



«Лелека знову летить до нас!»

Футболіст Олександр Зінченко відбив дівчину в партнера по донецькому «Шахтарю»

● **ШЕРШЕ ЛЯ ФАМ!** Усе вирішив поцілунок у прямому ефірі

Подробиці романтичного освідчення – на с. 10-11»

«А одного із 8 наших дітей – Тимофія – тато сам прийняв в автомобілі дорогою в лікарню»



Історія їхньої любові – на с. 2-3»

Чому кумам не можна одружуватися?

с. 12»



ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

№7(19) Ціна договірна

volyn.com.ua

ТАК НІХТО НЕ КОХАВ



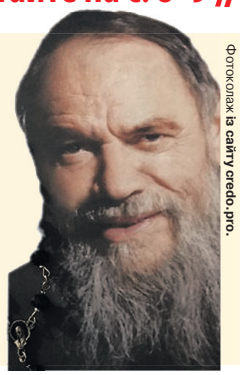
Яні було 18, коли зникла нянька. Дізнавшись, що вона жива, донька одразу приїхала, щоб забрати матір додому.

«Екстрасенс сказала: «Ваша мама жива. Шукайте»

● **ПЕРЕХРЕСТЯ ДОЛІ** Дочка знайшла безвісти зниклу матір через 21 рік
Яким довгим і тернистим був шлях до зустрічі – читайте на с. 8-9»

Померлий раптом зірвав із себе простирадло, яким був накритий, підвівся й почав говорити!

Неймовірна історія повернення з того світу – на с. 4»



Фотозображ із сайту svetlo.pro.

Наречена втекла з весілля-«подарунка»



Читайте про це на с. 17»

«А одного із 8 наших дітей – Тимофія – тато сам прийняв в автомобілі дорогою в лікарню»

● **НІХТО, КРИМ ТЕБЕ** У волинян Ірини і Василя Боснюків, які живуть у селі Полиці на Камінь-Каширщині, – восьмеро дітей: четверо синів і стільки ж дочок. «Чую деколи від людей: «Нащо так багато? Це ж як важко!». Одне слово, натякають, що в наш час можна й поберетися від вагітності. А ми щасливі – як Бог дасть, то й іще буде поповнення», – каже жінка. Коли бачиш, як її очі світяться радістю, то в щирості цих слів не засумніваєшся

Катерина ЗУБЧУК

«У НАС І ВЕСІЛЛЯ НЕ БУЛО, БО ЧЕРЕЗ КІЛЬКА ДНІВ ПІСЛЯ ЗАРУЧИН МАМА МОЯ ПОМЕРЛА»

Ірина – місцева, а Василь – із села Малі Голоби. Вони у шлюбі вісімнадцять років. Як зустрілися?

– Я у Полицях бував – у клуб на танці їздив. З виду знав свою майбутню дружину. Навіть якось був у її батьківській хаті (мій двоюрідний брат жонатий із двоюрідною сестрою Іри – стежки переплітались). Але тоді не думав, що колись прийду сюди зі сватами. Вона ж на чотири роки молодша від мене, тож перш і уваги не звертав на неї. Все сталося взимку 2005-го, коли Іри було вже сімнадцять.

– Якраз у Різдяні свята, – долучається до спомину жінка. – Я приїхала в Малі Голоби до своєї баби. Йшла вулицею із сестрою, а Вася нам назустріч...

Тоді й подивилися одне на одного по-особливому. Того дня дівчина верталася додому вже не автобусом – саними по білому снігу відвіз Василь. Повечорку-



Квіти у день народження щасливій жінці, дружині, мамі.



Фото з архіву родини БОСНЮКІВ.

Всіх своїх дітей Боснюки народжували удвох.

«ЦЕ ВЖЕ БУЛО НОВЕ ЖИТТЯ, ЯК КАЖЕ ПОДРУЖЖЯ, – З БОГОМ, КОЛИ НЕ «УНИНІС ВОЛОДІЛО ДУШЕЮ, А БАЖАННЯ ТУРБУВАТИСЯ ПРО РІДНИХ ЛЮДЕЙ, ТРУДИТИСЯ, АБИ ЇМ КРАЩЕ ЖИЛОСЯ».

вали, а на другий вечір він знов був у неї. Й місяця не минуло, як вирішили одружитися. 27 лютого зійшлися на заручини, про урочистість, звичайно, думали.

– Але весілля у нас не було, – каже Ірина, – бо через чотири дні після сватання мама моя раптово померла (тиск мала високий, згоріла молодою). То ми тільки розписалися і пішли жити в хату моєї баби.

Та, судячи з почутого в подальшій розмові, не затрималися там. Сталося так, що не поладили з батьком Іри, і той, м'яко кажучи, попросив їх покинути це житло. Так молода сім'я опинилася на якийсь час у Малих Голобах.

«НАВІТЬ НЕ ЗНАЮ, ЯК БИ СКЛАЛОСЯ ЖИТТЯ, КОЛИ Б МИ НЕ ПРИЙШЛИ ДО БОГА»

Ще до зустрічі з Іриною й Василем Боснюками довелося почути, що наші герої «молоді, багатодітні, а дають собі раду, ні від кого помочі не маючи, всього самі добиваються». А ось про те, що за цим «всього самі добиваються», то вже

Ірина й Василь розповіли. Виявляється, на початках подружнього життя все складалося так, що їхньої сім'ї могло б і не бути. У Малих Голобах поселилися вони у хаті Василевого діда. А вона ж на той час пустою стояла – вже й «електрика була відрізана».

– Домовилися із сусідом, – розповідає Василь Боснюк, – кинув я подовжувач, і мали ми світло. Але так було недовго – щось не сподобалося чоловікові й відключив нас. І залишилася наша сім'я з малою дитиною (уже народився наш найстарший син Діма) в темній хаті. Вертатися в Полиці не випадало і до моїх батьків не могли піти – там вистачало жильців, бо я з багатодітної сім'ї. А провести світло ну не мав за що: три тисячі це коштувало – таких грошей у мене не було. Тоді й почалися проблеми. Перш соціальна служба зацікавилася нашою сім'єю, яка потрапляла в число неблагополучних, потім – пожежна і навіть міліція. Перевірка за перевіркою. А тут ще й випивати став потрохи. Якось з Ірою посварилися – й подала вона заяву на розлучення.

з Богом, коли не «униніє володіло душею, а бажання турбуватися про рідних людей, трудитися, аби їм краще жилося». Як народилася їхня третя дитина – Ангеліна, то поряд із старенькою хатиною Боснюки заклали новий будинок, у якому живуть нині зі своїми вісьмома синами й доньками. Чоловік, який ніколи не ччився на будівельника, сьогодні має в руках не одне ремесло («напрактикувався, коли їздив на заробітки, – і змурую, і плитку покладу»). Тож, як зводив дім, то старався не витратитися на найнятих майстрів: у багатодітній сім'ї кожна копійка на особливому рахунку.

«ПОБАЖАЄМО, ЩОБ УСІ МАЛИ ТАКІ СІМ'І, ЯК НАША»

У Боснюків росте чотири сини і чотири доньки. Діма, Настя, Ангеліна, Вероніка й Тимофій – школярі. А найменші – Давид, Вірсавія, Матвійко – з мамою вдома.

– Ми любимо одне одного, шануємо, – сказала Ірина, коли мова зайшла про те, що найголовніше в сім'ї. – Бажаємо, щоб усі мали такі родини, як наша. – Чую деколи від людей: «Нащо так багато дітей? Це ж як важко!». Одне слово, натякають, що в наш час можна й поберегтись від вагітності. А ми щасливі – як Бог дасть, то й іще буде поповнення, – каже жінка.

Коли бачиш, як її очі світяться радістю, то в щирості цих слів не засумніваєшся. Тим більше після того, як почуєш таке:

– Ми разом із чоловіком народжували всіх наших дітей. А Тимофійчика він сам прийняв – в автомобілі дорогою в лікарню. Одна лікарка так і сказала якоюсь, жартуючи: «Йди, Васю, вчитися на гінеколога – ти вже практикуєш».

Про цю «практику», яка дуже згодилася, сам Василь ось що розповідав:

– У нас ще машини тоді не було. Сусідові я подзвонив, коли вранці стало ясно, що Іра буде народжувати. Він нас і віз у Камінь-Каширський у лікарню. Як Гуту-Камінську минули, то бачу, що все – почалися пологи. І дуже стрімкі, бо ж не перші. В автомобілі на ходу я прийняв нашого сина. По правді, то трохи злякався, побачивши, що дитя пуповиною обмотане. От тоді й згодилося те, що вже не на одних пологах був. Розібрався, що й до чого. Затиснув пуповину рукою, бо й перев'язати не було чим, і поїхали далі. Вже, як були в пологовому відділенні, то почув від лікарів, що все правильно зробив. Тепер, коли читаю в інтернеті, що якась жінка в машині народила, то згадую й свою пригоду, яка сталася 5 серпня 2015-го, коли на світ з'явився наш Тимофійчик.



Родина Боснюків сьогодні – це десять люблячих сердець.

До розірвання шлюбу в них не дійшло. Помирилося подружжя. Бо ж чоловік «ще не геть же вгав – просто проблеми так обступили, що й жити не хотілося». Сьогодні Ірина говорить:

– Навіть не знаю, як би склалося наше життя, коли б ми не прийшли до Бога. Одного дня задріг Василь коника й поїхали ми в Дім молитви, що в Полицях.

– А потім удвох хрещення прийняли, – пригадує пам'ятну подію чоловік.

– Утрох, – уточнює дружина. – Я вже

другу дитину чекала. То було на Петра й Павла в 2009-му. Після хрещення на озері Озорко вернулися ми додому і тут же поїхали в Камінь народжувати нашу Настю.

Ще з рік сім'я жила в Малих Голобах. Правда, вже не в темній хаті – чоловік якось таки зібрав гроші, щоб провести світло. А потім почули, що в Полицях, куди їздили на зібрання, продається хатина, й купили її. Хоч довелося залізти в борги. Щоб розрахуватися, чоловік поїхав на заробітки. Це вже було нове життя, як каже подружжя, –

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: ЗГОРЯНЕЦЬ 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
Реєстраційні номери:
серія ЛВ №571-304Р, серія КВ №23543-1338Р
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 №1048

Померлий раптом зірвав із себе простирадло, яким був накритий, підвівся й почав говорити!

● НЕЙМОВІРНО! Монах Даніеле Натале три години перебував у стані клінічної смерті. Він стверджує, що в цей час потрапив до чистилища, дуже там страждав і що знає, за порушення якої обітниць була ця кара. А також розповів, що завдало йому найбільшого болю

Віра ДИВО, credo.pro

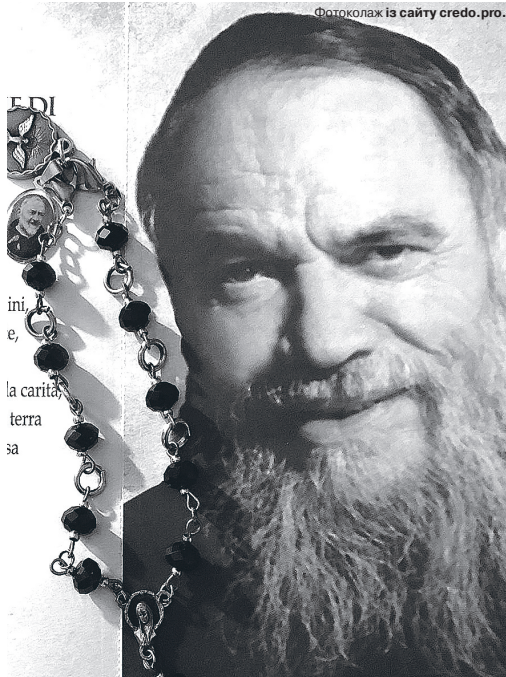
ЛІКАР НЕ ХОТІВ ОПЕРУВАТИ СМЕРТЕЛЬНО ХВОРОГО

Важко описати сум'яття, яке панувало в римській клініці «Regina Elena» того дня 1952 року. Кількома днями раніше монах Даніеле Натале, тридцятирічний священник-капуцин, переніс операцію з видалення ракової пухлини селезінки. Лікар Ріккардо Моретті через прогресування хвороби спочатку відмовився від операції, але за наполяганням пацієнта погодився на спробу in extremis. На жаль, побоювання лікаря підтвердилися. Відразу після операції брат Даніеле впав у кому, а за три дні підтвердили його смерть. Поки що – нічого дивного, лікарняна буденність. Але за три години після підтвердження смерті ченця сталося те, що виходить за межі лікарняної рутини: померлий раптом зірвав із себе простирадло, яким був накритий, підвівся й почав говорити! Родичі, які молилися за померлого, вибігли з палати, голосно репетуючи зі страху. В лікарні почалася несказанна метушня.

