

Фото із сайту depositphotos.com.



Не галас, а тільки любов може розтопити лід!

Підліток – це як бойова граната:



тому не кричіть на них, щоб не наробити біди

Відверта розмова – на с. 11»

Фото із сайту prytki.in.ua.



«Мала сльоза зменшує велике горе».

Чому жінка плаче

Мудра притча про те, що любов ніколи не минає

Читайте – на с. 20»



Сімейство Шурмів у повному складі.

Фото із сімейного архіву ШУРМІВ.

Як недорого спекти суперсмачну паску

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ



с.13-14

№4 (16) Ціна договірна

volyn.com.ua

ТАК НІХТО НЕ КОХАВ



ТАКА РІЗНА ЛЮБОВ



Фотоколаж із сайту bbc.com.

«Христос перебуває у центрі нашого шлюбу і є головним. Якби ми виключили його з рівняння, навряд чи в нас би щось вийшло», – впевнені Ліза і Роберт.



Черниця після 24 літ у монастирі вийшла заміж... за монаха

Як народилася їхня незвичайна любов – на с. 6-7»

Уже під час війни взяли у свою прийомну сім'ю ще 5 чужих малят

ІСТОРІЯ НОМЕРА

Тепер у лучан Сергія і Тетяни Шурмів 10 синів і дочок (на фото), з якими вони в цей тривожний для України час знайшли прихисток у Данії

с. 2-3»



Нареченій було 22, а її обранцеві – 32 роки.

Уже під час війни взяли у свою прийомну сім'ю ще 5 чужих малят

● ІСТОРІЯ НОМЕРА

Тепер у лучан Сергія і Тетяни Шурмів десять синів і дочок, з якими вони в цей тривожний для України час знайшли прихисток у Данії

Катерина ЗУБЧУК

«Я зрозумів, що зможу довірити їй своїх дітей»

Вони побачилися й познайомилися у церкві євангельських християн-баптистів «Фіміам» міста Луцька, вірянами якої були. За словами Сергія, Тетяна була надто серйозною як на її літа. Якось, коли вони зустрілися, сказала: «Хочу з тобою поговорити». І поставила, як мовиться, питання в лоб: «Чого ти очікуєш від наших побачень?».

— А я, — пригадує той момент чоловік, — завжди, думаючи про майбутню дружину, хотів уявити, якою вона буде мамою. Спостерігаючи, як Тетяна займається з дітьми в нашій церкві, побачив у ній жінку, якій зможу довірити своїх дітей. І хоч її запитання застало мене нібито знаenzaцька, але я не розгубився і впевнено сказав, що наміри маю серйозні, а не «просто походити».

Вони одружилися 29 вересня 2007-го. Їх повинчав пастор Павло Миронюк. Нареченій було 22, а її обранцю — 32 роки. Як пригадує жінка, Сергій здійснив її мрію — у них був медовий, правда, не місяць, а тиждень на морі, якого до цього Тетяна не бачила. І ще одна мрія

“**Як уже здавалося, що не справляємося, то Бог нам дав підказку: треба прийняти дівчинку такою, якою вона є, — з її норомом, примхами.**

була в подружжя Шурмів: обоє хотіли не тільки народити своїх дітей, а й узяти на



Прогулянка з найменшими дітьми.

виховання чужих — тих, кого доля обділила батьківською любов'ю й турботою.

— Мене вразило, — каже Тетяна, — коли зрозуміла, що то наше спільне бажання. Це ще більше утвердило на думці, що Сергій — той чоловік, якого мені Бог підготував.

«ЗА ПРОБЛЕМАМИ НА ЯКИЙСЬ ЧАС МИ ПРО СВОЮ МРІЮ ЗАБУЛИ»

Їхня донечка Алевтина народилася в 2008-му. Як пригадує подружжя, дівчинка мала дуже проблемне здоров'я. Тож, «занурившись у свої клопоти, вже й про мрію — прийомних дітей — не згадували». Майже через три роки на світ з'явився син. Важка була вагітність у Тетяни — на четвертому місяці один плід завмер, тож лікарі казали, що й друге дитя не виживе. Але Бог дав йому на життя. Тому-то й назвали сина Теофілом (з грецької «той, що любить Бога»).

— За проблемами на якийсь час ми про свою мрію забули, — каже Тетяна, — але Господь нам про неї нагадав. Сталося так, що моя рідна сестра почала вживати алкоголь, занедбала доньку Анастасію. Її позбавили батьківських прав, а чоловік помер, тож постало питання, щоб узяти дитину до себе, аби порятувати. І ми забрали дівчинку, якій на той час було сім літ. Про те, як непросто було знайти підхід до нібито й не чужої дитини (це ж племінниця, яку знали, з якою до цього спілкувалися), могла б бути окрема розповідь. Довелося й до психолога звертатися, коли заходили в тупик у стосунках із дитиною, в якій свій характер, своя генетика...

— Як уже здавалося, що не справляємося, — говорить Тетяна, — то Бог нам дав підказку: треба прийняти дівчинку такою, якою вона є, — з її норомом, примхами. І коли це сталося, Анастасія почала мінятися на краще. Вона до тринадцяти років мала надію, що її мама одумається й вони будуть разом. Мабуть, тому й нас



Думка в подружжя про те, аби в Україні швидше настав мир – тоді вони з дітьми повернуться до Луцька.

не сприймала. Лише з часом, подорослішавши, зрозуміла, що ми — ті, хто зігрів її своєю любов'ю, хто турбується про неї — найрідніші їй.

А свою біологічну матір, як сказала сама дівчина в розмові зі мною, давно простила й не тримає в душі на неї зла. П'ять років тому в Тетяни й Сергія народився ще один син, якого назвали Сизоном. Восени 2021-го вони, вже в статусі прийомної сім'ї, взяли на виховання 13-річну Настю, яка осиротіла й якийсь час жила то в одній, то в другій сім'ї вірян церкви «Фіміам».

Торік у лютому Тетяна й Сергій пройшли спеціальне навчання, й невдовзі їхня сім'я мала поповнитися ще п'ятьма дітьми — тобто здійснилася б їхня мрія про велику родину. Події прискорило 24-те лютого. Коли почалася повномасштабна війна, сім'я виїхала в Данію – і вже з поповненням, яке плану-

валося. Подружжя взяло з Будинку дитини міста Луцька дівчинку Аміну, якій 30 січня 2022-го виповнилося три роки, та її старших братика й сестричку — Діму і Юлю, котрим відповідно було дев'ять і вісім літ. А ще їхню сім'ю поповнили два братики — трирічний Дмитрик і на два роки старший Кирило.

Коли ми спілкували з Тетяною у фейсбуці, жінка тепло відгукувалася про те, як їх прийняли в Данії, зокрема в невеликому містечку Вільдб'єрг, одновірці. Їхній сім'ї церква надала просторий будинок з хорошими умовами для проживання, забезпечила усім необхідним. Але, звичайно, думка в подружжя про те, аби в Україні швидше настав мир. Аби вони зі своїм, тепер уже таким великим, сімейством повернулися в рідний Луцьк, який заради безпеки дітей змушені були покинути на час війни.



На фейсбук-сторінці Тетяни Шурми можна побачити світлини з їхнього життя в Данії.

Фото із сайту ukr.net.

Дзеркало



● ПРИТЧА

Молода жінка скаржить своїй неньці

Матусю, я вже не можу терпіти свого чоловіка. Він так змінився! Перестав мене розуміти, не шанує і свариться увесь час. Напевно, він мене розлюбив...

– Ну а ти? Сама ти його шануєш? Ти його розумієш? – запитала мама.

– Ще чого! – відповіла дочка. – Чоловікові можна злитися, а мені не можна? Як він до мене ставиться, так і я до нього! Якщо він не шанує, то і я не зобов'язана його шанувати. Якщо він мене не розуміє, то чому я повинна?

– Ну тоді, дочечко, не чекай чудес. Ти зараз, як дзеркало, повторюєш за чоловіком його помилки. Але на відміну від дзеркала дружина може відбивати не лише те, що бачить, але й те, чого не видно на перший погляд у чоловікові. Якщо дружина добра, то і чоловік намагатиметься



Якщо дружина відбиває любов, то і чоловік любитиме її.

бути добрішим. Якщо дружина відбиває повагу, то і чоловік починає шанувати. Якщо дружина відбиває любов, то і чоловік любитиме її. Дружина має допомогти

чоловікові побачити свої добрі риси.

Мудра дружина буде дім свій, а нерозумна зруйнує його своїми руками (Книга притч Соломонових 14:1).



«Ти запізнилася аж на 5 хвилин!»

● ХАТА-ЧИТАЛЬНЯ

Ми познайомилися з Андрієм на одному з форумів, де я намагалася розібратися з новим фотоапаратом та його можливостями

Юлія КУЛІШ

Спілкування з ним мені здалося легким та цікавим. Обмінявшись ніками у фейсбуці, ми писали одне одному повідомлення. Спочатку було звичайне листування, можна навіть сказати, вивчення одне одного, але чим далі, тим ставало цікавіше. У якийсь момент мені навіть здалося, що Андрій намагається мене «клеїти». Увесь час розповідав, який він добрий, успішний та інше. Щоправда, при цьому не забував і про мене, цікавився моїми захопленнями, роботою, навіть тим, які шкільні предмети я найбільше любила. Наше онлайн-спілкування тривало довгі години. А одного разу Андрій запропонував мені зустрітися.

Побачення було призначене недалеко від парку о сьомій вечора. Я вийшла з роботи раніше і якраз встигла заскочити додому, переодягнутися в легку коротеньку сукню на бретельках. Це виявилось дуже доречно: Андрій, судячи з його очей, що загорілися при зустрічі, був від неї в захваті. Та й він сам у житті виявився ще більш привабливим, ніж на фото. Але яка дівчина приходить на побачення вчасно? Зустрів він мене роздратованим: «Ти запізнилася аж на 5 хвилин!». Потім трішки заспокоївся і запропонував прогулятися парком. Ми гарно провели час, говорили про стосунки, про правильний вибір у житті, спілкувалися й на інші несподівано серйозні теми. При цьому він дотепно жартував, розповідав історії та анекдоти.

Потім Андрій запропонував підвезти мене додому, я з радістю погодилася. Коли ж помітила, що ми їдемо не в тому напрямку, насторожилася. Запитала, куди він мене везе. Андрій сказав, що не хоче, аби вечір так швидко закінчувався, і ми їдемо ще в ресторан.

Їхали довго. Коли я поцікавилася, де ж ресторан, а у відповідь не почула нічого, крім тиші, почала кричати, щоб він зупинив машину, і погрожувати, що зателефоную в поліцію. Але він заспокоїв мене: мовляв, я буду приємно здивована тим місцем, куди ми їдемо.

Як потім з'ясувалося, з Києва ми домчали аж до його рідного Демидова їсти мамині голубці...

Приблизно рік тому ми одружилися, а голубці – тепер наша улюблена страва, рецептом якої зі мною поділилася мама Андрія, Людмила Володимирівна. І з того часу Людмила Володимирівна поспішала відкрити свою сторінку у Facebook, аби побачити, що я приготувала для її сина.



«А голубці – тепер наша улюблена страва».

Фото із сайту ing.freepik.com.



«Адреси коханого вона не мала. Як знайти?».

«Я тут!!!» Через 40 років...

● НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ

Людмила Іванівна поспішала відкрити свою сторінку у Facebook. Руки жінки зрадливо тремтіли. Хвилюючись, вона зайшла в пошук. Непокірними пальцями набрала: «Ковальчук Ігор»

Олександра ГАНДЗЮК

На неї глянуло вольове чоловіче обличчя. Сиве коротке волосся. Сірі глибокі очі. Статус: удівець.

Жінка почала дивитися сторінку. Серце перетворилося на тенісний м'ячик і шалено застрибало у грудях.

Подруга таки не обманула, під час телефонної розмови сказавши:

– Глянь на сторінку свого милого. Випадково побачила його профіль. За фото упізнала. Ковальчук Ігор. Ти ж навіть не знаєш його прізвища. Чи не так?

– Навіщо він мені? Між нами – віки й роки. Він мене давно забув.

– Помиляєшся. Він тебе шукає...

Всі повідомлення чоловіка мали один зміст: «Де ти, Людмилко?»

І її чорно-біле фото на велосипеді. Літнє плаття, оберемок квітів.

Диви, таки витяг тоді світлина з її альбому. Бо просив – не дала. Дарувати фотографії – то на розлуку.

Незрадлива пам'ять одразу ж повернула її до подій багатолітньої давнини. Вона, молоденьке сільське дівча, зустріла на танцях у клубі симпатичного хлопця спортивної статури. Міський. Стильний.

Вона тоді опинилася у клубі випадково. Забігла, утікаючи від п'яного сусіда-ровесника, що не давав їй проходу своїми залицаннями. Не могла будувати з ним життя: хлопець полюблив лизнути скляного бога. І сумно, що її батьки цим не надто й переймалися: вип'є – ляже спати, головне – що руки золоті і будинок на два поверхи.

