банних днів» одразу. Обов'язково ялинка – як же без неї? Обов'язково всією сім'єю цілий місяць до цього клеїли гірлянди, кидали у стелю дощиком, вирізали сніжинки для вікон, готували іграшки на ялинку та подарунки всім родичам. Подарунки робили своїми руками – шалики, шарпетки, рукавички, фартушки... Сестри чоловіка весь грудень пурхали по хаті, як феї, та прикрашали дім, як хотіли. Мама не перешкождала, взагалі не забороняла їм розмальовувати, наприклад, дзеркала зубною пастою, завішувати саморобними гірляндами отвори дверей, прикрашати ялинку жакливами з погляду дизайну речами.

А по ялинку як їздили! Це також була традиція. Купували ту ялинку, яку схвалювала наймолодша донька. Вона ж давала ялинці ім'я. Так одного разу приїхала дуже кособока Лаура просто тому, що її стало шкода залишати, таку страшну, «яку точно вже ніхто не полюбить, крім нас».

...
Я довго намагалася зрозуміти, в чому ж секрет такого затишку й тепла, яким була сповнена по вінця родина чоловіка. Секрет, якого не було у моїй родині. І через рік після весілля, здається, зрозуміла: у їхній традиції збиратися разом і радіти одне одному. А приводів для цього завжди було багато. Завдяки цьому вони мали такий великий багаж спогадів, яких вистачило на багато років уперед, коли діти почали розлітатися все далі від рідного гнізда. Але незмінно на дні народження батьків та Новий рік нас мов магнітом тягнуло до отчого дому. Навіть якщо ми не могли приїхати, ми були там серцями.

Моїх батьків теж кликали на сімейні зустрічі до свекрухи, але вони не могли там довго бути – щоразу поспішали під будь-яким приводом повернутися до своєї звичної «холодної» оселі. Якось вони зжилися зі своїм відокремленим способом життя без свят та сердечних розмов, їм було так комфортно. Але саме через цю їхню холодність ми з сестрою виростили без особливих спогадів, без прихильності одна до одної, тому що емоційна близькість народжується саме в таких моментах – коли ти ділиш із людиною не лише дах та холодильник, а й душу.

Не скажу, що мені вийшло так само добре, як у моєї свекрухи, створити безумовно теплий дім. Іноді й у ньому дмуть холодні протяги. За сплеском радості, нестримного оптимізму та бажання влаштувати рідним свято у мене настають періоди апатії та бажання сховатися від усього світу.

І все ж таки головну традицію затишного будинку – якнайчастіше збиратися разом і бути уважним одне до одного – я намагаюся підтримувати в міру своїх сил. Чекаю на всіх домочадців з теплою вечерєю й іноді – з маленькими сюрпризами, зустрічати та обіймати їх біля порога, проводжати, помахавши у вікно, цілувати на ніч, читати вголос, ділитися таємницями під ковдрою...

Мені здається, саме в цьому – секрет затишного дому, в який завжди приємно повертатися. У маленьких ритуалах, які демонструють любов і прийняття.

Foto iz сайту childdevelop.com.



Стосунки з дочкою набагато важливіші за оцінки.

«Навіщо вам дитина?»

● ВІДВЕРТА РОЗМОВА

Початок на с. 20



Марина СОЛОТОВА

Це була дуже довга і важка розмова з мамою, яка чомусь вирішила, що реалізуватися як мати вона може тільки з дочкою-відмінницею. Я розповідала про те, як плаче Інна і як їй зараз не вистачає маминої підтримки і маминого тепла. Як вона сама намагається розібратися в причинах різкого зниження успішності і не може. Як не розуміє, чому все, що вона вчора вивчила, сьогодні вилетіло з голови. Як вона лякається, побачивши список творів, рефератів і тестів, які їй треба здати, щоб виправити оцінки і тим самим заслужити право розмовляти з мамою...

ЇХНЕ ЩАСТЯ МОЖЕ БУТИ ЗОВСІМ ІНШИМ

Кожна з нас, виношуючи дитя, малює собі сценарій. Ось я заплітаю дочці косички. Вбираю її в сукню принцеси. Сиджу в залі і плачу з розчулення, а моя доня на сцені танцює. Ось вона знайомить мене з нареченим – аспірантом столичного університету. Нікому не уявляються картинки з рваними джинсами, зеленим волоссям і друзями-байкерами або з неблагополучних сімей. Бо ми ж придумуємо дитині «щастя». І мало кому з нас спадає на думку, що воно, щастя доньки, може бути зовсім інакшим – не схожим на те, яке ми собі придумали.

Я часто бачу дітей, які завдяки батьківським сценаріям і режисурі упускають своє щастя, свою справу, свій шлях, свою любов...

Природжений репортер вступає на економічний факультет.

Дівчинка, яка мріє грати в хокей, зі словами йде на журналістику.

«Із цим хлопчиком не дружи, він мені не подобається».

«Ні, бальні танці – це не для чоловіка».

«Пора кидати цю фігню-скелелазіння, треба вчити мови».

«От принеси мені свідоцтво про закінчення музичної школи, а потім роби що хочеш».

«Я так мріяла стати архітектором, але не мала можливості, а у тебе – будь ласка...»

Впізнаєте? Найчастіше сценарій пишеться на основі власних нереалізованих мрій. Тобто батьки переконані, що в

житті дитини повинні збуватися ЇХНІ мрії, реалізовуватися ЇХНІ плани.

НЕПРИМИРЕННА БОРОТЬБА ЗА ВЛАСНИЙ ВИБІР

Що відбувається, якщо наш сценарій щастя не збігається з тим, який написала собі дитина? Варіантів кілька. Іноді дитина щосили намагається відповідати батьківським очікуванням. Ламаючи власні уявлення про те, що для неї добре. Погоджуючись на умови, які їй зовсім не підходять...

...Стаючи інженером замість того, щоб варити борщі. Поганим інженером замість хорошого кухаря елітного ресторану.

...Займаючись ненависною музикою.

...Вирішуючи ненависні задачі з фізики.

...Виростаючи нещасливою людиною батькам на радість.

І мало кому з нас спадає на думку, що воно, щастя доньки, може бути зовсім інакшим – не схожим на те, яке ми собі придумали.

Найчастіше діти протестують, вступаючи в непримиренну боротьбу за власний вибір. Протестують, як можуть. Одні відкрито – зі скандалами, істериками, конфліктами, бойкотами і грюканням дверима... Інші – обманюючи, вивертаючись, всупереч усьому роблячи те, що подобається. Треті – як Інна, коли руки просто опускаються і ресурс закінчується на самому початку шляху. І тоді нещасними стають обидві сторони, а наслідки непередбачувані.

Ідеальний варіант – якщо батьки зми-

ряються з тим, що сценарій не вдався. Що вони склали про війну, а дитина більше любить про любов. І тоді мама й тато кажуть: «Добре. Це твій вибір і твій шлях. Ми допоможемо, якщо наша допомога тобі знадобиться. Ми будемо поруч в горі і в радості. Якщо ти зрозумієш, що помилився, ми разом вирішимо, як почати все спочатку. Адже ми тебе любимо». І це єдиний варіант, при якому щасливими стають усі.

Я намагалася пояснити Інниній мамі, що життя її дитини не закінчилося у першому півріччі 10-го класу. Що її, мамин, бойкот ніяк не допоможе дочці виправити оцінки. Що оцінки взагалі ніяк не повинні впливати на стосунки матері з дочкою. Що треба шукати справжню причину різкого зниження успішності, а не вимагати від дитини виправлення того, чого вона виправити не може. Що, врешті-решт, хороша перукарка може заробляти більше, ніж директор заводу, і при цьому спить спокійно. Але чула у відповідь: «Вона повинна! У нас в родині всі з вищою освітою! А вона лінується! Я не хочу мати в сім'ї петеушницю». Завершуючи розмову, я сказала:

– У вас залишилося зовсім небагато часу.

– Для чого? – запитала мама. – Щоб виправити оцінки?

– Ні. Для того, щоб зберегти стосунки з дочкою. А вони набагато важливіші за оцінки.

...Навіщо ми народжуємо дитину? Правильна відповідь: щоб подарувати світові нове життя. Воно, це життя, дуже швидко стає окремим, самостійним, самодостатнім. У нього має бути свобода вибору. Власний сценарій. І тоді є шанс, що поруч із цим життям щасливі будуть всі, хто до нього причетний.

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

Місячник
«Так ніхто не кохав
історії для душі»
www.volyn.com.ua

Засновник: Товариство з обмеженою відповідальністю «Газета «Волинь»

Головний редактор і відповідальний за випуск: ЗГОРАНЕЦЬ Олександр Олександрович
Зареєстрована 22 липня 2020 року.

Набрана і зверстана в комп'ютерному центрі ТЗОВ «Газета «Волинь»

Адреса редакції і видавця:

43016, м. Луцьк, вул. Ковельська, 2

E-mail: takvolyn@gmail.com,
reklama.volyn@gmail.com
Телефонуйте: 066 82 47 160,
096 77 31 037.

