

До сліз: «Бог берегтиме тебе, я знаю, у нас із Ним така домовленість...» (с. 5)

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ



№6 (18) Ціна договірна

volyn.com.ua

ТАК НІХТО НЕ КОХАВ



Фото із сайту risu.ua.



«Горить свіча... уста мої в молитві».

Чи повинна жінка покрити голову, коли йде до церкви?

● **СВЯТЕ І ГРІШНЕ** Що важливіше: бути священником чи народити та виховати священника?

Відповіді на ці та інші важливі питання про роль жінки у Православній Церкві – в колонці священнослужителя на с. 12 »

Як змусити чоловіка, який не на фронті, піднятися з дивана

Поради, які знадобляться жінкам

Шукайте – с.16 – 17 – і дійте! »



Є така українська народна приказка: «Жіноча робота ніколи не лягає спати»...



Фото із сайту bbc.com.

Про цю пару говорив увесь світ.

Хлопчик став батьком у 13 років

● **ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК**

А в свої 23 каже, що не готовий мати сім'ю та... дітей

Особиста трагедія – на с. 7 »

Фото із сайту eatthis.com.

Чому мати захотіла покаятись перед ДОНЬКОЮ

(с. 20,9)



Фото із сайту depositphotos.com.



Тато, мама і восьмеро їхніх дітей, які підуть у життя, перейнявши від батьків багато хорошого.

Їхні 6 доньок і 2 синочки знають, що квіти кохання розцвітають і серед зими



● ДІМ, ДЕ ЖИВЕ ЛЮБОВ

Хоч і вважають, що найкраща пора для весілля – осінь, наші герої Галина та Павло Дунайчуки із села Качин, що на Камінь-Каширщині, одружувалися в тріскучий мороз. І не прогадали. Сьогодні вони можуть із певністю так говорити, а пригадуючи січневий день 2004-го, коли взяли шлюб, припускати, що тодішній добрячий морозець – це як натяк на випробування, які подружжя успішно долає. Тепер уже із вісьмома своїми дітьми

Фото з архіву родини ДУНАЙЧУКІВ.



Хоч весільною порою вважають осінь, Дунайчуки одружувалися взимку, ніби відразу пройшовши підготовку до життєвих випробувань.

Катерина ЗУБЧУК

СЛОВО ТАТА Й МАМИ В ЦЬОЇ СІМ'І – ГОЛОВНЕ

Коли ми приїхали в багатодітну родину, чоловік порався по хазяйству, дружина теж якийсь час була зайнята невідкладними справами. Тому спочатку – розмова з дітьми, зокрема Іриною, Христиною та Мариною. І поки чекаємо батьків, роздивляюся сімейні знімки, які показують дівчата на моє прохання. Коли поцікавилася весільними фото, яке хотіла б мати для публікації, то Ірина, запевнивши, що й такі, звичайно, є, сказала:

– Але то вже з батьками треба говорити про ці знімки...

Згодом, спілкуючись із подружжям, зрозуміла цю делікатність дочки: слово тата й мами в цьому домі – головне. У своїх батьків доньки й сини переймають те, що допомагає їм рости слухняними, добрими, працьовитими – в багатодітній родині по-іншому й бути не може.

Галина Іванівна, яка й познайомила вже ближче зі своїм сімейством, розповідала:

– У нас росло вже три доньки, а ми дуже хотіли сина. Оскільки у моєї мами всі дівчата – аж п'ятеро, то в селі казали: «Певно, і в Галі хлопця не буде, як у її матері». Але Бог таки послав нам хлопчика – нашого Тимофійчика. Потім були ще двійнята – Марко й Маргарита, за ними на світ з'явилася Надійка. А там і найменшенька, Ліна, яка нині вже першокласниця, потішила нас.

“**Дунайчуки не розкидаються словами освідчень, а просто піклуються одне про одного.**”

«20-ГРАДУСНИЙ МОРОЗ БУВ ТОГО ДНЯ – МАШИНИ З ТРУДОМ ЗАВОДИЛИСЯ»

19 років у шлюбі Дунайчуки. Плоди їхньої любові – шість донечок і два синочки. А як же Галина й Павло йшли до того дня, коли на таїнстві вінчання дали обітницю в радості й горі, в здоров'ї й недузі бути разом до кінця днів своїх? Виявляється, одружилися наші герої майже по-європейськи, судячи за їхнім віком: дівчина мала 24 роки, її обранець – 27. Обоє вони качинські. В одну школу ходили, в один Дім молитви. Разом з іншою молоддю з церкви, як розповідають, займалися добрими справами – відвідували людей, які занедужали й потребували допомоги. І відпочивали разом у колі ровесників. Симпатизували одне одному, але до пропозиції руки й серця дійшло вже тоді, коли дівчина закінчила Луцьке педагогічне училище й працювала у Качинській школі вчителем початкових класів, попутно здобуваючи вищу освіту у Волинському державному університеті.



Фото з архіву родини Дунайчуків.



Наступного року виповниться двадцять років, як Галина й Павло Дунайчуки побралися.

Тепер Дунайчукам непросто зібратися усім сімейством, бо ж дві старші доньки уже студентки.

Павло возив велосипедом молодшу сестру до школи – то була ще одна нагода бачитися з Галиною. Якогось дня він покликав її заміж...

А ось про весілля у Галини Іванівни такий спомин:

– Хоч і вважають, що найкраща пора для весілля – осінь, ми одружувалися взимку. 25 січня 2004-го народилася наша сім'я з благословення пастора Фанасія. Запам'яталося, що 20-градусний мороз був того дня – машини з трудом заводилися. У нас було, можна сказати, мінівесілля – гостей тридцять (найближча рідня) зібралось в хаті моїх батьків: шалаша ж на снігу не поставиш, а така новинка, як кафе чи ресторани, тоді ще до нас не дійшла. Молодь наступного дня покликали до себе на чай, торт – починали ми своє сімейне життя в хаті батьків Павла, де нам кімнатку виділили.

«НІЧОГО З НЕБА НЕ ВПАЛО – ВСЕ САМІ НАЖИВАЛИ»

Пригадуючи, що день весілля був з добрячим морозцем (а це – як натяк на життєві випробування), подружжя каже, що справді непросто було, але в любові й злагоді Дунайчуки всі труднощі успішно долають. Тепер уже із вісьмома своїми дітьми. Коли двійнята народилися, то дехто при зустрічах із мамою й дітками захоплено говорив, як то гарно подивитися на таких красунчиків. Але одне – подивитися, а інше

– давати їм раду. Особливо коли зубчики в обох одночасно ріжуться чи прихворіють нараз. Або вгледіти за ними, коли вже ходити почали і в різні сторони їх тягне – тоді не знаєш, за ким бігти перш. Навіть такій мамі з чималим досвідом, як Галина Іванівна, з двійнятами самій було б дуже важко, якби старші дочки не допомагали і, звичайно, чоловік.

– Павло, – каже Галина Іванівна, – як можна було, то на заробіткі вирувала, щоб якусь копійку мати. Це ж восьмеро дітей (шість учнів у хаті, двоє студентів!) – усіх одягнути треба, нагодувати, в школу, училище зібрати.

Як свідчить почуте від Галини Іванівни, вона – з тих багатодітних мам, які прагнуть не лише бути хорошою дружиною, матір'ю, а й реалізувати себе як особистість.

– Я не сиділа довго в декретних відпустках, – розповідає жінка, – виходила на роботу, коли дитині й року не було. Якщо ти вчитель, то маєш бути в курсі всіх новинок, іти в ногу з часом. Коли ж велика перерва, то хоч-не-хоч, а щось пропускаєш, відстаєш.

А ще я почула від подружжя, що «нічого з неба нам не впало – все самі наживали». Їхнє сімейне життя почалося в батьківській хаті Павла, де їм виділили, як уже згадувалося, одну кімнатку.

– Але ж то багатодітна родина, – розповідає Галина Іванівна. – Ще четверо молодших було вдома. Малувато місця. Почали ми з Павлом шукати ділянку під забудову, але марно. Старих пусток у селі ніби й бага-

то, та ніхто не продає. Взяла нас баба Ольга на квартиру до себе з умовою, що доглядимо її і згодом зможемо викупити будинок. Тож у невістках я не затрималася. Того ж року, як весілля було, перед Великоднем перебралися на нове місце. А невдовзі обставини склалися так, що забрала нас до себе Павлова баба, яка була вже самотня. Хата, в якій і живе наше сімейство, від неї дісталася.

Хоч від старого будинку хіба що стіни залишилися – Дунайчуки не просто капітально його відремонтували, а й розширили. І тепер мають аж сім просторих кімнат, тож усім місця вистачає. А ще Галина Іванівна говорила:

– Чомусь побутує думка: раз багатодітна сім'я, то вона обов'язково якась бідова – діти в чомусь ущемлені. Не скажу, що наші доньки й сини гірше за когось із ровесників одягнені чи на столі в них чогось бракує. Може, не такі модні мобілки мають, але я вважаю, що головне – не крутизна телефону, а те, щоб діти навчилися брати з нього потрібну інформацію.

...Прощалися ми із сімейством Дунайчуків із приємним відчуттям того, що в їхньому просторому будинку оселилася любов. Тут не розкидаються словами освідчень, а просто піклуються одне про одного. Маючи гарний приклад батьків, і діти виростають підготовленими до життя. Як сказала Галина Іванівна, їй не буде соромно за дочок, коли вони прийдуть колись у якусь родину в невістки.

ГАЗЕТА З ВІРУСОМ ЛЮБОВІ — ПРОЧИТАЄШ І ЗАКОХАЄШСЯ!!! VOLYN.COM.UA



Передплатні індекси місячника «ТАК НІХТО НЕ КОХАВ»:
86771
 (для читачів Волинської області)
60779
 (для читачів інших областей)

Засновник: Товариство з обмеженою відповідальністю «Газета «Волинь»
Головний редактор і відповідальний за випуск: ЗГОРАНЕЦЬ Олександр Олександрович
 Зареєстрована 22 липня 2020 року.
Набрена 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»
 р/п UA83305299000026007000803281
 АТ КБ Приватбанк, МФО 305299, ЄДРПОУ 02471695
 Друк офсетний. Обсяг – 20 сторінок формату А-4
 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 №878



На королівському весіллі згадали про Україну.

Волинська принцеса чекає на дзвінок

● НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ

Усі імена і події є виключно збігом обставин і фантазією авторки

Світлана ФЕДОНЮК

— Знайте, ви для мене – принцеса. Волинська, – традиційно завершив розмову офіцер Збройних сил України Віталій з промовистим позивним Українець. Вони зі Світланою інколи, протягом усієї війни, розмовляли, коли дозволяв мобільний зв'язок і театр бойових дій. Колись жили в одному місті, де військова частина «стояла» поряд із її багатопверхівкою. Але... не стали однією сім'єю. Він недонаполіг, а вона була не готова розвивати стосунки із юним капітаном, молодшим на років сім, адже сама на той час носила погони майора. Тоді молодші кавалери її взагалі не цікавили, лише вище керівництво

«старого гарту», генерали, від яких залежало просування по службі, зарплата.

– Послухай, генерале Українець, я тут таке вичитала, – навзаєм пожартувала Світлана. – Днями наречена баварського принца вийшла заміж у фаті від українського бренду...

“**Можливо, та британська професорка теж ніколи не думала, що стане принцесою Баварії в українській фаті. Ось і ви будете на чатах, принцесо з Волині.**

Світлана розмовляла по застосунку WhatsApp перед великим дзеркалом, що стояло просто на цементній підлозі невеличкої квартирки у новобудові Луцька. Це палацове стилізоване люстро було чи не єдиним предметом її богемного побутового шику з попереднього світу. Війна, переїзд в інше місто, мінімальна зарплата внесли суттєві корективи у колись відносно сите життя.