Оце вчергове перестрів на ву-

“**Вип'є – ляже спати. Головне, що руки – золоті і будинок на два поверхи.**”

лиці й поліз цілуватися. Відштовхнула так, що заточився й упав. А вона вскочила до клубу. Ще й саме в ту хвилину, коли оголосили білий танець – дами запрошують кавалерів. Вона й не стала вибирати. Простягла руку до першого, хто виявився поряд. Це був Ігор. Він радо зробив крок назустріч. Прийняв в обійми.

Танцюючи, дивився в очі й радісно усміхався. Провів додому. Добре, що сусід, упавши, так і проспав на траві до ранку, а наступного дня поїхав доглядати хвору бабусю в сусіднє село, то й не з'являвся вдома впродовж двох місяців. А колись же в селі – ні інтернету, ні навіть телефону. Тож не міг до повернення дізнатися про те, що в Людмили з'явився коханий.

А Ігор по-справжньому закохався. Щодня дякував долі за зустріч з Людмилою. Як добре, що пристав на запрошення однокурсника приїхати на день народ-

Валізка самотньо чекала на вокзалі...

● СЕ ЛЯ ВІ

Людмила Володимирівна поспішила відкрити свою сторінку у Facebook, і сльози полилися з її очей. Як давно це було... Яка романтична банальність!

Юлія КУЛІШ

«Нас познайомив Інтернет, – ще вчора зранку моя шефиня кричала, що я бездара. Але коли вдень з'явився суперклієнт і замовив реклами на 80 тисяч, то я стала вже «розумничкою». А сьогодні ввечері вона запросила мене на каву. – Інтернет познайомив, а реальність розлучила. Він подарував мені каблучку, збиралися одружитися. А потім він покинув мене. Кинув без жалю! Як це несправедливо та жорстоко, – сльози буквально фонтаном бризнули з її очей. – Два з половиною роки я жила мрією про те, щоб усе повернулося назад. Але доля наполегливо чинила опір цьому. Я зустрічалася з чоловіками, щоб коханого викреслити з пам'яті. З одним із бойфрендів познайомилася в тому самому місті, в якому жив мій дорогий колишній. Я й не думала про те, що побачу його у цьому багатолюдному мегаполісі. Але ж завжди відбувається те, чого ми найменше очікуємо. Ми йшли з моїм хлопцем, тримаючись за руки. Зупинилися біля світлофора, чекаючи на зелене світло. А колишній стояв на протилежному боці дороги. З ним поряд була його нова пасія! Біль і тремтіння пронизали все моє тіло наскрізь! Ми зустрілися поглядами, старанно вдаючи, що зовсім не знайомі.

Однак цей погляд не залишився моїм хлопцем непоміченим. Теперішній засипав мене питаннями, коли повернулися додому. Я все розповіла. Тоді Ігор зібрав мої валізи і відправив додому поїздом. Я розумію його. І він, мабуть, мене теж розуміє. Але по-своєму. Вдячна, що обійшлося без скандалів та синців «на згадку».

До відходу поїзда залишалося дві з половиною години. Я знайшла номер свого коханого і зателефонувала йому. Він одра-



Цей саквож бачив сльози моєї шефині.

“**Ти найкраща! Але ми не можемо бути разом. Через два місяці я одружуюсь. Прости, що не з тобою! Моя наречена вагітна.**

зу впізнав мене, але не кинув трубку (хоча я подумала, що саме так і буде). Приїхав. Ми зустрілися у привокзальній кафешці. Потім ходили площею. Моя валізка самотньо чекала мене на вокзалі. Я навіть забула віднести її до камери схову!

Ми з колишнім присіли на лавці біля фонтанчика, довго розмовляли. Не хотілося дивитися на годинник, не хотілося чути стукіт коліс поїздів. Він мене поцілував! Так! Поцілував! Багато разів, пристрасно, з жадібністю і ніжністю. Я мріяла, щоб ця казка ніколи не закінчувалася. Коли оголосили мій рейс, він узяв мене за руки і сказав найгірші слова: «Пробач мені! Ти дуже хороша! Ти найкраща! Але ми не можемо бути разом. Через два місяці я одружуюсь. Прости, що не з тобою! Моя наречена вагітна. І я не зможу ніколи її покинути. Вибач мені ще раз!».

Сльози самі полилися з очей. Здавалося, що й серце моє плакало навзрид. Я не пам'ятаю, як опинилася у вагоні. Не пам'ятаю, як доїхала. Мені здавалося, що я більше не живу. А каблучка, подарована ним, зрадливо блищала на пальчику. Її блиск був дуже схожий на сльози, які я пролила...

Минув рік. Я не витримала і зазірнула на його сторінку у Facebook. Він одружений. Його вже називали татом... «Татко» і «щасливий чоловік» був і залишився моїм найкращим спогадом і найкращою чужою людиною. А його поцілунки обпалюють мої губи й досі, – знову пускає сльозу Людмила Володимирівна, а через мить додає: – Юлечко, якщо ви про це нікому не скажете, отримаєте преміальних не 10%, а 20%. Правда, через три місяці».

А сьогодні я звільнилась — і хай усі прочитають її історію.



Підпишіться на наш Telegram-канал ІСТОРІЇ КОХАННЯ



ження, де й зустрів свою долю.

Та щастя тривало лише до повернення сусіда. Він перестрів за коханих і побив Ігоря так сильно, що той опинився в лікарні. Мати постраждалого ославилася дівчиною на все село. Погрожувала покалічити, якщо не дасть спокою її синові. Намазала ворота їх будинку дьогтем.

Людмилині батьки наполягали на одруженні з п'яничкою. Мусила залишити домівку й податися в світ...

Додому повернулася вже пенсіонеркою в п'ятдесят п'ять. Якраз вчасно, щоб доглядати батьків, а в шухляді стола знайти адресований їй лист, у якому Ігор писав, що хоча його батько й мати проти їхніх стосунків – він забере її й одружиться, бо вона – кохання його життя. Від людей дізналася також, що, одужавши, приїздив. Був у розпачі, що ніхто не знає, де шукати.

...Адреси коханого вона не мала. Як знайти? Інформація, що живе під Києвом, вчиться на інженера, здавалася їй недостатньою для пошуків. Не знала навіть прізвища. Ігор. Це все.

Крім того, після погроз його матері і не наважилася б шукати. Та й не була впевнена, що хлопець після завданого йому фізичного болю захоче її бачити.

А виявилось, помилилася. Ще й досі її пам'ятає, як і вона його.

Скопіювала виставлене Ігором своє фото.

Послала йому, написавши: «Я тут!!!».

Через 40 років.

Фото із сайту maturetimes.co.uk



«Де ти, Людмилко?»

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

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

Засновник: Товариство з обмеженою відповідальністю «Газета «Волинь»
Головний редактор і відповідальний за випуск: ЗГОРАНЕЦЬ Олександр Олександрович
Зареєстрована 22 липня 2020 року.
Набрана і зверстана в комп'ютерному центрі ТЗОВ «Газета «Волинь»

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

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

ТЗОВ «Газета «Волинь» п/р UA83305299000026007000803281
АТ КБ Приватбанк, МФО 305299, ЄДРПОУ 02471695

Друк офсетний. Обсяг – 20 сторінок формату А-4

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

Реєстраційні 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 №500

Черниця після 24 літ у монастирі вийшла заміж... за монаха

Фото Ієна ФОРСАЙТА, bbc.com.

● ТАКА РІЗНА ЛЮБОВ

Сестра Мері Елізабет жила побожним суворим життям, проводячи дні в кармелітській келії в обителі на півночі Англії. Але після швидкоплинної зустрічі такий же побожний католицький чернець надіслав їй повідомлення, від якого похитнувся весь її світ: «Чи залишиш ти орден і вийдеш за мене?». Обоє на момент зустрічі мали дотримуватись прийнятої в римо-католицькій церкві обітниць целібату. Їй було 43 роки, йому – 53

Алім МАКБУЛ,
редактор з питань релігії, BBC News

«ПІШЛА, ЩОБ УЖЕ НІКОЛИ НЕ ПОВЕРНУТИСЯ ЯК СЕСТРА МЕРІ ЕЛІЗАБЕТ»

Настоятелька ордену провела сестру Мері Елізабет зустріти монаха Роберта, який приїхав із кармелітського монастиря в Оксфорді, щоб запитати, чи хоче він поїсти. Але настоятельку покликали відповісти на телефонний дзвінок, тож вони залишилися наодинці. «Ми сиділи за столом, поки він поїв, і, оскільки настоятелька не повернулася, мені випало його проводити», – згадує жінка. Коли Роберт виходив, вона торкнулася його рукава і наче відчула якийсь поштовх: «Це була якась хімія, мене це трохи збентежило. Я подумала: «Боже, чи він теж це відчуває?». Коли я випускала його з дверей, було досить ніяково».

Приблизно за тиждень Мері Елізабет отримала повідомлення від Роберта із запитанням, чи не хоче вона покинути чернецтво і вийти за нього заміж. «Я була трохи шокована. Він не бачив кольору мого волосся... Нічого не знав про мене, про моє виховання... Він навіть не знав мого мирського імені», – ділиться вона своїми тодішніми сумнівами.

До вступу в орден кармелітів у 19-річному віці сестра Мері Елізабет була Лізою Тінклер із Мідлсбро. Її батьки не були релігійними, однак паломництво її тітки до Лурда щось пробудило в шестилітній Лізі, й вона попросила батька спорудити у її спальні вівтар. «На ньому була маленька статуя Богоматері та пляшечка води з Лурда. Насправді я думала, що святою є пляшка, а не вода, тож просто наповнювала її з-під крана та пила воду», – каже жінка. Ліза сама ходила до римо-католицької церкви у рідному місті, де, за її словами, в ній росла величезна любов до Діви Марії, матері Ісуса. Утвердилася в усвідомленні свого покликання під час поїздки до монастиря. Обителю керували черниці з ордену, який виник у XII сто-



Подружжя мешкає у селі Хаттон-Радбі в Північному Йоркширі. Але їхня адаптація до життя поза монастирем досі триває.

літті і життя в якому було особливо спартанським, усамітненим і суворим. Але Ліза вирішила, що це саме те життя, якого вона прагне. Дівчина хотіла приєднатися до ордену негайно, та її мати, стурбована таким рішенням дочки, таємно написала в монастир, щоб відкласти її від'їзд на кілька місяців, аби Ліза провела ще одне Різдво вдома...

«Мені часто здається, що я живу в монастирі з Робертом, як двоє кармелітів, де все присвячено Богові, і я розумію, що для мене нічого насправді не змінилося, – каже Ліза, наголошуючи: вони обоє погоджуються, що їх у шлюбі троє. – Христос перебуває у центрі і є головним.»

Вона стала черницею в новому році, відтоді жила як відлюдниця: «Ми мали двічі на день по пів години, коли могли говорити, решту часу усамітнювалися в келії. Навіть ніколи не працювали разом». З роками сестра Мері Елізабет збагнула, що її словниковий запас скоротився, бо майже ні про що не спілкувалася з іншими монахинями, на десятки літ старшими за неї, окрім погоди та природи в саду. З мамою бачилася чотири рази на рік, та й то через решітку. Каже, що відчувала, як відкривається її внутрішній світ, коли зовнішній для неї закритися. Було відчуття задоволення та наповненості. Але вмить – після дотику до рукава та послання із запитанням про заміжжя – все змінилося.

Сестра Мері Елізабет не дала Роберту відповіді, її мучили сумніви. Хоч він нічого не знав про неї, але вона про нього трохи знала. Під час своїх візитів з Оксфорда до центру кармелітів у Престоні він іноді служив месу в сусідньому монастирі. З його слів під час проповіді Ліза дізналася про його життя в Сілезії, в Польщі поблизу німецького кордону, про любов до гір. Тоді це не справило на неї враження. Але тепер усе раптом змінилося.

«Я не знала, що таке бути закоханою, і думала, що сестри бачать це на моєму обличчі. Тож я стала дуже нервовати. Відчувала зміни в собі, і це мене лякало», – каже жінка. Зрештою Мері Елізабет набралася сміливості розповісти настоятельці, що має почуття до Роберта, але зіткнулася з недовірою з її боку: «Вона не могла зрозуміти, як це сталося, бо ми цілодобово були під її наглядом, питала, як я могла закохатися, не маючи можливості спілкування». Та розмова спонукала черницю до рішучого кроку: «Настоятелька була роздратованою, тож я склала сумку, вийшла й уже ніколи не повернулася як сестра Мері Елізабет».

Роберт надіслав їй повідомлення, що планує знову відвідати Престон того вечора – він мав зустрітись з другом-кармелітом, якому розповів про свою ситуацію і хотів спитати поради. Ліза припустила, що вони зустрінуться у пабі «Чорний бик», тож попрямувала туди. Але замість радості та листопадова ніч принесла жінці глибоке сум'яття. «Коли я йшла дорогою, лив дощ. Машини їхали мені назустріч з яскравими фарами, і я подумала, що могла б усе це зараз закінчити», – каже вона, маючи на увазі самогубство... Але продовжувала йти, поки не опинилася біля пабу. Насмілилася зайти лише тоді, як побачила всередині ченця крізь відчинені двері.