ТЗОВ «Газета «Волинь» п/р UA833052990000026007000803281
АТ КБ Приватбанк, МФО 305299, ЄДРПОУ 02471695

Друк офсетний. Обсяг – 20 сторінок формату А-4

Передплатні індекси: 86771 – для Волині,
60779 – для інших областей

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

Віддруковано: Поліграфічне видавництво «А-Прінт» ТОВ «Дім», м. Тернопіль. Тел.: (0352)52-27-37, (067) 352-18-51, сайт www.a-print.com.ua.
Тираж згідно із замовленням.
Замовлення №302

Закохався у вчительку із трьома дітьми... майбутній президент Франції

● КОХАННЯ ЗНАМЕНИТИХ

«Коли б я не відважилася на наше одруження, то все життя пройшло б мимо», – так висловилася в одному з недавніх інтерв'ю дружина президента Франції Еммануеля Макрона Бріджит – його колишня шкільна наставниця, від якої він молодший на 24 роки

Марина ЛУГОВА

БАТЬКИ ЗАБОРОНИЛИ НАБЛИЖАТИСЯ ДО СИНА ДО ЙОГО 18-РІЧЧЯ

Через нестандартні стосунки батьки Макрона вислали його до Парижа у віці 17 років та заборонили Бріджит наблизитися до хлопця, доки йому не виповниться 18. Про це свого часу повідомляло Daily Mail. Еммануель Макрон і досі намагається довести своїм батькам, що вчинив правильно, закохавшись у шкільну вчительку. Про його життя в екзилі в ексклюзивному інтерв'ю виданню розповідав професор Монжу.

Почуття до Бріджит у хлопця з'явилися, коли йому було 15 років, під час уроків акторської майстерності у приватній католицькій школі в місті Амьєн на півночі Франції. Бріджит, яка викладала ці уроки, сказала Макрону, що в п'єсі немає вільної для нього ролі, й запропонувала разом написати сценарій. Жінка тоді вже була одружена та мала трьох дітей,

Ми разом писали щоп'ятниці ввечері, а кожну суботу я починала чекати п'ятницю. Я сама не розуміла чому.

які навчалися разом із Макроном в одній школі. Чоловік учительки нічого не підозрював, оскільки звук до того, що до них в гості часто приходили учні на вечерю в п'ятницю.

«У Франції люди відкриті до питань сексу та кохання. Але це був скандал. Бріджит була одруженою, мала трьох дітей, і Еммануель був її учнем. Ви можете уявити, що думали про це все інші батьки», – розмірковував професор. Пара так і не зізналася, коли стосунки учня та вчительки переросли в історію кохання, заявивши, що це їхній секрет.

Батьки Макрона, обоє лікарі, були шоковані, однак вирішили не пода-



«У нас немає класичної сім'ї – це незаперечна реальність. Але від цього в нашій родині не менше любові».

вати заяву до поліції. Вони не могли повірити у стосунки сина з дорослою жінкою. Мати Еммануеля зустрілася з Бріджит і благала її залишити сина у спокої хоча б доти, доки йому не виповниться 18 років, на що вчителька відповіла, що не може нічого обіцяти.

У свою чергу, батько Макрона домовився із керівництвом найкращого

парою, було чимось справжнім та особливим.

У ліцеї в Парижі Еммануель навчався дуже добре, повністю реалізуючи свій потенціал. Він зберігав вірність Бріджит, давши усім зрозуміти, що його серце уже зайняте. І хоча хлопець ніколи не розповідав про свою історію кохання, багато хто у школі про неї знав.

На вихідних Еммануель повертався до рідного міста. Саме тоді й зустрічався із Бріджит.

Батько Бріджит, людина доволі відома у містечку, був розлючений через стосунки дочки із учнем. Її чо-

ліцею у Франції, що розташовувався в Парижі, щоб прийняли його сина на навчання. Він відіслав Еммануеля до столиці, щоб убезпечити його від цих стосунків та скандалу в місті. Втім, хлопець пообіцяв Бріджит, що одного дня він одружиться з нею.

У Парижі Еммануеля підтримала його бабуся. Зрештою, їхні стосунки благословила і мати Макрона, а Бріджит сказала, що піде від свого чоловіка. Рішення матері було дуже важливим для Макрона. Еммануель та Бріджит знали, що коли вона не благословить їх, то їхні стосунки закінчатся. Проте мати Макрона побачила, що те, що відбувалося між



Бріджит – єдина, кому повністю довіряє Еммануель.

● ЛЮБИСТОК

«На грудях моїх дивні птиці живуть – твої руки...»

Фото із сайту google.com.



«І стільки в мені / Солодкої муки і щастя гіркого – / Не зміряю.»

«На грудях моїх дивні птиці живуть...»

На грудях моїх
Дивні птиці живуть – твої руки.
І стільки в мені
Солодкої муки і щастя гіркого –
Не зміряю.
Та осінь голосить і просяться птиці
До вирію.
Щоб їх не сполохать – боюсь і дихнути.
Ну як мені бути...
Ну як мені бути?!
Чи, птиць відпустивши,
Із тугою жити у вічнім чеканні
І небу молитись на зорі вечірні і ранні?
Чи дивних жар-птиць тих
У клітці грудей зачинити?
Ну як мені жити?!
Що маю чинити?!
А птиці мої уже марять
Розвихреним небом.
І я зостаюся.
Чужа.
І для тебе, й для себе.
Схололим гніздом зостаюсь
На засохлому дереві.
Летить, мої птиці!
Летіте...
Високого неба вам!

Твої долоні – язика багаття.
Як в них зігрітися, щоб не згорить дотла?
Сміється доля над моїм сум'яттям:
— Таж не буває без вогню тепла!

Ти маеш рацію: любов моя сліпа.
Розлуку, біль – усе тобі пробачу я.
Хай так. Нехай.
Любов моя сліпа.
Зате душа стає такою зрячою!

**«ЗВИЧАЙНО, НА СНІДАНОК
Я ПРИХОДЖУ ЗІ СВОЇМИ ЗМОРШКАМИ,
А ВІН – ЗІ СВОЄЮ СВІЖІСТЮ,
АЛЕ ТАК УЖЕ СКЛАЛОСЯ»**

А ось як вперше коментувала сама Бріджит такий «нерівний шлюб» в одному з недавніх інтерв'ю: «В Еммануеля тільки один недолік – він молодший. Це наш сімейний жарт, а так ми взагалі не відчуваємо різниці у віці».

Зазначаючи, що їй ніколи не подобалися молодші чоловіки, перша леді Франції каже: «Дурні, які розповідають, що я читала вірші Еммануеля і його домашні завдання, брешуть». Так, вона була його вчителькою, але не в школі, а в театральному гуртку. І відчула, що стосунки змінюються, коли працювали над п'єсою Едуардо де Філіппо «Мистецтво комедії». «Ми разом писали щоп'ятниці ввечері, а кожну суботу я починала чекати п'ятниці. Я сама не розуміла чому. Все мені здавалося таким ненормальним».

За словами Бріджит, саме вона порадила Еммануелю поїхати в Париж, щоб там закінчити старші класи, вважаючи, що так для нього буде краще. На той час між ними ще нічого не було, але пліткування вже почалося, хоч насправді жінка займалася тільки своїми дітьми.

Найскладнішим періодом в історії їхнього кохання була довга розлука. І відстань, яка розділяла до 2007 року. Рятувало те, що закохані багато писали одне одному.

Все відбувалося поступово. З цього приводу Бріджит говорила в інтерв'ю, що потроху вела свою сім'ю до усвідомлення того, що відбувається. Еммануель готував свою сім'ю. Власне, відповідь на те, що багатьох так цікавило й цікавить навіть через роки, ось у цих словах першої леді Франції: «Ми не рубали з плеча. У будь-якому випадку від розлуки завжди є рани. І діти часто страждають. Я знаю, що завдала дітям болю, і саме цим найбільше собі дорікаю. Але я не могла по-іншому. Є моменти, коли доводиться робити життєвий вибір. Це був мій випадок. Роки різниці у віці, про які говорять, насправді нічого не означають. Звичайно, на сніданок я приходжу зі своїми зморшками, а він – зі своєю свіжістю, але так уже склалося. Та коли б я тоді не відважилася на наше одруження, то все життя пройшло б мимо. Я пережила багато щастя завдяки дітям, але я повинна була прожити і це кохання, щоб бути дійсно щасливою».

Джерело: tsn.ua, elle.ua.

Валентина ШТИНЬКО, поетеса (автор збірок «Тінь сльози», «Тернова хустка», «Тернослов» та кількох дитячих у співавторстві з художницею Валентиною Михальською), прозаїк («Наречена гетьманича»), заслужений журналіст України, ведуча рубрик «Доброго дня вам, люди!» та «Квіткова підкова» в газеті «Волинь-нова»



«Пряду туман у нитку сивих снів...»