Світлана артистично, дивлячись

у дзеркало, озвучила Віталію замітку з газети «Волинь-нова»: «У Мюнхені відбулося пишне весілля 40-річного праправнука останнього баварського короля Людвіга III та 32-річної Софії-Олександри Евекінк (**обоє на фото**), британської професорки. Наречена одягла під вінець фату українського бренду «WONA Concept», що красиво стелилась долівкою. На голові Софії вивичувалась діамантова тіара, котру носила ще бабуся принца Людвіга. Жених одягнув чорний фрак, сірі брюки і камізельку в тон. Офіційна частина церемонії перетікла в офіційну вечірню, організовану дядьком нареченого, 89-річним герцогом Баварським, главою дому Віттельсбахів. Королівська пара, щоб підтримати Україну в час війни, попросила гостей замість весільних подарунків пожертвувати гроші на користь нашої країни. Про зібрану суму наразі не повідомляють. Принц Людвіг і Софія-Олександра Евекінк заручились минулого літа. Цю пару називають «німецькими Кейт і Вільямом», натякаючи на британських принца і принцесу Вельських. Принц Людвіг Баварський вважався одним із найзавидніших холостяків Європи. Він виріс у замку Кальтенберг...».

Світлана замовкла, нагадала собі, що Віталій виріс на Тернопільщині, в родині військових, одружився кілька років тому. Вона не була знайома з його дружиною, навіть ніколи її не бачила. Як і їх маленького синочка. Але це й до кращого, це давало свободу у спілкуванні, без «кривіння» душою, без проєкції на реакцію його другої половинки. А чи й справді половинки?.. Крадькома подумалось: «Світлана Українець, звучало б гарно! А ще краще – Світлана Українка».

– Світлана Українка, принцеса Волинська, народилась у Радянському Союзі, але на кордоні з Європою, – мало мобільний не впустила, пирскаючи сміхом.

– І нема чого хіхикати, – нагримав на неї співрозмовник. – Відомо ж:

життя – мов театр. Можливо, та британська професорка теж ніколи не думала, що стане принцесою Баварії в українській фаті. Ось і ви будете на чатах, принцесо з Волині. Мені наступного року вже 40, – засміявся Віталій.

Жарт жартом, однак Світлана про всяк випадок вирішила: «Я тепер буду тримати телефон біля серця».

м. Луцьк.

«Бог берегтиме тебе, я знаю, у нас із Ним така домовленість...»

Фото із сайту ukr.net.

● ЛЮБОВ СИЛЬНІША ЗА ВІЙНУ

Востаннє ми бачилися з тобою сім тижнів тому. Ти приїхав на чотири дні. Здавалося, це буде ціла вічність з тобою. Я намагалася не дивитися на годинник, не рахувати хвилини, які тікали від нас. Але серце ніби навмисно гучніше відбивало кожну секунду, прожиту з тобою. Ти приїхав на чотири дні. То було радісно і водночас боляче. Бо потім знову я маю відпустити тебе туди, де смерть забирає найкращих, молодих і сильних, тих, кого чекають з молитвами на вустах

Ірина ДЕРПАК

Пам'ятаю, як збирала в дорогу твої наплічник, складаючи все необхідне і жалкуючи, що не вміститься все, що тобі там потрібне. Здається, сама б заховалася в потаємну кишеню, щоб мати змогу бачити тебе і знати, що ти в безпеці, поки я поруч. Я була б хрестиком у тебе на шиї, талісманом на грудях, оберегом за спиною, закриваючи долонями від ворожої кулі, відвертала би поглядом від подиху смерті.

Ми прощалися тихо. Ти не мав бачити сліз та мого страху, що ця зустріч може бути останньою. Говорили про буденне і тримались за руки. Я дивилася у такі рідні сині очі і не могла надивитись, не йняла віри, що за кілька хвилин ти вже будеш далеко.

«Я з тобою поруч, – казав ти, – ми на відстані лише телефонного дзвінка. Не сумуй, моє зайченятко, скоро повернусь».

Відпустила тебе з надією. Щось шкрябало душу, але я не впускала в свідомість лихі передчуття... Він вертає тебе неушкодженим... А я... Торгуватися з Богом – це вже крайність, яка... Але ж хіба війна



«Ти приснився мені веселим з оберемком ромашок».

не стирає ці крайності?

Я чекала на твій дзвінок щогодини. Не давала розрядитись телефону, забуваючи про беззвучний режим, засинаючи з

під із чола і взяла телефон до рук. Повідомлення з невідомого номера привело до тями: «Назар живий, в Чернівецькому госпіталі».

“ Я була б хрестиком у тебе на шиї, талісманом на грудях, оберегом за спиною, закриваючи долонями від ворожої кулі, відвертала би поглядом від подиху смерті.

ним у руках. Мої повідомлення не були прочитані, але доставлені, і це було добрим знаком. Значить, він працює, значить, він у тебе, значить... ти є.

«Можливо, на бойовому завданні», – шепотів внутрішній голос, і я погоджувалась, відганяючи чорні думки.

Ти приснився мені веселим з оберемком ромашок. Притискаючи їх лівою рукою до грудей, праву ж виставив вгору і радісно махав мені нею. Я бігла назустріч, але твоя постать не ставала ближчою. Навпаки, здавалося, ти все далі від мене, а я намагалася бігти якнайшвидше, але ноги все важчали, ніби загрузали в сипучому піску. З відчаю я голосно викрикнула твоє ім'я, і в цю ж секунду сон відпустив. Важко дихаючи, втерла

Боже! Назарчику! Живий...

Збиралася швидко, думкою летіла швидше, ніж везло моє тіло авто. Не встигла дати волю сльозам, але ще напалася з радості. Повторювала слова, як мантру:

«Усе добре... живий».

Ти лежав без свідомості на сірому простирадлі в полоні бинтів і крапельниць. Забинтоване око і порожнеча на місці лівої руки, тієї, що притискала букет ромашок для мене у сні. Обережно торкнулася коханого чола. Гарячий.

«Назарчику, – прошепотіла, – поспи, я поруч».

...Я тепер буду тримати телефон біля серця, щоб пришвидшити твій дзвінок.



Фото із сайту ukr.net.

Здається, сама б заховалася в потаємну кишеню, щоб мати змогу бачити тебе і знати, що ти в безпеці, поки я поруч.





«Хай у кожного з нас буде матеріальна частинка одне одного...».

«Сімка» у серці

● НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ

Піт заливає очі. Вже майже нічого не бачу. Налягає втома. Виникає лише одне бажання – спати. Але зараз це лише нездійсненна мрія. Поранені. Поранені. Поранені. Рятувати якомога швидше, якнайбільше. Не дати жінці, яка садила чорні квіти, посадити дочасно їхні душі у своєму квітнику

Олександра ГАНДЗЮК

Скільки їх було тут. Скільком перев'язувала рани, скільком робила ін'єкції, рятуючи від страшного болю, скількох втішала – не злічити.

– Сестричко! Дочко! – чи не сховилини лунало навколо.

“**Я ще не встигла навіть придивитися до його обличчя, як чомусь стало страшно, що в пораненого є дівчина.**

Як радісно було бачити обличчя тих, кому доля написала на чолі слово «життя». Як боляче було бачити приречених...

Сили були вже не на нулі – на мінусі, коли раптом із напівмокрого почулося: «Дівчино!» Тихий голос, мов легенький подих вітру, чомусь вдихнув енергію. Озирнулася. Кликав той, хто щойно відійшов від наркозу. Я йшла, й кожен мій крок ставав усе впевненішим.

– Дівчино, допоможіть мені, будь ласка, наберіть номер, руки ще поки не чую.

Я ще не встигла навіть придивитися до його обличчя, як чомусь стало страшно, що в пораненого є дівчина. Що саме їй він

хоче зателефонувати. Але хто я така, хто такий він мені, щоб мені хотілося знати, що вільний?

Знайшла в кишені телефон. Кнопка вмикання пошкоджена.

– Наберіть, будь ласка, до мами. Хай не хвилюється.

Витягла свій телефон. Мої пальці, тремтячи, літали над клавіатурою. Я притулила слухавку до вуха пораненого.

– Мамо... все гаразд. Трохи втомлений. Чому не відповідав? Та телефон не зовсім справний.

Ставши мимовільним свідком розмови матері із сином, дуже розхвилювалася, чуючи, як переживає його ненька, як він заспокоює її неправдою, яку їй хотілося чути й чути. Я слухала і вірила кожному його слову. Так, нічого страшного. Справді, з ним усе гаразд. Авжеж, він здоровий і неушкоджений.

Не знаю чому, але відчула глибокий духовний зв'язок не тільки з ним, а й з його матір'ю. А коли хлопець закінчив говорити і подякував мені, наші очі на мить зустрілися – і я зрозуміла, що він відчуває те саме.

Як дивно. Незважаючи на хаос навколо нас, наш зв'язок міцнів із кожним днем, ми знайшли одне в одному розраду й підтримку.

І ось настав час прощатися.

– Давай обміняємося телефонами, – запропонував Андрій.

Я приготувалася записати заповітні цифри.

Але хлопець заперечливо похитав головою. Він витяг «сімку» з телефону й віддав його мені. А тоді зробив те ж із моєю «сімкою». Вставив її в мій телефон, пояснивши:

– Хай у кожного з нас буде матеріальна частинка одне одного.

Я тепер буду тримати телефон біля серця: чекати дзвінка, переглядати фото коханого, чекати його з Перемогою!

«Я навчилася бути щасливою незалежно від чоловіків»

● ЗОЛОТІ СЛОВА

24 травня у 83-річному віці померла легенда світової музики, американо-швейцарська співачка Тіна Тернер. (За свою кар'єру володарка восьми премій «Греммі» дала тисячі концертів, встановила безліч рекордів із продажів альбомів і запалювала на сцені у мінісукні, співаючи наживо, вже в доволі поважному віці. А ще неперевершена Тернер відзначалася надзвичайною мудрістю і людяністю. Пропонуємо найвідоміші цитати артистки

для мене музична кар'єра перестала бути головною метою у житті. Я зробила багато і зупинилася вчасно. Я себе не обмежую, я здорова і щаслива в шлюбі, роблю все, щоб моїй родині було добре. Моя мета – дарувати людям правду і допомагати в міру можливостей. Це найкраще, що я можу зараз робити».

• «У родині, де я росла, з любов'ю було скрутно. Я була небажаною дитиною, тому що прив'язала матір до батька, з яким вона більше не хотіла бути. А недолюблені діти люблять дуже сильно і самовіддано».

• «Я не дорікаю собі за те, що з'їм цукерку або тістечко. Я іноді дозволяю це собі й вважаю, що потрібно отримувати задоволення від життя і їжі».

• «Щоб бути на істинному шляху і не сходити з нього, треба мати тих, хто молиться за тебе, у кого ти в серці. Люди у світі повинні мати духовність та віру. Потрібно зрозуміти, хто ти є, щоб стати на правдивий шлях і залишатися світлою людиною».

• «Щастя – це стан душі та ваш усвідомлений вибір. Ми маємо право бути щасливими й самі вирішуємо, бути такими чи ні. Більш того, щастя може бути «заразним». Спробуйте оточити себе щасливими людьми, і ви будете здивовані, наскільки швидко запанує навколо атмосфера щастя».

• «Я стала набагато сильнішою, виростила дітей і пережила важкі часи. Зараз я щасливіша, ніж колись могла собі уявити».

«Я навчилася бути щасливою незалежно від чоловіків. У житті це трапляється досить рідко. Мене зробив щасливою мій успіх. Я не дуже вірю, що мене міг би так ошчасливити якийсь чоловік».

• «Коли я закохуюся в когось, мені важко зупинитися. Навряд чи хтось здатний стримувати свої почуття, якщо закоханий по-справжньому. Сильні почуття просто так не відкинеш».

• «Я шкодую, що не проводила зі своїми дітьми більше часу, коли вони росли».

• «У безнадійній ситуації завжди потрібно змусити себе піднятися і йти далі. Я вірю, що життя відкриває будь-які дороги».

• «Я знаю, що люди чекають від мене якось кроків, але



Фото із сайту jainfo.com.

Хлопчик став батьком у 13 років

• ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК

А в свої 23 каже,
що не готовий мати
сім'ю та... дітей

Лія ЛІС

Хлопчику Альфі Паттену було тільки 13 років, коли його 15-літня подружка Шантель Стіддман завагітніла. Дівчина не наважилась на аборт, адже довідалася про те, що стане матір'ю, занадто пізно...

У 2009 році громадськість дізналася про британських підлітків, які досить рано почали статеве життя, через їхніх батьків, котрі побачили у цьому нагоду добряче заробити. Молоді дідусі та бабусі «зливали» журналістам фото молодої пари за шалені гроші. За інтерв'ю також доводилося платити, як і за зйомки на телебаченні.