«КОЛИ ВОНА З'ЯВИЛАСЯ В ПАБІ, МАЛЕНЬКИЙ ДЕМОН У МЕНІ ЗЛЯКАВСЯ...»

«Побачив її, і моє серце завмерло, – продовжує розповідь уже Роберт. – Я був паралізований страхом, а не радістю, бо в ту мить я знав, що маю все зробити для Лізи, але водночас розумів, що практично ми не готові до цього».

На той момент Роберт був монахом-кармелітом 13 років. Він був мислителем, науковцем і теологом, який прийшов до чернечого життя в пошуках сенсу під час, як він каже, кризи віри та ідентичності. Озираючись зараз назад, розуміє, що ця криза була неминучою, враховуючи його походження: він виріс у регіоні, який перейшов від Німеччини до Польщі, з батьком-лютеранином і матір'ю-католичкою. Але продовжити пошуки себе його змусив важкий період після невдалих стосунків. Уже в Англії, попри лютеранську протестантську теологію, якою займався, розраду він знайшов саме в кармелітському римо-католицькому монастирі. Орден навчив його, як усвідомити й подолати темряву, труднощі та кризи. Однак зустріч із Лізою, яку він тоді ледве знав як сестру Мері Елізабет, перевернула його життя.

«Той дотик Лізи до мого рукава розпочав у мені зміни, але, хоч я відчував, як щось поступово росте в моєму серці, не думаю, що божевільно закохався, адже коли ти стаєш ченцем, тебе вчать справлятися з такими почуттями, як кохання», – каже Роберт, додаючи, що його лист Лізі із запитанням про одруження був свого роду інтелектуальною боротьбою із самим собою. «Коли вона з'явилася в пабі, маленький демон у мені злякався. Але мій страх не був релігійним чи духовним, він стосувався лише того, як я розпочну нове життя у 53 роки», – згадує чоловік.

«МИ ПРОСТО ВЗЯЛИСЯ ЗА РУКИ І ПЕРЕЖИЛИ ВСЕ»

Перехідний період був важким для обох, особливо на початку. Ліза пригадує момент перед Різдвом, невдовзі після того, як вони покинули чернече життя: «Я подивилася на Роберта, він був замучений і плавав. Тоді ми обоє досягли дна, і здавалося, повинні зробити щось на кшталт Ромео і Джульєтти, щоб просто покінчити з цим. Але ми просто взялися за руки і пережили все».

Подружжя пригадує момент у центрі зайнятості: вони обоє розплакалися, коли їх запитали про їхні навички...

Іншого разу емоції зашкалювали, коли дорогою з Престона до Йоркшира Роберт читав і перекладав для Лізи книгу польською мовою про монахинь, які з різних причин покинули чернецтво. Довелося зупинитися, бо обом потрібно було виплакати: ті історії були дуже близькими і зрозумілими їм.

Душевний спокій принесло те саме, що від початку скерувало їх у монастир, – особиста віра. «Протягом усього релігійного життя вам кажуть, що ваше серце має бути нероздільно віддане Богу. Раптом я відчула, що моє серце ніби розширюється,



Ліза стала капеланкою у лікарні, Роберта призначили вікарієм місцевої церкви.

щоб умістити Роберта, але водночас досі містить усе, що було в ньому раніше. Мої почуття до Бога не змінилися, і це мене заспокоїло», – ділиться пережитим жінка.

Спочатку Ліза знайшла роботу в похоронному бюро, а потім стала капеланкою у лікарні. Роберта спершу засмутив лист із Риму про те, що він більше не є членом ордену кармелітів, та незабаром його прийняли до англіканської церкви (її священникам дозволено вступати у шлюб). Вони таки одружилися і тепер живуть у селі Хаттон-Радбі в Північному Йоркширі, де Роберта призначили вікарієм місцевої церкви. Але їхня адаптація до життя поза монастирем досі триває.

Ліза, яка була ізольованою протягом 24 років і не мала такого академічного досвіду, як Роберт, каже, що почуватись наче спостерегачкою у зовнішньому світі. Лише зараз вона починає обирати, які зачіски та одяг їй пасують.

Вони обоє звикли до чернецтва, і Ліза навіть запевняє, що якби не Роберт, вона б повернулася до кармеліток хоч завтра. «Ми довго жили в тиші та самотності, які так важко знайти в цьому світі, тому нам іноді складно залишатися зосередженими та приземленими», – каже жінка.

Але вони знайшли для себе рішення. «Мені часто здається, що я живу в монастирі з Робертом, як двоє кармелітів, де все присвячено Богові. Ми зосереджуємося на молитві, але любов може перетворити на таїнство усе, що ти робиш, і я розумію, що для мене нічого насправді не змінилося», – каже Ліза, наголошуючи: вони обоє погоджуються, що їх у шлюбі троє. – Христос перебуває у центрі і є головним. Якби ми виключили його з рівняння, не думаю, що в нас би щось вийшло».

10 табу щодо весільних подарунків

● **ХОЧЕТЕ – ВІРТЕ, ХОЧЕТЕ – ПЕРЕВІРТЕ** У наш час на весілля гості зазвичай несуть конверти з грошима, але багато хто приходить і з презентами – щоб подружжя мало пам'ятку. Такі дарунки мають бути корисними молодій сім'ї, принести щастя й добробут. Однак є речі, які, за повір'ями, навпаки, можуть накликати біду

Валерія ПАНАСЮК

АНТИКВАРІАТ

Це невдалий презент, адже речі зберігають енергетику попередніх власників, які могли бути неприємними людьми.

ДИТЯЧІ РЕЧІ

Якщо ви не знаєте, чи пара планує дітей, не даруйте того, що пов'язане з малюком. Крім того, є прикмета, що наперед купувати дитячий одяг чи іграшки – до нещастя та проблем із зачаттям.

ДЗЕРКАЛО

Люстро є посередником між світом живих та мертвих. На думку езотериків, такий презент провокує розлучення.

ГОДИННИК

Дзигарок відраховує час до смерті, твердять містики. Годинник не варто дарувати не лише на весілля, а й взагалі.

СВІЧКА

Вона є символом довговічності шлюбу. Поки вогонь горить, пара житиме у злагоді та любові. Однак згасання свічки викликає неприємні асоціації.

ПОРОЖНІ ВАЗИ

Такий подарунок не приносить щастя. Щоб оминати біду, даруйте вазу з монетою всередині або із квітами. А ще краще – принести замість них посуд, який стане у пригоді молодій сім'ї, особливо якщо подружжя житиме окремо.

ПОСТІЛЬНА БІЛИЗНА

Це особисті речі, які молодята мають вибирати самі. Гостям не варто лізти в простір пари, щоб не спричинити сварку.

КОЛЮЧО-РІЖУЧІ ПРЕДМЕТИ

Ножі, столові прибори, інструменти, зброя – до постійних сварок у сім'ї.

КОНДИЦІОНЕРИ ТА ПРЕДМЕТИ, ЯКІ МАЮТЬ СТОСУНОК ДО ПОВІТРЯ

Вважається, що такий подарунок здатен розлучити молодят, адже символізує вітряні і несерйозні взаємини.

РОСЛИНИ ТА КВІТИ В ГОРЩИКАХ

За народними повір'ями, це може підірвати здоров'я когось із подружжя.

Джерело: meta.ua.

75 років у шлюбі: пара з Київщини закохалась у землянці під час Другої світової

• НІХТО, КРІМ ТЕБЕ

А тепер рятуються разом від російських обстрілів. Донька подружжя запевняє, що не чула жодного разу, щоб батьки сварилися

Інна ЛЕБЕДЕНКО

Василь і Парасковія Кириченки із села Кухарі, що на Київщині, познайомилися ще в роки Другої світової, по її закінченні побралися, народили і виховали доньку, а під час сучасної війни дочекалися вже й праправнуків.

TCH пише, що Парасковії Андріївни – 92, Василю Андрійовичу – 96, і щодня о першій годині вони разом кавують. Традиції уже 7 літ – відколи чоловік переніс інсульт. Із того часу він паралізований, не бачить, майже не чує, погано говорить.

Парасковія Андріївна цей ритуал час від часу пропускає,



Фото із сайту youtube/Костянтин ГРУБИЧ.

Головне правило Парасковії Андріївни: чоловіка треба оточувати турботою, вибачати навіть тоді, коли не дуже й хочеться, а головне – кохати.

й тримає їх разом так довго – 75 літ у шлюбі. «Мені вже здається, що, мабуть, 90», – сміється жінка. Донька Надія не пам'ятає жод-

«Він розказував: «Ти прийшла в землянку, і я зразу тебе примітив, бо ти мені сподобалась». Він найкращий на все село був, такий вродливий, кучерявий», – пригадує жінка.

Вона й дотепер зберігає кожен лист від коханого і кожен їхню спільну світлину. Вони побралися в 1948-му, згодом у подружжя народилася донька, тепер мають уже двох онуків, чотирьох правнуків і вже двох праправнуків. Усі вони зараз живуть у США. «Велика родина, та приїхати не можуть. Приїжджали б, якби не ця війна», – кажуть.

Ти прийшла в землянку, і я зразу тебе примітив, бо ти мені сподобалась.

бо їй каву пити не бажано, але ж Василь Андрійович полюбляє – тому вона намагається дотримуватися традиції. Її правило: чоловіка треба оточувати турботою, вибачати навіть тоді, коли не дуже й хочеться, а головне – кохати. Саме це, переконана,

ної сварки батьків. «Може, колись і сварились без мене, але я жодного разу не чула», – переконує вона.

Свою першу зустріч пам'ятають у найдрібніших деталях. Тоді їхнє село щойно звільнили від німецьких загарбників.



Фото із сайту tsn.ua.

Пані Парасковія й дотепер зберігає кожен лист від коханого і кожен їхню спільну світлину.

Що їм доведеться ще раз пережити війну, навіть подумати не могли, каже Парасковія Андріївна. Під час Другої світової воював її батько, потім потрапив у полон, а коли повернувся додому, почав партизанити. «Пов'язали колючим дротом їм руки і хотіли пустити під лід, але сильно замерзла річка, не вийшло, не пробіли. Їх привезли в сарай, усіх партизанів позбирали, кого підстрілили, а потім підпалили і там вони згоріли», – розповідає жінка.

Зараз, під час російсько-української війни, їхнє село разом із довколишніми російські загарбники знищували прицільно. Для них це було стратегічне питання. Рідні для Кириченків Кухарі опинилися на шляху до примарної мрії росіян узяти Київ. «Два рази самі двері відкрилися, вікна теж, все посічене було осколками. Я його одвезу, думаю, що тут пічка, то як буде якийсь осколок летіти, то тут одразу стіна і піч. А сама ляжу тут і молюся Богу», – каже Парасковія Андріївна.

Надія Василівна з чоловіком в останні роки живуть із батьками. Коли залишатися в селі вже було небезпечно, вони й вивозили їх із-під обстрілів до Львова. Будинок уцілів, а от той, у якому колись Василь Андрійович і Парасковія Андріївна починали своє спільне життя, росіяни знищили. Додому вони повернулися в травні, а 22 лютого – у день річниці весілля – як завжди, зібралися за одним столом із ріднею. Тоді подружжю навіть кричали «Гірко!».

Парасковія Андріївна зізнається, що кохає чоловіка не менше, ніж колись. А він, хоч і погано чує, та коли вона починає співати, намагається потай від неї поспіхом витерти слези.

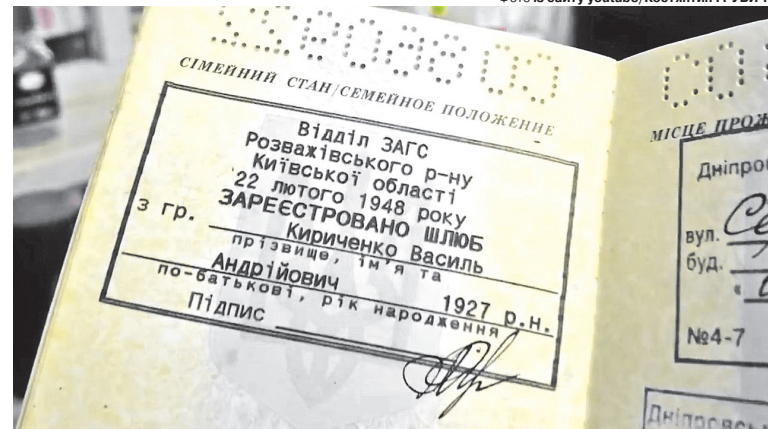


Фото із сайту youtube/Костянтин ГРУБИЧ.

На честь цього запису 22 лютого 2023 року звучало: «Гірко!»

«Щось, здається, між нами було... А в якому житті – не згадаю»

● **ЛЮБИСТОК** Сьогодні вашій увазі ми пропонуємо лірику волинської поетеси Євгенії Назарук (**на фото**). Її поезія, як кажуть шанувальники, «Схожа на метелика, який сів на квіточку...» Від себе додамо: цього метелика і квіточку народило її серце, зіткане з неймовірної Любові...