Орестові Хмельовському з любов'ю

Пряду туман у нитку сивих снів.
А хтось рече: безглузда то робота.
Забула дім, обов'язки, пісні, – пряду туман.
Одна в мене турбота:
Спряду туман і витчу полотно,
Хоч пучки розпадаються від болю.
Ну от і все.
Ще відчиню вікно...
Тепер приходь вже.
Намалюю долю.

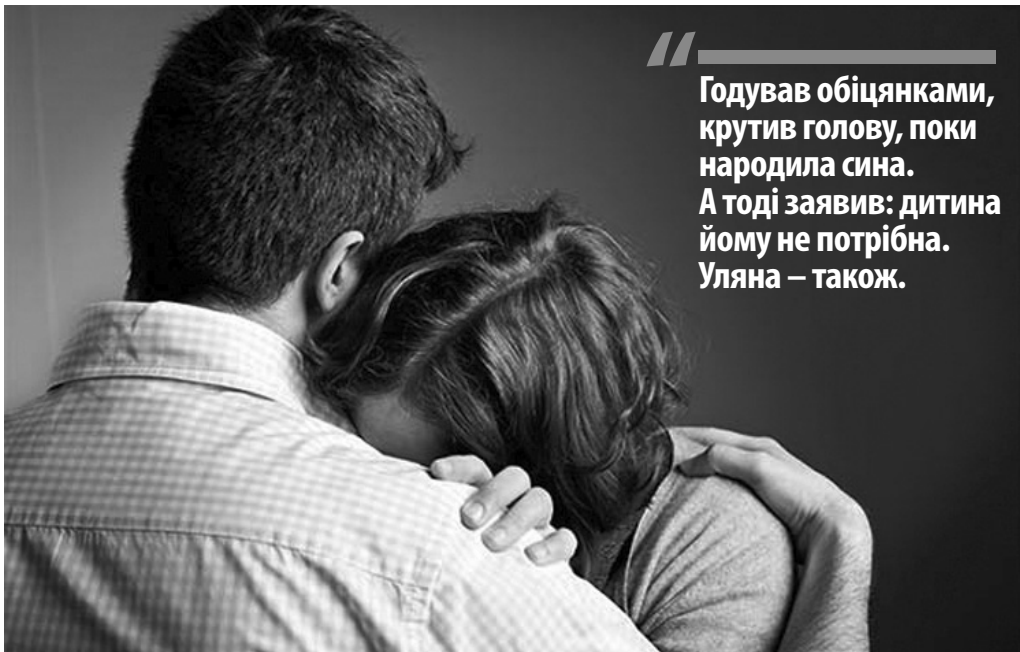
«А сталося це диво навесні...»

А сталося це диво навесні...
Так довго я була галузкою німою,
А ти узяв, до вуст приклав,
І враз душа моя сопілкою озвалась...
І кожен день я до людей
Несу свої пісні неголосні.
В них крила виростають на роздоллі.
Граї, сопілкарю, граї, не замовкай,
Бо лиш в твоїх руках
Мелодія моєї долі!

Псалом

(за *Свою Бялоус*)

Відповзай. Ти зайвий, змій спокуси!
Подрімай тихенько на осонні.
Яблуку вже впало заборонне.
Мов вуста коханого солоні,
Смак його мене жаданням поїть.
Солодко вмирати від кохання,
Що спалило, спопелило сором.
І земля нам мохом постіль стелить,
Й крутосхил квітчає теплим цвітом
Там, де поспішає мій коханий.
Голос його чую невловимий.
Він усе-усе на світі може.
День, як дерево, нагне плечима
І натне галузок нам для ложа.
Я – мільйон жінок найщасливіших.
Простеляю трави і лягаю.
І в своєму тілі трішки місця
Для мого коханого лишаю...
Вітре! Остуди мене, зомлілу,
Від чекання я уся палаю...
О, нарешті! Вже прийшов мій милий
Крізь відкриту навстіж браму раю.



«Ти ж обіцяв одружитися» – плакала молода мама.

“
Годував обіцянками,
крутив голову, поки
народила сина.
А тоді заявив: дитина
йому не потрібна.
Уляна – також.

«Якби я міг стати твоїм ангелом...»



● НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ

– Юльку, пам’ятаєш, колись я зустрів тебе з вагітною дівчиною. Вона народила хлопчика чи дівчинку? – запитав Роман, брат.
Юлько низав плечима:
– Яка дівчина?
– У неї була довга русява коса. Симпатична.
– Якась знайома, мабуть. Може, однокласниця. Не пригадую.
Роман недовірко дивився на брата.
– Ну, що?! Хочеш висповідати мене, отче Романе? Сам знаю, що грішний. А хто з нас праведний? І взагалі у тебе є паства – от і наставляй на шлях істинний. А я обійдуся...

Ольга ЧОРНА

...Юлько відмовився від Уляни та новонародженого сина.
– Ти ж обіцяв одружитися, – плакала молода мама.
– Обіцяв. І що з того? Передумав.
– А як же він? – вказала на маленький згорток.
– Він – твій. Що хочеш, те з ним і роби.
– Тобто?
– Можеш віддати в дитбудинок. А можеш собі залишити.
Уляна й подумати не могла, що Юлько може бути таким бездушним. Тим паче до власної дитини.
Маленький захпінкав.
– Я нікому тебе не віддам. Не бійся, Святославчику. Мама любить тебе. Дуже-дуже, – шепотіла Уляна.
– Ти сказала своїм батькам, що ма-

лий... що я його...

– Ні...

...Роман, старший брат Юліана, був священиком. Вони дуже різні. Роман – стриманий, серйозний. А в Юлька з народження вітер в голові. Вчителі хвалили Романа і водночас викликали батьків, аби поскаржитися на молодшого сина.

Роман навчався в духовній семінарії. Юлько – на водія. Казав, що буде таксувати й «товкти» гроші. А ще знайомитиметься з гарними дівчатами.

Особливо Юлькові вдавалося друге. Батьки просили сина схаменутися, одружитися. Але статус сімейного чоловіка його зовсім не приваблював.

...Уляна подобалася Юлькові найбільше з-поміж інших «кішечок», з якими крутив любов. Коли завагітніла, довго про це мовчала. Боялася зізнатися. Врешті все розповіла Юлькові.

– Ми ж одружимося, правда? – запитала у хлопця.

– А може, краще аборт зробити?

– Пізно. Та й не хочу я.

– Одружимося, – кинув.

Годував обіцянками, крутив голову, поки народила сина. А тоді заявив: дитина йому не потрібна. Уляна – також.

Юлько й далі таксував. Крутив короткочасні романи. І намагався не потрапляти Уляні на очі.

...Врешті гуляйвітер одружився. Але ненадовго. Дружина застукала на зраді. Дітей у подружжя не було. Тому без претензій розлучилися.

...Улянині батьки не робили трагедії з того, що донька народила дитину поза шлюбом. Любили внука. Допомогали.

...Уляна мала роботу в школі. Друзів. Найкращого у світі сина. А от заміж не вийшла. Юлькова зрада не минула, не пе-

реболіла.

...Святослав тишив матір гарними оцінками в школі. Успіхами в університеті. Хлопець мав спокійний характер і добре серце.

Святослав працював у одній з компаній. Влітку хотів зробити матері сюрприз. Уляна лише двічі їздила за кордон на екскурсію. В Польщу. Не тратила грошей на себе – треба було навчати, одягати сина. І тепер Святослав подарує мамі подорож Європою. Вона – історик. Хай побачить цікаві місця та міста, про які розповідає учням. Не встиг. Мрію вкрала війна.

Дмитра, товариша Святослава, викликали до військкомату одним із перших. (Він відслужив в армії. Одружився. Подружжя виховувало маленьку доню.)

– Навідуйся до моїх, – просив Дмитро Святослава. – Підтримай, якщо... Яринка – твоя хрещениця. Ти наче другий батько для неї. І знаєш, може, й добре, що ти не слухав мене, коли я квапив тебе влаштувати особисте життя. На жаль, з війни повертаються не всі.

Наче відчував щось.

...Дмитро зателефонував. Привітав донечку з днем народження. Два роки виповнилося. А через тиждень загинув.

Для Святослава це була тяжка й болісна втрата. Вони з Дмитром з першого класу дружили. А як побивалася Дмитрова дружина! Як ридала мати! І Яринка більше ніколи не побачить свого тата.

Після похорону товариша Святослав вирішив піти на фронт.

...Отець Роман ще до початку великої війни підтримував військових. Збирав волонтерську допомогу, вирушав на декілька днів до бійців. Служив літургію. Лікував душевні рани. Сповідав, бувало, тих, хто раніше жодного разу не сповідався й не причащався.

...Священник знову поїхав до військових. У цьому керунку ще не був. Військові зібралися на молитву. І... Боже, це неймовірно! Неймовірно! На отця Романа дивився... його рідний брат. Таким Юлько був замолоду. Цей хлопець лише трохи вищий за брата. І очі серйозні.

– Благословіть, отче, – зверталися військові.

Підійшов і той хлопець. Отець Роман розпитав, як звати, звідки, хто чекає вдома.

– Мама чекає. А батько... не знаю його.