«ДВІ-ТРИ ГОДИНИ ЧИСТИЛИЩА»

Про те, що відбувалося протягом цих трьох годин, із євангельською простотою розповів сам брат Даніеле: «Я стояв перед тронем Бога, але бачив Його не як суворого суддю, а як ніжного й люблячого батька. Тоді я зрозумів, що Бог зробив усе з любові до мене, дбав про мене з першої миті мого життя, люблячи мене так, ніби я був єдиним створінням на Землі. Я також усвідомив, що не лише не відповів взаємністю на цю безмежну Божу любов, а й знехтував нею. Я отримав вирок – дві-три години чистилища. Був здивований: «Як, усього лише дві-три години? А потім я зможу бути завжди поруч із Богом, Вічною любов'ю?» Я аж підскочив від радості й відчув себе любленою дитиною».

Але радість брата Даніеле тривала недовго. «Видіння зникло, і я опинився в чистилищі. Ці дві-три години чистилища я отримав насамперед за недотримання обітниць бідності. Я відчував жакливі біль, але не знав, звідки він походить. Найвищою болю завдає те, чим найбільше образив



Монах Даніеле Натале: «Господи, дай мені всі страждання, які хочеш; але дозволь мені одного дня зустріти в Небі всіх, із ким я був знайомий».

Бога у цьому світі. Дивовижно, що в чистилищі почувашся так, ніби маєш тіло і впізнаєш інших, як у світі».

«ДЕ ТИ? ЧОМУ Я ТЕБЕ НЕ БАЧУ?»

За словами брата Даніеле, «минуло ледве кілька хвилин таких мук, а мені вже здавалося, що проминула ціла вічність. Найбільшого страждання в чистилищі завдає не вогонь, хоча він дуже сильний, а відчуття віддаленості від Бога. Найбільшої муки завдає те, що ти мав усі засоби для спасіння, але не скористався ними. Тоді я подумав, що піду до співбрата з монастиря і попрошу молитися за мене, оскільки я в чистилищі. Цей

Найбільшого страждання в чистилищі завдає не вогонь, хоча він дуже сильний, а відчуття віддаленості від Бога. Найбільшої муки завдає те, що ти мав усі засоби для спасіння, але не скористався ними.

брат дуже здивувався – він чув мій голос, але не бачив мене. Він запитав: «Де ти? Чому я тебе не бачу?». Я наполягав; а побачивши, що не можу його перекопати, спробував доторкнутися до нього. Тільки тоді я зрозумів, що в мене немає тіла. Я ще раз попросив, щоб він за мене ревно молився, і пішов».

ЯВЛЕННЯ БОЖОЇ МАТЕРІ

Ченцеві здавалося: те, що з ним відбувалося, зовсім не відповідає вироку, який він отримав на досконалому суді. «Я думав: як це – мало бути дві-три години чистилища, а минуло вже триста років? Певної миті, – продовжував брат Даніеле, – об'явилася мені Пресвята Діва Марія. Я почав її сильно благати: «Пресвята Маріє, Діво, Божа Мати, випроси мені у Бога благодать повернутися на Землю, щоб я міг жити й діяти виключно з любові до Бога!» Я відчув присутність отця Піо і його також почав гаряче благати: «Мій отче Піо, твоїми страшними муками, твоїми благословенними ранами, заступися за мене перед Богом, нехай Він звільнить мене від цього полум'я і дозволить мені далі очищатися на Землі». Потім я вже не бачив, але розумів, що отець Піо розмовляє з Божою Матір'ю, яка за мить знову об'явилася мені, – це була Божа Мати Милостива. Вона кивнула головою і всміхнулася мені. У цю мить я знову отримав своє тіло, розплющив очі й розправив плечі. Я скинув із себе простирадло, яким був накритий. Моє прохання було виконане, я отримав благодать!»

СУМ'ЯТТЯ В ЛІКАРНІ

Це відбувалося насправді. «Ті, хто був біля мене й молився, налякані, вибігли з палати, кличучи медиків. За мить у лікарні все вирувало. Люди думали, що я дух. На здивування всіх, увійшов лікар, який засвідчив мою смерть. Зі сльозами на очах він сказав: «Так, тепер я вірю: вірю в Бога, вірю в Церкву, вірю в отця Піо!»

СОРОК РОКІВ АПОСТОЛЬСТВА І СТРАЖДАННЯ

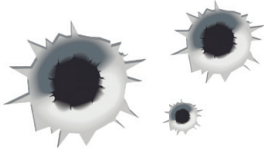
Після цих подій священник-капуцин Даніеле повернувся до проповідування як вірний учень святого Падре Піо з П'єстрельчіни, який колись йому пообіцяв: «Хоч би куди ти пішов, я буду там. Що ти казатимеш, те казатиму і я». Брат Даніеле прожив іще 42 роки. Своє гаряче прагнення спасіння душ він висловив у короткій молитві: «Господи, дай мені всі страждання, які хочеш; але дозволь мені одного дня зустріти в Небі всіх, із ким я був знайомий». А якщо хтось мав якісь сумніви щодо чистилища, брат Даніеле простими словами пояснював вчення Церкви, додаючи особисте свідчення: «Я бачив вогонь! Я горів і жакливо страждав. Але значно більшою мукою, ніж вогонь, було віддалення від Бога».

У 2012 році архієпископ Мікеле Касторо розпочав дієцезіальний етап беатифікаційного процесу брата Даніеле Натале.



«Я був упевнений, що ти прийдеш».

Війна



● **ДО СЛІЗ** – Мій товариш не повернувся з поля бою. Пане лейтенанте, дозвольте мені піти пошукати його, – сказав один солдат своєму лейтенанту

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

— **З**абороняю, – відказав офіцер. – Не хочу, щоб ви ризикували своїм життям заради чоловіка, який уже, напевно, мертвий. Солдат не послухав заборони і пішов, а через годину повернувся смертельно поранений, несучи тіло свого друга.

Офіцер був розлючений:
– Я ж говорив, що він уже мертвий! А тепер я втратив двох людей! Ну скажіть, чи варто було йти туди, щоб зараз приволокти труп?

А солдат, вмираючи, відповів:
– Звісно, що так, пане лейтенанте, коли я його знайшов, він був ще живий і зміг мені сказати: «Я був упевнений, що ти прийдеш».

Невідомий автор.
Друг – це той, хто приходиться, коли пішли всі інші...

Любовний лист

● **ПРИТЧА** Одна княжна на свої уродини отримала від нареченого важку, округлої форми посылку

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

Дуже заінтригована її вмістом, дівчина швидко розкрила її і знайшла... гарматне стрільно.

Розчарована князівна кинула його на землю. При падінні зовнішня оболонка стрільна розламалася, а в ній виявилось менше стрільно зі срібла. Князівна взяла його в руки і, оглядаючи, сильно стиснула в пальцях. Срібна оболонка прорвалася, а всередині виявилася золота коробка.

Цю коробку князівна відкрила дуже легко. Всередині, на червоному оксамиті, лежала каблучка, оздоблена прекрасними діамантами, що творили слова: «ЛЮБЛЮ ТЕБЕ».

Багато людей думають: «Біблія не цікавить мене. В ній – багато суворих і незрозумілих сторінок». Але хто намагається розірвати першу «оболонку» уважністю та молитвою, той щоразу відкривав нові дивовижні цінності. А передусім йому відкривається розуміння Божого слова, що міститься у Біблії: БОГ ЛЮБИТЬ ТЕБЕ.

«Я тут, я на сцені і без декорацій...»

● **ЛЮБИСТОК**

Леся КОС

Я тут, я на сцені і без декорацій...
Ти бачиш, що я лиш поетка проста –
Не прагну ні слави, чинів чи овацій.
Лиш вибач, що знову друкую листа.
Я інша, не пані і геть не зваблива,
Та серце – як Всесвіт, душа – океан,
Я вітер, я цвіт, я і сонце, і злива,
Хурделиця біла і сірий туман.
Оті переписки – мов злети казкові,
Щодень їх стираю для себе на зло!
Хоч лише у віршах просила любові,
Бо серце в куплетах тобою жило.
Десятки разів я слова ці писала –
«Пробач. Якщо хочеш, зв'язок розірви»,
Я зцілення в ночах безглуздих шукала,
Та думи про тебе не йшли з голови.
Сама обирала собі музиканта,
Який мої мрії нездійсненні грав,
І переконалась: не має таланту
Той, хто на овації лише чекав...
А ця віртуальність? Як маріхуана,
Що спершу безмежно думки веселить,
А потім... задума. Сидиш, наче п'яна...
І сміху немає, і серце болить...
З підступних кайданок твоїх вириваюсь,
Тепер інші жертви – захоплений зал.
Я знову на сцені і щиро всміхаюсь,
Пусте, що для тебе я – мертвий корал.
Пробач за всі вірші, якими вбридаю,
За те, що всі думи тобі віддала,
Що братом і другом насправді вважаю,
Що у почуттях надто щира була.
Та жінка принадна, коли таємнича,
Я ж – книжка відкрита, доступна вітрам,
Не можу забути, але й не покличу,
Лишивши на згадку оцим сторінкам.
Мене ваблять гори, і громи, і зливи,
Та поряд зі мною моя Самота.
Без думки про тебе не буду щаслива,
Тому і пишу цього вірша-листа...
А сонечко в небі проміннячком гріє,
І літо в обійми до мене біжить...
Малесенький спомин, як іскра, жевріє.
Пробач, що у серці ще досі болить...
В тобі я помітила вірного друга,
Я книжка, якої ти не прочитав...
Я твій оберіг, надто вірна подруга,
Нотатки, які ти щоденно гортав.
Але ж ти реальний, ти ходиш, смієшся,
Солодкий мій трунок, веселе вино.
Хай навіть молодша заміна знайдеться,
Такої, як я, не знайти все одно:
Простої, без гриму і без декорацій,
Без підлості, зради і так! – без жалю,
Не треба ні грошей, подяк чи овацій...
Дозволь хоч у віршах писати... «Люблю»...
м. Горохів Волинської області.



«...Бо серце в куплетах тобою жило».

“ Я книжка, якої ти не прочитав... ”



«Я вітер, я цвіт, я і сонце, і злива».

volyn.com.ua
«Так ніхто не кохав»

Підпишіться на наш

Telegram-канал ІСТОРІЇ КОХАННЯ





Шарлотта добровільно пішла на той світ з коханим...

Стефан Цвейг наклав на себе руки разом із другою дружиною

● ПОЧУТТЯ СЛАВЕТНИХ

У 1920–1940-х роках австрійський письменник був одним із найпопулярніших авторів у світі. Він писав про те, наскільки беззахисне людське серце, на які подвиги чи злочини штовхає людину пристрасть. А як переживав особисту пристрасть?

Марина ЛУГОВА

«І ТА, ХТО ЙОГО КОХАЛА, НЕ БАЖАЄ ЗАЛИШАТИСЯ САМА»

Із гірського будинку у бразильському курортному містечку Петрополіс, що неподалік Ріо-де-Жанейро, 23 лютого 1942 року ніхто не вийшов до сніданку. Коли й опівдні двері не відчинилися, занепокоєна прислуга викликала поліцію. У кімнаті на ліжку знайшли ретельно одягнених австрійського письменника Стефана Цвейга і Шарлотту. 60-річний чоловік і 34-літня жінка прийняли смертельну дозу снодійного.

«Я йду добровільно, – написав Цвейг перед самогубством у листі, залишеному на столі. – Хочу висловити подяку прекрасній країні, яка надала мені й моїй роботі гостинний притулок. Із кожним днем я все більше люблю Бразилію і ніде краще не міг би побудувати своє життя наново, після того, як світ моєї рідної мови загинув. А Європа – моя духовна батьківщина – знищила себе сама. Але коли тобі стільки років, треба мати багато сил, щоб почати все спочатку. Мої сили через багаторічні страждання вичерпалися. Тому я вважаю правильним вчасно припинити своє життя. Усім моїм друзям – привіт! Хай вони побачать світанок після довгої ночі. У мене не вистачило терпіння, я йду першим».

Газети написали: «Велика людина не може винести варварства епохи, і та, хто



«Звуки ваших сонетів переслідують мене», – написала першою Фридерика письменнику, а потім покинула свого чоловіка-фінансиста.

його кохала, не бажає залишатися сама». Щось надломалося в душі письменника. Бо ж у далекій Бразилії Цвейгам не загрожувала небезпека, на відміну від їхніх одноплемінників-євреїв у Європі, яких нацисти загнали в гетто та знищували в концтаборах...

«ЗВУКИ ВАШИХ СОНЕТІВ ПЕРЕСЛІДУЮТЬ МЕНЕ»

Цвейг змолоду мав славу багатія й улюбленця долі. Хоч розкошів не любив, автомобіля так і не купив. Удень спілкувався з друзями, а ночами, коли ніщо не заважало, писав. На одному з музичних вечорів улітку 1908-го 26-річний Стефан Цвейг, уже відомий літератор, зустрів свою ровесницю Фридеріку Марію фон

Вінтерніц – привабливу заміжню даму. Вони обмінялися поглядами. А згодом вона відважилася йому написати: «Звуки ваших сонетів переслідують мене». Вони стали зустрічатися, листуватися. Аж доки Фридерика не покинула свого чоловіка-фінансиста. Вона сама виявилася здібною письменницею. Закохані купили старовинний будинок в австрійському Зальцбурзі й майже не розлучалися.