Євгенія НАЗАРУК,
письменниця, поетеса, вчителька української мови і літератури у волинському селі Лище Луцького району

ПАПЕРОВА ЖІНКА

Де зрада і брехня сміються дзвінко,
Де дефіцит любові і тепла,
Жила на світі паперова жінка...
Не вірите? Вона таки жила!

Була вродлива і напрочуд мила,
І загадкова, як весняний день.
Дитиною лялькам сукенки шила,
А ще – робила кульчики з вишЕнь...

Їй заздрили і говорили звично:
– Душа з паперу в неї – не жива.
Так це ж чудово. Головне – практично:
Образив – стер, і буде як нова!

Хтось лезом тер, а хтось – іржавим цвяхом,
Хтось – гумкою (душа ж то не своя!)
А хтось сторінку рвав єдиним махом
І кпинами виходив за поля.

Коректором і мильною водою...
Бувало, що мастили навіть клей...
Тому й трималась завше самотою,
Незатишно було їй між людей.

Шляхетна, щира і не гонорова.
Цю жінку стріти можна наяву...
Коли всі сплять, у тиші вечоровій
Вона латає душу ледь живу.

МАНСИ

А їй хотілося зовсім мало:
Цілунок в щічку, «як спалося, любя?»
А він спросоння бурчав: – Дістала...
Жував канапку і чистив зуби.

А їй хотілось ну зовсім мало –
Один дзвіночок: – Все добре, рідна?
А він їй знову кидав: – Дістала!
Для мене манси ці не потрібні.

А їй хотілось геть зовсім мало –
Всього два слова: – Втомилась, мила?
А він крізь зуби цідив: – Дістала.
Краще б вечерю вже підігріла!

Здавалось, звикла... Життя минало...
Здавалось, в неї немає шансу...
А потім... потім її дістало.
Пішла від нього шукати манси.

МОЛОДУХА

Десь у середу чи у вівторок
У самісінькім центрі села
Молодуха (так років за сорок)
В сукні кольору вишні ішла.

Пахли вишнею коси і губи,
Пахли небо, повітря,
земля...
– Ич, яка! То не жінка, то згуба! –
Філософствував хтось іздала.

Ну а хтось аж шипів: – Чепуру-у-ха...
Вже ж, здається, не молода.
Сорок з хвостиком, а в молодухах.
Ані честі тобі, ні стида!

– Мо'ї сніданку іще не варила...
– Мо'ї суботи холодний димар...
– А вже сукню яку насадила!
– А вже губи червоні, мов жар!

– Це ще, людоньки, ранок – не вечір.
Це ще, людоньки, тут не кіно...
– А вже коси пустила на плечі...
Соромітниці, їй все одно...

Ранок вуха прикрив полохливо.
Час спинився у центрі села...
Йшла дорогою жінка красива.
В сукні кольору вишні ішла.

ДЕНЬ СПІТКНУВСЯ ОБ ТВОЮ МОВЧАНКУ – І РОЗЛИВ ЗНЕНАЦЬКА ВСІ ДОЩІ...

День спіткнувся об твою мовчанку –
І розлив зненацька всі дощі...
Ця любов, з симптомами вітрянки,
Залишає висип на душі.

Ця любов схолоджена вітрами,
Ця любов сполощена людьми.
Десь розлука бродить поміж нами,
Затуляє небовид крильми.

Я втомилась. І уже не знаю –
Чи супроти світу йти, а чи...
І тому прошу тебе, благаю:
– Не мовчи... Ти чуєш, не мовчи!..

ДЕЖАВЮ

У маршрутці в годину пік,
Як вертала з роботи додому,
Незнайомий мені чоловік
Раптом видався до болю знайомим.

Сиві скроні... В задумі чоло...
Очі – тиха мелодія гаю...
Щось, здається, між нами було...
А в якому житті – не згадаю.

Щось було... Тільки де і коли?..



«Ах любове, любосте фатальна...»

Коли всі сплять, у тиші вечоровій Вона латає душу ледь живу.

Ти мені не знайомий, а рідний.
Наші долі, обнявшись, ішли,
І було їм, здається, погідно.

Пам'ятаю: Купала... Вогні...
На любистку настояний вечір.
Ми з тобою лишилися одні,
Ти мене обіймаєш за плечі...

Божевілья якась, дежавю.
Де реальність, де міф – вже й не знаю...
Стрілись очі – і в душу мою
Увірвалась мелодія гаю.

НЕНОРМАЛЬНА

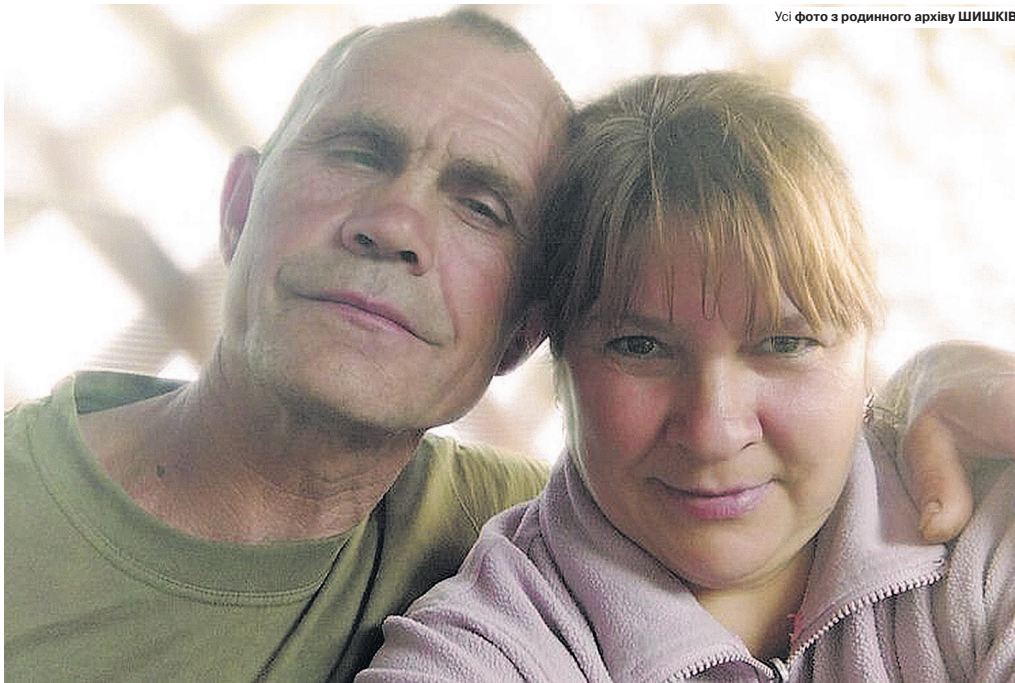
Знаю: і безглуздо, й аномально...
Стільки літ сплигло вже за водою!..
Я якась, повірте, ненормальна,
Бо усіх порівнюю з тобою.

Той мовчун, а той словами сіє,
Той хвалько, той косить під дурного...
І нічого, певно, вже не вдію.
Ну нічого, чуєте, ні-чо-го!

Вже тебе на місяць відмовляла
І чебрець на припічку сушила...
Щось тоді не те, маБУть, сказала,
Не на тому зіллі ворожила.

Може, може... вдатись до гіпнозу?
Бо між нами – не ріка, а прірва.
Ти в моєму серці, як заноза,
Як будяк, якого я не вирву.

Я таки на правду ненормальна,
Божевільна, що там говорити...
Ах любове, любосте фатальна,
Відчепись, дай трішечки пожити!



Світлини повертають жінку у незабутні миті, коли чоловік був поряд...

Тепер їхнє щастя залишиться лише на фотографіях...

● БОЛИТЬ!

Вдова Героя Івана Шишка Оксана розповіла історію їхнього кохання. А воно було таким романтичним!

Катерина ЗУБЧУК

«ХТОСЬ КВІТИ І ЦУКЕРКИ КУПУЄ, КОЛИ ОСВІДЧУЄТЬСЯ, А ІВАН МЕНІ ПРИНІС ПУХОВИЙ ШАРФ І ПОМАДУ»

Ми зустрілися з Оксаною в затишній оселі подружжя у селі Здомишель, що на Ратнівщині на Волині. Перша думка – про те, що, на жаль, сюди вже не прийде господар. Але не на цих сумних нотках почалася наша розмова. Знаючи, як то боляче жінці, котра рано овдовіла, говорити про непоправну втрату, розпитую не про загибель чоловіка, а про те... як зародилася їхня любов.

Тепер їхнє щастя залишиться лише на фотографіях, які зберегли миті з забутого весільного дня, з молодих літ, коли росли дітей, дім свій будували...

– Ой, то така романтика була! – відгукується Оксана (уже з цієї фрази зрозуміло: їй є що пригадати, й це якраз той спомин, який тепер по-особливому гріє душу, бо як це втішно, коли і через три десятиліття – торік у серпні подружжя відзначило б перлинне весілля – можеш сказати, що Бог дав доброго чоловіка). – Я родом із села Шменьки, але на танці з подругами ходила у Здомишель, де жив Іван, бо тільки тут був клуб. Там і побачилися, познайомилися.

Через рік зустрічей вони одружилися

ся. Весілля було у серпні. Хоч освідчився Іван і покликав заміж ще раніше. Жінка розповідає:

– Це ще взимку було. Хтось квіти купує, цукерки, свічки запалює. Іван же приніс незвичний подарунок – пуховий шарф і помаду. Ось так освідчився. Спитав, чи вийду за нього заміж. А мені ще ж сімнадцяти нема! Кажу йому: «Я розумію, що тобі пора женитися, а мене ж і не розпишуть». Але врешті-решт погодилася. І як тільки мені виповнилося сімнадцять, подали заяву на реєстрацію шлюбу.

Після весілля Іван перевіз Оксану до своїх батьків у Здомишель. Але жити в невістках їй не довелося.

– Забрав мене Іван, а моя мама – в істеричі, – пригадує жінка. – Справа в тому, що вона – інвалід першої групи. Народила мене, коли вже сорок два роки мала. Тож я на її істеричку не образилася, а подумала: «То мама мене годувала, надіялася якусь поміч мати, а я її саму залишу?». Одне слово, пішла я додому у свої Шменьки. Іван тут же – вслід за мною. І я була вдячна йому за те, що підтримував мене. А щоб стало зрозуміло, як починалося наше сімейне життя, скажу, що у маминій, як ми кажемо, шевченківській хатині була одна кімнатка, в якій усі ми тіснилися. Там наші син і донька народилися й уже попідростали. А коли побудувалися у Здомишлі, то маму із собою забрали. Не покинула я її.

Оксана приносить фотоальбом і, взявши на поміч світлини, ніби повертається в минуле – таке непросте, й таке незабутнє:

– Ото наше вінчання... А на цьому знімку, де я сиджу в Івана на руках, вид-

но колорит нашої кімнатки – бачите, скільки на ліжку викладено подушок з вишитими прошвами? А то Іван із заробітків вернувся. Разів два був він у росії, а більше – в білорусі. На свій будинок почали стягатися, як тільки поженилися. Десять літ будували його.

«МОЖЕ, ХТОСЬ ДУМАВ, ЩО ЧОЛОВІК НА ВІЙНІ МІЛЬЙОНИ МАЄ»

Коли вже і хата своя була, і в хаті все необхідне, коли діти повиростали й здавалося, що можна нарешті спокійніше пожити, у подружжя Шишків почалися інші розлуки. Тривожніші...

– У 2014 році, – розповідає Оксана, – Іван відразу пішов в АТО. Й загалом п'ять з половиною літ боронив Україну.

Може, хтось думає, що чоловік на війні мільйони має... Дехто так і казав, що він за гроші воює. А щоб ви уявили, які то кошти були, скажу, що в перші місяці йому триста гривень платили. Іван був настільки патріотом, що коли почалося повномасштабне вторгнення росії, він

«Як був в АТО, то в день мого народження чи на 8 Березня подзвонить хлопцям в село й попросить, аби купили букет і привітали мене.»

не міг вдома сидіти. В перші дні подався в Самари – в тероборону записався. А на початку березня сказав, що його місце на передовій. Я пробувала відговорити: «Іване, нехай, може, вже молоді йдуть на війну, ти своє відвоював. І поранення мав, і контузію». А він і слухати не хотів. Не став чекати повістки. Другого березня попрощалися ми з ним, і більш я його не бачила.

Жінка пригадує чоловікові слова: «Якби мені навіть хтось сказав, що я загину, то все одно пішов би воювати».

«НІБИ ДУША ЙОГО ВОДИЛА МЕНЕ ДОРОГИМИ НАМ ОБОМ МІСЦЯМИ»

Жінка знала, що завжди о шостій ранку чоловік зателефонує. Розпята, як там вдома, що вона робить. Спілкувалися по відеозв'язку – Оксана показувала, як ремонт будинку просувається, за який взя-



«А на цьому знімку, де я сиджу в Івана на руках, видно колорит нашої кімнатки. Бачите, скільки на ліжку викладено подушок з вишитими прошвами?» – розповідає Оксана.