Священник сказав, що також мешкає в цьому місті. Виявилось, храм, де служить, розташований неподалік вулиці, на якій живе Святослав.

Отець Роман був переконаний: Святослав – його племінник, Юльків син.

Благословив, подарував іконку. «Якби я міг стати твоїм ангелом... Молитимусь за тебе», – мовив подумки.

Повернувшись додому, отче Роман вагався: розповісти братові про те, що зустрів його сина на фронті, чи ні. Запитав про вагітну дівчину, з якою колись бачив Юлька. Але той зробив вигляд, що не пам’ятає її. Тому вирішив нічого не казати. Лише щиро молився за Святослава. І щиро вірив: Господь чує його...



Від різноманіття лускатих на прилавках очі розбігаються...

А ви вмієте і рибку з'їсти, й у воду не лізти?



● СКУШТУЙТЕ!

Колись цією приказкою характеризували хитрунів, які вміли з будь-якої ситуації вилучити вигоду для себе. Нині ж і хитруном не треба бути, аби роздобути рибку, ніг не намочивши, адже супермаркети й ринки пропонують широкий асортимент лускатих – і морських, і прісноводних, тож братися за вудку й чекати, поки клюне якийсь дріб'язок, і справді зовсім не обов'язково. Головне – вміти вибрати якісну продукцію і смачно її приготувати. Можливо, у пригоді вам стане наша добірка, чимало рецептів із якої згодиться й до посту

хвилини. Потім дістати з каstrулі, охолодити й дуже ретельно вибрати кісточки. Селеру, моркву, картоплю помити, почистити і нарізати невеликими кубиками. У киплячий бульйон засипати овочі, шматочки рибного філе і варити після закипання на повільному вогні 15–20 хвилин. Тим часом посікти кріп, подрібнити часник, додати їх наприкінці варіння разом зі спеціями, прокип'ятити юшку 1 хвилину. Якщо любите гостре, покладіть більше печучого перцю.

УХА ЗІ ЩУКИ

Цю рибу вважають дієтичною, в ній мало калорій, зате багато білків і вітамінів. А ще м'ясо є хорошим засобом для профілактики грипу та застуди, адже в ньому багато сильних антисептиків

Інгредієнти: 1 щука (близько 500 г), 3–4 картоплини, 1 морквина, 1 цибулина, зелена цибуля, лавровий лист, перець чорний горошком, сіль.

Приготування. Почищену рибу промийте і розріжте на порційні шматочки шириною близько 5 см. В каstrулю влийте 1,5 л води, доведіть до кипіння, тоді покладіть рибу разом з головою (обов'язково вибрати зябра), знову доведіть до кипіння, зменшіть вогонь і варіть приблизно 20–25 хвилин. За цей час вона звариться, але має лишитися цілою. Щоб бульйон вийшов прозорим, потрібно, аби вода в каstrулі сильно не кипіла, а тільки пускала

маленькі бульбашки. Час від часу збирайте піну. Цибулину наріжте кубиками, морквину натріть на крупній тертці. Картоплю почистіть і наріжте кубиками. Коли риба звариться, дістаньте її шумівкою й обережно викладіть на тарілку. Бульйон процідіть – так він буде більш прозорим і без дрібних кісточок. Після цього влийте його назад у каstrулю, додайте холодної води до початкового об'єму і поставте знову на вогонь. Коли закипить, закладіть підготовлені овочі та спеції: 5 горошин чорного перцю, лавровий лист, 3 горошини духмяного перцю та дрібку кориандру. Схолону рибу розберіть на дрібні волокна або залиште цілими шматками, голову можна викинути. Овочі варіть до м'якості (приблизно 20 хвилин), після чого зніміть каstrулю з вогню, накрийте кришкою і дайте настоятися хвилин 20–30. Для подачі на стіл у глибоку тарілку викладіть спочатку шматочки риби без кісточок, а потім залийте їх рибним бульйоном із овочами. Страву можна посипати посіченою зеленню.

САЛАТ ІЗ ОСЕЛЕДЦЯ З ЯБЛУКОМ

Легкий і апетитний салатик з гірчицею заправкою доречний на період посту

Інгредієнти: 300 г філе соленого оселедця, 120 мл молока, 1 яблуко, 1 червоний болгарський перець, 2 картоплини, 1 червона цибулина, жменя оливок без кісточок; **для заправки** – 2 ч. л. гірчиці, 4 ст. л. оливкової олії, 2 ст. л. яблучного оцту, сіль та цукор – за смаком.

Приготування. Філе оселедця залити молоком і залишити на пів години, затим вийняти і нарізати шматочками. Картоплю зварити, остудити, почистити і нарізати чималими кубиками. З яблука видалити серцевину й пократити скибочками. Перець нарізати брусочками, а цибулю – півкільцями. Для заправки гірчицю розтерти з сіллю та цукром і, поступово вливаючи оливкову олію й оцет, збити. Викласти всі інгредієнти в салатник, вимішати і полити заправкою.

САЛАТ «МІМОЗА»

В основі рецептів страви із такою назвою – рибні консерви, решта інгредієнтів різняться і кількістю, і поєднанням. Особливість цього салату – наявність у його складі твердого сиру – верхнього масла, що надає страві ніжної консистенції та вишуканого смаку

Інгредієнти: 6 варених яєць, 1 велика цибулина, 1 банка сардин в олії, 150 г твердого сиру, 150 г вершкового масла, майонез.

Приготування. Масло кладемо в морозильник, щоб підмерзло – так буде зручніше його терти. Сир та яйця (білки і жовтки окремо) тремо на тертку, цибулю нарізаємо дуже дрібно, сардину розминаємо виделкою. На дно салатника викладаємо потерті білки, сир, потім – рибу, змащуємо її майонезом і посипаємо подрібненою цибулею. Далі просто над салатником тремо підмерзле масло, виделкою поправляємо, щоб розподілити його більш-менш рівномірно. Зверху посипаємо потертими жовтками і прикрашаємо зеленню.





Лимон і риба – вдале поєднання, завдяки якому вдається позбутися специфічного різкого запаху і покращити смак страви.

ОСЕЛЕДЕЦЬ ПО-КОРЕЙСЬКИ

Ця смакота в азізьському стилі потребує часу, але затрати цілком виправдані

Інгредієнти: 2 морожені оселедці, 4 цибулини, по 0,5 ч. л. меленого чорного і червоного перцю, 1 ст. л. солі, 2 ст. л. томатного соусу, 50–60 мл оцту, 125 мл олії.

Приготування. Розділити рибу на філе, вийнявши кістки, але не знімаючи шкіру. Отримане філе порізати на шматочки і скласти в миску. Всыпать сіль, чорний і червоний перець, додати томат, оцет і перемішати. Цибулю почистити, нарізати півкільцями і також висипати в миску, додати олію і все добре перемішати. Накрити миску харчовою плівкою і поставити в прохолодне місце на 9–12 годин, упродовж цього часу кілька разів перемішати.

ПІСНИЙ САЛАТ ЗІ СМАЖЕНОЮ РИБОЮ ТА ОВОЧАМИ

Цей салат з апетитної смаженої риби і вареної картоплі смачний і ситний. Яскравих ноток надають йому свіжі овочі та зелень. Він цілком може стати самостійною стравою, наприклад на вечерю

Інгредієнти: 250 г філе морської риби, 3 картоплини (середні), 3 невеликі м'ясисті помідори, 1 стебло цибулі-порей, кілька пір'їн зеленої цибулі, невеликий пучок петрушки, мелений перець (білий і чорний), 30 мл олії (бажано оливкової), 30 мл свіжовичавленого лимонного соку, сіль до смаку, 15 г цукру.

Приготування. Рибне філе розрізаємо на порційні шматочки, солимо, присипаємо перцем, збризкуємо декількома краплями лимонного соку і кладемо на 15–20 хвилин у поліетиленовий пакет. Поки риба маринується, картоплю «в мундирах» відварюємо до готовності в підсоленій воді. Охолоджуємо, чистимо і нарізаємо невеликими брусочками. Цибулю-порей ріжемо тоненькими кільцями, посипаємо їх цукром, сіллю, перемішуємо і відставляємо на деякий час. Обсмажуємо мариновану рибу на олії до рум'яної скоринки. Викладаємо в глибокий салатник смажену рибу, картоплю, помідори, мариновану цибулю. Додаємо дрібно

посічену петрушку і зелену цибулю. Приправляємо салат оливковою олією, рештою лимонного соку, додаємо за смаком білий і чорний перець, за потреби підсолюємо. Акуратно перемішуємо інгредієнти знизу вгору. Розкладаємо в порційні креманки, подаємо з хлібом.

ОСЕЛЕДЕЦЬ ПО-КАШУБСЬКИ

Ця закуска – одна із страв польської кухні з незвичайним поєднанням продуктів: солонкуватий фруктово-овочевий соус і малосольна риба

Інгредієнти: 500 г оселедця слабосоленого, 1–2 цибулини, 10 г майорану сушеного, 6 шт. чорносливу, 20 г родзинок, 10 г паприки солодкої меленої, 5 г суміші перців, 2 ст. л. томатної пасту, 70 мл води, 2–3 ст. л. олії, сіль.