Потім була Перша світова війна. Цвейг, австрійський підданий, намагався нелегально спілкуватися з письменниками й поетами із країн Антанти – по той бік фронту. Бо в душі був пацифістом – виступав проти війни як такої. 1916-го вирушив до Швейцарії на таємну зустріч із французом Роменом Ролланом.

«При переїзді через кордон я помітив у вікні потяга два альпійські села: австрійське і швейцарське. В одному матері можуть спокійно рости своїх синів, а в іншому – юнаків витягують із мирного життя і відправляють на загибель в окопи», – згадував він.

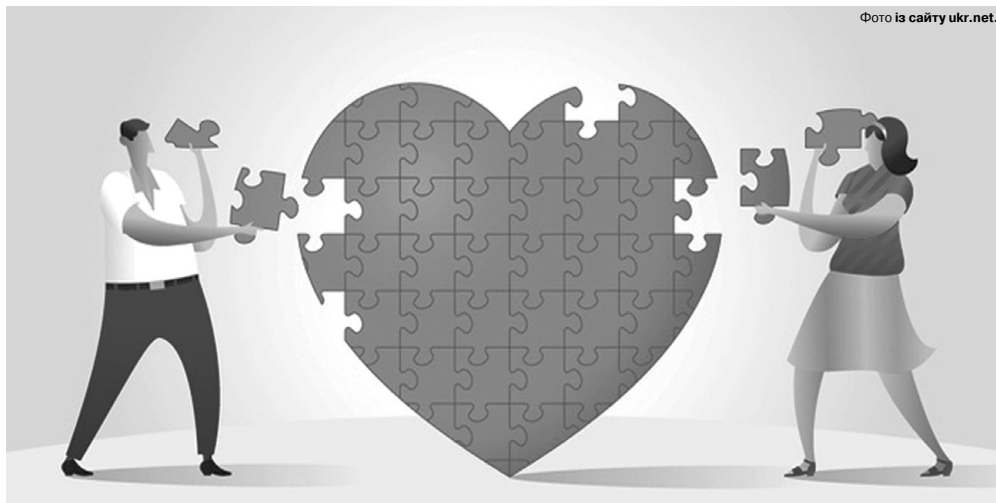
Коли ж у Німеччині до влади прийшов Гітлер і в Європі запахло новою війною, Цвейг став антифашистом. Писав про це відкрито. Нацисти не забарилися з відповіддю: 1933-го книжки його як «представника загниваючого дегенеративного мистецтва» публічно спалили в багатті. Наступного року розчарований Цвейг, для якого німецькомовний світ був рідним, емігрує до Великої Британії. 1938 рік геть надірвав духовні сили письменника: Гітлер «проковтнув» Австрію – Західна Європа промовчала. А потім дозволила диктаторові надкусити Чехословаччину. Культ насилля виявився сильнішим за міць розуму й людяності. Письменник утікає далі – до США.

«ТРИ РОКИ СПАВ ІЗ ДРУЖИНОЮ ТА КОХАНКОЮ»

Цвейг на вершині літературної слави, біля нього кохана дружина. Але письменник впадає у депресію. «Я не боюся нічого – провалу, забуття, втрати грошей, навіть смерті, – пише приятелю. – Але я боюся хвороб, старості й залежності». Фридерика запросила для Стефана секретаря і друкарку – польську євреюку, 26-річну Шарлотту Альтманн. Скромна, боязка, некрасива — вона ніяк не здавалася Фридеріці суперницею. Але між метром і секретаркою закрутився роман. Одного разу Фридерика їх застукала. Стримана від природи, сцени не влаштувала. Чоловік каявся і запевняв, що дівчина для нього нічого не означає. Але виганяти її не поспішав: «Лотта добре працює, хай залишається».

Три роки Цвейг спав із дружиною і коханкою. За столом обідали всі разом і говорили про якісь дрібниці, як-от про погоду. Фридерика обрала тактику чекання. І дочекалася: «Так довше тривати не може, – сказав якось Стефан. – Лотті важко. Вона намагалася викинутися з вікна». «Я завтра ж знайду тобі іншу секретарку», – сказала Фридерика. «Ти не зрозуміла. Я прошу в тебе розлучення».

Вона лишилася у Штатах. Цвейг із мо-



«Любов – це не тільки почуття, але й спільні цілі».

лодою дружиною 1941-го виїхав до Бразилії. І писав звідти Фридеріці листи. Тепер його цікавили найменші подробиці її життя. Нове кохання ненадовго врятувало від внутрішньої порожнечі. Далеко від друзів, від батьківщини, він зовсім зламався. «Я втомився від усього», – написав в останньому листі Фридеріці в день смерті.

– Так довше тривати не може, – сказав якимось Стефан. – Лотті важко. Вона намагалася викинутися з вікна. «Я завтра ж знайду тобі іншу секретарку», – сказала Фридеріка. Ти не зрозуміла. Я прошу в тебе розлучення.

«ВОНА ВЧИНИЛА ЧЕСНІШЕ, ВІДДАЮЧИСЬ СВОЄМУ БАЖАННЮ»

Письменник Стефан Цвейг здобув славу передусім своїми драматичними новелами – «Амок», «Лист незнайомці», «Шахова новела». Він пише про те, наскільки беззахисне людське серце, на які подвиги чи злочини штовхає людину пристрасть.

Якось на початку 1930-х Цвейг відпочивав на Рив'єрі в невеликому пансіонаті. Розмірені будні сколихнула нечувана тоді подія – 33-річна мати двох дітей тікає від родини з незнайомцем, який прибув день тому. Мешканці пансіонату бурхливо обговорювали подію. Цвейг став на захист жінки: «Вона вчинила чесніше, віддаючись своєму бажанню, аніж лежати в ліжку з остогидлим чоловіком та уявляти себе в обіймах коханця, як це в нас прийнято робити». Цю історію він опише в одній із новел.



«Немає нічого більш жахливого, ніж самотність серед людей»

(Стефан Цвейг).

Джерело: gazeta.ua.

Кого ви уявляєте на його (її) місці?

● ТЕСТ

Не впевнені в його (її) почуттях? Дайте відповіді на запитання – і вони допоможуть вам розставити всі крапки над «і»

ОТЖ:

1. Чи важливі для вас чужі думки і поради, як поводити себе з партнером?

- а) Так, стороння думка завжди об'єктивна.
- б) Ні, це мої стосунки, і тільки я за них відповідаю.
- в) Частіше не прислухаюся до чужої думки.

2. Як ви сприймаєте недоліки свого коханого (коханої)?

- а) Прагну допомогти йому їх позбутися.
- б) Не вважаю це недоліками, кожна людина унікальна.
- в) Сприймаю його з усіма його недоліками.

3. Прагнете виглядати краще, ніж є насправді, коли ви поруч із партнером (партнеркою), чи залишаєтеся собою?

- а) Звичайно, хочеться виглядати бездоганно.
- б) Абсолютно не напружуюся і поведжуся так, як мені хочеться.
- в) Такого питання ніколи не виникало.

4. Подумки розмовляєте зі своїм обранцем (обраницею)?

- а) Ніколи. Навіщо?
- б) Дуже часто звертаюся в думках до нього (неї).
- в) У разі сварки вибудовую діалог із ним (із нею).

5. Чи є теми, яких ви вважаєте за краще не торкатися у своїх розмовах?

а) Так. Не про все можна говорити відкрито.

б) Для нас немає заборонених тем, ми відверті навіть у дрібницях.

в) Якщо тема для нас неприємна, навіть про неї взагалі говорити?

6. Секс для вас пов'язаний тільки зі своїм обранцем (обраницею) чи ви можете уявити на його місці іншого (іншу)?

- а) Хіба що когось із зірок чи моделей.
- б) Ні, секс ні з ким іншим для мене неприйнятний.

в) Складне питання.
7. Надихають вас ваші стосунки з коханим (коханою) на «подвиги»?

- а) Іноді – на подвиги, іноді – на нудьгу.
- б) Так, завжди.
- в) Тільки коли я бачу його.

А тепер перевірте свої відповіді. Якщо в них **переважає варіант «а»** – вашу впевненість у своєму обранцеві (обраниці) навряд чи можна назвати повною. Ви сумніваєтеся, до кінця не розібралися ні в собі, ні у своїх почуттях. Можливо, вам варто уважніше придивитися до нього (неї) і прислухатися до себе, щоб зрозуміти, що вас турбує.

Більшість ваших відповідей позначено літерою «б»? Ось це і є справжні міцні почуття. Якщо ви чесно відповіли і ніде не покривили душу, то вас можна привітати – ви дійсно знайшли свою другу половину і щиро любите свого обранця (обраницю).

І, нарешті, варіант «в». Якщо він переважає у ваших відповідях, то, швидше за все, ви давно одружені. Втім, вас багато що об'єднує, адже любов – це не тільки почуття, але й спільні цілі. Якщо ж ви ще не зважилися скріпити свій союз, то такий результат – привід ще раз перевірити свої почуття. Поки що вони не дуже міцні.

Підписуйтесь на наш Telegram-канал ІСТОРІЇ КОХАННЯ



Перша зустріч у притулку для бездомних. «Всі ці роки я вірила, що мама жива», – каже дочка Яна.

«Екстрасенс сказала: «Ваша мама жива. Шукайте»

● ПЕРЕХРЕСТЯ ДОЛІ

Дочка знайшла безвісти зниклу матір через 21 рік

Понад двадцять літ тому Тетяна Присяжна з Полтавщини вийшла з дому і не повернулася. Рідні довго її розшукували: телефонували до знайомих, зверталися в поліцію, на телепрограми й навіть до екстрасенсів. Але знайти жінку все не вдавалося. «Йшли роки, всі навколо думали, що мама померла, – каже дочка Тетяни Яна. – Я й гадки не мала, що з нею і де вона. Але вірила, що вона жива». А нещодавно Яні зателефонували із сільради. Виявилось, до них надійшов запит з Одеської області. Там волонтери прихистили жебрачку, яку разом з іншими бездомними підгодовували на залізничному вокзалі. Літня жінка назвала своє прізвище та місце, де раніше проживала. Як з'ясувалося, вона є саме тією безвісти зниклою мамою Яни

Катерина КОПАНЕВА

ПОКИНУЛА ДІМ ПІСЛЯ СІМЕЙНОЇ СВАРКИ

– Тетяну Присяжну ми помітили біля залізничного вокзалу в Одесі, – розповідає волонтер і голова громадської організації «Нове життя» Федір Ге-

Декілька разів приїжджала в рідне село. Приходила на свою вулицю, спостерігала за будинком. Бачила здалеку, що діти живі й здорові, – і їхала назад, тому що її місце, як вважала, на вулиці...

расимов. – Наша мобільна бригада там регулярно годує бездомних, і Тетяна була серед них. Нас здивувала її грамотна мова, інтелігентність. Коли взимку потрапила до нашого пункту обігріву, ми дізналися про неї більше. Виявилось, жінка понад двадцять років живе на вулиці. З якої причини залишилася без даху над головою, спочатку не розповідала. Це ми з'ясували пізніше, коли стали допомагати їй відновити документи. Зробили за допомогою журналістів відповідні запити, й інформація дійшла до села, де раніше жила Тетяна. А потім і до її родичів.

Після дзвінка в сільраду донька відправила волонтерам фотографію мамі і обережно запитала: «Чи була у вас ця жінка? Чи жива вона?». Коли почула, що так, почала плакати: «Це моя мама! Ми шукаємо її вже 21 рік!». І розповіла, що у жінки, виявляється, є п'ятеро дітей: син і чотири дочки. Але після сварки з сином мама зникла, і з того часу де тільки вони її не шукали.

– Я пішла з дому після сімейного скандалу, – скаже згодом Тетяна Присяжна. – Діти вже були дорослими. Син Вадим отримав важкий опік руки, і лікарі

наполягали на ампутації. Але ми боролися за цю руку як могли. Лікування було настільки дорогим, що мені довелося продати майже все, що було. А потім ця сварка... Боляче й соромно про це говорити. Вадим повівся грубо, ми наговорили одне одному багато неприємних речей... Я образилася, встала й пішла.

Мати покинула дім, не взявши із собою жодних речей. Навдягалася, як капустина, дійшла до вокзалу, сіла на перший-ліпший дизель і приїхала до Одеси. Біль і образа буквально з'їдали жінку зсередини. Потім тисячу разів шкодувала про свій вчинок, але було, як їй здавалося, вже запізно.

«ДУЖЕ БОЯЛАСЯ, ЩОБ НЕ СКАЗАЛИ, ЩО ЙДЕ БРУДНА СМЕРДЮЧА БОМЖИХА»

Потім – життя в підземному переході, жебрацтво та напад. Тетяна працювала на ромів. Коли зважилася від них втекти, на неї напали, сильно побили й пограбували. Після побиття жінка частково втратила пам'ять і довгий час не могла згадати, хто вона і звідки.