І немає нікого вразливішого за підлітка. І треба з ним поводитися обережно та м'яко, як із бойовою гранатою.

Обіймайте їх, навіть якщо вони настовбурчуються, як дикобрази.

«Все пройде, а любов зостанеться»

● ВІДВЕРТА РОЗМОВА Підліток іноді жахливий. З ним неможливо домовитися і нестерпно перебувати поруч. Він рідко дає обійняти себе. І постійно відстоює свої інтереси, на які ніхто особливо й не зазіхає. Він раптово виріс і не знає, куди подіти руки й ноги, які стали такими величезними

Анна КІР'ЯНОВА, філософіня, психологіня, письменниця



Йому кажуть: «Ти такий великий дядько!». Або «тітка»! А йому спати хочеться і лежати – не тому, що він ледар, а тому що маса енергії на це зростання витрачається. І гормони киплять.

І дві основні думки в голові. Перша – що його ніхто не розуміє. Він самотній! І друга – що з ним нічого не може трапитися. От абсолютно безсмертний він. Смерть – це для інших. А він, навіть якщо стрибне з вікна, полежить трошки, послухає, як всі плачуть, встане і піде собі у своїх справах.

І дуже нерозумно, що ви кричите щось про шапку, яку потрібно одягнути. І без шапки нічого не буде! А якщо що, він взагалі з дому може піти й прекрасно жити. У друзів, наприклад, або сам по собі. А потім займеться бізнесом, розбагатіє (адже всі, хто займаються бізнесом, дуже багаті) – і покаже всім, де раки зимують...

І немає нікого вразливішого за підлітка. І треба з ним поводитися обережно та м'яко, як із бойовою гранатою.

Важко з ними, дуже важко. А потім – нічого, все проходить. Але в цей важкий період головне – стосунки не зіпсувати. І не докоряти нічим. І наполегливо блага-

ти не вимикати телефон. І м'яко схилити до праці й корисних занять, хоча це так важко. І це підліток може вам купу докорів і звинувачень наговорити.

Марк Твен правильно описав підлітковий вік: це диво, що у таких дурних батьків міг народитися такий розумний нащадок. Але ви все одно пробачте своєму підлітку за все, за всі прикросці та непослух. Тому що він потім плаче, коли ніхто не бачить. Гірко плаче ночами, як в ранньому дитинстві. І сльози котяться – я це точно знаю. І все життя він буде пам'ятати свої витівки та злі слова – якщо ви йому не допоможете все забути.

Прощати треба своїх безтолкових підлітків. Шкодувати. Гладити, навіть якщо вони настовбурчуються, як дикобрази. Все це пройде, а любов залишиться, ось побачите. І бережіть їх. Поки вони підлітки – вони в небезпеці.

Будьте терплячі – по можливості. І захищайте, як можете, від чужих. А потім разом перейдете цей хиткий місток між дитинством і юністю – і все буде нормально. Точно буде! Якщо берегти й любити...

Джерело: istoriyi.com.

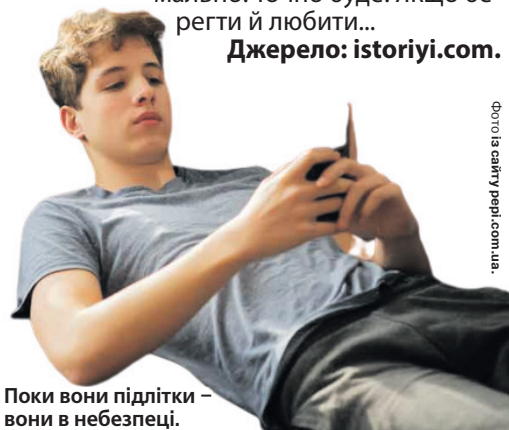


Фото із сайту perki.com.ua

Поки вони підлітки – вони в небезпеці.

лася, як гарно в них буде в залі з новими люстрами...

– І 28 липня був дзвінок, – розповідала вона, підійшовши в розмові до того дня, коли обірвалося життя чоловіка. – Іван сказав: «Поїдь у Шменьки й подивись, чи можна вже овес молотити» (в моєму селі ми тримали город). Подзвонила я подрузі, й поїхали ми велосипедами на мою малу батьківщину. Іван ще ж хотів, щоб і на стару хату подивилася, в якій більш як десять літ жили. Ніби душа його водила мене дорогими нам обом місцями: пройди там, подивися на те... Ввечері чоловік мав знову потелефонувати й дізнатися, чи ж дозрів овес. Не дочекалася дзвінка. Набираю сама номер Івана. Не відповідає. На другий день його брат Юрій (той, що теж на війні був, а потім його в тероборону перевели) мені телефонує: «А ти нічого за Івана не чула?» – «Не... А що?». Відповіді від нього не було – відключився. Дзвоню тоді ще одному брату, який живе по сусідству: «Вітя, телефонуй до Юри, бо він щось недоговорує. Я ж відчуваю». У трубці – слова кризь сльози: «Оксано, Івана вже нема». В мене й телефон з рук упав. Мені випало синові сказати, що нема нашого батька. Донька, як дізналася про це, то в лікарню потрапила.

Оксана розповідає, яким добрим татом був Іван для їхніх дітей («для них і заради них жив»), а для неї – чоловіком:

– Іде, бувало, трактором із поля, то волошок чи інших квіточок нарве для мене. А як був в АТО, то в день мого народження чи на 8 Березня подзвонить хлопцям в село й попросить, аби купили букет і привітали мене. Ніколи не забував про це. То вже як цього разу пішов на війну, було не до квіточок.

І знову знімки – в поміч. На одному з них – Іван із подарунком від побратима на свій день народження. Фото зроблене у вересні 2021-го, коли йому виповнилося п'ятдесят шість літ. Торік Оксана у такий день була на могилі чоловіка. Тепер у неї, як каже, одна дорога – на кладовище.



Іван Шишко примудрявся і на Донеччині назбирати грибів, на яких добре знався.

Церква про дошлюбні статеві стосунки

● **СВЯТЕ І ГРІШНЕ** Апостол Павло писав: «Чи не знаєте, що той, хто пристає до блудниці, є з нею одним тілом? Бо «будуть, – каже, – двоє одним тілом». Хто ж пристає до Господа, є одним духом. Утікайте від розпусти! Усякий гріх, що його чинить людина, є поза її тілом; а хто чинить розпусту, грішить супроти власного тіла. Хіба ж не знаєте, що ваше тіло – храм Святого Духа, який живе у вас? Його ви маєте від Бога, тож уже не належите до себе самих. Ви-бо куплені високою ціною! Тож прославляйте Бога у вашому тілі!» (1 Кор. 6:16–20)

Ігор-Андрес ВЕРЕТКА-КАЗМІРЧУК, священник, настоятель храму села Верхівка Луцького району Волинської області

Блуд – це статеве співжиття неодружених людей. Перелюб – зрада подружньої вірності. Освячений та благословенний шлюбний союз дає право подружній парі на статеве співжиття, однак статеві стосунки повинні бути не самоціллю, а одним зі способів вираження любові та поваги до своєї половинки, котра саме в духовній і фізичній єдності стає з нею цілісною одиницею. Саме в законному шлюбі половинки уже не існують. В тому числі ці половинки перетворюються на єдність через вияв тілесної близькості.

«Церква вчить, що стосунки повинні бути в шлюбі, а не до нього. До шлюбу – це блуд, бо якщо чоловік обирає жінку, то вони зобов'язані офіційно узаконити свої стосунки. Тому якщо фізична близькість відбувається до шлюбу, то церква вважає це блудом», – зазначає Митрополит Київський Епіфаній.

Є багато причин, чому не варто розпочинати статеві стосунки до шлюбу. Але всі причини зводяться до одного: те, що ви отримуєте від них, не варте всього, що втрачаєте.

Ісус Христос освятив шлюб Своєю присутністю на весіллі в Кані Галілейській. Він також говорив: «Бог сотворив за образом Своїм людину, чоловіком і жінкою створив їх. І сказав: заради цього залишить чоловік батька свого і матір і приліпиться до жінки своєї, і будуть двоє одним тілом. Тож вони вже не двоє, а одна плоть. Отже, що Бог з'єднав, того людина нехай не розлучає» (Мф 19, 4–6).

Є багато причин, чому не варто розпочинати статеві стосунки до шлюбу. Але всі причини зводяться до одного: те, що ви отримуєте від них, не варте всього, що втрачаєте. Тимчасове збудження, тимчасова насолода – це те, що отримуєте, але ви втратите: свою цноту, не важливо, чи дівчина, чи хлопець, тому що цнота – це є найкращий подарунок, який ви можете дати своїй другій половинці в першу шлюбну ніч. Після втрати цноти ви нічого не зможете зробити, щоб відновити її. Я

маю на увазі цноту, яка дається кожному при народженні. Звісно, є хірургічні втручання, які відновлюють цноту фізично, але ми говоримо про цноту, яка дана кожному природою. Не витрачайте таку дорогоцінність таким бездумним способом.

Наступна небезпека – це захворювання, що передаються статевим шляхом. Ви можете зустрічатися з людиною, але не знати її минулого, не знатимете, зі скількома вона мала стосунки, чи здорова вона. Деякі захворювання, що передаються статевим шляхом, не мають симптомів, тому багато інфікованих пар виявляють через роки, що вони безплідні або є певні недуги.

Також, якщо ви допускаєте статеві стосунки до одруження, можете думати, що знайшли справжнє кохання, хоча насправді це може бути просто збудження від сексуального потягу. Ви одружуєтесь, а потім виявляєте, що одружилися не з тією людиною. Тоді надто пізно дізнаєтеся, що це не справжнє кохання, а лише сексуальний потяг. Тож треба відкласти будь-який сексуальний контакт до шлюбу, щоб не було розчарування на все життя.

Ми живемо в такий час, коли надається особлива увага сексуальним стосункам перед одруженням: «Що я буду робити, якщо вона чи він не підходить мені в ліжку? Ламати новостворену сім'ю? Розлучатись?». Треба знати і пам'ятати, що сексуальні стосунки Всевишній створив для помноження роду людського, після створення Адама і Єви «благословив їх Бог і сказав їм Бог: плодіться і розмножуйтесь, і наповнюйте землю і володійте нею» (Бут. 1, 28).

Отже, сексуальні стосунки не є обов'язковими для розуміння, чи підходить вам та чи інша людина. Також є



«Що Бог з'єднав, того людина нехай не розлучає».

інші моменти: як розумієте одне одного; як відчуваєте одне одного; яку сім'ю ви хотіли б створити разом; ваші погляди на життя; ваші риси характеру – як позитивні, так і негативні. Відповідь на всі ці питання можна отримати і не словесно, а просто бути уважним на реакції іншої людини, яку вважаєте своєю половинкою, не обов'язково вступати у сексуальні стосунки, щоб зрозуміти, чи підходить вона вам.

Тому подружжя (чоловік і жінка) зобов'язане на все життя берегти взаємну любов і повагу, взаємну відданість і вірність. Добре християнське шлюбне життя є джерелом особистого і суспільного блага. Таїнство шлюбу не обов'язкове для всіх, але особи, які добровільно залишаються неодруженими, зобов'язані проводити чисте, непорочне життя.

Якщо правильно користуватись своєю сексуальністю, то вона приведе до створення міцної сім'ї, в якій будете жити барвисто і щасливо, де статеві стосунки – це пікантна приправа до основної страви – любові, турботи та поваги.

P.S. Якщо у вас виникли запитання до священнослужителя – надсилайте їх на адресу: takvolyn@gmail.com.



Якщо Божа ласка – хай вдається паска!



Христос воскрес! Воскресне Україна!

● **СМАЧНОГО!** В очікуванні цьогорічного Великодня майже кожна господиня дбає не лише і не стільки про те, щоб її оселя була прибрана й причепурена до свята (хоч і без наведення ладу вдома, звісно, не обійдеться), – насамперед про те, щоб не згасали надія і віра в нашу Перемогу, а смаколиків, які наповнюватимуть дім незрівняними ароматами, вистачило не тільки аби почастувати рідних, а й передати на передову мужнім захисникам України

ПОМОЛІМОСЬ – І ДО СПРАВИ

А щоби пасхальний хліб вдався і гарним, і смачним – скористайтесь перевіреними порадами

- Усі продукти для приготування паски (крім білків для глазури) необхідно заздалегідь (як мінімум за годину) дістати з холодильника.

- Здобне тісто любить тепло, тому при його приготуванні не повинно бути протягів.

- Дуже важлива консистенція тіста: воно має бути не надто рідким і не загустим, при різанні ножом тісто не повинно до нього прилипати.

- Перевірити, чи достатньо підрухалося тісто у формах, досить просто: злегка натисніть пальцем – якщо відпружинить, то пора пекти, а якщо слід залишається, то варто ще зачекати.
- Якщо ви печете паску у високій фор-

мі, доцільно прикрити верх змоченим листком паперу для випічки, щоб верхня скоринка не підгоряла.