Приготування. Якщо оселедець солоний, вимочіть його у воді з оцтом у пропорції 3:1. Рибу почистити, відділити філе, ви-

далити дрібні кісточки, промити і нарізати шматочками. Цибулю нарізати півкільцями і пасерувати в олії до прозорості. Додати майоран, родзинки з дрібно нарізаним чорносливом, томатну пасту, паприку і перець, трохи підсолити і долити води. Перемішати і тушувати на середньому вогні до випаровування рідини, близько 10 хвилин. Охолоджений соус викласти на підготовлене філе оселедця. Накрити харчовою плівкою і настоювати в холодильнику 3–4 години.

ПІСНИЙ САЛАТ З РИБОЮ ТА КВАСОЛЕЮ

Страва готується досить швидко, до неї не входять інгредієнти, що потребують складної та тривалої попередньої підготовки. Тим не менш, салат виходить смачним і корисним, підходить на час посту

Інгредієнти: 200-грамова банка білої квасолі у власному соку, 1 великий свіжий огірок, 1 банка консервованої горбуші, перець, сіль, олія, зелень, 20 г діжонської гірчиці.

Приготування. Відкриваємо консерви. Зливаємо з квасолі рідину, самі бобові промиваємо у воді і викладаємо в глибоку миску. Маринад із риби також зливаємо, а саму рибу виделкою поділяємо на невеликі шматочки. В окремій ємності змішуємо спеції, гірчицю і ложку олії. Огірок миємо, за необхідності знімаємо шкірку, ріжемо дрібними кубиками. Зелень дрібно січемо. Змішуємо всі підготовлені інгредієнти, заправляємо гірчичною сумішшю.

РУЛЕТ З ОСЕЛЕДЦЯ

Альтернатива звичному салату «Оселедець під шубою», але і готується швидше, і подати можна порційно

Інгредієнти: 2 філе оселедця, 1 варений буряк, 1 варена морква, 1–2 картоплини, пісний майонез, сіль, зелена цибуля.

Приготування. Варені буряк, моркву та картоплю окремо натерти на дрібній тертці. До кожного овоча додати трохи пісного майонезу й посолити за смаком. Зелену цибулю помити і дрібно наріза-



Насамперед – якість ✓

● НА ЗАМІТКУ

Як вибрати хорошу заморожену рибу, на що звертати увагу, щоб наслідком трапези не стало звернення до лікувального закладу?

● Морську рибу заморожують або на риболовецьких суднах, або на переробних заводах на березі. Якщо точки збуту улову розташовані далеко, рибу вкривають крижаною глазур'ю (замерзлим маринадом, нерідко з додаванням консервантів), що збільшує термін її зберігання. Глазур має бути рівною, однорідною, завтовшки близько 2 міліметрів. Якщо крижана кірка на тушці потріскалася або під нею видніється кров – рибу неправильно

зберігали і явно переморожували. На це ж вказує і неприродна «поза» риби: тушка вигнута, у неї заломлений хвіст або поламаний плавці.

● Понюхайте рибу. Заморожену і тим більше вкриту глазур'ю рибу практично нічим не чути, якщо її зловили і тут же заморозили. Якщо ж тушки мають сильний рибний запах – вони зіпсувалися ще до заморожування.

● Візьміть рибину в руки. Вага замороженої повинна бути приблизно такою ж, як і свіжої. Якщо тушка надто легка, її кілька разів переморожували. Навіть якщо продукт не зіпсувався, смакові якості такої риби далекі від ідеалу.

ти. Філе викласти на харчову плівку і змастити його овочевими масами у такій послідовності: буряк, морква, картопля. Зверху посипати зеленою цибулею і за допомогою плівки згорнути рибу. Покласти у холодильник як мінімум на годину. Готову страву порізати шматочками й оздобити зеленою цибулею.

РИБНІ КОТЛЕТИ «ФАНТАЗІЯ»

Такий кулінарний витвір, як котлети, – це своєрідна паличка-виручалочка: готуються дуже швидко і просто, не потребують спеціальних навичок, зате смачно і корисно

Інгредієнти: 500 г філе хека чи минтая, 3 скибки черствого білого хліба, 0,5 скл. молока (або води), 1 яйце, 100 г вершкового масла, сіль та перець – за смаком, панірувальні сухарі, олія для смаження.

Приготування. Рибне філе, вимочений у молоці або воді хліб пропустити через м'ясорубку, посолити, поперчити, вимішати і добре відбити фарш у мисці, щоб при тепловій обробці котлети зберігали форму. Виробляючи їх, всередину кожної покладіть по шматочку вершкового масла. Перед смаженням вмочіть котлету у льезон (добре збите яйце з 50 мл молока або води) і запаніруйте в сухарях. На гарнір підійде картопляне пюре або картопля-фрі.

СЬОМГА З ЯБЛУЧНИМ СОУСОМ

У червоної риби є один недолік – її ціна. Якщо ж ви все-таки розкошелилися і придбали шматок сьомги чи форелі, приготуйте цю рибку з яблучним соусом – надзвичайно смачно!

Інгредієнти: 400 г філе сьомги або форелі, 2 ст. л. лимонного соку, 6 ст. л. оливкової олії, сіль за смаком; **для соусу** – 1 середня цибулина, 2 яблука, 2 ст. л. лимонного соку, 150 г сметани, 40 г вершкового масла, 1 ч. л. цукру, сіль та карі – за смаком.

Приготування. Рибу очистіть від шкірки та кісток, наріжте скибочками завтовшки близько 1,5 см, складіть у миску. Щедро полийте їх лимонним соком та оливковою олією, посоліть і перемішайте, щоб кожен шматок добре просочився маринадом. Залиште на 30–40 хвилин у прохолодному місці. Тим часом приготуйте соус. Нарізану якомога дрібніше цибулю підсмажте на вершковому маслі до м'якості, додайте щіпку солі – тоді цибуля не зарум'яниться. Очищені яблука натріть на середню тертку і покладіть до цибулі. Тушкуйте, доки яблука не стануть м'якими, тоді додайте лимонний сік, сметану, карі та цукор, посоліть і тушкуйте на найменшому вогні, поки яблука розпусяться. Сьомгу обсмажте на оливковій олії на сковорідці або запечіть у духовці, поливши розсолем, у якому вона маринувалася. На гарнір до рибки з соусом підійде відварений рис чи картопляне пюре. Прикрасьте страву свіжою зеленню.

СКУМБРІЯ, ЗАПЕЧЕНА У ФОЛЬЗІ

Цю морську рибу дуже легко готувати. Вона практично не має дрібних кісток, тож їсти її – одне задоволення. Сподоба-

ється господарям і те, що не треба витрачати час і сили на чищення луски: у цієї риби вона просто відсутня.

Рецепт запікання скумбрії в духовці – ідеальний для сучасних зайнятих жінок!

Інгредієнти: на 1 скумбрію – 1 помідор, 1 невелика цибулина, кріп, петрушка, базилік, сіль, перець – усе за смаком.

Приготування. Рибу випатрати, відрізати голову, плавники і хвіст, промити її в холодній воді. Обсушити скумбрію паперовим рушником. Цибулю і помідори пократити кружальцями. Рибу також розрізати на 5–6 шматочків однакової товщини і перекласти їх на фольгу, «реконструюючи» рибу. Поміж шматочками скумбрії повставляти петрушку, кріп, базилік, кружальця помідора і цибулі. Комбінувати вставки можна за власними уподобаннями. З усіх боків обсмажте рибу приправами, перчиком і солимо, щільно загортемо у фольгу, кладемо на деко або решітку і запікаємо при температурі 180–200 градусів близько 30 хвилин. Готову скумбрію дістаємо з фольги й обережно викладаємо на блюдо. Подаємо з овочами та картоплею.

До речі

• Аби при запіканні краї риби не пристали до фольги, обкладіть скумбрію ззовні тонкими кружальцями цибулі та картоплі, щоб її шкірка не торкалася до обгортки. Тоді риба збереже свій естетичний вигляд, шкірка залишиться цілою, а ви матимете ще й гарнір.

• Скумбрія досить жирна, тому додатково поливати її перед приготуванням олією чи вершками не доцільно.

• Для поліпшення смаку між шматочками риби, крім помідора і цибулі, можна покласти скибочки лимона.

• Якщо у вашій духовці є гриль, то наприкінці запікання можна розгорнути фольгу і залишити скумбрію на декілька хвилин під грилем для утворення апетитної скоринки.

КІЛЬКА В ТОМАТІ ПО-ДОМАШНЬОМУ

Ті, хто купував у магазині ці рибні консерви, мабуть, не раз мав нагоду пересвід-

читися у неналежній якості продукту. Приготувати кілька в томаті самостійно – не проблема. Це і смачніше, і дешевше

Інгредієнти: 500 г свіжомороженої кільки, 300 мл томатного соку, 2 цибулини, 2 моркви, олія, сіль, перець, лаврове листя, 1 ст. л. пшеничного борошна, 1 ст. л. цукру.