– Чому я одразу не повернулася додому? Спочатку через гординю, – каже жінка. – Я очікувала, що діти почнуть мене шукати, вмовлятимуть повернутися. Але минув тиждень, другий, ніхто не приїжджав. Вирішила, що навіть не шукали. Ось так і залишилася на вулиці. Йти було нікуди, грошей не було. Тому жила то в переході, то на парковці, то на вокзалі. Життя бездомних – зовсім інший світ. Але до нього теж можна звикнути. У мене вийшло не відразу. Але згодом вдавалося заробити собі на хліб і навіть на книги.

– Книги?!

– Так. Я постійно купувала книги в однієї людини в переході. З дитинства люблю читати. Без даху над головою прожити можу, а ось без книг точно не виживу. Потім чоловікові, в якого постійно їх купувала, стало мене шкода, і

Вища форма любові – відпустити його

Фотоколаж із сайту ukr.net.

● ШПАРГАЛКА ДЛЯ ДВОХ

Я б хотіла вірити, що кохані люди залишаються з нами назавжди. Але правда в тому, що деякі з них ідуть. І хоч можна битися головою об стінку, намагаючись зрозуміти, чому вони ідуть, не варто цього робити

Марія МРІЯ, blyskavka.top

Ми – непрості створіння з безліччю емоцій, зумовлених різними ситуаціями.

Я ледь можу зрозуміти себе, то що вже казати про те, щоб зрозуміти того, хто хоче піти?

Якщо людина хоче піти – відпустіть її.

Я не буду обманювати вас і говорити, щоб ви змушували її залишитися. Не буду давати поради, як утримати її. Як би сильно ми не старалися, нічого не допоможе, якщо людина хоче піти.



Відпустіть так, немов кидаєте камінь у море. Не думайте, що буде з ним потім. Ви не знаєте, чи досягне він глибин моря, чи хвиля поверне його назад до вас.

Реальність відрізняється від того, що ми уявляємо. Ми б хотіли вірити, що людина, яку ми найбільше любимо, ніколи нас не залишить. Ми заспокоюємо себе казками «жили вони довго і щасливо», намагаючись зробити це нашою реальністю.

Але реальність у тому, що люди й обставини змінюються.

Те, що почалося вчора, може закінчитися в будь-який момент. Заперечувати правду так само марно, як чекати літак на залізничному вокзалі.

Відпустіть.

Люди приходять у наше життя з якоїсь причини – і на розлуку теж є причина. Не потрібно надто аналізувати все. Коли ви відпускаєте людину, тоді розумієте чому.

Можливо, коли вас відпустять, у ваше життя прийде хтось новий.

Може, людина, яку потрібно відпустити, – це ми самі. І, може, людина, яку ми відпускаємо, прийде в наше життя знову, але пізніше. Ми ніколи не знаємо причини нашої втрати, поки не погодимося з нею.



«Ми – непрості створіння з безліччю емоцій, зумовлених різними ситуаціями».

Замість того, щоб чіплятися за того, хто хоче піти, самі відчиніть йому двері. Дивіться, як він іде, і знайте: те, що повинно статися, станеться.

Відпустіть, повірте, що північний полюс магніту завжди притягнеться до південного іншого магніту. Якщо ви – південний полюс вашої коханої людини, то вона повернеться до вас.

А якщо ні, повірте, що ви знайдете свій північний полюс, який вам судилося притягнути.

Якщо людина хоче піти, знайте, що логічне рішення – це дозволити їй піти. Все інше, що ви можете намагатися зробити, – безумство. Навіть не старайтесь зрозуміти, чому ви повинні її відпустити.

Відпустіть так, немов кидаєте камінь у море. Не думайте, що буде з ним потім. Ви не знаєте, чи досягне він глибин моря, чи хвиля поверне його назад до вас. Ви просто кидаєте.

Кидайте камінь і знайте, що все буде добре. Серце буде боліти, але це лише зробить вас сильнішим.

Відпустіть.

Якщо людина не любить вас достатньо, щоб залишитися, любіть її настільки, щоб відпустити.

Може, це не абсолютне поняття кохання. Але ми визначаємо любов із власного досвіду. Та якщо той, кого ви кохаєте, хоче піти, повірте, що відпустити його – це вища форма любові.

Так що ростіть у любові.

Це не ваша провина, і швидше за все не його теж. Тож навіщо когось звинувачувати, якщо ніхто не винен?

Пливіть за течією життя.

«У МЕНЕ ЯЗИК НЕ ПОВЕРТАВСЯ СКАЗАТИ, ЩО ВОНА ПОМЕРЛА»

Зустріч Тетяни з дочкою нікого не могла залишити байдужим. Плакали і вони, і присутні при цьому журналісти. Яна відразу кинулася до матері. Кореспонденти дали їм кілька годин на те, щоб побули тільки вдвох. Вони довго розмовляли, фактично знайомилися заново.

– Ми вірили. У мене язик не повертався сказати, що мама померла, – голос Яни тремтів. – У той час не було блогерів, не настільки було розвинене телебачення. Якби це сталося два-три роки тому, я б підняла такий галас... Але тоді мені було 18, і я не знала, що це можна зробити. Кілька разів писала на «Жди мене», але не отримувала відповіді. Адже тоді не було навіть мобільних телефонів... Я переконувала себе в тому, що мама жива. Кожен раз у будь-якій ситуації говорила собі: а мама зробила б так, мама сказала б так... За словами Яни, ні вона, ні інші діти Тетяни не ображаються через її втечу: «Що було, то було. Це тепер не важливо. Головне те, що мама з нами».

Джерело: fakty.ua.

Фото із сайту fakty.ua.



«Що було, то було. Це тепер не важливо. Головне те, що мама з нами».



Підписуйтесь на
Telegram-канал Volyn nova





На колоритну вболівальницю з України звернули увагу всі, але саме для Олександра вона стала дружиною і мамою їхньої доньки.

Футболіст Олександр Зінченко відбив дівчину в партнера по донецькому «Шахтарю»

● ШЕРШЕ ЛЯ ФАМ!

Про стосунки української зірки гри №1 у світі з тележурналісткою Владою Седан усі дізнались у прямому ефірі, коли Сашко не стримався під час флеш-інтерв'ю і палко поцілував кохану

Лія ЛІС

«НЕ БАЧИВ ЇЇ ДВА ТИЖНІ, ТОМУ НЕ СТРИМАВСЯ...»

А почалося все ще з далекого 2019-го, коли журналістка Влада Седан після матчу збірної України проти Сербії (5:0) брала інтерв'ю в Олександра. Флеш ішов як по маслу: перемога, купа емоцій та радощів. Ось Зіна – таке прізвище в Зінченка – й вирішив на завершення... поцілувати дівчину. У прямому ефірі! На очах мільйонів глядачів!

Після цього 22-літній футболіст зізнався, що більше не «холостякує», а має стосунки з Владиславою Щегловою (Влада, до речі, у 2013 році стала «Міс Вінниця»). «Я хотів би сказати, що дійсно маю стосунки з Владою. Щодо поцілунку, то я не бачив її два тижні, тому і не стримався», – прокоментував свій вчинок Олександр.

Далі стрічка Instagram закоханих була просто всіяна спільними фото та сторіз, а Владислава регулярно хизувалася приголомшливими подарунками від коханого. Пара вирушила у неймовірну подорож Америку, зустрічалася з друзями та відвідувала гучні вечірки...

“**На дівчині ідеально виглядала атрибутика та національний прапор – від Влади не відривали очей ні вболівальники, ні фотографи з трансляторами. Після одного з матчів Олександр подарував свою футболку чарівній фанатці.**

ЧАРІВНА ФАНАТКА «СИНЬО-ЖОВТИХ» ЗАЧАРУВАЛА ВСІХ НА ЄВРО-2016

Але як доля звела Сашка та Владу? Сталося це на Євро-2016. Влада із сім'єю приїхала до Франції підтримати рідну збірну в той час, як Зінченко вже займав почесне місце у складі «синьо-жовтих». Гра національної команди, на жаль, не була блискучою, чого не можна сказати про вбрання Щеглової. На дівчині ідеально виглядала атрибутика та національний прапор – від Влади не відривали очей ні вболівальники, ні фотографи з трансляторами. Після одного з матчів Олександр подарував свою футболку чарівній фанатці. Відтоді до дівчини прийшло визнання. В Україні Влада поверталася найгарнішою вболівальницею Чемпіонату Європи, а вже вдома отримала пропозицію про співпрацю від каналу «Футбол». Тоді Седан – саме так звучить псевдонім зіркової фанатки – почала «тусуватися» з

гравцями «Шахтаря». Журналістка часто проводила час у компанії «гірників», а невдовзі стала дівчиною Андрія Борячука. Пара нерідко їздила на відпочинок з друзями, серед яких був і Зінченко. Влада з Андрієм мали тривалі стосунки, проте у 2019 році вони розійшлися. І стосунки їхні зруйнував... Зінченко. Поділяють, що Андрій і досі не вибачив Сашкові.

НАЙГІРША У СВІТІ... ПРОПОЗИЦІЯ ОДРУЖИТИСЯ

Взаємини Седан із Зіною приголомшили всіх – пара активно висвітлювала своє кохання у соціальних мережах. Вже через місяць вони вирішили з'їхатися, що й показали у себе в Instagram. Зінченко так ефектно зустрів кохану, що йому аплодував увесь аеропорт. Стосунки вийшли на новий рівень.

У жовтні того ж 2019 року відбувся матч Україна – Португалія. Наша збірна феєрично перемогла КріРо та компанію з рахунком 2:1. Втім, головна перемога Зінченка була ще попереду. Світ українського спорту ще не відійшов від приголомшливої звітяги, як пара знову підірвала мережу. Олександр зробив пропозицію Владиславі, й молодята поділилися зворушливими фотографіями з НСК «Олімпійський».

Щоправда, не все було так солодко. Сам футболіст нещодавно зізнався, що його пропозиція одружитися – найгірша у світі. Насправді він зробив це після гри, вдома у глибоку ніч, а обручку діставав із сумки, де лежали його бутси з частинками газону.

Пару привітав увесь футбольний світ, винятком не став навіть Хосеп Гвардіола. Тренер «Манчестер Сіті» (тоді Зінченко грав за цей клуб, зараз захищає кольори лондонського «Арсенала») поздоровив молодят під час пресконференції.

Подружжя розвінчало всі міфи про «життя після одруження». Соціальні ме-

режі все ще рясніли яскравими моментами, а їхня родина поповнилася новими приятелями – собаками Мією та Луї.

Майже через рік Владислава та Олександр зіграли довгоочікуване весілля в передмісті Києва. Церемонія була дуже пишною...

«МИ НА ТЕБЕ ЧЕКАЄМО»

Життя пари вирувало, незважаючи на насичений графік для обох. На носі – Євро-2020. Всі спортивні новини були переповнені прогнозами, аналізами та нетерплячим очікуванням... Проте подружжя й тут гучно нагадало про себе. Тепер ЗМІ демонстрували нову світлинку, де було вже троє людей: Олександр, Владислава та їхня ще не народжена дитина.

Незважаючи на свій «цікавий стан», Влада вирушила на Євро з командою українських ЗМІ, а Олександр – до розташування збірної.

І свій гол за Україну Зінченко присвятив дружині при надії.

Після завершення шляху національної команди на континентальній першості пара виклала відео, де дізнається про стать майбутньої дитини. Дійство відбувалося там, де все й починалося, – на «Олімпійському», а над стадіоном здійнялася завіса рожевого диму, що означало появу донечки у подружжя.

1 серпня 2021 року Владислава народила дівчинку. Коли повернулася з пологового, біля її дому чекав цілий концерт та величезна кількість подарунків від новоспеченого тата.

Після цього соціальні мережі Седан та Зіни наповнені теплими сімейними фото та відео, а іноді навіть кумедними.

А цими днями пара опублікувала в Instagram відеоролик, у якому повідо-

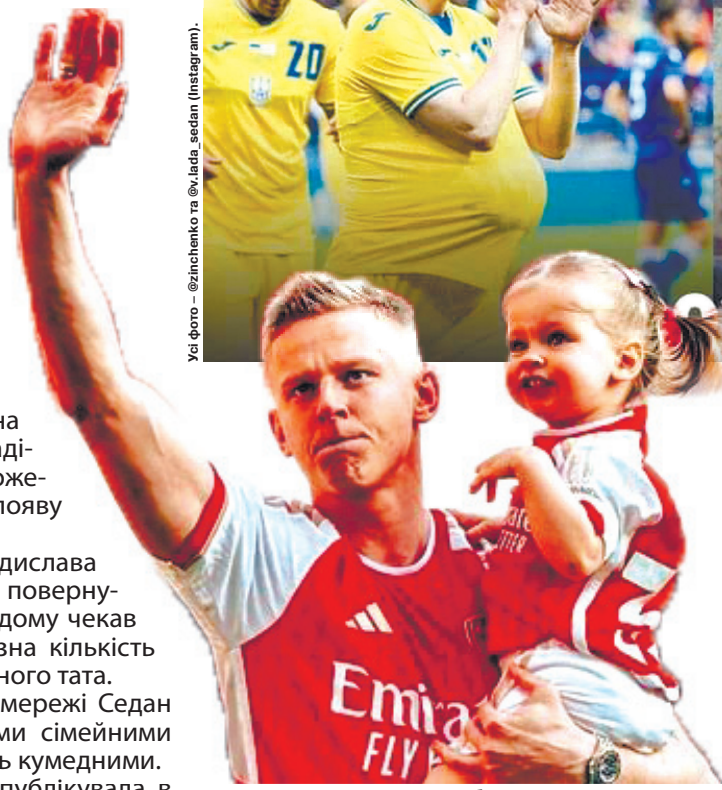


2019



2021

Після першого поцілунку в прямому ефірі Зінченки не бояться висловлювати свої почуття на людях.