- Святкова випічка набуде особливого аромату, кольору і смаку, якщо використовувати пряжене молоко.

- Аби паска довго не черствіла і мала ніжну рум'яну скоринку, щедро змастіть фому зсередини смальцем.

- У Страсну п'ятницю, найбільш скорботний день останнього перед Великоднем тижня, коли був розіп'ятий Ісус Христос, пекти паску не бажано.

ЩО ПОКЛАСТИ У ВЕЛИКОДНІЙ КОШИК

Перед тим як іти на Всенічну, зберіть у корзину такі продукти для освячення:

- паску;
- сир;
- масло;
- крашанки;
- шинку;
- ковбасу;
- сіль;
- хрін.

Накрийте кошик рушничком. Не забудьте про свічку. Зауважте, що категорично не має бути у корзині серед продуктів для освячення алкоголю (за винятком червоного вина), грошей та інших матеріальних цінностей, а також кров'янки.

Фото із сайту intviv.in.ua.



Родзинки, сухофрукти, цукати зроблять великодню випічку смачнішою, багатшою, більш святковою.



Традиційно головні атрибути Великодня – паску і крашанки та писанки – готують у Чистий четвер.

Кожна паска по-своєму смачна

«ШВИДКА»

Інгредієнти: 3–4 скл. цукру, 18 жовтків, 200 г вершкового масла, 200 г маргарину, 200 г свіжих дріжджів, 0,5 скл. олії без запаху, 1 л молока, борошно, ванільний цукор, 1 скл. родзинок.

Приготування. Цей рецепт підійде для зайнятих жінок. Тісто краще починати робити звечора, а вранці наступного дня додати решту інгредієнтів і пекти паски (або ж навпаки, розчиняти вранці, а ввечері випікати). На дно миски висипати 2 склянки цукру, вилити трохи збиті жовтки. На них постругати ножом масло й маргарин, подробити дріжджі, зверху висипати решту цукру і залити теплим (але не гарячим!) кип'яченим молоком. Миску накрити рушником і залишити на пів доби. Через 10–12 годин просіяти борошно і вимісити – чим довше, тим смачнішими будуть паски (місити не менше 40 хвилин). Тісто має вийти дуже м'яке, еластичне і блискуче. Наприкінці додати родзинки, ванілін, олію, ще раз добре вимісити, після чого зразу розкласти у форми, заповнюючи їх на третину. Коли паски піднімуться, змастити верх збитим жовтком і випікати у попередньо розігрітій духовці або в печі. Оздобити за власним уподобанням.

«ІТАЛІЙСЬКА»

Інгредієнти: 1 л молока, 65 г свіжих дріжджів, 7 яєчних жовтків, 500 г цукру, 1 лимон, 150 г родзинок, 200 г цукатів, 170 г вершкового масла, 100 мл олії, 1–2 ч. л. куркуми, 1 ч. л. кардамону, дрібка солі, 1 яйце для змащування, борошно пшеничне вищого гатунку.

Приготування. Для опари молоко змішати з 70 г розтопленого масла і 2 жовтками, дріжджами, склянкою цукру і 1 скл. борошна. Накрити рушником на 1 годину, щоб підійшла. Далі додати решту жовтків із сіллю, склянку цукру. Борошно підсипати і вимішувати, поки ті-

сто стане гладким та однорідним і почне відставати від рук, – чим довше місити, тим краще. Наприкінці додати решту масла (розтопленого), олію, цукати, родзинки, цедру і сік лимона, куркуму і кардамон, знову накрити рушником і дати тісту набухнути. Форми встелити пергаментом і змастити маргарином, викласти в них тісто, заповнюючи їх не більш як наполовину. Коли підніметься до верху форми, змастити збитим яйцем. Випікати до золотистого кольору близько 1 години на малому вогні.

«ЛИМОННА»

Інгредієнти: 2 л молока, 400 г масла (або по 200 г масла й маргарину), 200 г дріжджів, 4–5 скл. цукру, 1 скл. олії, 1 лимон, 25 яєчних жовтків, родзинки, ванілін, борошно.

Приготування. Жовтки збити з цукром, додати масло кімнатної температури й добре розтерти. Закип'ятити молоко і, ретельно мішаючи, влити до яєчної маси. Охолоне – висипати подрібнені дріжджі, трішки борошна, добре розмішати і залишити бродити. Коли опар гарно підніметься, додати в неї ванілін та потертий на дрібній тертці лимон (разом зі шкіркою, але вибрати кісточки) і місити тісто, поступово підсипаючи просіяне борошно. Наприкінці місіння за кілька прийомів влити олію, висипати родзинки і дуже добре вимісити – до появи бульбашок. Поки тісто рухається, підготувати форми, змастити їх смальцем. Заповнити тістом на третину і поставити в тепле місце, поки пасочки піднімуться. За бажанням – оздобити великодній хліб завитками, квітами, пасхальними символами з того ж тіста (трішки підмісивши його з мукою, щоб було тугішим) або з прісного. Коли пасочки підійдуть, змастити їх збитим яйцем і випікати в попередньо розігрітій духовці (час – залежно від розміру

паски, від 35 хвилин до години). Якщо верх паски залишає рівним, можна після випічки прикрасити білковою глазурю та барвистими посипками.

«ВАРШАВСЬКА»

Інгредієнти: 300 г цукру, 250 г вершкового масла, 20 жовтків, 1/2 л молока, 100 г дріжджів, 100 г мигдалю, 100 г родзинок, 100 г цедри з апельсина, борошно пшеничне вищого гатунку.

Приготування. 200 г борошна запарити гарячим молоком і добре вимішати, щоб не було грудочок. В охолоджену масу влити розчинені у невеликій кількості молока дріжджі, додати розтерті з цукром жовтки і поставити в тепле місце. Коли розчина почне підходити, додати борошно, влити розтоплене вершкове масло, вимішати і залишити тісто в теплому місці приблизно на 1 годину. Всипати посічений мигдаль, цедру, помиті і висушені родзинки. Все це добре вимісити і заповнити тістом змащені жиром і обсипані сухарями форми на третину об'єму. Дати ще раз підійти і випікати в гарячій духовці протягом 1 години.

КРАФІН

Інгредієнти: 350 г борошна, 110 мл молока, 90 г цукру, 2 яйця, 50 г вершкового масла, 2 ч. л. сухих дріжджів, 0,5 ч. л. солі; для прошарку – 100 г вершкового масла, 150 г цукатів, 30 г мигдалю.

Приготування. Двічі просіяти борошно. Всипати сухі швидкодіючі дріжджі, сіль. Перемішати. В молоко додати 1 ст. л. цукру. Окремо збити протягом 5–7 хвилин 2 яйця з цукром, влити до цієї маси молоко з цукром і всипати борошно із сіллю та дріжджами, замісити. Розм'якне вершкове масло розділити на кілька шматочків і частинами вводити в тісто, ретельно вимішавши доти, поки воно перестане липнути до рук (приблизно 20 хвилин). Тоді накрити плівкою і на годину поставити в тепле місце. Цукати дрібно нарізати. Мигдаль подрібнити блендером. Тісто обім'яти, розділити на 2 частини, сформувані кульки. Накрити плівкою і залишити на 15 хвилин. Кожну частину тіста розкачати в пласт завтовшки 3 мм. Викласти по половині розм'яклого вершкового масла й розмазати його по всій поверхні, так само розподілити цукати і мелений мигдаль. Згорнути в рулетики, защипати і перевернути швом донизу. Залишити на 10 хвилин, потому гострим ножом розрізати рулетки вздовж на 2 частини, не дорізаючи до кінця 3 см. Одну половинку рулета згорнути равликом розрізами назовні, потім, дійшовши до нерозрізаного краю, другу частину закрутити спіраллю, підняти й укласти зверху. Підрівняти, покласти у змащені форми і залишити на 60 хвилин, а тоді випікати 35–40 хвилин при 180°C. Посипати зверху цукровою пудрою.

Попри те, що цей рецепт є своєрідною новинкою, він набуває шаленої популярності серед господинь завдяки красивому й особливому вигляду і надзвичайному смаку.

БУЖЕНИНА «МЕДОВА»

Інгредієнти: 1 кг свинини, 350 г моркви, 3 ст. л. меду, 6–7 зубочків часнику, пучок зелені, 5 лаврових листків, сіль, хмелі-сунелі та чорний мелений перець – за смаком.

Приготування. Свинину найкраще вибирати жирну, приміром ошийок. М'ясо промити й обсушити, зробити глибокі надрізи і нашпигувати часником та морквою, нарізавши їх тонкими пластинками. Натерти свинину сумішшю солі, спецій та меду, загорнути у фольгу і маринувати так 1,5–2 години, після чого випікати в попередньо розігрітій до 200°C духовці приблизно 1,5 години. Охолодити буженину у фользі, тоді зняти її й нарізати м'ясо поперечними скибочками. Подавати, прикрасивши зеленню.

РУЛЕТ «СМАКОТА»

Інгредієнти: 0,5 кг курячої грудинки, 200 г бекону, 200 г плавленого сиру, 1 ст. л. олії, чорний мелений перець та сіль – за смаком.

Приготування. Філе відбити, посолити й поперчити. На кожен шматочок курятини покласти по тонкій скибочці бекону та плавленого сиру. Згорнути рулетиком і скріпити зубочисткою, щоб при запіканні вони не розпалися (можна також скористатися ниткою, обмотавши нею рулетик). Викласти на змащене деко і запікати у розігрітій до 200°C духовці протягом 20–25 хвилин. Подавати, порізавши рулет на тонкі скибочки.

ДОМАШНЯ КОВБАСА

Інгредієнти: 3 кг свинини, 1 кг яловичини, 700–800 г сала, 1 ч. л. цукру, сіль за смаком, чорний мелений перець, жменя гірчиці у зернах, свинячі кишки.

Приготування. М'ясо порізати тонкими шматочками, сало – дрібними кубиками, посолити, поперчити, додати цукор і ретельно вимішати. Мішати слід довго, щоб фарш, як і тісто, почав відставати від рук. Наприкінці всипати промиту гірчицю і ще раз вимішати. Якщо сумніваєтеся, чи достатньо солі, можна з фаршу зробити млинець і підсмажити його на сковороді під кришкою. Скуштуєте – і знатимете, чи потрібно досоловати. Готовим фаршем за допомогою м'ясорубки і спеціальної насадки начинити (не дуже щільно) почищені і добре промиті кишки, кінці позав'язувати. Ковбаси викласти на деко, попроколювати в кількох місцях голкою і спекти у духовці. Ставити ковбасу в гарячу духовку не можна, щоб не потріскались кишки. Тому розігрійте духовку до 100°C, поставте блюдо з ковбасою, а тоді розігрівайте до 180–200°C. Випікати приблизно 40 хвилин.

КОВБАСА «СЕЛЯНСЬКА»

Інгредієнти: 3 кг жирної свинини, 0,5 ч. л. меленого чорного перцю, 0,5 ч. л. меленого духмяного перцю, 0,25 ч. л. харчової селітри, 5–6 зубочків часнику, 0,5 ч. л. цукру, 2 ст. л. солі, 2–3 кишки.

Приготування. М'ясо очистити від плів і прожилок, наріжте шматочками завбільшки 1,5–2 см, додайте сіль, цукор та спеції, ретельно вимішайте і поставте

А до паски – із хроном ковбаска

Фото із сайту bigkyiv.com.



Зазвичай пасхальне чащування не обходиться без м'ясних делікатесів.

на добу в холодильник. Кишки почистіть, промийте, вимочіть кілька годин у сольовому розчині, ще раз прополосніть і наповніть їх підготовленим фаршем. Зав'яжіть кінці, проколійте ковбасу в кількох місцях і випікайте в попередньо розігрітій духовці протягом 45–55 хвилин за температури 180–190 градусів.

СВИНИНА, ЗАПЕЧЕНА З ЧОРНОСЛИВОМ

Інгредієнти: 1 кг свинини, 200 г чорносливу без кісточок, 6 зубочків часнику, 150 г майонезу, 3 ст. ложки гірчиці (меленої або в зернах), 0,5 ст. л. паприки, 0,5 ст. л. меленого духмяного перцю, чорний мелений перець та сіль – за смаком.

Приготування. Чорнослив помити і залити теплою водою на 20 хвилин. М'ясо помити, позрізати плівки й сухожилля, обсушити. Часник пропусти через прес, додати сіль, перець і перемішати. Половину чорносливу відкласти цілим, а другу половину подрібнити. М'ясо змастити часниковою масою, зробити глибокі надрізи, нафарширувати їх подрібненим чорносливом та часниковою сумішшю і залишити на 2–3 години, щоб просочилося. Змішати майонез із гірчицею та паприкою. Покласти свинину на фольгу, обмазати гірчично-майонезним соусом, зверху викласти цілий чорнослив, загорнути у кілька шарів фольги і залишити як мінімум на 5–6 годин для маринування, після чого покласти на деко і запікати при 200°C у духовці близько години. Потому зняти або розрізати фольгу і пекти ще 20 хвилин до рум'яної скоринки.