Приготування. Рибу розморожуємо і чистимо від голів і нутроців, промиваємо і зціджуємо рідину. На пательню з товстим дном наливаємо кілька столових ложок олії, обсмажуємо дрібно нарізану цибулю і потерту на велику тертку моркву. Висипаємо до тушкованих овочів кілька, солимо, додаємо цукор, кілька горошин перцю і 2–3 лаврові листки, заливаємо все томатним соком (або кетчупом), притрушуємо через ситечко борошном і легенько перемішуємо. Тушкуємо на повільному вогні 30 хвилин. Якщо плануєте довше зберігання риби, то додайте столову ложку оцту і потримайте на вогні ще 5–7 хвилин, після чого розкладіть у стерильні банки і закрутіть.

РИБА В КАРТОПЛЯНІЙ «ШУБЦІ»

Як одночасно приготувати основну страву і гарнір? Дуже просто! Почастуйте своїх близьких рибкою в картопляній паніровці

Інгредієнти: 4 тушки тилапії (чи іншої білої риби, наприклад тріски, підійде і минтай або хек), 2 яйця, 4 картоплини, 2 ст. л. борошна (+для обвалювання риби), олія, сіль.

Приготування. Рибу почистити, вимити, розрізати на порційні шматочки. Картоплю натерти на тертці з великими отворами, відтиснути зайву рідину. Додати яйця, борошно, посолити і добре вимішати. Шматочок риби обкачуємо з двох боків у борошні, а тоді обліплюємо його картопляною масою. Акуратно кладемо рибу на сковорідку з розігрітою олією і смажимо на середньому вогні. Коли з одного боку з'явиться рум'яна скоринка, перевертаємо, зменшуємо вогонь і смажимо до готовності. Така страва смакуватиме з будь-яким овочевим салатом.

Фото із сайту ukr.net.



Чи не найпопулярнішою рибною стравою нині є запечена скумбрія у численних варіаціях і різноманітних поєднаннях.

Грушки

● ІСТОРІЇ З ВІЙНИ

— Одстаньте од мене, синочки, нікуда я не поїду. Візьміть краще грушок!
 — Діду, ну що ти за людина, які грушки! Уже нікого в селі не лишилося, а ти впертий, як баран. Ми ж їздимо по тебе щодня. Ми ж ризикуємо. Ну скільки можна, діду, поїхали з нами, Іванович, ну хоч випишся нормально, поїси, помиєшся, зігрієшся... Осінь уже, тепліше не буде, а в тебе ні газу, ні дров...
 — Одстаньте, я вам людським язиком кажу, одстаньте, синочки, не поїду, у мене діла



«Схлипуючи, наче дитина, Іванович сидів і дивився на могилку...»

Ольга КРИШТОПА

— В сьомо, діду, ми більше не приїдемо. Не хочеш — так сиди тут. Ото прилетить тобі в хату — і не заметиш, як хати нема, і так уже пів даху знесло. А ще лучше — і тебе уб'є. Ну ти точно суїцидник, діду... Приїдемо завтра — будеш тут валятися!

— Прикопаєте, синочки... — шепоче дід, складаючи жовті грушки у хустку на лавці під деревом, зав'яже і кладе на задні сидіння «Тойоти».

Синочки спересердя гримають простріленими дверцятами. Як вони вже не вмовляли того діда! Уп'яте приїхали за тиждень.

Села нема. Дідова хата в низині, ще стіни стоять. І груша. Але ж недовго стоятимуть! Як звільнили село, так русня щодня шліфує артою. А дід уперся — і ніяк не здається.

Машина зникає за посадкою, а дід усе дивиться їй услід. Їздять, їздять... Та добре, що їздять — пайків привезуть, печива. Слово скажуть. Грушок візьмуть. Бач, як вродила!

Синочки... А то, що забрали хочуть його... Нікуди не поїде Іванович. Чого ото їхати? У нього тут діла.

Іванович іде до грушки. Там неподалік від неї два горбочки.

Під одним горбочком лежить Катерина. Ще з березня

лежить. Бо якось нагнівалася вона на нього, розсердилася: «Знов напився, іроче!» А він навіть замахнувся на неї, але не вдарив, ні, він не бив її. Словами, бувало. Але вона вибігла з хати, а тут як почалося... Він упав на підлогу й тримався за ту підлогу, здавалося, сто років. А тоді, як усе затихло, виповз надвір — а Катерина там. Лежить його Катруся. А біля неї Пірат: лапою накрив її руку і лиже. А рука ж тепла ще...

Ото він тоді упав біля неї, хотів плакати, але тільки кричав: «Катя! Катя!».

Але Катя мовчала, бо в неї не було чим відповідати.

Тоді він викопав тут яму під грушкою і поховав її там.

Після того обстрілу люди,

Іванович, ми ж скоро вернемося».

Ага, скоро. Уже он пів року, як вертаються. Навіть коли звільнили село, ніхто не вернувся. Бо нема села, вмерло.

Буряти корову вбили, щоб не ревіла. Дід хотів подоїти її — не впустили. То вона ревіла, ревіла — і вбили, бо заважала.

І Пірата одного дня вбили, бо теж заважав. Заважав їм діда бити. Кинувся в ноги. То вони його застрелили.

Іванович не плакав і за Піратом, але, здається, кричав навіть більше, як над Катериною. Обіймав його, як малу дитину, пригортав, а потім викопав іще одну яму і поховав його біля Катрусі. Катруся любила Пірата. Лежать тепер

новича і казали, що відвезуть до людей, до своїх.

Але в Івановича діла. Він копає яму біля Катрусі. Копає — і не плаче навіть. Так йому її жаль! А не плаче. Здається, дивиться на нього його Катруся з-під брів із-за грушки і наче промовляє поглядом: «Ех, Семен, що ж ти такий непутьовий у мене...».

Так вона все казала, як він її ображав. А ображав він її часто. І любив же! Але якось так... по-своєму. Не дав їм Бог дітей, то він і не вмів бути добрим до неї, наче гнівався завжди, що вона поряд.

Ніколи слова доброго не сказав, тільки бурчав. А вона дивилася на нього завжди так зперше бачила, наче зрозуміти не могла, що вона отут із тим насупленим вічно чоловіком робить.

Копає Іванович яму. Горло йому перетискає щось, коли він розказує Катерині:

— Синочки приїжджали. Кликали їхати звідси. А куди я поїду, як ти тут. Я ж тебе, Катю, люблю. Так люблю, по-своєму, але так, Катю, як ніхто на світі не любить нікого.

Мовчить Катя. Тільки дивиться на нього з-під брів із-за грушки.

— Як я поїду, кажу я їм, у мене тут діла. Катя у мене тут.

Іванович втирає лоба, сідає у траву біля Каті і продовжує розмову, що так і рветься йому

Ми ж недоговорили з тобою, не сказав я тобі, як же мені жаль, що я тебе обіжав, що руку тоді підняв, я ж не хотів, ніколи не хотів, то клята горілка, Катю, вибач мені, Катю, вибач...

які ще були в селі, всі виїхали. А Іванович лишився з Піратом.

Потім прийшли буряти. Вони казали: «Што, дед, ждал нас? Маладееєє!».

Пірат, опустивши голову, скалив зуби, а Іванович плював на землю, йшов додома і сідав на лавку під грушкою.

Бач, позаселялися в сусідській хаті, повиносили надвір меблі й хазяйнують. Сусіди корову лишили. «Приглянь,

поряд під грушкою.

А тоді прийшли свої. «Синочки, — шепотів Іванович, коли вони заїхали в мертве село, — синочки...» І знов не плакав. «Катруся, — шепотів, — вам би борщу свого зварила...» А свої сміялися й обнімали діда. «Та який борщ, діду, — казали, — ми самі тебе нагодуємо!».

Синочки стояли за посадкою, часто приїжджали до Іва-



«Мамо, він мене просить і просить... Каже, що всі дівчата це роблять... Допоможи мені!»

Фото із сайту depositphotos.com.



Вікуся кричала в слухавку так голосно, що я все чула ніби через гучномовець.

● **І СМІХ І ГРІХ**
Чесно кажучи, логіки сестри щодо виховання дитини я, напевно, ніколи не зрозумію. Річ у тім, що Аліна опікала свою дочку аж занадто. Вона її навіть не віддавала в садочок, рідко випускала побавитися з однокласниками і взагалі контролювала кожен крок. Думаю, що саме через це моя племінниця і виросла «тепличною квіточкою»

Може, так говорити й недобре, але я навіть здивувалася, що Вікуся якось і чоловіка собі знайшла при такій опіці й обмеженнях.

З Павлом вона познайомилася ще на першому курсі університету. Хлопець тоді вже закінчував навчання. З першого погляду закохався у Віку й вирішив, що рано чи пізно вони мають бути разом. Паша побачив, що дівчина красива, скромна, і запропонував їй свою допомогу. Зустрілися після занять, випили кави, заодно поділилися конспектами. Так і почалися їхні стосунки...