Маленька Єва – палка вболівальниця тата і лондонського «Арсенала».

мила про радісну новину – Владислава знову вагітна. До відео додали УЗД-знімок.

«Ми на тебе чекаємо», – свідчить підпис до нього.

P.S. «Зараз, на мою думку, найбільшу користь країні я приношу на футбольному полі. А якщо Україні необхідно буде, то піду захищати її зі зброєю в руках. Усі підуть. Бо я хочу жити в Україні по завершенні спортивної кар'єри», – заявив нещодавно Олександр Зінченко в інтерв'ю західним ЗМІ.

«Люблю безмежно!»

● ГІРКО!

20-річний захисник Національної збірної України з футболу та гравець англійського клубу «Борнмут» Ілля Забарний одружився з 21-літньою донькою блогерки Юлії Леус та колишньою падчеркою ведучого Андрія Джеджули Ангеліною Леус після п'яти років стосунків (обоє на фото)

Іллі по київському «Динамо», проте лише через два тижні вирішила розповісти про це в соцмережах. На сторінках Іллі та Ангеліни в інстаграмі з'явилася спільна публікація з коротким відео, де молодята у весільному вбранні демонструють на камеру обручки.

«5.06 ми стали чоловіком та дружиною. Люблю безмежно!» – написав під роликком Забарний.



Фото зі сторінки в інстаграм Іллі ЗАБАРНОГО.

«Відтепер ми чоловік і дружина!»

Петро ПАС

Пара влаштувала весільну церемонію ще 5 червня, запросивши на неї колишніх одноклубників



Хресних не можна поміняти, від них не можна відмовитися, вони назавжди стають духовними опікунами вашої дитини.

Чому кумам не можна одружуватися?

● **СВЯТЕ І ГРІШНЕ** За вченням Церкви, Хрещення – це друге народження, тобто «народження від води і Духа» (Ін. 3, 5), про яке як необхідну умову порятунку говорив Ісус Христос. Якщо фізичне народження є входженням людини в світ, то Хрещення стає входженням до Церкви

Священник Ігор Андрес ВЕРЕТКА КАЗМІРЧУК, настоятель храму Волинської ікони Божої Матері с. Богущівка Луцького району Іоанно-Богословського деканату та храму Св. Ап. Андрія Першошванного с. Верхівка Луцького району Успенського деканату



хресними матір'ю і батьком. Таким чином, вони покладають на себе обов'язок турботи про майбутнє дитини й відповідальності за її духовний розвиток, стоячи ніби посередниками між нею і Богом. Ця духовна спорідненість є великою відповідальністю та зобов'язує хресних батьків дбати за ду-

Церковні обряди вже давно й міцно увійшли в наше життя, і зараз практично кожному з нас відоме значення слів – куми, кум і кума. Але не всі знають їх первісний зміст, а головне – обов'язки і привілеї людей, які добровільно поклали на себе цю нелегку ношу духовної спорідненості.

Таїнство Хрещення відбувається зазвичай на першому році життя дитини й вимагає присутності свідків – людей, які дають за нього обітницю зречення від сатани й вірності Богу. Як правило, це дві людини – чоловік і жінка, які з моменту проголошення дитини за сповідання віри перед хреснською купіллю, вважаються його

Хресних батьків потрібно обирати не тільки за бажанням самих батьків дитини, але вони мусять відповідати і вимогам Церкви, бути людьми воцерковленими.

ховний ріст похресника (похресниці) і бути особистим прикладом у вірі й надбанні духовних та моральних цінностей.

У різних народів думка щодо хресних батьків різниться: десь не прийнято мати відразу двох батьків або більше, а тільки одного, десь за церковними правилами у дитини не може бути єдиного хресного, їх обов'язково повинно бути двоє – мама та тато. Перш за все потрібно розуміти, що немає такого закону, який би обмежував

або забороняв кількість хресних батьків. Наприклад, у моєї дитини є три пари хресних батьків, і я не бачу ніякої проблеми в цьому. Завжди так було – батьки вирішують самі, чи хочуть вони дотримуватися традицій.

Між собою хресні батьки також стають духовними родичами і відтепер називаються кумами. Крім того, кожен із них тепер є кумом і кумою щодо кровних батьків дитини, і це означає, що вони не можуть між собою мати ніяких стосунків: не одружуватись між собою.

Вибираючи хресних батьків для свого малюка і своїх майбутніх духовних родичів, слід пам'ятати, що не кожна людина може бути удостоєна такого привілею. Не підходять на роль кумів люди з психічними відхиленнями, сектанти, іновірці, а також монахи і монахині. Слід також враховувати обмеження у віці: 15 років – для юнаків, 13 – для дівчат.

Хрещена мати не повинна проходити таїнство Хрещення в менструальний період. Церковними канонами заборонено брати за хресних батьків людей, що перебували між собою у шлюбі або планують стати подружжям. Інтимний зв'язок між майбутніми кумами також категорично заборонений.

Згідно з 53 правилом 6 Вселенського собору недопустимо вступати у стосунки хресному батькові з рідною мамою похресника. Також заборонені шлюби між хресною мамою і батьком похресника.

Таїнство Хрещення здійснюється один раз. Перехресчувати малюка – означає злати йому хрест і весь духовний зв'язок, підтримку. Тому хресних не можна поміняти, від них не можна відмовитися, вони назавжди стають духовними опікунами вашої дитини. Хресні стають ніби Ангелами – Хоронителями і божественними батьками дитині. А в разі будь-якої біди з кровними батьками, вони зобов'язуються взяти свою духовну дитину до себе в сім'ю.

● ЗОЛОТІ СЛОВА

Коли ви садите зерно любові, розквітає саме ви. (Ма Джая Саті Бхагават).

Прийміть свою темну сторону, розуміння цього допоможе вам рухатися разом зі світлом. Знання обох сторін нашої душі допомагає нам усім рухатися вперед у

житті та розуміти, що досконалості не існує (Мартін Р. Лем'є).

Духовне зростання подібне до навчання ходити. Ми встаємо, падаємо, встаємо, падаємо, робимо крок, падаємо, робимо кілька кроків, падаємо, ходимо трохи краще, трохи хитаємося, падаємо,

біжимо і, нарешті, летимо. (Джері Ларкін).

Найважче, що можна зробити, це відкрити світові оголену душу. Однак це приносить зцілення, ріст, силу та потужне натхнення (Е. Олсен).



Завдяки своїй низькокалорійності ці овочі часто входять до різних дієт. У 100 г кабачка міститься лише близько 16 калорій.

Досить уже ніжитися на сонечку, лежебоки!

● **СМАЧНОГО!** Молоді кабачки, поки не попереростали, мають дуже ніжний смак та м'яку шкірку, тому не потребують тривалої кулінарної обробки. Тож, без сумніву, саме час готувати з цих овочів легкі й водночас поживні страви. Вони чудово смакують, збагачують організм магнієм, калієм і залізом. Кабачки корисні для роботи шлунково-кишкового тракту, серця, судин, печінки, а також для стану шкіри. А ще просто дивує їхня універсальність: ці овочі годяться для приготування супів, закусок, основних страв і гарнірів, а також... десертів

ХРУМКІ МАРИНОВАНІ КАБАЧКИ З ЛИМОНОМ

Фото із сайту klopotenko.com.



Замініть оцет лимонним соком – результат вас вразить

Інгредієнти: 1 кг кабачків, 1 лимон, 6 зубчиків часнику, 100 г кропу, 5 лаврових листів, 5 горошин чорного перцю, 50 мл соняшникової олії, 1 ч. л. солі.

Приготування. Закип'ятіть 2 л води. Помийте кабачки, зріжте хвостики, розріжте навпіл та покрайте брусочками. Всипте у глибоку миску, залийте окропом і залиште на 3 хвилини, потім обережно злийте воду (вона може буде ще досить гарячою). Перекладіть у ємність для маринування. Помийте 100 г кропу, посічіть дрібно та всипте до кабачків. Вичавіть туди часник, додайте лаврові листки, горошини чорного перцю, сіль, влийте олію та сік лимона. Добре вимішайте, накрій-

те кришкою та поставте на годину-дві маринуватися за кімнатної температури, кожні 20 хвилин перемішуйте. Готові мариновані кабачки можна зберігати в холодильнику до трьох діб у закритій тарі.

До речі

- Використовуйте молоді кабачки, які мають невеличке та дуже м'яке насіння всередині.

- Якщо у вас молодий часник, додайте його трохи більше, бо він не такий ароматний та насичений смаком, як старий.

- Щоб вичавити з лимона якнайбільше соку, спочатку притисніть його долонею та покачайте по столі, потім розріжте навпіл та вичавлюйте сік.

ОЛАДКИ З КАБАЧКІВ ІЗ ЙОГУРТОВИМ СОУСОМ

Фото із сайту klopotenko.com.



Часто цю страву подають просто з майонезом, та можна зробити кабачкові оладки смачнішими та кориснішими. Подавайте їх із йогуртовим соусом з додаванням свіжої м'яти та пікантного часнику

Інгредієнти: для оладок – 500 г кабачків (1 середній), 2 яйця, 7 ст. л. борошна, 2 ст. л. сметани, 10 гілочок зелені, 7 ст. л. олії, сіль і перець за смаком; для соусу – 280 мл йогурту, 2 ч. л. лимонного соку (за бажанням), 10 листочків м'яти, 2 зубчики часнику, сіль і перець до смаку.

Приготування. Кабачок помийте та обсушіть. Натріть його на тертці з великими отворами і злегка віджміть. Додайте

сіль та перець, яйця, борошно й сметану. Помийте і дрібно посічіть зелень, всипте до кабачків, ретельно перемішайте. Розігрійте кілька ложок олії на пательні. Викладайте оладки столовою ложкою, трошки приплюскуючи, обсмажуйте з обох боків до золотистої скоринки. Підливайте олію за необхідністю. Готові оладки викладайте на паперовий рушник, щоб він всотав зайвий жир. Приготуйте соус. Дрібно посічіть листочки м'яти і всипте в миску з йогуртом. Додайте сіль і перець до смаку, подрібнений часник, за бажанням влийте трохи лимонного соку – так соус матиме легку кислинку. Ретельно вимішайте. Подавайте гарячі оладки з ніжним соусом.

РИБНИЙ СУП З ОВОЧАМИ

Фото із сайту klopotenko.com.



Ідеальна страва для повсякденного меню. Завдяки овочам вийде не просто юшка, а наїдок із багатогранним смаком та різними текстурами. А щоб зробити її ще насиченішою, спробуйте заздалегідь запекти їх у духовці

Інгредієнти: для супу – 400 г філе судака, 1 середній баклажан, пів кабачка, 1 морквина, 2 стебла селери, 1 л овочевого бульйону, 2 пір'їни зеленої цибулі і 5 гілочок кропу для подачі, сіль до смаку; для овочевого бульйону – 1 морквина, 2 ріпчасті цибулини, 2 стебла селери, половинка цибулі-порею, 2–3 гілочки петрушки, 2–3 гілочки чебрецю, 2–3 лаврові листки, 4–5 горошин чорного перцю, сіль до смаку.

Приготування. Увімкніть духовку розігріватися до 220 градусів та приготуйте овочевий бульйон. Цибулю почистіть і розріжте навпіл, моркву – уздовж. Помийте стебла селери, половинку цибулі-порею, поріжте великими шматками. На сильному вогні в пательні обсмажте цибулю та моркву до коричневої скоринки без додавання олії. В каструлю викладіть обсмажені моркву і цибулю, порізані селеру й цибулю-порей. Залийте 1,5 л води, доведіть до кипіння на великому вогні, а потім зменшіть його та варіть 30 хвилин. За 5 хвилин до закінчення приготування додайте гілочки петрушки та чебрецю, перець горошком, лаврові листки. Посоліть до смаку. Тим часом для супу почистіть моркву, поріжте кубиками. Баклажан і кабачок помийте, зріжте хвостики та покрайте такими ж кубиками, а стебла селери – невеликими шматочками. Порізані овочі викладіть на деко, застелене пергаментом. Запікайте протягом 10–15 хвилин при 220 градусах (вони мають добре підрум'янитися). З овоче-

вого бульйону вийміть овочі та зелень, а прянощі залиште. Поставте бульйон на вогонь, доведіть до кипіння, додайте запечені овочі. Зменшіть полум'я і варіть 7 хвилин. Потім додайте філе судака, порізане на середні порційні шматочки. Варіть суп ще 5–7 хвилин. Вимкніть вогонь і всипте дрібно посічені зелену цибулю та кріп. Дайте супу настоятися 10 хвилин і подавайте гарячим.