Фото із сайту krapka.media.

Ця сенсаційна світлина з юними батьками облетіла чи не всі провідні ЗМІ світу.

Він не відходив від своєї доньки, годинами дивився на неї, розмовляв, заколихував, носив на руках та вирішив почати працювати, але його батьки пообіцяли, що будуть забезпечувати його родину.

Фото із сайту krapka.media.



Альфі Паттен у свої 23 навіть не думає ні про сім'ю, ні про те, щоб стати татом.

У пари народилася красива дівчинка. Проте частина людей почала засуджувати молодих батьків та бабусь/дідусів за те, що сталося з ними. Батьки Шантель заперечили свою провину, бо про її вагітність дізнались тільки після появи животика. До цього дівчина приховувала свій стан...

Альфі розповів, що важко пережив пресинг ЗМІ та суспільства. Адже він зазнав переслідувань, йому ставили незручні питання та провокували. У свої 13 він не знав, що сказати. Проте хлопець вирішив вивчати літературу з виховання дітей. Він не відходив від своєї доньки, годинами дивився на неї, розмовляв, заколихував, носив на руках та вирішив почати працювати, але його батьки пообіцяли, що будуть забезпечувати його родину. Тому Альфі насолоджувався батьківством.

Утім, мати хлопця почала сумніватися, що Альфі – справді біологічний батько дитини. І змусила здати ДНК. Після тесту виявилось, що батько новонародженої – колишній бойфренд Шантель на ім'я Тайлер Байкер, який і запропонував дівчині підставити Альфі.

Після цієї новини Альфі був розбитий і впав у депресію. Юнак не виходив з дому, тому ЗМІ швидко перестали стежити за ним та втратили інтерес. На щастя, через деякий час він подолав психологічні розлади і почав жити повноцінним життям.

Нині Альфі вже 23 роки. З Шантель він розійшовся та мав стосунки з іншими дівчатами, які не народжували від нього. Бо поки що хлопець не готовий мати сім'ю та дітей.

До шлюбу – у пікселі з білим мереживом

● ТАКА РІЗНА ЛЮБОВ

Волонтерка Анна Лаврик стала на рушничок щастя з військовим на ім'я Олег. Їх розписали у раці селища Покровське на Дніпропетровщині

Віктор СКРИПНИК

БІЛИЙ КОЛІР НЕ ДЛЯ ВІЙНИ

Олег приїхав з передової. Його відпустили на три дні. Не хотілося провести їх у переїзді чи то до Могилева-Подільського, де проживає Анна, чи до його рідних Сум. Для реєстрації обрали Покровське, аби не трапити часу на дорогу.

Організатори урочистості одразу зробили нареченій комплімент – сказали, що у неї особлива сукня, такої їм не доводилося бачити раніше. Коли ж фото з'явилися в інтернеті, Анні писали, що вона стала законодавцем моди на весільне плаття під час війни. Як виникла ідея пошиття такої сукні?

Анна Лаврик за фахом економіст. До крою, шиття чи дизайнерської справи не має жодного стосунку. Попри це, їй вдалося змодельювати оригінальне вбрання на церемонію розпису.

– Варіант білої сукні я одразу відкинула, – розповідає пані Анна. – По-перше, вже одягала її, коли виходила заміж перший раз. Спогади від того шлюбу залишилися неприємні. По-друге, знала, що Олег буде у військовій формі. Він приїхав з війни, де горе, смерть, – а я тут у білій сукні красуюся? Щось воно не те...

Каже, ідея поєднання кольорів її плаття з одностроєм нареченого виникла несподівано. Аби сукня мала нарядний вигляд, вирішила додати біле мереживо.

– Ніколи раніше не бачила такого, не знала, як це сприймуть інші. Однак не сумнівалася: саме так хочу одягтися до розпису, – пригадує Анна Лаврик. – Сестра порадила кравчиню, яка шиє весільні плаття...

Під час зустрічі Анна поділилася з майстринею своїм задумом. Жінка на якусь мить задумалася, але відповіла: «З такої



На фейсбук-сторінці Анни Лаврик користувачі продовжують писати схвальні відгуки про її сукню, зауважують, що жінка просто світиться щастям: «Яка оригінальна сукня і які щасливі очі!».

тканини я ще не шила весільних суконь, навіть не знаю, що воно вийде, але спробую».

Як волонтерка Анна контактує з директоркою швейної фабрики. На підприємстві збирають залишки тканини і передають волонтерам на маскувальні сітки. Грошей за матеріал з неї не взяли – сказали, що це подарунок від колективу за її роботу задля підтримки наших захисників. «Ти заслуговуєш бути щасливою!» – раділи, що на жінку чекає така приємна подія.

Під час першої примірки замовниця внесла деякі корективи. Тим, хто захоче пошити плаття з такої ж тканини, радить не обирати фасон «сарафанчик». Піксель не для того. А ось розрізи на рукавах їй сподобалися, їх з'єднали у декількох місцях білими гудзиками, такого ж кольору додали мереживо. До речі, кравчиня не радила робити мереживо на комірці, замовниця ж вважала, що воно додасть сукні урочистості. І не помилилася.

Олег теж оцінив креатив нареченої. Коли побачив її у такому вбранні, вираз його обличчя свідчив: сподобалося! Пізніше зізнався: радий, що наряди гармоніювали.

На фейсбук-сторінці Анни Лаврик користувачі продовжують писати схвальні відгуки про її сукню. Найчастіше запитують, хто дизайнер. «Яка оригінальна сукня і які щасливі очі!», «Сукня – просто ТОП! Не здивуюся, якщо її візьмуть в розробку професійні дизайнери», «Сукня бомбезна, треба запатентувати,

«Сукня бомбезна, треба запатентувати, бо дизайнери вхоплять ідею», – радять дописувачі.

бо дизайнери зразу вхоплять таку ідею», – радять дописувачі.

«ЩО ТИ ТУТ РОБИШ, АНГЕЛОЧКУ?»

Неординарною виявилася й історія їхнього знайомства. Цьогоріч у січні Анна разом із волонтерами-земляками Володимиром Пуньком та Сергієм Стангрітом вирушила в дорогу на Донеччину. Бус завантажили гуманітаркою. То була її 30-та поїздка до воїнів, і вона могла стати останньою...

– На блокпосту ми уточнили у наших військових подальший маршрут, – згадує жінка події 21 січня. – Хлопці перевірили документи і сказали, що нам дали їхати прямо. Здалося, що відповідали якось невпевнено. Мабуть, уперше чергували на тому блокпосту. Якби ми так поїхали, то прямісінько втрапили б до рук окупантів.

Втім, могли й не доїхати ні до своїх, ні до окупантів. На одному з відрізків дороги по них відкрили вогонь й обстрілювали періодично упродовж майже 70 км дороги. Невдовзі опинилися перед зруйнованим мостом через річку. На переправі були настелені дошки. Не знали, чи витримають вони вагу буса, та виходу не було. Двоє вийшли з машини, один спробував про-



«Не сумнівалася: саме так хочу одягтися до розпису», – пригадує пані Анна.

їхати – і йому вдалося. Далі, пригадує Анна, водій раптом звернув направо, а не поїхав прямо. Сказав, що так йому підказує внутрішнє чуття. Уточнити маршрут по телефону не могли: зв'язку в тій місцевості не було.

«Як вам вдалося по цій дорозі проїхати? – здивовано перепитував військовий підрозділ, в який везли допомогу і куди нарешті добралися. – Хтось серед вас щасливий... Не забудьте поставити свічку у церкві за врятовані життя».

Військового звали Олег. Він уважно подивився на Анну і запитав: «А ти, ангелочку, що робиш на війні?». Через три місяці спілкування після їхньої першої зустрічі він уже сказав жінці інші слова: «Аню, виходь за мене заміж».

Як з'ясувалося, вона чекала свого судженого довгих 24 роки! Анна розповіла, що життя з першим чоловіком не склалося, одна зуміла виховати трьох дітей. Дві доньки вже мають свої сім'ї, син служить у прикордонних військах. Жінка не тільки встигала піклуватися про свою «трійню», вона ще й заочно закінчила Сумський державний університет, здобула фак економіста. Заміж не раз флікали, але, каже, не мала почуттів до тих, хто їй освідчувався, тож вважала, що краще залишатися однією у такому випадку:

– Я думала, якщо доля розпорядиться, то зустріну рідну людину, а якщо ні – значить, так має бути. Як виявилось, такої ж думки дотримувався й Олег...

Хто б міг подумати, що щасливу зустріч їм подарує війна...



«Ти вже нічого не зміниш. І старогопологового нема. І людей тих нема. А мені полегшало...»

вона знала характер своєї матері, її любов до інтриг і звичку замовчувати правду.

...Євдокія оглядала нове доньчине помешкання.

– Супер! Тепер ще б тобі гарного нареченого, а мені внуків.

Наталка матері не зізнавалася, що про заміжжя не думає. А якщо знову народить мертву дитину? От Вадим після цього відмовився від неї, навіть не поспівчував. Більше такого вона не витерпить.

У Наталки були залицьальники. Але сумне минуле стало на перешкоді стосункам. Так і залишилася сама...

...Зістарилась Євдокія. Зanedужала. Лікарі не давали надії. І тепер вирішила розповісти доньці правду.

– Вадим був одружений, коли познайомився з тобою. Заможний. З непростой родини. Як і його дружина. Вони все мали, все могли. А дітей у них не було. Не могла його жінка народити. І коли він запросив тебе в Карпати... дуже хотів, аби ти завагітніла. Але ця дитина не мала бути твоя. Вона їхня.

– То... мій син... не помер? – Ні. Його забрав Вадим. І ніякого спадку не було. Як і родича за кордоном. Це вони гроші дали – Вадим з дружиною.

– Мамо, як ти могла? Як??? Ти продала мого сина, свого внука! Обманула мене!

– Я про тебе думала. Не хотіла, щоб ми жили в однокімнатній квартирі. Твій батько багату Любку відхопив, а з нею – хату і в хаті. А я... а ми... Від зарплати – до зарплати капарали. Це тепер ти доробилася до посади. А тоді? Я думала, вийдеш заміж і ще народиш.

– Я боялася і заміжжя, і народжувати. Що ти наробила, мамо? Де тепер Вадим? Де мій син?

– Не воруши минулого. Двадцять п'ять років пройшло. Не шукай їх. Вони виїхали за кордон. Назавжди. Це правда. Клянусь.

– Куди? В яку країну? – Не знаю. Він не сказав. – Ти покарала мене, мамо. Злочин вчинила. Як мені з цим жити?

– Забудь... – Як таке забути?!

– Ти вже нічого не зміниш. І старогопологового нема. І людей тих нема. А мені полегшало...

Через два дні Євдокія не стало...

Як таке забути?

Закінчення.
Початок на с. 20

Ольга ЧОРНА

Невдовзі зрозуміла, що вагітна. Сказала Вадимові. Зрадив. Але ця радість була якоюсь дивною. Наталка цього не помітила.

– Мені народжувати? – запитала.

– Аякже!
– А... ми... ти одружишся?
– Повір, самотньо матір'ю не залишишся. І ще: я хотів би побачитися з твоєю мамою. Бо вже незручно...

Наталку це втішило. Розповіла про вагітність матері. І про те, що Вадим хоче познайомитися.

Гостина була приємною. У Євдокії про Вадима склалося хороше враження.

Коли збирався додому, шепнув Євдокії:

– Я хотів би з вами дещо обговорити. Тет-а-тет.

Наталка нічого не знала.

Після зустрічі у Євдокії з Вадимом була таємниця. Вона стосувалася Наталки і майбутньої дитини.

Якось Євдокія завела мову про закордонного родича. Мовляв, не бідний. Може, спадок дістанеться. До того Наталка про нього від матері нічого не чула.

– Та не хотіла я згадувати, – викручувалася Євдокія. – Аби

твій батько нічого не знав.

– Мамо, не такий тато поганий, як ти кажеш. І Люба Петрівна...

– Люба Петрівна... Та вона...

В Євдокії характер був запальний. Чоловікові скандали влаштовувала. От і не витримав Славко. А доньку любив. Наталка з батьком спілкувалася. І з новою його обраницею у неї склалися нормальні стосунки.