М'ЯСНЕ АСОРТІ

Інгредієнти: 1,5 кг свинячого ошийка, 700 г яловичини (вірізки), 2 курячі грудки, 100 мл олії, 1,5 ст. л. солі, 1 головка часнику, 2 ст. л. желатину, 1 ч. л. приправи «Чилі гострий», 1 ч. л. приправи до м'яса. Знадобляться також нитки, марля, рукав

для запікання.

Приготування. Змішайте в чашці олію, сіль, спеції, часник (потертий на дрібній тертці або пропущений через прес) і желатин. Тим часом шматок свинини понадрізайте впоперек з інтервалом 1,5–2 см, чергуючи надрізи – у вигляді гармошки послідовно зверху і знизу, але не доводячи їх до краю. Яловичину і курятину поріжте як на відбивні, кожен шматочок змастіть приготованим розчином із желатином і повкладайте їх у надрізи у свинині, перед цим змастивши і їх. Щільно загорніть свинячий ошийок із вставками яловичини й курятини у марлю і перев'яжіть нитками, помістіть у рукав для запікання і готуйте в духовці приблизно 1,5 години. Наприкінці розріжте рукав, а вийнявши м'ясо з духовки, помістіть його під невеличкий прес (наприклад, покладіть зверху кухонну дошку). Перед подачею до столу наріжте навскісними скибочками.

ХРІН

Інгредієнти: 200 г коренів хрону, 1 варений невеликий червоний буряк (приблизно 100 г), 3 ст. л. оцту, 1 ч. л. солі, 1 ч. л. цукру.

Приготування. Коріння хрону ретельно вимити, почистити за допомогою ножа або овочечистки від шкірки, ще раз сполоснути, якщо корінь великий – розрізати на менші шматочки й замочити в холодній воді на кілька годин. Потому хрін необхідно подрібнити, найпростіше це зробити блендером, можна також скористатися терткою або м'ясорубкою, але в такому випадку захистіть маскою обличчя, бажано прикрити й очі. Варений буряк теж натерти на дрібній тертці і разом із соком влити до хрону, додати сіль, цукор та оцет, ретельно вимішати, укласти в банку і щільно закрутити кришкою, поставити в холодильник на 12 годин.



«Якби у мене була така сестра, як ти...»

Хотіла б мати такого брата

● **НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ** Матвій любив солодке. Може, всі шибеники люблять смаколики. Той зірвіголова сидів на задній парті. Списував у Роксолани математику – хлопець із цим предметом зовсім не дружив. Мріяв знайти батька, який був моряком і начебто ходив у далекі моря-океани. Так казала мама, коли була жива.

Хлопець чекав: ось-ось з'явиться тато у морській формі, з подарунками. І залишиться вдома. Мама більше не буде працювати на заводі у дві зміни

Ольга ЧОРНА

Згодом мами не стало. Матвія забрали до інтернату. Батько-моряк був маминою вигадкою. Тепер Матвій це розумів...

...Роксолана теж втратила матір. У батька був крутий норов. Любив оковиту. Коли Степан напивався, бив дружину. Чи то від побоїв, чи від смутку Марта померла.

Руслана, молодшого брата, забрала на виховання мамина сестра. А Роксолана залишилася з батьком. Невдовзі він привів у дім свою пасію. Тітка Люба злою не була, але разом із батьком прикладалася до пляшки. Коли напивалися, дико скандалили. То сусіди приходили втихомирювати, то дільничного викликали.

Якось під гарячу батькову руку потрапила Роксолана. Доньці добряче перепаало. Коли Степан протверезів – просив прощення. Та ніхто

не вірив у його каяття. Дівчинку вирішили прилаштувати на навчання в інтернат...

Роксолана гарно вчилася. Її вибрали старостою класу.

Тут діти не відкривали одне одному душу. Не розповідали своїх родинних таємниць.

– Мені сумно за братиком, – поскаржилася Роксолана найкращій подрузі Тані. – А в тебе вдома хто є?

Таня пропустила запитання повз вуха.

Колись Роксолана дізнається, що Танин батько двічі сидів у в'язниці. Перший раз за крадіжку. Вдруге, під час пограбування, разом зі своїм товаришем когось до смерті побив. А ще Таня зізнається подрузі у тяжкому гріху: вона бажала, щоби батько ніколи не повернувся з ув'язнення, хай би там згинув. Через нього з неї

діти насміхалися. Їхньої сім'ї сторонилися.

Долі багатьох дітей в інтернаті скидалися на скромні окрайчики хліба: хотілося більше, але, як казала тітка Дора, працівниця їдальні, «не положено, в нас ліміт». І за плечима цих дітей ніхто, крім їхніх ангелів, не стояв.

Вони вже були старшокласниками, коли Матвій запитав у Роксолани:

“Таня зізнається подрузі у тяжкому гріху: вона бажала, щоби батько ніколи не повернувся з ув'язнення, хай би там згинув. Через нього з неї діти насміхалися. Їхньої сім'ї сторонилися.

– Чого ти найбільше хочеш?

– Червоні туфлі. На високих «шпильках». Дорогі. Імпортні.

– ???

– Мені здається, що дівчата й жінки, які носять гарні червоні туфлі, – щасливі.

– А я хотів би, щоб у мене була така сестра, як ти...

Вона сумно усміхнулася. Давно не бачила брата. Тітка його не привозить до батька. Роксолана скоро буде випускницею. А Руслан молодший на три роки.

...Роксолана мала адреси своїх однокласників. Піс-

ля закінчення школи не хотіла втрачати з ними зв'язків.

...Дівчина закінчила медичне училище. Вийшла заміж. Але в шлюбі довго не прожила. Свекруха не любила невістку. Обзивала «обірванкою з інтернату». Налаштовувала проти неї сина. І раділа, коли сім'я розпалася.

Роксолана з Валеркою мріяли народити двох дітей: хлопчика і дівчинку. На жаль...

З братом також стосунки не склалися. Руслан роками не бачив сестри. Відвик від неї. Роксолана намагалася порозумітися з Русланом. Просила допомоги в тітки. Але та сказала:

– Ви не росли разом. Ви – чужі. І подякуй, що Руслан не претендує на частку квартири. Вона йому належить так само, як і тобі.

Батька доконала оковита. Роксолана після розлучення повернулася у родинне двокімнатне помешкання.

Убогу, заяложену квартиру допомагав доводити до пуття Матвій зі своїми товаришами. Матвій закінчив училище, працював будівельником.

Роксолана спілкувалася з Матвієм, Танею та ще декількома іншими колишніми однокласниками. Вони й далі поміж себе називали її «старостою». Як у школі.

Організовувала зустрічі випускників. Хтось прихо-

див, а хтось не хотів згадувати свого безрадісного дитинства.

Бувало, під час зустрічей дізнавалася історії декого з однокласників. Вони були сумні, навіть трагічні. Через те діти колись ними не ділилися...

– Гарна ти, Роксолано, добра, чому вдруге заміж не виходиш? – запитувала Таня.

– Уже набулася.

Так і жила сама. Була «швидкою допомогою» для дорослих колишніх однокласників. І порадити могла, і прихистити. Не в усіх доля

«Вчетверте кажу тобі...»

Фото із сайту elenashevchuk.com.

● ШПАРГАЛКА

ДЛЯ ДВОХ Курйозна історія із дуже глибоким змістом. Прочитайте і задумайтесь!

Одного ранку чоловік хотів запропонувати допомогу своїй дружині, у якої, як він підозрював, були проблеми зі слухом. Стоячи у неї за спиною на протилежному кінці кімнати, він озвався до жінки і, не отримавши відповіді, спитав:

– Ти мене чуєш?

Вона нічого не відказала, тож він підійшов ближче і повторив:

– А зараз чуєш?

Результат був таким же.

Чоловік підійшов іще ближче і знову запитав:

– Ти мене чуєш?

Так і не почувши відповіді, він врешті-решт повторив своє запитання, стоячи просто в неї за спиною. Вона повернулася до нього і сказала:

– Вчетверте кажу тобі: так!..



Психологи підтверджують: коли виникають непорозуміння у стосунках, зазвичай партнери звинувачують у цьому одне одного, а не шукають причини у собі.



Ми думаємо, що з іншими щось не в порядку, а виявляється – проблема в нас самих...

Дуже часто так буває у взаєминах: ми думаємо, що з іншими щось не в поряд-

ку, а виявляється – проблема в нас самих...

Джерело: zatyshok.net.ua.

● АНЕКДОТИ ПРО КОХАННЯ

– Алкоголь – джерело всіх бід у сімейному житті, – каже лектор. – Скільки ми знаємо про випадки, коли дружина залишає чоловіка через те, що він п'є...
Хтось із зали уточнює:

– А ви не підкажете, скільки точно треба випити, щоб вона пішла?



Розмовляють дві подружки:

– Вчора вирішила приколотися над своїм чоловіком: підклала йому в кишеню піджака свої трусики, щоб потім закотити жартівливу сцену ревнощів і подивитися, як він відреагує.

– Ну і як? Жарт вдався?

– Якби ж то жарт!.. Він у всьому зізнався...



Він був одружений уже в'яте, мав п'яту дружину і п'яту тещу, тому у відьмах розбирався краще за інквізицію.



Перші три дні батьківства були казковими: вітання, обмивання. А потім... дружину виписали з пологового будинку...



Помирає чоловік. Дружина, плачучи:

– Ой, любий, чому ти залишаєш мене одну? Я не витримаю і скоро піду за тобою.

– Не поспішай. Дай мені трохи відпочити...



Ранок після дівич-вечора.

– Люба, а скільки алкоголю було у вас на вчорашній вечірці?

– Тільки пляшка вина і пляшка віскі. Але чо-

мусь етикетки мінялися...



– Чим відрізняється холостяк від одруженого?

– Холостяк усе робить по дому сам, а одруженого жінка змушує.



Дівчина в гостях у свого хлопця.

– Я хочу їсти, а в тебе порожній холодильник.

– Потерпи до ранку.

– Ага! Ніби вранці там щось з'явиться...

– Вранці ти підеш додому.



– Як у тебе справи з Льошею, доню?

– Сперечаємося через дрібниці.

– Які?

– Я хочу бути на весіллі в шикарній білій сукні, а він взагалі одружуватися не планує.



– Лікарю, допоможіть моєму зятю. Я вчора прострелив йому ногу.

– Що ж це ви стріляєте у власного зятя?

– Коли я стріляв у нього, він ще не хотів ним бути...



Перед весіллям думаєш, що кращого за нього не буває, перед розлученням – що гіршого за нього не буває. І щоразу помиляєшся!



– Мужик, ти що тут робиш?!

– Чекаю на літак...

– Який ще літак у моїй шафі?!!

– Той, на якому ви відлітаєте сьогодні у від'їждження.

«Середземноморський гість із кучерявою голівкою»

● **КВІТКОВА ПІДКОВА** Гіацинти – рослини примхливі, тож якщо ви вирішили прикрасити ними свій сад чи клумбу, слід знати, як правильно їх доглядати



Фото із сайту oir.mobi.

Софія В'ЯДАЧ

Любителю гіацинтів потрібно обов'язково дотримуватися таких правил:

- ✓ ґрунт має бути нейтральним і складатися в рівних частинах із листяної і дернової землі з додаванням розпушувача. Якщо на ділянці ґрунт кислий, він потребує вапнування, у глинистий доведеться додати пісок;

- ✓ дуже важливий хороший дренаж, тому що гіацинт не переносить перезволоження;

- ✓ освітлення повинне бути яскравим, але надмірність прямих сонячних променів ці квіти переносять погано;

- ✓ ділянка мусить бути захищеною від сильного вітру, тому багато хто садить гіацинти поблизу чагарників і дерев;

- ✓ не використовуйте в якості добрива свіжу органіку.

Садять гіацинти у відкритий ґрунт наприкінці вересня – на початку жовтня. При більш ранній висадці вони можуть швидко піти в ріст і загинути під час зимових холодів, а при пізній – не встигнути вкоренитися до заморозків. Підготувати ґрунт потрібно завчасно: перекопати на глибину 30–40 см, внести мінеральні добрива (приблизно 70 г суперфосфату, 15 г сірчано-кислого магнію, 30 г сірчано-кислого калію на м²), 3–4-річний перегній або прілий компост із розрахунку 10–15 кг на м². За необхідності внести також пісок або торф. Якщо ж земля піщана, то слід збільшити у півтора раза кількість магнієвих і калійних добрив. Азотні краще вносити навесні і влітку як підживлення.

Цибулини перебирають, вибраковуюють м'які, хворі та ушкоджені, пів години витримують у розчині фунгіциду.

Глибина посадки гіацинтів від денця – 15–18 см, відстань між ними – 15 см, а між рядами – 20 см. Дрібніші цибулини і дітки висаджують густіше і не так глибоко. Гіацинт добре росте у відкритому ґрунті, якщо посадити його в «піщану сорочку»: на дно лунки або борозни насипають шар чистого річкового піску завтовшки 3–5 см, злегка вдавляють у нього цибулину, засипають її піском, а потім уже ґрунтом. Вода тоді не застоюється, отже, зменшується ризик загнивання. Якщо земля суха, полийте ділянку.