До речі

- Якщо приготувати овочі не в духовці, а на мангалі, то страва матиме неймовірний аромат димку.

- Подавайте страву з чорним хлібом чи грінками.

- Для супу можна використати не лише філе судака, а за бажанням – будь-яку рибу з білим м'ясом: минтай, окунь, сом тощо.

- Якщо варите суп не в сезон баклажанів і кабачків, підійдуть і заморожені овочі. Вони нічим не поступаються свіжим.

- Спробуйте додати брюссельську капусту для урізноманітнення смаку.

КАБАЧКИ ПО-СЕРБСЬКИ

Фото із сайту mandarynka.com.ua.



Це швидкий спосіб приготувати улюблений продукт по-новому. Тушковані в сметані кабачки виходять дуже ніжними і соковитими

Інгредієнти: 800 г кабачків, 1 скл. сметани, 1 яйце, 1 ст. л. пшеничного борошна, 3 ст. л. олії, сіль, паприка та чорний перець (мелений) – за смаком, пучок кропу, 100 мл води, 2 зубки часнику, 0,5 ч. л. орегано, 0,5 ч. л. сушеного базиліку.

Приготування. В піалі змішайте олію із сухими травами, паприкою, сіллю і перцем. Кабачки наріжте товстими півкільцями, складіть у пакет, туди ж вилийте ароматну олію, струсіть. Викладіть їх на деко, запікайте 15 хвилин при 200 градусах. Сметану змішайте з дрібно посіченим кропом, подрібненим часником. Додайте яйце, борошно, влийте воду. Запечені кабачки викладіть у глибоку сковороду, залийте сметанним соусом, посоліть до смаку. Доведіть до кипіння, періодично помішуючи. Зніміть з вогню і подавайте. Ця страва – з тих, де температура частування на смак не впливає. Вона годиться і на закуску, і на гарнір до курятини чи котлет.

До речі

- Якщо кабачки молоді, зчищати шкірку і видаляти насіння не обов'язково. З перзрілими потрібно зробити і одне, й друге, а м'якоть нарізати великими кубиками.

- Радимо не замінювати попереднє запікання в духовці звичайним обсмажуванням. У духовці кабачки підсохнуть зовні, збережуть форму, а на сковороді ризикуєте отримати однорідну, хоч і смачну масу.

- Жирність сметани для страви не

принципова, підійде і 10%. Можна навіть замінити її на густий йогурт без добавок.

ЛЕГКИЙ СУП ІЗ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Фото із сайту apostrophe.ua.



Страва смачна, ніжна і водночас ситна

Інгредієнти: 2 середні кабачки (600–700 г), 1 цибулина, 200 мл жирної сметани, 300 г курячого фаршу, 1,5 л води, 25 г масла, 25 мл олії, 1 ст. л. борошна, 1 ч. л. тмину, 1,5 ч. л. солодкої паприки, 1 ч. л. сушеного часнику, сіль, перець до смаку, великий пучок кропу.

Приготування. Всі інгредієнти слід підготувати заздалегідь, бо суп вариться дуже швидко. Фарш посолити, поперчити, додати трішки сушеного часнику і зробити невеличкі фрикадельки. Цибулю дрібно нарізати. Кабачки почистити від шкірки та зернят (молоді можна брати зі шкіркою), потерти на тертці з великими отворами. Кріп дрібно посікти. У чавунець влити олію, вкинути масло, розтопити, всипати цибулю й притушкувати її на слабкому вогні, додати борошно та спеції. Поступово доливати воду, постійно мішаючи, щоб досягти однорідної консистенції. Довести до кипіння, тоді вкинути фрикадельки. Коли вони проваряться 5–7 хвилин, додати кабачки разом із соком, який вони пустили, посолити, поперчити, знову довести до кипіння, зібрати піну. Через 3–5 хвилин (залежно від твердості кабачків) влити сметану, всипати кріп і потримати на вогні ще кілька хвилин.

КАБАЧКИ З КОВБАСКАМИ ЧОРІЗО ТА ПЕРЦЕМ ЧІЛІ

Це ідеальна запіканка: ніжний смак пропечених літніх овочів легко поєдну-

ється з насиченими іспанськими ковбасками. Ароматний орегано, пікантний чілі та сік лимона доповнюють смакову гармонію. Не дорікайте собі, що з'їли все до останнього шматочка ☺

Інгредієнти: 700 г кабачків, 150 г чорізо, сік половини лимона, 0,5 ч. л. пластівців чілі, 1 ст. л. соняшникової олії, 0,5 ч. л. орегано.

Приготування. Розігрійте духовку до 180 градусів. Добре вимиті кабачки наріжте кружальцями завтовшки 0,7–1 см. Покрайте дуже тонкими кружальцями ковбаски чорізо (можна придбати вже нарізані). Форму для запікання змастіть і викладайте інгредієнти, чергуючи кружальця кабачків і ковбаси. Гарний вигляд матиме запіканка, якщо викладати скибочки вертикально. Зверху посипте пластівцями чілі, орегано та полийте соком лимона. Солити страву не потрібно, ковбаски чорізо вже достатньо солоні. Поставте у попередньо розігріту до 180 градусів духовку і запікайте 20 хвилин. Подавайте страву гарячою прямо у керамічній формі.

ЛАЗАНЬЯ З КАБАЧКІВ І ПЕЧІНКИ

Фото із сайту mandarynka.com.ua.



Страва на італійський манер із доступних місцевих продуктів

Інгредієнти: 4 молоді кабачки, 400 г печінки, 1 скл. молока, 1 цибулина, 3 яйця, 200 г твердого сиру, 400 г помідорів.

Приготування. Кабачки порізати вздовж на пластинки завтовшки 1,5 см, обсмажити. Печінку розрізати на кілька шматків і вимочити в молоці, подрібнити блендером разом із цибулиною, посолити, поперчити, додати 1 яйце. На дно змащеної маслом форми викласти пласт

● АНЕКДОТИ ДО ТЕМИ



Чоловік на ринку вибирає кабачки. Запитує продавця:

– Це у тебе самці чи самки?

– Не розумію...

– Ну мені треба, щоб з ікрою були...



Щоранку їм бутерброди з ікрою і радіо: життя вдалося! Наступного року посію ще більше кабачків!



Випускниця сільгоспінституту стоїть на полі, де ростуть кабачки, і з подивом розмірковує:

– Ось тепер я знаю майже все: як кабачки ростуть, цвітуть, плодоносять... Цікаво тільки, як вони ікру метають.



Наближається друга річниця нашого сімейного життя. Чоловік досі думає, що він не їсть кабачків і цибулі...



Дієтолог – пацієнтові:

– Отже, шановний, ось ваша дієта: на день 300 г тушкованих кабачків, 2 яблука, 200 г листа зеленого салату, ну й кропу та петрушки – скільки хочете. Зрозуміли? Може, є питання?

– Лікарю, а дзвіночок на шию треба вішати чи можна так пастися?



Розмовляють двоє рибалок на березі річки:

– Я тут карасиків трохи насмакав...

– А я хочу кабачків наловити...

– Та нема ж такої риби!

– Як то нема?! Ікра є – а риби нема?!

кабачків, далі – шар печінки, посипати тертим сиром, зверху – кружальця помідорів. Повторити пласти ще раз. Залити все сумішшю з 2 яєць і пів склянки молока, щедро посипати сиром і запікати в духовці 35 хвилин при 180°C.

ОМЛЕТ «ДІЄТИЧНИЙ»

Ідеальний рецепт сніданку – швидко і корисно

Інгредієнти: 2 яйця, 100 г кабачка, сіль, зелень, перець, 1 ст. л. оливкової олії.

Приготування. Кабачок натерти соломкою (на тертці для моркви по-корейськи), обсмажити до м'якості. Яйця збити сіллю та зеленню і залити цією сумішшю кабачки. Накрити кришкою, щоб яйця швидше схопились. Готовий омлет порізати на порції і подавати гарячим.

РУЛЕТКИ З КАБАЧКІВ

Фото із сайту youtube.com.



Відкривши взимку таку заготовку, викладіть кабачки на друшляк, щоб стекли, а потім мачайте у кляр та смажте на олії – і матимете літню страву в зимовому меню

Інгредієнти: (на 4 банки по 0,5 л): 5 довгих молодих кабачків, близько 800 мл гарячої води,

Приготування. Кабачки помити, відрізати плодоніжки, спеціальним ножем (можна використовувати ніж для шинкування капусти) тонко нарізати довгими слайсами. У стерилізовані слоїки укласти пластинки кабачка, згорнувши їх у рулетик. Потім зверху так само скласти другий ряд. У кожен півлітрову банку додати по 1 ст. л. 9-процентного оцту, залити окропом, накрити прокип'яченими кришками. У каstrулю помістити решітку або застелити рушник, акуратно поставити банки, влити гарячої води, щоб вона сягала по вінця. Стерилізувати 7 хвилин з моменту закипання води в каstrулі, закатати й укутати до повного охолодження. Взимку викласти кабачки на друшляк, щоб стекли, потім вмочувати в борошно і збите яйце з сіллю та обсмажити на олії. Коли охолонуть, згорнути в рулетики з різною начинкою – наприклад, із сиром і часником, корейською морквою тощо.

КАБАЧКИ ПО-КОРЕЙСЬКИ

Готуйте більше – взимку як знайдете!

Інгредієнти: 2 кг кабачків, 0,5 кг моркви, 50 г кропу, 3,5 ст. л. цукру, 2 ст. л. солі, 1,5 ч. л. свіжомеленого коріандру, 1 ч. л. солодкої паприки, 1 ч. л. сушеного часнику, 0,5 ч. л. червоного перцю, суміш перців до смаку, 170 мл олії, 110 мл оцту (9%).

Приготування. Кабачки і моркву

натерти на «корейській» тертці, відразу всипати у велику каstrулю. Додати дрібно-помічену зелень кропу, свіжомелений коріандр, солодку паприку, сушений часник, червоний перець, суміш перців (за бажанням), цукор та сіль. Влити олію, оцет, ретельно перемішати і залишити при кімнатній температурі на 1 годину, за цей час овочі дадуть багато соку. Розкласти салат у чисті банки (не надто щільно), зверху залити рідиною, що виділилася. Слоїки накрити кришками і стерилізувати з моменту закипання 20 хвилин. Закрутити і залишити до остигання, укутувати не треба. Зберігати можна при кімнатній температурі в темній шафі.

«АНАНАСИ» З... КАБАЧКІВ

Фото із сайту apostrophe.ua.



Чим старіші кабачки, тим більше знадобиться рідини – збільшуйте кількість соку або додайте води

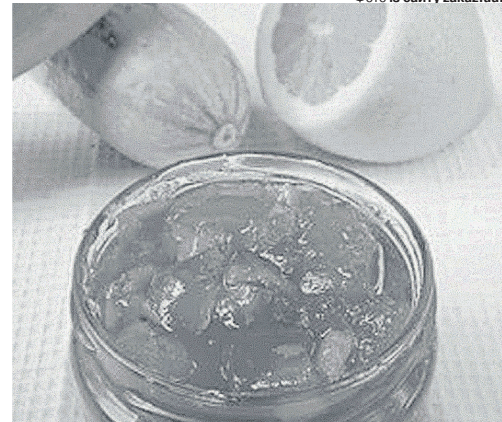
Інгредієнти: 1 кг чищених кабачків (краще молодих), 350 г магазинного ананасового соку (можна найдешевший), 0,5 скл. цукру, 2/3 ч. л. лимонної кислоти, ванілін на кінчику ножа (зовсім трошки, щоб не було гіркоти, можна замінити

ванільним цукром, його додають дещо більше).

Приготування. Кабачки почистити, порізати скибочками, серединку викинути стопкою або чашкою. У каstrулі з решти інгредієнтів зварити сироп й, акуратно помішуючи, варити в ньому кабачки впродовж 15 хвилин з моменту закипання. Тоді розкласти у стерильні банки, залити гарячим сиропом, закатати й закутати в теплу «шубу» – до повного охолодження.

КАБАЧКОВО-ЛИМОННЕ ВАРЕННЯ

Фото із сайту zakaz.ua.



Згодиться і на булку до чаю, і як начинка для пирогів, рогаликів, налисників

Інгредієнти: 0,7 скл. води, 5 скл. цукру, 1,5 кг нарізаних кубиками кабачків, 2-3 лимони.

Приготування. У теплій воді розчинити цукор, довести до кипіння і всипати нарізані кубиками кабачки та лимони. Варити по 5-7 хвилин у декілька прийомів до бажаної густоти. Розкласти у стерильні банки і закрити стерильними кришками.

А ви знали, що...

Деякі види кабачків можна їсти сирими, вони є інгредієнтом для салатів.

Чим молодші кабачки, тим вони смачніші. Старі плоди мають менш насичений смак.

Батьківщиною кабачків є Мексика. Тамешні жителі споживали їх ще до приходу конкістадорів, правда, вони їли не самі овочі, а лише їх насіння. Першими здогадалися вживати в їжу самі кабачки, а не їх насіння, жителі Апеннінського півострова.