– Сподіваюся, закордонний свояк грошей підкине, – загад-

Одного дня Євдокія повідомила, що закордонний родич заповів їй гроші і вона їх отримала. Наталку це здивувало.

ково мовила Євдокія.

– Ага, розщедриться.

– Побачимо...

Залишалося два місяці до народження дитини. Вадим так і не запропонував Наталці руку і серце. Натомість сказав, що змушений їхати у тривале від'їждження.

– А як же я... ми?

– Про вас подбає твоя мама, а потім... все буде гаразд. Ти лише не хвилюйся. Пильнуй маля.

Народжувала Наталка важко, та ще й уночі. Коли прийшла до тям, біля неї сиділа мати.

– Де дитина? – прошепотіла.

– Нема. Хлопчик помер.

Наталку здушили сльози болю та відчаю.

– Це неправда, – простогнала. – Мамо, скажи, що це неправда.

– Ти повинна змиритися, – сказала Євдокія беземоційно.

Наталка в горі не звернула уваги на дивну материну поведінку.

– Як про це Вадимові сказати?

– Він знає. Приходив, коли ти спала.

– І що? Що він сказав?

– Засмутився і... пішов.

Наталка Вадима більше не бачила. Мов кризь землю провалився.

Зібрала сили, аби жити далі. Вийшла на роботу.

Відтоді минув майже рік. Одного дня Євдокія повідомила, що закордонний родич заповів їй гроші. І вона їх отримала. Наталку це здивувало.

– І ти мовчала, мамо?

– Хіба тобі мало емоцій? Та й не вірила ти... А ось тепер ставлю перед фактом. Купимо тобі квартиру. Меблі. А гроші, які залишаться, на себе витратиш.

– Годилося би подякувати родичеві.

– Як? Не стало його. В роках уже був. Спадок після смерті отримала.

Для Наталки все це виглядало трохи фантастично. Але

Жінки були потрібні йому, як повітря

Всі фото із сайту espanarusa.com

● ПОЧУТТЯ СЛАВЕТНИХ

Ні в одного з великих художників не було стільки романів і коханих, скільки у знаменитого іспанського та французького художника Пабло Пікассо (1881–1973). Одного разу він сказав: «На жаль, а може, й на щастя, я дивлюся на речі через призму любові». Жінки були потрібні йому, як повітря, вони підтримували вогонь його таланту. А потім, як поліна, самі згорали до жаринок, стаючи жертвами генія



Коли б Пікассо не став художником, то був би Дон-Жуаном.

«**Якщо я живу з юною, це допомагає і мені залишатися юним...» – любив повторювати Пікассо.**

Марина ЛУГОВА

Першою в ряду його муз стала Фернанда Олів'є (їй було 18, йому – 23). Молода жінка з дуже пишною фігурою надихнула його на створення образу жінки-гітари. Та Пабло, власне, ніколи і не ставився до жінок як до живих істот.

Фернанда стала музою його «рожевого періоду», але ненадовго – незабаром він вважав її занадто нудною, тож і зовнішність набридла. Фернанду змінила Єва Гуель, наречена польського художника Маркуссіса, повна протилежність своїй попередниці – тонка, тендітна. Пікассо багато малював її, милувався мініатюрністю, на якій раз у раз наголошував. Картина «Жінка, що сидить у

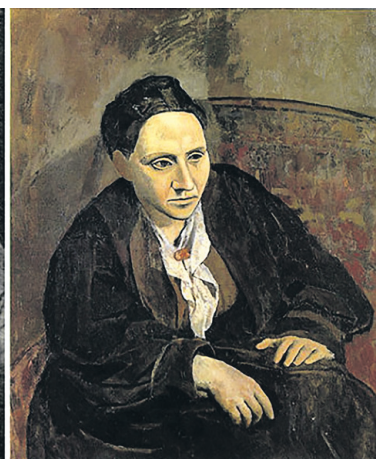
кріслі» – Єва Гуель, але якою ж маленькою вона здається у ньому!

«**З РОСІЯНКАМИ НЕ ЖАРТУЮТЬ, З НИМИ ОДРУЖУЮТЬСЯ!**»

У 1917 році Сергій Дягілев вражав Старий світ своїми театральними «Російськими сезонами». Він запросив Пікассо оформити балет «Парад». Тоді ж художник і познайомився з українською балериною, яка народилася в Ніжині, артисткою «Руского балета» Ольгою Хохловою. І захопився настільки пристрасно, що Дягілев навіть вважав своїм обов'язком попередити: «Будь обережний, вона росіянка, а з росіянками не жартують, з ними одружуються!». Пікассо прийняв правила гри і женився. У цьому було стільки нового для



Гертруда Стайн і її портрет пензля Пікассо.



жадібного до відчуттів художника – одружуватися, та ще й з російською балериною, дочкою царського генерала! Вінчався з нею за православним звичаєм. Це весілля відвідало чимало знаменитостей: Сергій Дягілев, Гійом Аполлінер, Анрі Матісс, Жан Кокто... Ставши прекрасною моделлю і музою для Пікассо, Ольга Хохлова так і не змогла бути йому хорошою дружиною. Шлюб Ольги і Пабло не врятувало навіть народження сина Поля. Формально вона залишалася дружиною Пікассо аж до своєї смерті в 1955 році. До останніх днів жінка атакувала його листами з докорами, що він її кинув. Жодної відповіді Ольга не дочекалася. Не дочекалася від чоловіка і останнього «прощай» – Пікассо закінчував картину «Алжирські жінки» і на похорон не приїхав...

вав якусь дівчину, володарку витончених рук із довгими пальцями і нігтями, фарбованими яскраво-червоним лаком. Її звали Дора Маар. Вони познайомилися в одному з кафе. Художник замилувався її руками. Дора розважалася тим, що, поклавши долоню на стіл, швидко втикали ніж між розчепіреними пальцями. Кілька разів вона зачіпала шкіру, але, здавалося, не помічала крові і не відчувала болю. Потім вона натягла на руки рукавички... Пікассо зберігав їх у себе до самої смерті. Дора виявилася професійним фотографом. Розумна, передових поглядів дівчина, вона мала тільки один недолік – була вкрай нервовою. Лець що – вибухала слізьми. «Я ніколи не міг написати її усміхненою, згадував метр, – для мене вона завжди була жінкою, що плаче». Художник вважав,



Фернанда Олів'є – перша муза і перша любов Пікассо.



Ольга Хохлова на портреті і в житті.



Картина «Моя красуня» стала своєрідним освідченням у любові Марсель Умбер.



Марі-Терез Вальтер і її портрет роботи Пікассо.

що сльози роблять обличчя Дори виразнішим. Коли у неї померла мати і вона прийшла до художника за підтримкою, він негайно примусив її позувати. Після війни Пікассо подарував Дорі будиночок на півдні Франції. Жінка не здогадалася, що цей презент – прощальний. Однак пожити в новому будинку їй так і не довелося – після розставання з коханим вона на довгі роки стала пацієнткою лікарні для душевнохворих.

«Якщо я живу з юною, це допомагає і мені залишатися юним...» – любив повторювати Пікассо. Чергова його подруга була молодша за нього вже на 40 років. І стала єдиною жінкою, яка кинула його сама. Франсуаза Жило відрізнялася від колишніх коханок Пікассо ще й тим, що їхні стосунки розвивалися повільно і тягуче, без натиску, притаманного генію. Пікассо не тільки не вмів бути вірним – він обоював завдавати болю коханим. Бажаючи подивитися, як зміниться Франсуаза після народження дитини, Пабло буквально примусив її до цього. Спочатку народився син Клод, потім дочка Палома. Але...

Змінившись, Франсуаза не сподобалася художнику. Він став писати її, навмисно підкреслюючи фізичні вади. Цього Франсуаза стерпіти вже не могла і, забравши дітей, пішла від Пікассо. Той був у шоці: «Жодна жінка не залишає таких чоловіків, як я!».

ЙОМУ ПОСТІЙНО БУЛА ПОТРІБНА «СВІЖА КРОВ»

І він її знайшов – жінку, яка піднесла його на п'єдестал, зробила з нього кумира, називала «мій пан» і цілувала руки. Різниця у віці цього разу сягала 45 років. Йому – 72, їй – 27... Її звали Жаклін Рок, і їй судилося стати другою й останньою дружиною Пабло Пікассо, останньою музою. Весілля зіграли в березні 1961 року, й воно відрізнялося скромністю: пили тільки воду, їли суп і курку, що залишилася з учорашнього дня. Зрозуміло, Пабло і писав Жаклін, і ліпив. Як і всіх своїх жінок, цю, останню, він намагався відобразити у якомога більшій кількості творів мистецтва. Може, розуміючи, що йому недовго залишилося творити. Пікассо не стало 8 квітня 1973-го. Він помер, маючи 91 рік, залишивши піс-

ля себе більше 50 000 картин, малюнків, гравюр, скульптур, творів кераміки.

...20 жовтня 1977-го в середземноморському містечку Жуан-ле-Пен у гаражі власного будинку повісилася Марі-Терез Вальтер. Її дочка Майя загинула в автокатастрофі незабаром після смерті матері.

15 жовтня 1986 року о третій годині ранку застрелилася в своєму ліжку вдова Пікассо Жаклін. Це сталося напередодні відкриття виставки художника в Мадриді.

Ольга Хохлова померла в 1953-му. За рік до смерті вона випадково зустрілася з Пікассо рано-вранці на пляжі в Ніцці. Він не помітив її, а вона провела його поглядом і не кинулася услід.

Дора Маар так і не виринула з виру божевілля.

Фернанда закінчила свої дні в бідності. Після похорону в її квартирі виявили скриньку для коштовностей, у якій їй вже давно не було чого зберігати. Там лежало лише дзеркальце у формі серця.

Джерело: 100v.com.ua

АНЕКДОТИ ДО ТЕМИ



Подзвонив другові і спитав, що він робить. Приятель відповів, що працює над «акватермічною обробкою кераміки, алюмінію та сталі в умовах обмеженого середовища». Я був вражений... Поцікавившись подробицями, я дізнався, що він мие посуд гарячою водою під наглядом дружини.



– Моня, маю дві погані новини...
– А чи можна об'єднати їх в одну?
– Можна. Твоя дружина зраджує нам обом...



Дві подружки:

– Що може бути гіршим за чоловіка, який не приходиться вчасно додому?!
– Чоловік, який приходиться невчасно...



Найщасливіший період життя молодого тата – це коли дитина вже народилася, але ще не виписалася з мамою з пологового будинку.



Хлопчачки дивляться на наречених, що виходять із рацу. Один:
– А давай налякаємо їх!
Другий:
– Зачекай. Я сам!
Підходить до новоспеченого подружжя і

каже до чоловіка:

– Чудовий вибір, тату!



Я молилася Богові, щоб Він дав мені доброго чоловіка. І Бог дав мені гарного чоловіка. А ось мій чоловік не молився – і йому дісталася я.



– Я познайомився зі своєю дружиною в дуже незвичний спосіб: я їхав мотоциклом, збив її, відвіз до лікарні, відвідував її там, а коли вона одужала, ми одружилися.

– Господи... Якби ж люди знали, які страшні наслідки спричиняють ДТП, вони б їздили набагато обережніше...

Чи повинна жінка покрити голову, коли йде до церкви?

● **СВЯТЕ І ГРІШНЕ** У Православній Церкві роль жінки має свої особливості, які відрізняються від інших християнських традицій. Наприклад, їм зазвичай не дозволяється бути священниками і здійснювати священні таїнства



Священник Ігор Андрес ВЕРЕТКА КАЗМІРЧУК, настоятель храму Св. Ап. Андрія Першозваного с. Верхівка Луцького району, Успенського деканату

Священник – це пастир, а жінка, створена як помічниця, сама потребує підтримки й ради і тому не може нести пастирське служіння в повноті. Своє призначення вона покликає здійснювати в материнстві. Священник на літургії – це літургійна ікона Христа, і вітвар – це кімната Тайної вечері. На цій вечері саме Христос узяв чашу і сказав: «Пийте, це Кров Моя». ...Ми причащаємося Крові Христа, яку дав Він Сам, саме тому священник повинен бути літургійною іконою Христа. Тому священницький архетип – чоловічий, а не жіночий.