Садити гіацинти навесні не рекомендується, оскільки укорінення та зростання листя відбудеться за рахунок живлення від запасів лусок – і нові квітконоси не встигнуть сформуватися. Можна купити вже квітучі рослини в горщиках і пересадити їх у підготовлене місце, заздалегідь



Вибір за вами: найпершими зацвітають сині, потім білі, рожеві, червоні і бузкові гіацинти, а от жовті та оранжеві – найпізніше.

додавши туди грубозернистий пісок.

Як тільки зійде сніг, слід розчистити від листя і гілок ділянку, де зимували гіацинти. Очікуйте перших листочків. Нічого не робіть, щоб не пошкодити цибулин. Єдина умова: в період формування стрілки (після появи перших 2 листків) гіацинти потрібно накрити щільною темною тканиною. Якщо цього не зробити, вони наростять велике і гарне листя, а квітконос буде низьким із малою кількістю бутонів. Після того, як стрілка витягнеться приблизно на 3–5 см, тканину слід прибрати.

Дуже важливий хороший дренаж, тому що гіацинт не переносить перезволоження.

Догляд за гіацинтами не складний, але вимоги щодо агротехніки потрібно виконувати неухильно. По-перше, гіацинт – чистьоха, тому боротьба з бур'янами – обов'язкове правило. Крім того, рослина потребує постійного розпушування ґрунту. Якщо хочете полегшити собі роботу і при цьому захистити землю від пересихання, а гіацинт від бур'янів і хвороб – замульчуйте ґрунт після посадки. Що стосується поливу, то він необхідний у посушливу пору: земля має промокнути вглиб на 15–20 см.

Підживлення гіацинтів здійснюється 2–3 рази за період вегетації. Добрива вносяться як сухі, так і у вигляді розчинів, але землю перед рідким підживленням поливають. Сухі добрива розкидають по ґрунту і потім сапкою перемішують їх із землею. Уперше добрива вносять на

початку росту (15–20 г суперфосфату і 20–25 г селітри на м²), удруге підживлюють у період бутонізації (15–20 г сірчано-кислого калію і 30–35 г суперфосфату), третя підгодівля проводиться, коли завершиться квіткування (по 30–35 г суперфосфату і сірчано-кислого калію).

Приблизно через 2 місяці після цвітіння, коли у гіацинта засохнуть квітконос і листя, потрібно викопати цибулини (якщо цього не зробити, то наступного року квіти будуть менші). Тижня вистачить, щоб вони підсохли, потім їх потрібно скласти у спеціальні ящики і зберігати за кімнатної температури до кінця вересня, а тоді висаджувати. Аби запобігти різним захворюванням, необхідно щоразу змінювати місце.

Розмноження гіацинтів найкраще проводити цибулинами-дітками. Правда, наростання їх відбувається повільно: щороку матимете 1–3 шт. Якщо вони легко відділяються, їх відсаджують і дорощують, а якщо не відокремлюються, то материнська цибулина висаджується разом із дітками.

За матеріалами floristics.info, goodhouse.com.ua.

Фото із сайту oir.mobi.



Цвітіння гіацинтів триває 16–18 діб.



Сьогодні такі композиції символізують процвітання, перемогу та відродження.

«Завжди ти будеш у моєму серці, прекрасний Гіацинте»

● **КВІТИ В ЛЕГЕНДАХ**
Нині, отримуючи у подарунок квітку з неймовірним ароматом, названу на честь міфічного героя, важко повірити, що колись вона була символом печалі та горя. І все ж...

Викладено за поемою Овідія «Метаморфози»

Прекрасний, рівня самим богам-олімпійцям за своєю вродою, юний син царя Спарти Гіацинт був другом бога-стріловержця Аполлона. Часто з'являвся Аполлон на береги Евроту і там проводив із ним час, полюючи по схилах гір у густих лісах або розважаючись гімнастикою, в якій були такими вправними спартанці. Одного разу, коли вже наближався спекотний полудень, Аполлон і Гіацинт змагались у метанні важкого диска. Високо, аж до хмар, злетів диск із рук Аполлона і, сяючи немов зірка, падав на землю. Побіг Гіацинт до того місця, він хотів швидше підняти його й кинути, щоб показати Аполлонові, що він, юний атлет, не поступиться богам у вмінні метати. Упав диск на землю, відскочив від удару і поцілів у голову Гіацинта, який саме підбіг. Зі стогоном той упав на землю. Потекла яскраво-червона кров із рани і забарвила темні кучері прекрасного юнака.

Підбіг зляканий Аполлон. Схилився він над своїм другом, поклав закривавлену голову собі на коліна і намагався спинити кров. Але все марно. Блідне Гіацинт. Тьмяніють його завжди такі ясні очі, безсило схляється голова подібно до віночка польової квітки, що в'яне під палючим південним сонцем. У розпачі вигукнув Аполлон:

“**Із крові юнака виросла яскраво-червона запашна квітка – гіацинт, а на пелюстках її відбився скорботний стогін бога Аполлона.**”

– Ти вмираєш, милий друже мій! О, горе, горе! Ти загинув від моєї руки! Навіщо кинув я диск! О, коли б міг я спокутувати мою вину і разом із тобою зійти в безрадісне царство душ померлих. Чому я безсмертний, чому не можу піти слідом за тобою! Міцно тримає Аполлон у своїх обіймах друга, і падають його сльози на закривавлені кучері Гіацинта. Відлетіла душа Гіацинта у царство Аїда. Стоїть над тілом померлого Аполлон і тихо шепоче:

– Завжди ти будеш у моєму серці, прекрасний Гіацинте. Нехай же пам'ять про тебе вічно живе і серед людей.

І ось після цих слів із крові юнака виросла яскраво-червона запашна квітка – гіацинт, а на пелюстках її відбився скорботний стогін бога Аполлона. Живе пам'ять про Гіацинта і серед людей, вони вшановують його в дні гіацинтії. (Греки вважали, що на пелюстках дикого гіацинта можна прочитати слова «ай-ай», що означають «горе, горе»). Свята на честь Гіацинта, що був у давнину божеством пастухів, так звані гіацинтії, справлялися у липні на Пелопоннесі (Греція), в Малій Азії, на півдні Італії, в Сицилії та в Сіракузах.)

До речі
Згодом із символу печалі і горя гіацинт перетворився на амулет – його вивішували над входом у будинок. Через століття негативний сенс був втрачений, і на весіллях подружки нареченої стали прикрашати свої зачіски махровими бутонами гіацинтів.

Чим удобрити півонії весною



● **ВАРТО ЗНАТИ** Якщо хочете, щоб вашу ділянку прикрашали пишні кущі із соковитим зеленим листям і великими квітками з приголомшливим ароматом, без підживлення не обійтися

Тому розкажемо, чим удобрити клумбу, щоб на кожному стеблі півонії утворилося суцвіття.

Як тільки прогріється ґрунт, зробіть кілька ямок, відступивши від куща 5–6 см. Наповніть їх 50 г аміачної селітри та 50 г суперфосфату, при цьому не забудьте розпушити ґрунт – так ви забезпечите доступ повітря до коріння рослини.

Коли помітите, що у півонії почали рости паростки, використовуйте розчин коров'яку, отриманий шляхом розведення з водою у співвідношенні 1 до 10 і відстояний

протягом 3 днів. На один кущ знадобиться 3 л такої поживної рідини. Добриво слід вносити по вологому ґрунту. У цей час варто також зайнятися мульчуванням – наприклад, перегноем чи компостом.

Нарешті, під час бутонізації слід провести комплексне підживлення, для цього у відрі води (10 л) потрібно розчинити 15 г аміачної селітри, 5 г калійної солі та 10 г суперфосфату. Останній інгредієнт краще спочатку розвести у гарячій воді (70 градусів).

Джерело: maisternia-idei.com.ua.



Фото із сайту donpion.ua.

Як позбутися мошки, яка атакувала кімнатні квіти

● **МАЛЕНЬКА ХИТРИСТЬ**
Пропонуємо кілька варіантів

Увіткнути у ґрунт кілька сірників головками до низу. Коли сірка зникне (комахи будуть її об'їдати), сірники замінити.

Покласти у землю кілька шматочків лимонної або апельсинової шкірки, її специфічний різкий запах відлякує шкідників.

Почищені зубочки часнику покласти у ґрунт. Для посилення дії кожен розрізати навпіл уздовж. Приблизно через 2–3 дні замінити свіжими. Ще можна приготувати часниковий настій, який є дуже ефективним. Три головки часнику почистити, подрібнити на м'ясорубці або у блендері та залити 1 л гарячої води. Залишити настоюватися 4 дні, потім процідити через марлю. Готовим засобом збризкувати ґрунт, а також стебла та листя рослин.

«Так ніхто не кохав» volyn.com.ua



Фото із сайту prytchi.in.ua.

“Тобі, сину мій, треба зрозуміти, що краса жінки в очах, які відкривають шлях до серця. Туди, де перебуває любов.

«Я дав їй сльози. І право проливати їх, де і коли потрібно».

Чому жінка плаче

- **ПРИТЧА** Маленький хлопчик спитав у мами:
 - Чому ти плачеш?
 - Бо я – жінка.
 - Не розумію!

Мама обійняла його і сказала: – Ти цього ніколи не зрозумієш, ніколи.

Тоді хлопчик спитав у батька:

- Чому мама інколи плаче без причини?
- Всі жінки інколи плачуть без причини, – тільки й зміг відповісти батько.

Згодом хлопчик виріс, став чоловіком, але не перестав дивуватися, чому ж жінки плачуть.

Врешті-решт спитав він у Бога. І Господь відповів:

- Замисливши жінку, Я хотів, щоб вона була досконалою. Я дав їй плечі такі сильні, щоб вдержати цілий світ, і такі ніжні, щоб тримати дитячу голівку. Дав їй дух такий сильний, щоб терпіти пологи та інший біль. Я

дав їй волю таку сильну, що вона йде вперед, коли падають інші, і піклується про недужих та втомлених, не скаржачись. Я дав їй доброту любити дітей за будь-яких обставин, навіть якщо вони кривдять її. Я дав їй силу підтримувати чоловіка, попри всі його вади.

Я створив її з його ребра, щоб вона захищала його серце. Я дав їй мудрість зрозуміти, що добрий чоловік ніколи не завдає жінці болю навмисне, але подеколи випробовує її силу та рішучість стати пліч-о-пліч з ним без вагань.

І врешті Я дав їй сльози. І право проливати їх, де і коли потрібно. І тобі, сину мій, треба зрозуміти, що краса жінки в очах, які відкривають шлях до серця. Туди, де перебуває любов.

Любов ніколи не минає, хоч і прощитва скінчаться, і мови замовкнуть, і знання зникне (Перше послання до Коринтян св. ап. Павла 13:8).

● ЛЮБИСТОК

«Обніми мене вітром»

Надія СЕМЕНА

Обніми мене вітром, Кочовим перелітним, Заспівай мені пісню, До метеликів ніжну, Де на двох всі світання, Перша ніч і остання, Де немає розлуки, На плечах твоєї руки, Зірка з неба додолу, Мої мрії до болю, Зовсім трішечки треба, Обніми мене небом, Назови мене «мила», Бо любов має крила, Буду я тоді сильна, Як мелодія вільна, Полечу разом з вітром, Кочовим перелітним, Обніму гордим небом, Що для мене й для тебе. Стане щастям незримим, Назову тебе «милим».

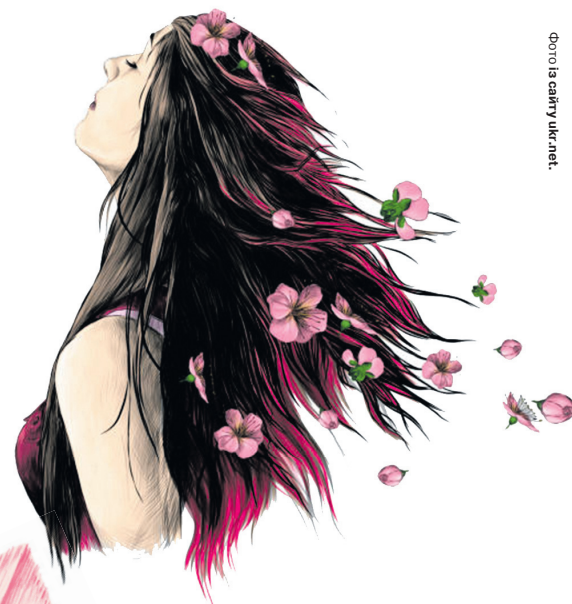


Фото із сайту ukr.net.

«Заспівай мені пісню, до метеликів ніжну...».

● 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: «Я тепер буду тримати телефон біля серця...»

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

Ваші історії приймаються до 18 квітня 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 отримать від редакції подарунки. А ще раді були б почути від вас адреси, про які просто і велично кажуть: «Тут живе справжня Любов».

Творімо газету разом!!!



Telegram-канал ІСТОРІЇ КОХАННЯ



Фото із сайту molodiyart.com.