У французькій та грецькій національній кухні є страви з цвіту кабачків.

Найбільший кабачок у світі було вирощено в 1998 році. Його вага перевищувала 61 кг.

Завдяки своїй низькокалорійності ці овочі часто входять до різних дієт. У 100 г кабачка міститься лише близько 16 калорій.

Регулярне споживання кабачків

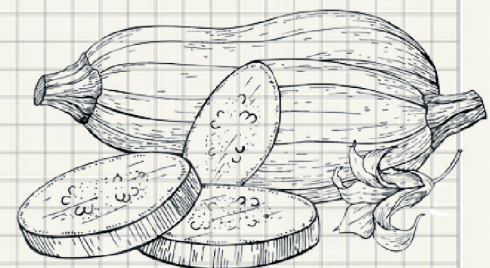
уповільнює процес посивіння волосся.

У косметології популярні маски з подрібненої кабачкової м'якоти. Вони добре живлять і звожують шкіру.

Після того, як в XVI столітті кабачки були завезені в Європу, їх тривалий час вирощували виключно в декоративних цілях.

У світі не зафіксовано жодного випадку алергії на кабачки.

Ботаніки стверджують, що, як і гарбуз, кабачок є ягодою.



Як жінці виправити ситуацію, коли чоловік «сів їй на шию»

● ШПАРГАЛКА ДЛЯ ДВОХ

Це пастка, у яку з часом потрапляє величезна кількість пань у стосунках. Усе починалося добре: з подарунків, відповідального ставлення до витрат і побутових обов'язків. А потім щось сталося – і ось ваш принц уже лежить на дивані, грає у комп'ютерні ігри, не встигає забрати дітей із садка і забуває купити молоко. Ви ж втомлюєтеся, намагаючись усе зробити вчасно, і погано засинаєте, перебираючи довгий список справ на завтра. Що сталося? Куди подівся принц і чому ви дедалі частіше відчуваєте себе його конем, а не дамою серця?

ЧОЛОВІК У ТУНЕЛІ

Заспокоїмо одразу: найімовірніше, ви не натрапили на ледаря й альфонса, а просто трошки збили налаштування у нормального чоловіка. У чоловічої психіки є особливість вирішувати лише ту проблему, яка є помітною. Це як тунельний зір. Чи помічали ви, що ваш коханий може дивитися на полицю у холодильнику і не бачити пакет молока, який стоїть перед очима? І шкарпетки він не знайде, якщо їх перекласти зі звичного місця. Те саме і з іншими сферами життя. Коли є проблема, тоді її треба вирішувати. Якщо потреба закрита кимось, не важливо ким, не має сенсу про неї думати...

ЖІНКА, ЯКА УСЕ ПОКРАЩУЄ

Особливість жіночої натури, у свою чергу, змушує нас усе покращувати. Оточити турботою і комфортом – це спосіб висловити свою любов. І якщо ви починаєте регулярно приносити «шматки мамонта» додому, то чоловік припиняє думати про те, як «мамонт» опинився у холодильнику. Плюс синдром хорошої дівчинки, що властивий майже всім жінкам: ми і коня, і хату, і

Танчики у комп'ютері не дякують. А кохана – так.

випрати, і нагодувати – гляньте, яка я хороша, мене неможливо не любити. І ось ми вже тягнемо на собі купу обов'язків і чекаємо, коли він помітить і оцінить. Швидше за все, не помітить і не оцінить: якщо ви закрили ці потреби, він уже перемкнув свою увагу на інші термінові справи, наприклад на ворожі танки у комп'ютері.

ЯК УСЕ ВИПРАВИТИ

Без поспіху

Обов'язки доведеться повертати чоловікові поступово. Усе, що було зроблене вами до сьогодні, він уже сприйняв як правила вашого життя, які, на його думку, вас обох влаштовують. Вам потрібно поступово виводити його із зони комфорту.

«Ні» скандалам, звинуваченням, докорам

Діяти доведеться м'яко, терпляче і з любов'ю. Звичайно, якщо ви хочете зберегти стосунки із цим чоловіком. Він дійсно не розуміє, чим ви незадоволені. Можливо, вас

підмінили і він взагалі помилувався з вибором? Не давайте чоловікові приводу забивати голову такими думками. Використовуйте «я-повідомлення», щоб висловити свої невдоволення і образи.

Скорочуємо власні витрати на побут

Якщо ви хочете, щоб він почав давати більше грошей на потреби родини, зменшуйте власний внесок у бюджет. Але не вставайте у позу: мовляв, відтепер я приношу менше, а ти більше – і крапка. Вигадайте форс-мажор: щось сталося на роботі – і ви тепер отримуєте менше. Припиніть нести гроші у родину. Відкладіть на рахунок, придбайте щось собі або дитині. У вас має не вистачати на щоденні потреби.

Їжа – лише за коштами

Продукти, за статистикою, – головний пункт витрат у бюджеті. Цікаво, що навіть у найбільш голодні часи люди в останню чергу економлять на їжі. Найважче відмовитися від смаколиків, навіть коли кредитки тріщать по швах. І нам психологічно складно оцінити реальний стан справ із бюджетом, коли на столі завжди смачно і ситно. Ваше завдання на цьому етапі – готувати з того, що є. І годувати чоловіка цим. Ходити до магазину лише разом або просити заскочити щось додатково купити, допомогти. Вистачило грошей лише на макарони – їсте макарони. Єдина котлетка – дитині. На незадоволений погляд позіхайте і часто кліпайте очима. Голод – рушій чоловіка.

Розгубленість замість упевненості

Але не знервованість чи тривожність! Просто ви були настільки самостійною до цього, а зараз ситуація змінилася, ґрунт вибило у вас з-під ніг, і без допомоги коханого ви не знаєте, що робити. Де дістати грошей на їжу, як оплатити рахунки, встигнути забрати дитину із садка тощо. Так, це трошки маніпуляція, але вона є корисною й для вас теж. Сильним жінкам зазвичай складно випускати контроль зі своїх рук. Доведеться у це пограти. Просіть про допомогу. Замість «я сама» і драматичної ролі жертви – «допоможі, будь ласка, я без тебе не впораюся». Нормальний чоловік з готовністю береться допомогти. Головне – не закидати його усім одразу.

Залиште за ним право на помилку

Спочатку він прострочить платіж, неправильно сплатить комуналку, купить не те,



Якщо ви починаєте регулярно приносити «шматки мамонта» додому, то чоловік припиняє думати про те, як «мамонт» опинився у холодильнику. Тому вам потрібно поступово виводити його із зони комфорту.

розлютиться і не знайде потрібної адреси. Не критикуйте, не влаштовуйте скандалу. Чоловіки, до речі, чутливі. Вони бояться зганьбитися. А ще вони майстерно використовують нашу звичку «мені легше зробити самій, ніж чекати від тебе» і можуть навмисно робити щось погано. Не піддавайтесь. Хай вчаться і відчувують підтримку. Згадайте правило № 2.

Дякувати

За все. Просто, щиро і від серця. Подяка – це те, чого чоловікові дуже не вистачає, щоб відчувати свою потрібність і значущість. Танчики у комп'ютері не дякують. А кохана – так. Чому настільки важливо діяти по кроках і дотримуватися кожного правила? За умови такого способу життя поступово чоловік побачить у цьому власну силу завдяки вашій віддачі. І почне отримувати задоволення від власних дій. Користуйтеся інструкцією і більше не псуйте свого чоловіка!

ЯКЩО НЕ СПРАЦЮВАЛО

Приготуйтеся до того, що у відповідь на ваші дії чоловік почне нервувати і відмовляти у допомозі. На цьому етапі головне – не йти в образи. Спостерігати. Трапляється, що чоловік у такий спосіб реагує на вихід із зони комфорту, після чого долучається до процесу. Але, можливо, він дійсно обирав жінку, яка усе може самотужки (причини у його голові і дитинстві, вам туди й не треба). Якщо він занадто захоплюється такими жінками, каже гострі коментарі на адресу тих, що сидять у декреті на шиї у чоловіка, – це теж певний дзвіночок. Можливо, він дійсно не готовий брати на себе відповідальність за усю родину і хоче, щоб кожен із вас був сам за себе. Але зазвичай чоловіки думають про самостійних жінок, а в результаті отримують задоволення від ролі голови родини. Приблизно як жінки, які спочатку пираються на «матусь», а після пологів радісно забивають стрічку в соцмережах фотографіями свого малюка.

Джерело: ukr.media.

Сюрприз не вдався: наречена втекла з весілля-«подарунка»

Фото із сайту vseznayko.com



«Ідея одружитися без попереднього обговорення чи згоди здавалася мені порушенням довіри між нами».

● І ТАКЕ БУВАЄ...

На жаль, відома істина про те, що благими намірами встелена дорога до пекла, спрацювала і цього разу: обурена ігноруванням її смаків та побажань, дівчина посварилася не лише з коханим, а й із родичами та друзями, які вважають, що вона все зіпсувала

Надія АНДРІЙЧУК

Про те, чому покинула нареченого біля вівтаря, 30-річна жінка, яка не називає свого імені, розповіла на популярному форумі Reddit. Каже: втекла з весілля, оскільки бойфренд «застав її зненацька» не узгодженою з нею церемонією. Дівчина досі вважає, що мала рацію.

Пара зустрічалася протягом 5 років, планувала одружитися. Тож 32-літній чоловік на ім'я Марк вирішив, що це непогана ідея – влаштувати своїй коханій сюрприз, організувати весілля, яке б стало для неї цілковитою несподіванкою. Жінка ж, нічого не підозрюючи, вважала, що наречений запросив її просто на розкішну вечірку в шикар-

“ Дівчина хотіла мати право голосу в процесі планування, брати участь у прийнятті рішень і мати можливість морально та емоційно підготуватися до такої важливої віхи в спільному житті.

ному закладі. Із захопленням і нетерпінням чекаючи цієї події, вона ретельно продумувала свій образ, обирала

вбрання, яке їй найкраще пасуватиме. Увійшовши до просторої зали, де мала відбуватися «тусовка», наречена була вкрай здивована, побачивши, що тут присутні друзі та родичі і всі вітають її оплесками.

Описуючи те, що сталося далі, вона зазначила: «Виявляється, Марк організував для нас ретельно продумане весілля-сюрприз. Без мого відома. Коли я увійшла, всі вибухнули аплодисментами, а я стояла там шокована й приголомшена. У мені просто вирував «коктейль» емоцій. Хоч я дуже кохаю Марка і мріяла про наше спільне майбутнє, ідея одружитися без

попереднього обговорення чи згоди здавалася мені порушенням довіри між нами», – зізналася вона. Дівчина вбачала у вчинкові бойфренда ігнорування своїх прав і її самої як особистості.

Охоплена сум'яттям, наречена відвела Марка вбік і висловила своє бачення ситуації. Вона пояснила йому, що «хотіла мати право голосу в процесі планування, брати участь у прийнятті рішень і мати можливість морально та емоційно підготуватися до такої важливої віхи в спільному житті».

Але хлопець відкинув її сумніви – сказав, що, на його думку, вона буде в захваті від романтичного жесту. Дівчина постала перед вибором: усміхнутися й продовжити весілля, організоване без її участі, або відстоювати свою позицію. Врешті-решт вона таки вирішила залишити заклад, попри те, що через такий невдалий на її погляд сюрприз довелося посваритися і з Марком, і родичами та друзями, які стверджували, що вона відреагувала надмірно емоційно й зіпсувала те, що могло бути особливим днем.

У своїй публікації дівчина наголосила: вважає, що «шлюб має бути спільним рішенням», і її позицію підтримало чимало користувачів. При цьому вона додала, що не перестала кохати Марка і пов'язує своє майбутнє тільки з ним...

За матеріалами mirror.co.uk, focus.ua.

● АНЕКДОТИ ДО ТЕМИ

– Хочу зробити майбутньому чоловікові гравіювання на обручці. Що порадите?

– Найкраще – напис: «Зараз же одягни назад!»

:)) :)) :))

У зоомагазині:

– До речі, щоб папуга говорив, не варто до нього підсаджувати самочку...

– Так, я в курсі! У мене половина таких друзів: щойно їм самочку у квартиру підсадили – вони ні з ким не спілкуються.

:)) :)) :))

– Як ви можете так спокійно ставитись до того, що ваш чоловік бігає за жінками?

– Хай бігає! Мій пес, наприклад, бігає за машинами, але це ж не значить, що як тільки він дожене машину, то сяде за кермо і поїде...

:)) :)) :))

Господиня питає у своєї квартирантки-студентки:

– Чого це твій брат до тебе більше не

заходить?

– Та цей гад знайшов собі нову «сестру»...

:)) :)) :))

Від добрих дружин чоловіки йдуть, думаючи, що інша буде кращою. А від поганих не йдуть – бояться, що трапиться ще гірша!

:)) :)) :))

Помічено, що дружини уважніше слухають чоловіків тоді, коли вони розмовляють з іншою жінкою.

:)) :)) :))

– Холмсе, мені зрозуміло, чому злочинець узяв гроші та коштовності. Але я не розумію, навіщо він забрав дружину лорда?