Жінка у Православній Церкві – це відображення Матері Божої, вона любляча, терпляча, берегиня, вона та, що дає Життя, вона – Мама. Давайте поміркуємо, що важливіше: бути священником чи народити та виховати священника? Місце жінки у Православній Церкві значно вище, ніж ми собі думаємо, бо, навіть терплячи муки на хресті, Господь звернувся до свого улюбленого учня Івана та віддав йому на поруки свою Матір. «Як побачив Ісус матір та учня, що стояв тут, якого любив, то каже до матері: «Оце, жоно, твій син! Потім каже до учня: Оце мати твоя! І з тієї години той учень узяв її до себе» (Єв. Івана 19:26-27). Коли Ісус побачив Свою Матір, яка стояла біля хреста з апостолом Іваном, Його улюбленим учнем, Він передав опіку про Свою Матір Іванові. З того часу Іван узяв її до себе додому. У цьому вірші Ісус, найбільш співчутливий Син, забезпечує опіку для Своєї земної Матері після Його смерті. У Святому Письмі є багато прикладів ставлення до жінки. Ми розглянули один з них, який показав нам сам Христос.

Також виникають великі дебати у суспільстві, як має одягатися жінка до церкви. Давайте з вами поговоримо про те, чи можна жінці ходити до церкви у брюках. Насправді заборона носіння одягу протилежної статі міститься в Старому Завіті. «На жінці не повинно бути чоловічого одягу, і чо-



«Боже, збережи його!», – звучить зараз найчастіше в українських храмах.

ЗГАДКИ ПРО ЖІНОК У ЦЕРКВІ

Жінки як служниці Божі. У книзі Римлян святий апостол Павло згадує про Фебу, Пріску та Акілу, які служили разом з ним у церкві. Він також згадує про Фоеву, яка була служницею у церкві в Кенхреї. У 1 Коринтянам святий апостол Павло написав, що у Христі немає чоловіка чи жінки і що всі вони є однаково перед Богом.

Жінки як пророчиці. У Діях апостолів згадується про Прискулу, яка була пророчицею, а також про Філіпа з Єздрачу, у якого чотири дочки були пророчицями. У Першому листі до Коринтян святий апостол Павло дає інструкції щодо того, як жінки мають проявляти свої духовні дари в церкві.

Жінки як учні Христа. В Євангелії від Луки згадується про Марію Магдалину, яка була однією з найближчих учениць Ісуса, а також про матір Марію, яка відіграла важливу роль у його житті та служінні.

Роль жінки в сім'ї. У Притчах та Псалмах згадується про важливу роль жінки в сім'ї, яка забезпечує затишок і гармонію. У Першому листі до Тимофія святий апостол Павло дає інструкції щодо того, як жінки мають поводитися у сім'ї та церкві.

ловік не повинен вдягатися в жіноче вбрання, бо мерзенний перед Господом Богом твоїм усякий, що робить це» (Втор. 22: 5). А апостол Павло, якщо і має на увазі щось подібне, то говорить не про одяг, а про зачіску і головний убір (1 Кор. 11; 4 – 15). Може, підставу для неприйняття брюк можна знайти в канонах Православної Церкви? 13-те правило Гангрського помісного собору гласить: «Якщо якась жінка, заради уявного подвижництва, одягнеться, і

замість звичного жіночого одягу, одягнеться у чоловічий, нехай буде прокриває». Це правило, як ми бачимо, викриває не одяг, а уявне подвижництво, захоплюючись яким, жінка перестає бути такою, якою її створив Бог.

Таким чином, про брюки як моделі одягу нічого не сказано ні в Старому, ні в Новому Завітах. Про брюки, і взагалі про одяг, нічого не говорять канонічні правила Православної Церкви. Нарешті, сам світ сприймає жіночі брюки як жіночий одяг. Зокрема, у Старому Заповіті люди того часу не мали в одязі поняття штанів, була різниця у довгих платтях та спідницях, були чоловічі або жіночі, а так звані штани – це були, як спідня одежа (на кшталт сучасних підштанків чи піжам, або довгих сорочок – тунік у сучасності). Тому говорити про різницю в одязі теж треба у рамках часу, країни, епохи, культури та національності. Більш того, у Церкві були випадки, коли жінки одягали дійсно чоловічий одяг, справжнісінький. Наприклад, свята блаженна Ксенія Петербурзька або старець Досифей київської Китаївської пустині, який виявився, як кажуть, переодягнутою жінкою, що шукала чернечого подвигу і таким чином сховалася від рідних. Чи засуджувала їх Церква? Адже в обох випадках можна згадати правило Гангрського помісного собору, про який ішлося раніше. Але Церква замість засудження, навпаки, визнала їх святими, тому що ніколи не брала ні старозавітного, ні канонічного правил про одяг у зовнішньому сенсі як вимогу моди і стилю, але надавала їм духовного змісту. Як ми бачимо, підстав для заборони на жіночі брюки немає, отже, виганяти з храму дівчинку або жінку за те, що прийшла вона не в спідниці, а в брюках, ніхто не стане.

Ще є один момент: чи повинна жінка покрити голову, коли йде до церкви? В 1 Коринтянам 11:3 Павло написав: **«всякому чоловікові голова Христос, голова жінці чоловік».** Він одразу продовжує вчення про статеве використання покриття: **«Усякий чоловік, що молиться або пророкує, покривши голову, осоромлює голову свою. Усяка ж жінка, що молиться або пророкує, не покривши голови, осоромлює голову свою; одно ж бо воно й те саме, якби була й обголена саме, якби була й обголена».** Але якщо жінка заздалегідь не планувала відвідати храм і не взяла з собою хустку, але хоче зайти помолитися, то не потрібно відмовлятися від цього через непокриту голову. «Храм – це простір для прояву християнської любові, а не для цькування. Причиною подібного роду цькування є нібито «всезнання», як себе поводити в храмі, а насправді – гордіня та відсутність богословської освіти. Тож пам'ятаймо настанови Спасителя: **«І як хочете, щоб робили вам люди, так і ви робіть їм»** (Лк. 6: 31).

P.S. Маєте іншу думку - пишіть нам на адресу: takvolyn@gmail.com.



Різноманіття морозива просто вражає.

Чим охолодитися у спеку?



● НЕХАЙ СМАКУЄ!

Літо на порозі, а отже, всім нам кортітиме освіжитися крижаним десертом чи напоєм із кубиками льоду. Звісно, всього цього не бракує в асортименті численних кафе, крамничок і супермаркетів, які запропонують споживачам різноманітні морозиво, коктейлі, холодні десерти на всі смаки. Але цікавіше й оригінальніше власноруч зробити, наприклад, квас із сухофруктів, м'ятний лимонад, молочний коктейль чи вітамінне смузі, приготувати ягідне желе, вершковий пломбір чи полуничну панакоту. І не забудьте додати трошки фантазії та позитивного настрою!

ПОЛУНИЧНЕ МОРОЗИВО

Вітамінна свіжість – коронний десерт початку літа

Інгредієнти: 0,5 кг вимитої та очищеної полуниці (+додатково для оздоблення), 2/3 скл. цукрової пудри, 2 ст. л. лимонного соку, 1 скл. грецького йогурту, 400 мл жирних вершків (35%).

Приготування. Половину полуниць збийте у блендері із цукром, лимонним соком і йогуртом до отримання однорідної маси. Процідіть через дрібне сито у велику миску. Решту ягід дрібно наріжте. Вершки збийте міксером до м'яких піків. Повільно влийте їх у полуничне пюре, ретельно перемішуючи ложкою й одночасно додаючи в нього нарізані полуниці. Готову суміш влийте у 2-літровий контейнер, пригладьте поверхню і накрийте харчовою плівкою. Заморозуйте протягом 4 годин, перемішуючи через кожні 30–40 хвилин. Подавайте морозиво у порційних креманках.

До речі. Щоб урізноманітнити смак, можна замінити грецький йогурт на маскарпоне, легкий вершковий сир або рикоту.

ВЕРШКОВИЙ ПЛОМБІР

За цим рецептом ви приготуєте морозиво, яким можна не просто поласувати, а й наїстися – таке воно густе і ситне

Інгредієнти: 2 скл. цукру, 1 л молока, 100 г вершкового масла, 1 ч. л. крохмалю, 5 яєчних жовтків.

Приготування. Вершкове масло опустити в підігріте молоко і довести до ки-

піння. В іншій посудині змішати цукор, крохмаль і жовтки, розтерти все до однорідного стану, після чого додавати потрохи молоко, поки не отримаємо консистенцію рідкої сметани. Поступово тонкою цівкою вливаємо жовткову масу в кипляче молоко, постійно помішуючи. Доводимо до кипіння, знімаємо каструлю з вогню і ставимо її в холодну воду, при цьому не припиняємо ретельно мішати. Коли маса стане тільки трохи теплою, помішуємо періодично, а після повного охолодження розливаємо у форми і ставимо в морозилку. Подаємо, оздобивши на власний смак: можна полити сиропом або варенням, посипати тертим шоколадом, прикрасити свіжими ягодами чи фруктами тощо.

СЕМІФРЕДО

Цей італійський десерт на кшталт торта з різними наповнювачами. Додатки можна вибрати на свій смак: свіжі або заморожені ягоди, фрукти, сухофрукти, горіхи, карамель і шоколад

Інгредієнти: 250 мл вершків (33–36% жирності), 2 яйця, 1 ч. л. ванільного екстракту, 30 г цукру, 2 ст. л. малини, 100 г суміші сухофруктів і горіхів.

Приготування. Яйця розділити на білки й жовтки, а загальну кількість цукру – порівну між ними. Жовтки збити з половиною цукру до збільшення в об'ємі і посвітління. Білки збити з цукром до стійких піків. Збити вершки. Додати вершки до білків разом із ванільним екстрактом. Ретельно перемішати масу лопаткою або вінчиком. Потім додати збиті жовтки і знову все акуратно вимішати.

На завершення всипати ягоди, сухофрукти та горіхи. Розкласти масу у контейнери і заморозити. Якщо дно ємності застелити харчовою плівкою, то відокремити морозиво від посудини буде простіше. Це морозиво не потребує перемішування під час заморожування. Просто поставте закритий контейнер у морозилку на 4–8 годин, а потому насолоджуйтеся смачним і ніжним десертом.

ДОМАШНЄ ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО

Воно – одне з найпопулярніших. Може, стане і вашим улюбленим?

Інгредієнти: 1 яйце, 2–3 ст. л. цукру, 1 скл. молока, ванілін або ванільний цукор.

Приготування. Яйце збити з цукром і ваніліном у каструльці, влити молоко і поставити на невеликий вогонь. Постійно збиваючи, довести до кипіння і відразу ж зняти з плити. Охолодити і вилити у лоток. Накрити і поставити в морозилку на 4–5 годин. За час, поки морозиво застигає, його необхідно як мінімум 4 рази добре перемішати, щоб не утворювався лід. При подачі прикрасити фруктами, ягодами або тертим шоколадом.

До речі. Додаючи в процесі приготування горіхи, какао або шоколад, отримаєте морозиво з різними смаками.



Фото із сайту favim.com.

Хіба ж це не найкращий десерт літньої пори?



Найбільше радітимуть такому смаколику діти.

ПЛОМБІР «ОРИГІНАЛЬНИЙ»

Вірите, що надзвичайно морозиво легко приготувати всього з двох компонентів? Спробуйте! Це диво – смачне, ніжне, в мільйон разів краще за магазинне

Інгредієнти: 500 мл жирних вершків (30%), 200 мл згущеного молока.

Приготування. Просто змішайте згущонку і вершки до однорідної консистенції, зручніше робити це за допомогою міксера. Але не перестарайтеся, адже від тривалого збивання жирні вершки перетворюються на масло. Готову масу ставимо в морозилку до цілковитого застигання на декілька годин. У процесі заморозки бажано перемішати продукт 2–3 рази. Подавайте домашній пломбір із фруктами, шоколадом, смакуйте з кавою – на ваш вибір.

ПОЛУНИЧНО-ВЕРШКОВИЙ ДЕСЕРТ

Справжнісінський торт – і біля духовки стояти не треба

Інгредієнти: 700–800 г полуниць, пів лимона, 1 банка (380 г) згущеного молока, 200 мл жирних вершків, 20 г вершкового масла, 100 г шоколадного печива.