Якось я завітала у гості до сестри у вихідний день. Саме тоді до неї зателефонувала донька і кричала в слухавку так голосно, що я чула ніби через гучно-

мовець:

– Мамо, я вже так не можу... Він мене просить, просить, просить... Каже, що всі дівчата це роблять,

“ **З першого погляду закохався у Віку й вирішив, що рано чи пізно вони мають бути разом.**

а я просто не знаю, як бути. Допоможи мені.

Аліна вмить скипіла, кинула трубку і готова була мчати в гуртожиток. Перед моїми очима вже стояла картина, як сестра влаштує хлопцеві скан-

дал... Я ледве вмовила Аліну передзвонити доньці і вирішити все в телефонному режимі, а не робити поспішні висновки і кудись бігти. Коли сестра набрала номер Вікусі і запитала-таки, в чому річ, дівчина розповіла:

– Та він хоче, щоб я зварила борщу. А де мені на нього червоної води взяти? Я не знаю, як його готувати, а він мене своїми проханнями діймає.

Аліна видихнула з легшенням, увімкнула гучний зв'язок – і ми втрьох віртуально борщ варили. Загалом, здається, все вдалося. При нагоді треба буде поцікавитися, чи сподобалася Паші страва...

Джерело:
very-interesting.su.

● АНЕКДОТИ ПРО КОХАННЯ

Думала, дихати не можу без нього... А виявилось – просто нежить.



– Ой, біда в мене, дівчата!! Вже третій день чоловік кличе мене сонечком, пташечкою, рибкою, а я все ніяк не можу знайти, де він накосячив!



– Алло, Сергію! У мене дружина завагітніла!

– А що ти мені відразу дзвониш? Мене того дня взагалі в місті не було...



– У мене надто високі підбори, щоб за тобою бігати, й надто висока самооцінка, щоб бігти до тебе босоніж!



Якщо ти неправий і мовчиш – ти мудрий, якщо ти правий і мовчиш – значить, ти одружений.



– Сину, а ти не бачив, де ця штука, щоб картоплю чистити?

– Тату, вона ж покинула тебе три дні тому.



На одеському сайті знайомств.

Фіма: «Ми шукаємо хорошу дружину, яка не п'є і не курить».

Сара: «Хм-м... Шукаємо? Вас багато?»

Фіма: «Та як вам сказати... Я і моя мама Роза Марківна».

з грудей:

– Ми ж недоговорили з тобою, не сказав я тобі, як же мені жаль, що я тебе обіжав, що руку тоді підняв, я ж не хотів, ніколи не хотів, то клята горілка, Катю, вибач мені, Катю, вибач...

З дерева впала на горбок жовта грушка і розлетілася золотом по уже трохи присохлій траві.

І наче розірвалося горло в діда – заплакав так, як не плакав, мабуть, ніколи в житті, навіть дитиною. Сльози котилися порубаним зморшками обличчям, капали на сіру сорочку, на держак від лопати, на жовту грушку на траві, що виросла над Катєю.

Дід упав на цю траву, обнімав цей зелений горбок, наче свою Катю.

І тут почув, що горбок під ним заворушився. Схлиплюючи, наче дитина, Іванович сидів і дивився на могилку, посередині якої з'являлося кротовиння.

«Пробачила... – подумав про себе дід. – Пробачила! Прикопають мене синочки тут біля Каті, бо Катя мені пробачила».

І заходився далі копати яму.

Але не дала йому Катя копати: як налетіли комарі і як взялися його гризти – спасу нема, нема як навіть дивитися!

Іванович не боявся комарів, але це була хмара, яка просто гнала його звідти, хоч як він відмахувався від них. Такі вже жалкі й кусючі були, що дід покинув лопату і майже побіг додому.

Коли по обіді «Тойота» виїхала з-за посадки, хлопці побачили діда, який сидів на лавці під грушкою зі старою картою торбою на колінах. Вони підїхали і вийшли з машини, а Іванович мовчки встав і сів на заднє сидіння. Хлопці так само мовчки сіли на свої місця, розвернулися і поїхали геть із мертвого села.

Якби в цю мить у машині був комар, його було б чути, як сирену.

– То як так, Івановичу? – спитав молодший. Старший цикнув на нього, але було вже пізно.

Дід засопів і зі злістю, якої ніколи не чули в його голосі хлопці, відповів:

– Комарі закутали.

Хлопці переглянулися, але нічого не сказали. Дід помовчав, а тоді тихо і якось так лагідно заговорив:

– Прогнала мене Катя. Пробачила і прогнала.

Більше ніхто нічого не питав.

А вночі від дідової хати залишилися тільки яма, на краю якої розсипалися жовті грушки.



Навесні квітуча форзиція особливо ефектна на тлі хвойних дерев. Підходить цей чагарник як для групової, так і для одиночної посадки, для формування живоплоту, прикраси схилів.

Сонце у вашому саду

● **КВІТКОВА ПІДКОВА** Милуючись цвітінням форзицій навесні, важко запідозрити їх близьку спорідненість із такими не схожими оливами. Та це рослини саме із сімейства маслинових

Софія В'ЯДАЧ

Вони зазвичай цвітуть на межі зими та весни, у березні-квітні, щойно розтане сніг. Та зміни клімату вносять корективи і тут: через холодну весну форзиція може «стартувати» значно пізніше.

Квітів на ній так багато, що вони вкривають весь кущ, створюючи неповторний ефект. Розпускаються частіше не по одній, а в пучках по 2–6. Тримаються довго – до 25 днів, опадають аж після появи листя, залишаючи по собі золотий килим. Завдяки своїм численним яскравим – зі сліпучими відтінками жовтих, золотавих, сонячних чи лимонних барв – квіточкам форзиція є справжньою окрасою саду, вона оживляє його після зими. Перецвівши, кущ вкривається зеленим листям, не менш численним і барвистим. Восени ця рослина дарує особливе шоу: листя перефарбовується у яскраві оранжево-червоні, жовті чи пурпурові кольори.

Коли цю рослину приписують до чагарників, здатних рости майже в будь-яких умовах, вас не обманюють. Звичайно, для форзиції є свої заборони: вона не цвітима в тіні, обмерзатиме у не захищеному від вітру місці, не буде нормально розвиватися у твердій глині, кислому чи сирому ґрунті. Та це «стандартні» обмеження для будь-якого чагарника з числа красиво квітучих видів. А загалом форзиція приємно дивує: кущі чудово розвиваються на сонці й у напівзатінку; ідеальна земля для них – супіщаники та суглинки, однак підійде і пухкий, із середнім рівнем родючості, в міру вологий чи сухий ґрунт.

Форзицію краще висаджувати восени, даючи кущам достатньо часу на укорінення, – хоча б за декілька тижнів до першого несильного приморозку. Проте можна це зробити і навесні, але влітку доведеться постійно поливати. Дистанція до сусідніх рос-

Форзиція приємно дивує: кущі чудово розвиваються на сонці й у напівзатінку; ідеальна земля для них – супіщаники та суглинки, однак підійде і пухкий, із середнім рівнем родючості, в міру вологий чи сухий ґрунт.

лин має бути 1,5 м (для високих сортів – 2 м). Потрібні великі посадкові ями глибиною до 70 см і шириною хоча б пів метра. Ґрунт слід змішати у рівних частинах із компостом (чи перегноєм) і піском, на дно викласти два шари дренажу (20–25 см) – зі щебеню чи битої цегли і піску. Кореневу шийку потрібно залишити на рівні землі, для ясного поливу відразу зробіть лунку. Политі кущики замульчуйте.



Дистанція до сусідніх кущів має бути 1,5 м (для високих сортів – 2 м).

Єдине, що для форзиції справді потрібно робити, – не забувати про обрізку після цвітіння (аби вона краще розросталася). Найулюбленіша стратегія квітникарів – просто вкоротити всі гілки на третину чи половину висоти. Та фахівці радять із третього року ще й видаляти найстаріші гілочки, щоб не довелось для збереження інтенсивності цвітіння кожні 3–4 роки обрізати кущ для омоложення кардинально, «на пеньок». Краще після зими одразу видалити підмерзлі, сухі гілочки. Але, якщо хочете, щоб рослина рясно цвіла, не перестарайтеся. Один зі способів повернути до життя занедбані екземпляри – обрізати їх повністю над землею. Тоді втратите один вегетаційний період, але наступного року кущ буде пишним.

Підживлювати цей чагарник можна лише весною: після сходу снігу комплексними добривами (60 г) і органікою (від 3 кг), а після цвітіння – фосфорно-калійними (по 45–60 г на кущ).

Поливати форзицію потрібно лише в дуже тривалу посуху (2–3 рази на місяць). Щоб точно вберегти бруньки зимою, необхідно обмотати крони нетканними матеріалами. У разі безсніжжя слід подбати про укріплення коріння сухим листям чи лапником.