– Елементарно, Ватсоне: щоби лорд його не шукав!

:)) :)) :))

– Любий, ти зі мною щасливий?

– А куди подітися?

:)) :)) :))

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.

:)) :)) :))

– У порочних зв'язках не помічений...

– Що, ніколи-ніколи?..

– Кажу ж: не помічений!

:)) :)) :))

– Ти ще недостатньо досвідчений, щоб одружуватися, синку!

– А коли ж, на твою думку, людина стає достатньо досвідченою для цього?

– Коли починає розуміти, що одружуватися не варто.

:)) :)) :))

– 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...

Бутони цієї рослини нагадують голову дельфіна

● КВІТКОВА ПІДКОВА

Якщо ви хочете додати певних відтінків (синій, рожевий, білий, ніжно-зелений) до своєї клумби чи саду, обов'язково зверніть увагу на дельфініуми

Софія В'ЯДАЧ

Це дуже ефектні квіти на високих стеблах, пишне цвітіння яких триває більше місяця. А якщо потім видалити відцвілі суцвіття, з пазушних бруньок угорі стебел виростають нові, меншого розміру, і квітують ще й у серпні.

Ці високі рослини треба висаджувати в добре освітлених місцях із легким затінком у полуденний час. Вони посухостійкі, не люблять вогкості і застою вод, потребують підживлення мінеральними та органічними добривами.

При вирощуванні на одному місці більше 2–3 років кущі дельфініумів розростаються, тому їх треба ділити на саджанці з 2–4 пагонами. Така процедура стимулює життєві сили рослини, змушує її мобілізувати всі ресурси для нового зростання.

Дельфініуми морозостійкі, витримують температуру до мінус 20°C. У сувору зиму гинуть тільки молоді рослини і пересажені восени. Перед холодами слід підсипати до основи кущів ґрунт, торф або пісок, укрити гіллям хвойних порід або шаром опалого листя та зрізати стебла (залишити приблизно 30 см). Низька обрізка не рекомендується.

Тож пропонуємо поринути у дивовижний світ дельфініумів, який ви з легкістю зможете вітворити на своєму об'єкті.



Король Артур. Високорослий сорт, підходить для задніх планів, має тривалий період цвітіння. Квіти великі, сині з білою серединкою.



Галахад. Ніжно-білі квіти щільно облягають суцвіття довжиною до 70 см. Загальна висота рослини може досягати 1,8 м. Цвітіння припадає на першу половину літа, триває 18–20 днів. Поступово відкриваючись, квіти нагадують білосніжну хмарку, створюють чудовий вигляд на задніх планах клумб. Їх діаметр – 5–7 см.



Джінвер. Високоросла рослина (близько 2 метрів), що вражає великими, бузково-рожевими, напівмахровими квітами. Їх діаметр становить до 7 см. Довжина суцвіття до 0,8 м. Цвітіння починається ближче до середини літа, триває протягом трьох тижнів. Сорт підходить для вирощування на задньому плані квітників, уздовж парканів.



Грін Твіст (Green Twist). Додайте у свою колекцію ці ефектні біло-зелені дельфініуми. Квіти з таким забарвленням мають величезну популярність. Вони чудово підходять для оформлення ексклюзивних клумб і саду

у ніжно-зелених відтінках. Їх можна використовувати для складання елегантних букетів. Напівмахрові квіти цього дельфініума забарвлені у білий колір, але серединка і широка смужка на кожній пелюстці – світло-зелені, що надає зеленкуватого відтінку усьому суцвіттю. Квітконоси міцні, стійкі до вилягання, їм не страшний сильний вітер, дощ чи град, сягають заввишки 180 см. Суцвіття тугі, щільні. Квітнуть у червні-липні.

Пишне цвітіння цих ефектних красенів триває більше місяця.



Батерфляй. Сортосерія компактних (не більше 40 см) дельфініумів, придатних для оформлення бордюрів і передніх планів квітників. Невеликі, близько 5 см в діаметрі, квіти мають привабливу форму. Суцвіття не високі, забарвлення варіюється від сніжно-білого до темно-синього. У суміш входять також ніжно-рожеві дельфініуми.



Чарівний фонтан. Неперевершене кольорове розмаїття: квіти білого, блакитного, синього, лілового та фіолетового забарвлення мають контрастну серединку. Цвітіння тривале – більше місяця. Квіти прекрасні в букетах, мають приємний аромат. У групових посадках нагадують справжній фонтан. Висота рослин – 1,2–1,5 м.

Дельфініум – велична, воістину царська рослина. Вона стане гідною окрасою будь-якого куточка саду, радуючи тривалим, дуже гарним цвітінням.

Джерело: agro-market.net.

Врятувати троянди допоможе нашатирний спирт

● У ЗАПИСНИЧОК

Виявляється, засіб, який є практично у кожній домашній аптечці, відмінно бореться зі шкідника-

ми на присадибній ділянці та у квітниках, зокрема з попелицею

Необхідно розвести 2 столові ложки нашатирного

спирту з 1 столовою ложкою рідкого мила чи мийного засобу для посуду у невеликій кількості води. Після цього перелити цю суміш у 8–10 лі-

трів теплої води.

Розчином потрібно низу-вгору обприскати троянди, аби захистити квіти від навали попелиці. Також цей засіб можна використати й для смородини.

Джерело: ukr.media.

Можливо, вам вдасться почути магічну молитву ельфів

Фото із сайту wallpaper.com.ua.



Біла лілія з найдавніших часів – символ невинності та чистоти. Водночас вона була ознакою вишуканого смаку, розкоші й витонченості.

● КВІТИ В ЛЕГЕНДАХ

Лілія – улюблениця багатьох народів – оповита численними міфами й переказами

Лілія, яку в Україні називають «лілею», є символом чистої дівочої чарівності й тихого щастя.

За одним із переказів, ця квітка з'явилась у давнину, коли на широкі українські степи набігали татарські орди. Страшний то був час. Старих людей вбивали, дівчат і хлопців забирали в полон.

В одному селі (а скільки таких сіл на просторах України!) росли і розквітали вродливі працьовиті красуні. Ніжні, непорочні, як білий цвіт лілії.

І коли налетіли татари, дівчата, щоб не йти в неволю, втопились у бистрій глибокій річці. І в тому місці, де темна вода сховала від ворогів красунь, на світанку з'явилися білі пуп'янки невідомих квітів. Коли зійшло сонце, вони розцвіли. Здавалось, що ніжні руки дівчат тягнуться до сонця, вітають світло. А ввечері, із заходом сонця, ховалися від чорної ночі.

З того часу ці чудові ніжні квіти, які називали водяними ліліями, розкриваються із сонцем і закриваються із його заходом.

Згідно з давньогрецькою легендою, лілія з'явилась, коли верховна богиня Олімпу, дружина всемогутнього Зевса, Гера, побачила в заростях немовля. Це був схований від її ревнивого погляду син Зевса і фіванської цариці – майбутній герой-напівбог Геркулес. Гера хотіла погодувати дитя своїм молоком. Але воно відштовхнуло її груди, і молоко бризнуло в небо, внаслідок чого утворився Чумацький шлях. А ті кілька крапель, які потрапили на землю, перетворилися на чудові білі квіти – лілії.

У середньовічній Німеччині лілія вважалась квіткою потойбічного життя і трауру. За переказами, вона є символом спокутування гріхів. Якщо на могилі проро-

На Русі біла лілія вважалася символом чистоти і непорочності, у зв'язку з чим ця квітка стала незмінним подарунком для нареченої в день весілля.

стала лілія, то це означало, що людина була невинно засудженою.

У легенді ж розповідається, що в кожній квітці лілії є ельф, який народжується і вмирає разом із нею. У денний час він покійно спить усередині пелюсток, а вночі злегка розхитує високе стебло. Розгойдуючись, лілія починає дзвеніти, тим самим допомагаючи ельфам промовляти магічну молитву. Після цього чарівного процесу вони повертаються в свої квіткові ложа і міцним сном засинають до наступної ночі.

На Русі біла лілія вважалася символом чистоти і непорочності, у зв'язку з чим ця квітка стала незмінним подарунком для нареченої в день весілля.

Але особливе шанування лілія отримала **у Франції**, де стала гербовою квіткою і символом королівської влади. Король Хлодвіг у хрестовому поході завдяки ліліям зміг здолати ворогів християнства. Саме ці квіти вказали йому безпечний брід через річку Лі, і він здобув перемогу. Після цього лілія стала емблемою Франції, а лілії на прапорі уособлювали три чесноти: співчуття, милосердя і правосуддя.

На Кавказі деякі лілії можуть під впливом дощу жовтіти або червоніти, і тому їх використовують для гадання. Обравши бутон лілії, після дощу дівчина розкриває його, і якщо він жовтий всередині, то коханий їй невірний, а якщо червоний – значить, він, як і раніше, любить її.

За матеріалами kazkar.info, buketland.com.ua, natalirudenko17.blogspot.com.



Не використовуйте як добриво гній, адже він насичений патогенною флорою, тож лілія часто хворитиме.

Коли і чим підживити лілії

● ВАРТО ЗНАТИ

Буває так, що замість пишного цвітіння нам доводиться споглядати поодинокі квіти або дрібні суцвіття. Чому так? Досвідчені садівники кажуть: «Лілії неправильно підгодували». То як же їх підживити, щоб тішили нас своєю красою

1. Навесні, коли лілії починають нарощувати зелену масу, їм необхідні азотні добрива. Для цього готуємо поживний розчин: у 10-літрове відро води додаємо 30–40 г сечовини й добре розмішуємо. Удобрювати треба, попередньо поливши ґрунт (для уникнення опіків коріння та пошкодження цибулин). Щойно лілії отримують порцію азотних добрив, помітите, як активно вони пішли у ріст.

2. У період, коли починають з'являтися бутони, робимо друге підживлення: для цього деревний попіл розсіпаємо навколо рослин, рихлимо ґрунт і поливаємо водою. Якщо у вас немає золи, то можна використовувати комплексне мінеральне добриво (фосфор, магній, азот у рівних пропорціях). Таке удобрення сприятиме зав'язуванню бутонів. Також можна застосувати монофосфат калію у пропорції 10–15 г на 10 л води.

3. Коли бутони вже зав'язалися, слід підживити лілії калійними добривами, зокрема калійною селітрою – 10 г на 10 л води. Якщо селітри немає, сміливо використовуйте нітроамофоску, азофоску у розрахунку 20 г на 10 л води.

4. Четверте підживлення (не обов'язкове) можна проводити через місяць після цвітіння лілій. У цей період цибулини закладають квіткові бруньки, нарощують діток (маленькі цибулини), тому підживлення фосфорно-калійними добривами, зокрема монофосфатом калію, не буде для них зайвим.

Джерело: телеграм-канал «Садівник».



Так оригінально Бред засвідчив Алісі своє кохання та підтримку: він не просто подарував їй троянди, а організував збір коштів, які пожертвували на дослідження раку грудей.

Чоловік влаштував квітковий сюрприз у лікарні

● СЕРЦЕ, НА ДОБРО БАГАТЕ

Аліса нещодавно завершила курс хіміотерапії, пройшовши через останню її процедуру в онкологічному центрі в Омасі, штат Небраска, США

За словами Бреда Буске, він хотів зробити для своєї дружини щось дивовижне в останній день її ліку-

вання, щоб відзначити закінчення хіміотерапії і засвідчити їй своє кохання та підтримку. Більше того, він організував збір коштів, які пожертвували на дослідження раку грудей.

Несподівано йому на думку спала геніальна ідея, як можна втілити усі його мрії одночасно: Бред вирішив не просто подарувати букет квітів, він надіслав повідомлення рідним і друзям із

проханням допомогти йому здивувати Алісу, засипавши трояндами в останній день її лікування.

Також він домовився з місцевим квітковим магазином про акцію, згідно з якою власники продаватимуть троянди по 10 доларів, після чого виручені кошти будуть надіслані до фонду дослідження раку грудей.

«Я був вражений, коли замовлення на квіти почали буквально сипатися. Ми швидко отримали заявку на 100 троянд, на 300, а потім на 400!» – написав Бред.

Коли загальна кількість досягла 500

Після того як троянди були подаровані, ми з моєю дружиною розділили їх між іншими хворими на рак, що проходили лікування у цей день. Відчуття радості від вручення квітів було найприємнішою частиною заходу.

троянд, квітковий магазин припинив акцію, надіславши усі гроші до благодійного фонду.

Завдяки замовленням від 170 сімей вдалося зібрати 4500 доларів на дослідження раку молочної залози.

Квітковий магазин поставив троянди у 36 ваз, а потім розмістив їх у шістьох плетених кошиках. Дві доньки Аліси разом із її чотирма близькими друзями доставили букети у медзаклад.

«Після того як троянди були подаровані, ми з моєю дружиною розділили їх з іншими хворими на рак, що проходили лікування у цей день. Відчуття радості від вручення квітів було найприємнішою частиною заходу», – написав Бред.

Джерело: kenguru.plus.

● 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 липня 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!!!