Приготування. Полуниці вимити, очистити, кілька ягід залишити для оздоблення. Розім'яти полуницю виделкою або нарізати невеликими шматочками. Додати до подрібнених ягід сік лимона, згущене молоко, збиті вершки. Все перемішати. Застелити фольгою форму й заповнити її сумішшю. Печиво подрібнити на крихту, змішати його з м'яким вершковим маслом і викласти у форму другим шаром, злегка притиснувши печивом полуничну масу. Форму накрити і поставити в холодильник. Через 6 годин виняти готовий полуничний десерт, покласти його печивом на тарілку, зняти фольгу з фруктового шару. Прикрасити торт-десерт збитими вершками і цілими ягодами.

ДЕСЕРТ «ТРУСКАВКИ З ШОКОЛАДОМ»

Подавати до столу можна відразу або охолодженням

Інгредієнти: 100–150 г полуниць, 1 ч. л. цукрової пудри, 200 мл жирних вершків, 1 плитка (100 г) білого шоколаду, 1 ч. л. какао-порошку.

Приготування. У невелику каструльку з довгою ручкою вилити вершки, поставити на маленький вогонь, додати білий шоколад, поламавши його на шматочки. Суміш потрібно постійно помішувати до повного розчинення шоколаду, але не доводити до кипіння! Коли маса стане однорідною, зняти з вогню і дати повністю охолонути. Полуниці порозрізати на половинки або четвертинки (залежно від розміру та м'якості ягід). Посипати полуницю цукровою пудрою і перем'яти до бажаної консистенції. Розділити на 2 рівні частини й покласти на дно двох склянок. Зверху посипати какао. Остиглий крем із шоколаду та вершків збити в міксері. Розлити по склянках. Зверху можна посипати какао, тертим шоколадом або прикрасити полуничкою.

ПОЛУНИЧНА ПАНАКОТА

Від такого десерту гості будуть у захваті

Інгредієнти: 1 скл. вершків, 1 скл. молока, 0,5 скл. цукру, 1 ч. л. ванільного цукру 1 ст. л. желатину, цедра 1 лимона, 200–300 г полуниць, шоколадні кульки або тертий шоколад для оздоблення.

Приготування. Замочити желатин у холодній воді. Коли набухне, розпустити на водяній бані. В каструльку влити вершки, молоко, додати 2 ст. ложки цукру, ванільний цукор, цедру лимона і прогріти – до 80 градусів. Зняти масу з вогню, додати в неї розпушений желатин, перемішати, розлити у формочки і поставити в холодильник на 3 години. Для соусу полуниці збити з цукром (за смаком) за допомогою блендера. З 1–2 ст. ложок цукру зробити пудру. Виняти десерт із формочок, перевернувши їх на тарілку. Полити соусом і прикрасити ягодами, шоколадними кульками, посипати цукровою пудрою.

ЯГІДНИЙ МУС

Такий десерт не тільки смачний, а й надзвичайно корисний

Інгредієнти: 100 г манної крупи, 1,5 скл. чорниць (можна замінити будь-якими ягодами), 1 скл. цукру, 400 мл води.

Приготування. Ягоди розминаємо, додаємо пів склянки води і відтискає-

мо сік. У віджаті ягоди вливаємо склянку води, додаємо цукор і доводимо до кипіння. Проціджуємо, вичавки викидаємо. У відвар добавляємо манку і варимо на невеликому вогні до консистенції густої каші, охолоджуємо. Додаємо сік і добре збиваємо, щоб маса збільшилася і стала пишною. Розкладаємо мус у креманки і ставимо в холодильник на 4 години.

ВИШНІ У ВИННОМУ ЖЕЛЕ

Такий десерт особливо смакуватиме з вафлями

Інгредієнти: 400 г вишень без кісточок, 20 мл вишневого лікеру, кориці на кінчику ножа, цедра 1 лимона, 75 г цукру, 10 г желатину, 350 мл рожевого вина, листочки м'яти – для оздоблення, вафлі – для подачі.

Приготування. Замаринуйте вишні в суміші лікеру, кориці, цедри і цукру на 30 хвилин. Відкиньте вишні на друшляк (маринад не виливайте). Желатин замочіть в холодній воді. До маринаду влийте вино і нагрійте. Замочений желатин розведіть у гарячому вині і трохи охолодіть. Вишні розкладіть в 4 келихи, залийте винним желе. Поставте в холодильник, щоб желе застигло. Перед подачею прикрасьте листочками м'яти. Подавайте десерт з вафлями.

ПОЛУНИЧНО-СИРНИЙ ДЕСЕРТ

І смачно, і надзвичайно корисно

Інгредієнти: 300 г сиру, 2 жовтки, 10 г желатину, 3 ст. л. цукрової пудри, 1 ст. л. цукру, 100 мл вершків (33% жирності), 150 г полуниць, м'ята.

Приготування. Замочити желатин, як зазначено на упаковці. Сир, жовтки і цукрову пудру розтерти в глибокій посудині до однорідності, додати желатин, щоб він добре розійшовся по всій сирній масі. Влити збиті вершки, акуратно перемішати. Викласти в креманки. Полуницю та цукор збити в блендері. Залити на сирну масу. Поставити в холодильник. Перед подачею прикрасити м'ятою.

СМОРОДИНОВИЙ СОРБЕТ

Дивовижно ніжні смачні натуральні ласощі з такою незвичною назвою припадуть вам до вподоби з першої ложки. Охолоджена солодка страва з фруктів чи ягід і цукрового сиропу належить до різновидів морозива

Інгредієнти: 500 г ягід (можна замінити смородину будь-якими іншими), 1 ст. л. лимонного соку, 150 г цукру, 20 г крохмалю, 0,5 л води, м'ята для оздоблення.

Приготування. Ягоди збити блендером до стану пюре, протерти через сито, щоб позбутися кісточок. Поставити пюре в холодильник, а кісточки залити водою (450 мл), додати цукор і проварити. Процідити, сироп вилити у каструлю, додати лимонний сік і довести до кипіння. У 50 г води розмішати крохмаль і влити у киплячий сироп, варити до загустіння (близько хвилини) – виїде кислість. Охолодити його, змішати з пюре, поставити на 3–4 години в морозилку і кожні 20–30 хвилин розминати суміш виделкою або збивати блендером. Подавати сорбет із листочком м'яти.

● НА ЗАМІТКУ

Готуємо лід – солодкий, кавовий, фруктовий

У спекотні дні найкращий спосіб освіжитися – випити чогось студеного. Ну а щоб охолодити напій, потрібен лід. А що, як зробити його оригінальним? Приготуйте яскравий лід з використанням ягід, соку та кави!

ЛІД ДЛЯ КОКТЕЙЛІВ

Ним можна прикрасити і охолодити будь-які напої – і алкогольні, й безалкогольні.

У формочки для льоду залити води на 1/3. Поставити в морозильну камеру на пів години. Коли замерзне, покласти на лід, що утворився, ягоди чи порізані фрукти, листочки м'яти і залити водою доверху. Знову помістити в морозилку на кілька годин.

По секрету: щоб лід вийшов прозорим, заморозуйте кип'ячену воду.

ФРУКТОВИЙ ЛІД

Цей смачний, соковитий охолоджуючий десерт – альтернатива магазину морозиву. Адже він повністю натуральний!

Візьміть 200 г ягід чи фруктів, подрібніть у блендері до стану пюре. Розбавте апельсиновим соком (1/3 склянки). Налийте у формочки та заморозьте.

КАВОВИЙ ЛІД

Заваріть міцну каву, за бажанням додайте до неї цукор. Налийте у формочки й заморозьте. Готовий лід покладіть у склянку холодного молока (на 1 склянку достатньо 3–4 кубики).



Пийте на здоров'я!

Влітку не хочеться ані чаю, ані кави, бо й так спекотно. Ім на зміну приходять інші напої – прохолодні, освіжаючі. Обирайте, що вам до смаку

М'ЯТНИЙ КАРКАДЕ

Інгредієнти: 4 пакетики чаю каркаде, 0,5 скл. листя м'яти, 1 л окропу, 1 л яблучного соку, 2 скл. холодної води, кубики льоду – за смаком.

Приготування. Чайні пакетики та м'яту заливаємо окропом. Даємо настоятися 10 хвилин. Виймаємо пакетики і м'яту, додаємо холодну воду і яблучний сік. Охолоджуємо напій. Подаємо з льодом і гілочками м'яти.

ЯБЛУЧНИЙ КВАС

Інгредієнти: 1,5 скл. сушеніни, 4 л окропу, 0,5 скл. цукру (або до смаку), 5–7 г свіжих дріжджів.

Приготування. Яблука промити, всипати у високу емальовану каструлю і залити окропом і, додавши цукру, ретельно перемішати до його повного розчинення. Настоявати 3–4 години. Потому (за температури не вище 30 градусів) додати подрібнені дріжджі й залишити приблизно на 2 доби – до появи піни (кришкою накривати не щільно). Готовий напій розлити у пляшки, зберігати квас у холодному місці.

ХОЛОДНИЙ ЧАЙ З ЛИМОНОМ

Інгредієнти: 3 л води, 2–3 ст. л. чорного або зеленого чаю, пів лимона, 4–5 ст. л. цукру (або за смаком), лід.

Приготування. Очищену воду довести до кипіння і всипати чорний або зелений крупнолистовий чай. Настоявати 4–5 хвилин, після чого вичавити сік

з половинки лимона і сам лимон також додати в чай, а через 10 хвилин виїняти його. Додати цукор, розмішати. Каструлю з напоєм поставити в холодну воду для остигання до кімнатної температури. Далі чай розлити в пляшки, обов'язково проціджуючи через ситечко, і поставити на кілька годин у холодильник. При подачі варто додати у склянку кілька кубиків льоду.

ДОМАШНІЙ КВАС «ХЛІБНИЙ»

Інгредієнти: 500 г чорного хліба, 300 г цукру, 15 г свіжих дріжджів, 5 л гарячої води.

Приготування. Хліб поріжте, запечіть у духовці до золотистого кольору і висипте в каструлю. Залийте сухарі окропом (3 л), накрийте кришкою, охудіть, після чого процідіть через марлю. Залийте сухарі 2 л окропу, залиште ще на 1 годину, процідіть. Усю рідину злийте в одну банку або емальовану каструлю, додайте цукор і дріжджі, перемішайте і настоюйте 8–12 годин при кімнатній температурі. Розлийте квас у пляшки і зберігайте в прохолодному місці. За бажанням до нього можна додати два кружальця лимона і кілька листочків чорної смородини.

ШОКОЛАДНО-МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ

Інгредієнти: 250 мл молока, 60–80 г морозива, 2 ст. л. какао, цукрова пудра – за смаком.

Приготування. Залити молоко в блендер, додати морозиво, какао, цукрову пудру. Суміш необхідно добре збити до утворення пінки.

ЧАЙНИЙ ЛИМОНАД

Інгредієнти: 1 лимон, 2 гілочки свіжої м'яти, 4 ст. л. меду, 3–4 пакетики чорного чаю, кубики льоду.

Приготування. Заварити міцний чай з м'ятою, остудити. Лимон розрізати навпіл, половину нарізати кружальцями, з другої вичавити сік. Змішати сік, мед і чай. Налити лимонад у глечик, покласти лід і кружальця лимона. Замість чорного чаю можна використовувати зелений або трав'яний.

МОХІТО

Інгредієнти: 3 гілочки свіжої м'яти, половинка лимона або лайма, лід, вода газована або звичайна, яблучний сік – за смаком.

Приготування. У склянку подрібнити м'яту, витиснути лимон або лайм. Додати воду, можна розбавити її яблучним соком. Прикрасити гілочкою м'яти.

ХОЛОДНА КАВА ГЛЯСЕ

Інгредієнти: 4 ч. л. кави, 300 мл води, 2 ст. л. морозива, вершки – за смаком.

Приготування. Варимо міцну каву, проціджуємо, охолоджуємо і розливаємо у високі склянки. У кожному кладемо по кульці морозива і додаємо збиті вершки. Смакуватиме глясе із солоним печивом.



фото із сайту bykivi.com

Холодний напій на основі молока і морозива можна урізноманітнити шоколадом, сиропами, фруктами, ягодами.