Для форзиції краще використовувати вегетативні методи розмноження – так зберігаються сортові переваги, а цвітіння починається не на шостий, а на третій рік. У цього чагарника можна укоренити відведення, зелені живці чи розділити великі старі кущі, що розрослися й випустили чимало порослі. Живці нарізають у червні, вкорінюють під ковпаком у піску за температури 22–25 градусів, обов'язково підливаючи.

Цей морозостійкий чагарник ідеальний і як живопліт, і як одиночний кущ. Його можна формувати у сферичні крони, а високі пониклі – направляти по стінах і опорах.

Форзиції чудово поєднуються з хвойними, спіреями, багрянником, барбарисами та іншими садовими кущами. Їх доповнюють первоцвітами та весняними цибулинними, вітеничками, рястом, килимовими флоксами та іншими квітучими ґрунтопокривними видами. Вони гармонійно поєднуються з геранями та аюгами.

Важливо також пам'ятати, що форзиція – один із кращих ранніх медоносів, що рятує бджілок після тривалої зими.

За матеріалами zelenasadyba.com.ua, agro-market.net.

Фото із сайту soncesad.com.



Для адаптації в новому приміщенні цьому вазону може знадобитися від 7 днів до кількох місяців.

Чому у фікуса Бенджаміна опадає листя

● ВАРТО ЗНАТИ Дотримуйтеся цих простих порад – і з вашим вазоном буде все гаразд

1. Не міняти місце його розташування.
2. Оберігати від потрапляння прямих сонячних променів. Температурна зона комфорту для нього – плюс 17–23°C.
3. Часто зволожувати повітря, можна навіть 2–3 рази на день, але з дрібнодисперсного розпилювача (тобто крапельки, як туман) і з відстані 20–30 см. В ідеалі потрібно купити зволожувач повітря.
4. Організувати правильний полив. Грунтова суміш між поливами повинна

встигнути просохнути на 1,5–2 см від поверхні. Якщо фікус великий, то навіть на 3–4 см. Взимку досить поливати раз на 7–10 днів (залежно від температури повітря, чим холодніше – тим рідше).

5. Тримати рослину далеко від протівів.

6. Вчасно вносити добрива.

7. Ну і найнеприємніша причина опадання листя у фікуса Бенджаміна – павутинний кліщ. Слід раз на пів року обробляти вазон препаратом від цього шкідника.

Джерело: телеграм-канал «Домашні квіти та рослини».

Додайте гідрогель у субстрат для вазонів

Фото із сайту vetobereg.kiev.ua.

● МАЛЕНЬКА ХИТРИСТЬ

Цей полімер здатний вбирати воду в дуже великих кількостях, а потім повільно віддавати її рослинам



Гідрогель можна використовувати і для внесення добрива, наситивши його необхідним розчином, що забезпечить правильне живлення кімнатних рослин.

горщики поверх субстрату і прикрити мохом.

Кульки поступово будуть віддавати вологу в ґрунт. Якщо у рослин коренева система не поверхнева, то можна перемішати гідрогель із землею.

Джерело: телеграм-канал «Домашні квіти та рослини».



Загалом у світі нараховують близько 18 видів підсніжників. Цікаво, що англійці називають цю квітку сніговою краплею, а німці – сніговою конвалією.

Вони ростуть у вічному смутку за своїм коханням

● КВІТИ В ЛЕГЕНДАХ

Споглядаючи, як маленький підсніжник пробився крізь сніговий покрив, щоразу дивуємося, звідки він бере сили... Гадаємо, вам буде цікаво прочитати про цю тендітну білу квіточку

Водних багатих людей росла дочка. Вона була такою гарною і ніжною, що не можна було не милуватися нею. Коли ж підросла, до неї почали свататись хлопці. Але дівчина всім відмовляла. Батькові набридло просити вибачення у знатних наречених, і він вирішив покарати доньку: сам вибрав для неї чоловіка. Холодного і злого, від погляду якого в'янули квіти. А дівчина покохала його молодшого брата. Парубок теж полюбив дівчину. Він грав їй на сопілці і співав пісні. Коли їхні погляди зустрічались, навіть птахи замовкали.

Старший брат дуже сердився на молодшого й обіцяв молоді дружину за непокірність замкнути в темній хаті. Але парубок і красуня не злякалися погроз. Їхня любов підказала, що їм робити. І вони втекли в гори, у квітучі сади. Старший брат пустився навздогін. Закохані сховалися у трояндах і дивилися одне на одного такими гарячими поглядами, що дівчина розтанула і стала сльозо-краплинкою, а хлопець – теплим вітром.

Але злому старшому братові і цього було мало. Він розлучив їх навіки, закувавши краплинку в снігову кригу. Коли навесні теплий вітер прилітає до коханої, вона пробиває своїм теплом холодну міць і з'являється на світ гарною квіткою – ніжною, нескореною, сильною і вірною в любові. Відтоді білі тендітні квіти, які з пониклою вниз голівкою ростуть у вічному смутку за своїм коханням, люди називають підсніжниками.

За іншою легендою...

Коли Бог вигнав Єву з Раю, падав сніг, було дуже холодно і вона, стривожена й засмучена, йшла гаєм. Щоб розвеселити і дати надію, декілька милосердних сніжинок вирішили зачарувати її красою – з легеньких пушинок вони перетворилися на ніжні квіточки. Єва на них дивилася, милувалася ними, і від того їй ставало тепло і затишно. Квіти нагадували, що скоро сонечко засяє, усіх теплом приласкає... Тільки треба сподіватися та чекати.

Відтоді підсніжник – це символ надії, символ нового та неповторного...

Джерело: mamabook.com.ua.





Фото із сайту zavtyshok.net.ua

«Ми будемо поруч в горі і в радості. Якщо ти зрозумієш, що помилився, ми разом вирішимо, як почати все спочатку. Адже ми тебе любимо».

«Навіщо вам дитина?»

- **ВІДВЕРТА РОЗМОВА** Запитую я у мам, які приходять до мене на консультацію. Питання викликає спочатку подив. Потім роздратування: «Ну це ж зрозуміло!». «Ні, мені не зрозуміло. Якщо вам зрозуміло – сформулюйте, будь ласка, чітко відповідь на запитання: навіщо ви народжували дитину?»

Марина СОЛОТОВА

«Я думала, що буду тобою пишатися...»

Цікаво спостерігати, як жінки намагаються відповісти на дуже просте, здавалось би, питання. Найчастіше почина-

ють говорити: «Ну, я вийшла заміж...». І це неправильна відповідь, я ж не питаю, що передувало, я питаю – навіщо? Або, наприклад: «Мені було вже 28 років...». І що?

В результаті виходить щось на кшталт «Щоб реалізуватися як жінка і мати» або «Для продовження роду». Жодного

«Я захворіла через тебе, – писала мама Інні. – Мені соромно сказати людям, що у мене є дочка. Я думала, що буду тобою пишатися, а вийшло навпаки».

разу я не чула, щоб хтось зізнався: «Просто так прийнято». Або: «Ну завагітніла випадково, довелося народжувати». Або: «Щоб утримати поруч чоловіка». Чи: «Народжувала для себе, бо боялася залишитися одна». Тобто те, що здається очевидним, перестає бути таким, коли це треба вимовити вголос. Тому що тоді доведеться визнати, що рішення було не цілком усвідомленим або ніяк не пов'язаним з інтересами нової людини, яка з'явилася на світ...

А між тим, питання зовсім не пусте. Адже, відповівши на нього чесно, ми автоматично отримаємо відповіді на багато питань, які виникають у нас щодо своїх дітей. Зрозуміємо безглуздість більшості наших претензій до синів і доньок.

«Я хотіла реалізуватися як мати», – відповіла мені мама моєї учениці Інни. За пів години до цього Інна плакала навзрид і показувала мені переписку з мамою.

«Я захворіла через тебе, – писала мама Інні. – Мені соромно сказати людям, що у мене є дочка. Я думала, що буду тобою пишатися, а вийшло навпаки».

Інна розповіла, що мама вже місяць не розмовляє з нею. Причина маминого гніву – успішність дочки. Дев'ятий клас дівчинка закінчила добре і цілком як дочка маму влаштувала. А в десятому успішність її різко «впала». Й Інна перестала заслуговувати мамину любов. Бо: «Як же так?! Вона ж повинна вчитися! У нас в родині всі з вищою освітою!»



Закінчення на с. 9

● КОНКУРС РОМАНТИЧНИХ ІСТОРІЙ

Кохання може все!

Друзі! Розкажіть свою романтичну історію, яка змусить чиєсь серце стукати по-особливому. Переконані, ви це зможете

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 20 березня 2023 року на адресу: Газета «Так ніхто не кохав», 43016, вул. Ковельська, 2, м. Луцьк Волинської області (або на електронну – takvolyn@gmail.com).

Найкращі оповідання будуть опубліковані 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 величю кажуть: «Тут живе справжня Любов». Творимо газету разом!!!

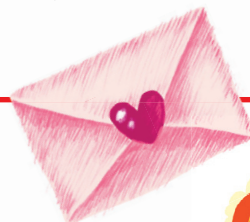


Фото із сайту motionlady.com