«Я цими господарськими справами не займався і не збираюся займатися. Ти що, хочеш, аби я свій вихідний витрачав на всякі дурниці?»

Василь дивився на свою дружину і не вірив очам...

● НЕСПОДІВАНІЙ ПОВОРОТ

«Цього не може бути, – думав він.

– Це не моя Віра. Переді мною стоїть абсолютно байдужа жінка...»

Віра зайшла до чоловікового кабінету. – Можна тебе попросити дещо? Василь лежав на дивані і дивився телевизор. Він важко зітхнув і невдоволено глянув на дружину:

– Що?

– Ти не міг би купити лампочки до люстри і вкрутити їх?

– Яка люстра, Віро? Ти ж бачиш, я дивлюся передачу.

– У вітальні вже половина лампочок не горить. Сходи купи, будь ласка. А я тим часом обідом займаюся.

– Як тільки у мене вихідний, щойно я починаю дивитися дуже важливу для мене передачу, ти одразу починаєш мене дівувати якоюсь господарською нісенітницею... Навмисне, чи що?

– Це не нісенітниця, а необхідна справа. Не хочу в темряві жити. Чому тільки я маю все робити? Давай разом.

– А хто тебе примушує, Віро? Не хочеш – не роби. Тільки відчепиш від мене. Ти ж знаєш, я цими господарськими справами не займався і не збираюся займатися. Ти що, хочеш, аби я свій вихідний витрачав на всякі дурниці? Вдень і так ясно, а ввечері й не обов'язково, щоб усі лампочки горіли. Он, у середні віки люди взагалі без електрики жили...

– Зараз не середні віки. Не хочу в напівтемряві сидіти.

– Тоді сама й іди по лампочки, якщо тобі треба. І сама вкручуй. Мені вони не потрібні.

“**«Господи! – думала тим часом Віра. – Дякую Тобі за те, що Ти є і бачиш усе!»**

– Мені одній важко займатися всіма справами. Я теж працюю. І в мене також сьогодні вихідний. А ще ж обід варити...

– Ні, Віро. Зроби все сама. Як завжди. У тебе добре виходить.

– Я не можу встигнути все відразу.

– А ти не роби все одразу. Зроби спершу щось одне. Звари обід, наприклад. Відпочинь. Потім зроби інше. Сходи по лампочки. Не хапайся за все.

– Василю, мені прикро, що завжди я сама все роблю. А ти мені не допомагаєш...

– Кожен робить своє, Віро. Я ж не прошу тебе допомогти мені, коли вирішую свої якісь складні завдання.

– Якби ти попросив мене, я б тобі допомогла...

– Можеш не турбуватися. Я тебе ніколи ні про що не попрошу. Тому що мої завдання, які я постійно вирішую, не для твого розуму.

– Які ж це ти завдання вирішуєш?! Приходиш із роботи і валяєшся на дивані...

– Мої завдання, жінко, іншого масштабу, – сказав Василь і підклав ще одну подушку собі під голову, щоб зручніше було дивитися. – Це ти ні про що не думаєш, окрім як про нісенітницю всяку. А мій мозок по-іншому влаштований. Такі, як я, можуть обходитися взагалі без усього.

– Подивилась би я на тебе, як ти без усього обходишся! – розсердилася Віра. – От не зварю обід – і що? Теж обійдешся?

– Не вари, – байдуже відповів Василь. – Подумаєш, витримаю. Але дітей наших шкода – голодні залишаться.

– Чому ти такий?

– Народився таким. А люди не змінюються, Віро, – багатозначно підняв угору пальця Василь. – Ну ось така я людина. Ти знала, за кого виходиш заміж...

Віра махнула рукою і вже хотіла вийти з кабінету.

– Ти куди? – запитав Василь.

– Обід варити, куди ж іще...

– А лампочки?

– Куплю по обіді.

– Це правильно, – філософськи мовив Василь. – Головне, не хапатися за все одразу. А драбина в нас є?

– Є. У коморі.

– Обережніше на драбину піднімайся, не впади...

– Турботливий, – ображено буркнула Віра і пішла на кухню, а Василь, полегшено зітхнувши, продовжив дивитися науково-популярну передачу про наслідки глобалізації.

«Чому він такий? – думала жінка, чистячи картоплю. – Про що б не попросила його, ніколи не допоможе. Кран полагодити – я. Карниз повісити чи люстру – теж я. Навіть меблі сама збираю... Найприкріше – що він і дітям такий приклад подає: вони дивляться на нього і теж мені не допомагають. Що робити?».

Від гірких думок Віру відволік голосний крик чоловіка.

– Віро! – несамовито репетував Василь.

– Сюди! До мене! Швидше!

Віра побігла в кабінет. Чоловік лежав на дивані і показував на стелю, з якої текла вода.

– Заливають! – кричав він. – Не бачиш, чи що? Сусіди із верхнього поверху... А вона стоїть, очі витріщила. Іди! Зроби що-небудь! На полиці з книжками вже летіть і на мій портрет. Не стій, Віро! Накрий полиці поліетиленом. І подзвони до аварійної. І до сусідів сходи. Поговори з ними серйозно! Скажи їм, щоби більше такого не було. І хай оплатять ремонт!

«Господи! – думала тим часом Віра. – Дякую Тобі за те, що Ти є і бачиш усе!».

– Тобі треба, – сказала вголос, – ти й роби. А мені ніколи. Мені ще обід варити, лампочки купувати, вкручувати їх.

– Як це? – не зрозумів Василь, показуючи на потоки води, що ллються зі стелі. – А хто це робитиме?

– Твої проблеми – ти й роби.

– Це наші проблеми.

– Ні. Твої. Це ж твій кабінет? Твої полиці з твоїми книжками, килим, стіл, телевизор, портрет... Тут нема нічого мого. І я тільки зараз зрозуміла, Васю, як ти мав рацію, коли казав, що кожен має вирішувати СВОЇ проблеми.

– Ти знущаєшся?

– Ти ж сам казав, що я можу не перейматися: ти ніколи ні про що не попросиш мене. Тому що твої завдання – не для мого розуму...

Віра подивилася на стелю й усміхнулася:

– Гарно течє! Ти тільки дивися, як розмовлятимеш із сусідами, не дуже найджай на них. Вони не знають нічого про те, яка ти хороша людина, – можуть тебе неправильно зрозуміти... А я пішла. Стільки справ іще. Та й у тебе тут дуже мокро стає... Думаю, обід сьогодні треба скасувати. Сходжу з дітьми в



«Думаю, обід сьогодні треба скасувати. Сходжу з дітьми в кафе. А ти сам казав, що й без обіду можеш обійтись».

кафе. А ти сам казав, що й без обіду можеш обійтись. Так? І не забудь в аварійну службу подзвонити. Телефон знаєш?

– Ні, – жалібно відповів Василь, на щось ще сподіваючись.

Віра знизала плечима.
– І я не знаю, – радісно сказала вона.

Чоловік розгублено дивився на дружину і не впізнавав її. «Цього не може бути, – з розпачем думав він. – Це не моя Віра. Переді мною стоїть абсолютно байдужа жінка. Невже це моя дружина і мати моїх дітей? Начебто вона. А ніби й ні. Невже змінилася? Тільки не це. Тільки не зі мною і не зараз».

Василь до кінця не вірив, що Віра може так із ним вчинити, тож продовжував лежати на дивані, вирячившись на стелю. «Проявлю витримку, – думав він. – І Віра все сама вирішить. Головне, не піддаватись на її провокацію. Зараз вона зателефонує в аварійну, поговорить із сусідами. Вони оплатять ремонт. А Віра проконтролює, щоби його зробили якісно. А сьогодні, коли все закінчиться, вона зварить смачний обід. Ми поїмо. Потім вона придбає лампочки, вкрутить їх. Усе буде добре. Як завжди».

Тим часом Віра швиденько збрала все необхідне, щоб кілька днів погостювати з дітьми у своєї мами. Коли вона збиралася виходити, у квартиру подзвонили.

– Ви нас заливаєте! – кричали сусіди знизу.

– Це не до мене, а до чоловіка, – швидко відповіла Віра. – Він у себе в кабінеті. Коридором другі двері зліва. А мені ніколи. Я з

дітьми евакуююся. За тиждень повернуся. Як добре, що сьогодні вихідний. Відвезу дітей до мами і встигну ще з подругами в кав'ярні посидіти.

Джерело: zytia.org.

Чому чоловіки лежать на дивані, поки їхні жінки прибирають?

● НА ПРОДОВЖЕННЯ ТЕМИ

Робота по дому є частиною повсякденного життя сім'ї, і, звичайно, цілком логічним є розділити обов'язки. Однак деякі чоловіки можуть бути занадто гордими, щоб допомагати жінці. Винести сміття? Підстрахувати з прибиранням або готуванням вечері? Не царське це діло! Така поведінка обертається для жінки розчаруванням. Чоловіки ж назвали 5 причин, через які вони не допомагають своїм дружинам

Вони все ще дотримуються стереотипних уявлень про домашні обов'язки

Чоловіки схильні думати, що певну роботу належить виконувати їм, а інша – прерогатива жінки.

Що робити в такій ситуації? Запитайте, як домашні обов'язки були розподілені в його батьківському домі, розкажіть, як це було у вас. Потім можна удвох обговорити, як справлятися з домашніми турботами у вашому спільному помешканні, придумати спосіб, який буде працювати для вашої пари.

Колишня критика все ще завдає шкоди, навіть якщо ви не знали, що їм боляче

Гордість завжди була ахіллесовою п'ятою чоловіків. І коли вони щось роблять по дому і чують на свою адресу нехай на-

Вдячність має велике значення для чоловіків. Їм подобається відчувати свою важливість у вашому житті.

віль невелику критику, вони вважають це викликом їхньої мужності, це ранить їхню гордість. Отже, чоловіки вирішують просто перестати допомагати, побоюючись критики або суперечки.

Як виправити ситуацію? Дайте йому позитивний відгук про те, що він зробив. Якщо повністю не промахнувся, подякуйте і скажіть, які ви щасливі, що він допоміг. Вдячність має велике значення для чоловіків. Їм подобається відчувати свою важливість у вашому житті. І навіть якщо вони роблять щось по-іншому або неправильно, то все одно хочуть допомогти вам, а не нашкодити.

Вони просто не думають про все, про що ви думаєте

Коли чоловіки думають про те, що потрібно зробити і коли саме, вони губляться в елементах загальної картини і втрачають із поля зору те, що вважають дрібним, менш важливим (наприклад, винос сміття, прибирання ванної). Жінки краще розуміють, які важливі справи необхідно робити вдома. І чоловікам потрібна допомога, щоб у цьому розібратися. Іноді достатньо просто нагадування, що проблеми, які вони вважають дрібницею, насправді дуже важливі.

Вони звикли, що ви проявляєте ініціативу

Може, жінки так поведуться і не навмисно, але в деяких випадках вони не дозволяють чоловікам проявляти ініціативу в побутових питаннях. Імовірно, у якийсь момент жінок змусили повірити, що бути хорошою дружиною і мати здоровий шлюб – означає виконувати певні обов'язки. І вони так чинять. І справляються. Тепер же хочуть, аби чоловіки їм допомагали, а ті не знають як – їх ніколи не навчали, їм не доводилося думати про такі завдання, бо завжди жінки це робили.

Як подолати цю проблему? Наприклад, замість того, щоб думати, що вам потрібно готувати їжу весь тиждень, розкажіть чоловікові, які дні вам підходять, а в які потрібно, щоб він вас підстрахував. Подібні ідеї допоможуть зняти з вас вантаж побутових турбот.

Чоловіки дійсно не знають, з чого і як почати

Мільйони разів ви говорили, що вам набридло бути єдиною людиною у родині, хто прибирає, готує і взагалі працює по дому, як Попелюшка. І ви сказали, що хочете, щоб і чоловік робив більше. Однак він усе ще нічого не робить.

Як із цим боротися? Спочатку розставте за пріоритетністю три основні проблеми, які змушують вас нервувати. Просто вкажіть чоловікові правильний напрямок і дайте йому трохи часу, щоб адаптуватися в новій ролі.

І навіть якщо чоловік не проявляє ініціативи в домашніх справах, це не означає, що він не піклується про вас або не любить вас. Допоможіть йому зрозуміти, що саме вас не влаштовує, і спрямуйте в потрібне русло. Сподіваємося, зміни не змусять себе чекати.

Чому не цвіте царська корона

● **КВІТКОВА ПІДКОВА** Мабуть, найпоширеніший у нас різновид фритілярії – це рябчик імператорський (королівський). Його впізнавані яскраво-помаранчеві квіти розпускаються навесні і прикрашають клумбу своїм незвичайним виглядом практично до середини червня

Сама рослина схожа на невелике деревце до 80 см заввишки з віночком квіток на верхівці. Вони розташовані так, що нагадують корону. Тому часто у народі рябчик імператорський ще називають царською короною. Помаранчеві квіти у формі дзвіночка дуже гармонійно поєднуються з темно-зеленими стеблами і листям. Оскільки рябчик – висока рослина, його можна висаджувати на клумбі з іншими весняними квітами (не надто високими, наприклад стокротками, пролісками або примулами). Але навіть якщо царську корону посадити поодиноким, вона буде виглядати чудово.

Рябчик імператорський рано випускає квітконос, і тому іноді період бутонізації припадає на час весняних заморозків. Це може вплинути на цвітіння, але якщо він висаджений у захищеному від холодних вітрів місці, то цілком успішно перенесе низьку температуру.

А ось чого не любить рябчик імператорський, то це надлишку вологи і важких водонепроникних ґрунтів. Це може призвести до загнивання цибулин.

Цвітіння – взагалі окрема історія. Буває так, що цей вид фритілярії прекрасно цвіте перший рік після посадки, а далі – квітів немає або вони поступово дрібнішають. У цьому випадку досвідчені квітники рекомендують викопувати цибулини щороку. Це роблять у червні. Наприкінці серпня – на початку вересня їх знову висаджують у ґрунт на зиму.

Але іноді складається і зворотна ситуація: якщо купити занадто дрібні цибулини рябчика імператорського, то вони можуть перший рік і не квітнути, а лише вигнати стебла. Найбільші квіти будуть, якщо посадковий матеріал – добірний. Такими вважаються цибулини масою 400–500 г.

Отже, чому ваші рябчики не хочуть цвісти. Причиною може бути:

- занадто прохолодне або дуже вологе літо. Викопайте цибулини після цвітіння і постарайтеся прогріти їх природним способом до посадки;

- занадто дрібні цибулини. Якщо цибулина менше 5 см у діаметрі, цвісти рябчик не буде, він нарощуватиме масу цибулини;

- занадто довге зростання на одному місці. Якщо ви не викопуєте цибулини на зиму, вони, як правило, починають ділитися і втрачають в об'ємі. Тому викопуйте середні і великі цибулини рябчиків після цвітіння для подальшої осінньої посадки – і ви гарантовано отримаєте наступного року прекрасне цвітіння;

- неправильна глибина посадки: при



Вирощування імператорського рябчика в наших широтах увійшло в моду в XVI столітті. Яскраво-оранжеві чи лимонно-жовті квіти на високих темно-зелених стеблах мають неймовірно красивий вигляд.

недостатньому заглибленні рослина стає чутливою до змін погоди (якщо буде мороз – може замерзати, якщо дощі – гнити), а при занадто глибокій посадці цибулина забагато сил витрачає на проростання і виживання (глибина має бути в 2–3 рази більша за розмір цибулини, відстань між цибулинами – 25–30 см);

“ **А ось чого не любить рябчик імператорський, то це надлишку вологи і важких водонепроникних ґрунтів. Це може призвести до загнивання цибулин.**

- невдалий ґрунт. Занадто легка земля промерзає взимку, у глинистій накопичується забагато вологи, що призводить до загнивання цибулини. Подбайте про потрібний склад ґрунту (пухкий, легкий, найкраще – супіщаний) і хороший дренаж. Підживити землю можна перепрілим перегноєм. Крім того, для успішного росту і цвітіння корисне осіннє мульчування перепрілим компостом, перегноєм або торфом, що добре розклався;

- малосніжна морозна зима: цибулини можуть просто перемерзнути. Укрий-



Запах у цих квітів специфічний, тому для букетів їх використовують дуже рідко – насамперед вони є окрасою клумб в саду.

те посадку рябчиків на зиму мульчею з перегною або торфу шаром 10–20 см;

- збереження зав'язі після опадання пелюсток. Якщо вчасно її не видалити, то всі поживні речовини витратяться на неї, а не на розвиток цибулини і підготовку до цвітіння в наступному році.

Джерело: floristics.info.

Досі плаче, сумуючи за Ісусом

Фото із сайту rassadacvetov.com.



Настільки рясно падають краплі нектару, що біля рябчика утворюється темне від вологи коло.

За переказами, колись ці квіти були сніжно-білі і росли вгору.

● **КВІТИ В ЛЕГЕНДАХ** У Європу фрітілярії потрапили з Туреччини у першій половині XVI століття. Найнезвичайніший із них – рябчик імператорський (імператорська (царська) корона). Перською його називали «лале-важгун» (перевернутий тюльпан) або «сльози Мар'ям», а в Європі – «сльози Марії» чи «сльози Богородиці»

За християнськими переказами, рябчик ріс у Гефсиманському саду в той час, коли Ісуса Христа заарештували через зраду Юди. Його квіти були сніжно-білі і росли вгору. Коли Христос відійшов помолитися, всі квіти схилили свої голівки аж до землі, тільки імператорська корона продовжувала триматися прямо. Коли Ісуса брали під арешт, Він глянув на квітку. У Його погляді було стільки смутку, що імператорська корона не витримала: її пелюстки забарвилися фарбою сорому, дзвіночки схилилися і більше ніколи не випростувалися.

Коли звістка про те, що Христа розп'яли, дійшла до

Його Матері, вона заплакала. І ця квітка, сумуючи за Ісусом, теж заплакала разом із нею і плаче досі. Причому настільки рясно падають краплі нектару, що коли не дуже спекотно, то біля рябчика утворюється темне від вологи коло.

Інша легенда пов'язана з незвичайною вродою перської королеви. Її краса стала причиною недовіри короля та звинувачення у подружній невірності. Він вигнав дружину, яка нічим не завинила, з палацу, і нещасна, блукаючи полями, пролила стільки сліз, що зменшилася до розміру трав і перетворилася на дивовижну квітку – рябчик королівський (імператорський).



Фото із сайту blog.florium.ua.

Дотримуйтесь рекомендованих термінів: важливо зібрати цибулини, коли старе коріння вже відмерло, а нове ще не почало рости. Тоді отримаєте найкращий посадковий матеріал.

Чи потрібно викопувати цибулинні рослини щороку?

● **ВАРТО ЗНАТИ** Проводячи такий захід на своїй клумбі, важливо враховувати особливості кожної культури

Дрібні цибулини цих рослин добре ростуть на одному і тому ж місці 5–8 років. Як ми вже знаємо, молоді цибулини-дітки виростають на материнській і з'єднані з нею спільними покривними лусками. Тому викопують і розсаджують гнізда тоді, коли вони стають занадто загущеними.

ТЮЛЬПАНИ, НАРЦИСИ, ГІАЦИНТИ

Нарциси можна викопувати раз на кілька років. Період у 3–5 літ буде оптимальним. Тюльпани і гіацинти – потрібно щорічно, особливо це актуально для сортових тюльпанів.

Отже, для чого потрібно викопувати тюльпани?

По-перше – для забезпечення комфортних умов для квіткових бруньок у молодих цибулинах, адже поки вони в землі, можуть постраждати і від зайвої вологи, і від коливань температур, і навіть від інфекцій. Так дрібніє і сама цибулина, і майбутня квітка.

По-друге, відбраковуємо заражені й слабкі екземпляри, чим

запобігаємо накопиченню хвороб у ґрунті.

По-третє, сортуємо цибулини, відбираємо тільки сильні та великі, тож посадковий матеріал буде найкращої якості.

По-четверте, чим більше поживних речовин буде у цибулини, тим більшою і красивішою буде квітка. А для цього потрібно очистити ґрунт від усіх діток, залишків старих лусок і цибулин. Адже, якщо тюльпани, нарциси чи гіацинти ростуть по кілька років на одному місці, вони дрібнішають, утворюють надто багато діток. Таким чином ділянка засмічується і квітам дуже складно розвиватися.

Отож спостерігайте, якщо тюльпани та нарциси перестали давати бутони (а тільки розетку листя), то їх точно пора викопувати. Особливу увагу приділіть гіацинтам. Сучасні сорти, як правило, утворюють цибулину під старою. Тому рослина з часом заглиблюється занадто сильно і перестає цвісти. Викопуйте ці квіти хоча б через рік.

Джерело:

yaskravaklumba.com.ua

Чистотіл – друг квітникаря!

● **У ЗАПИСНИЧОК** Іноді деякі дачники скаржаться, що їхню ділянку заповнила ця рослина і боротися з нею дуже складно

просто обмежте його зону зростання. Адже він не ворог садівника, а його друг та помічник. Окрім знайомих із дитинства лікувальних властивостей з видалення бородавок, ще й допомагає культурним рослинам впоратися із хворобами та шкідниками. Наприклад, якщо ґрунт заражений, пе-

ред посадкою цінних цибулинних культур краще посіяти чистотіл, а наприкінці серпня його закласти в землю. У боротьбі зі шкідниками квітів добре допомагає свіжий настій чистотілу. Викопують чотири дорослі рослини з коренем, подрібнюють і заливають 10 літрами води. Хвилин через 15 вода стає коричневою, і нею уже можна поливати. На-

віть після першого застосування настою помітите, як покращиться зовнішній вигляд пригнічених рослин.



Фото із сайту zborovik.com.ua.

Не поспішайте радикально позбавлятися чистотілу,

Як таке забути?

Фото із сайту eatthis.com.

● НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ

– Хочу покаятись перед тобою, – прошепотіла Євдокія.
Лікарі сказали Наталці, що матері залишилися жити лічені дні. Можливо, марить?
– Присядь і послухай, – наполягала жінка. – Я й так на той світ із гріхом відійду. Ти повинна знати правду...

Ольга ЧОРНА

...Наталка була вродливою. І після п'ятдесяти у неї гарна постава. Час не відібрав краси. А от з особистим не поталанило. В усьому себе звинувачувала. Може, й долю через те віднадила...

...На вулиці було спекотно. Ще весна, а начебто маківка літа. Наталка зайшла в кафе – тут смачні морозиво й кава. І завжди людно. Особливо у вихідні. А нині неділя.

Як не дивно, маленький столик для двох був вільний. Купила холодний сма-



«Я боялася і заміжжя, і народжувати. Що ти наробила, мамо?»

Він не оспівдувався їй у коханні. Нічого не обіцяв. Щоправда, якось запросив у Карпати. Для Наталки ці два дні були щасливими.

колик, присіла. Через декілька хвилин біля столика зупинився молодий чоловік із горнятком кави.

– Вільно лише біля вас. Дозволите? – запитав.

– Так, будь ласка.

Цей день перевернув їхнє життя. Для Наталки він став фатальним. Для Вадима – виграшним...

Вадим завів із дівчиною розмову. Вона

йому сподобалась. Симпатична, розумна. Незаміжня. Запропонував прогулятися містом. Погодилася.

– Ми ще зустрінемося? – запитав, коли Наталка сідала в тролейбус їхати додому.

– Можливо.

– У наступну неділю в кафе «Морозиво».

Вона була згідна.

Їй також сподобався Вадим. Цікавий.

Веселий. Без обручки. Якщо складуться стосунки, то нарешті мати перестане пилляти, що хлопця не має, а вже двадцять п'ятий рік пішов.

Вадим був щедрим на квіти та подарунки. Але не любив розповідати про свою родину та роботу.

Запрошувала у вихідні додому, хотіла познайомити з матір'ю, – відмовлявся. Посилався на зайнятість, термінові справи.

Він не оспівдувався їй у коханні. Нічого не обіцяв. Щоправда, якось запросив у Карпати. Для Наталки ці два дні були щасливими. Якби ж вона знала...

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: «А Ремарк мав рацію: «Намагатися забути когось - значить весь час про нього пам'ятати».



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

Ваші історії приймаються до 20 червня 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 велично кажуть: «Тут живе справжня Любов».

Творімо газету разом!!!



Telegram-канал ІСТОРІЇ КОХАННЯ

