

Молитва любові і ненависті



Усі фото Костянтина та Влади ЛІБЕРОВИХ.

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

№9(21) Ціна договірної

volyn.com.ua



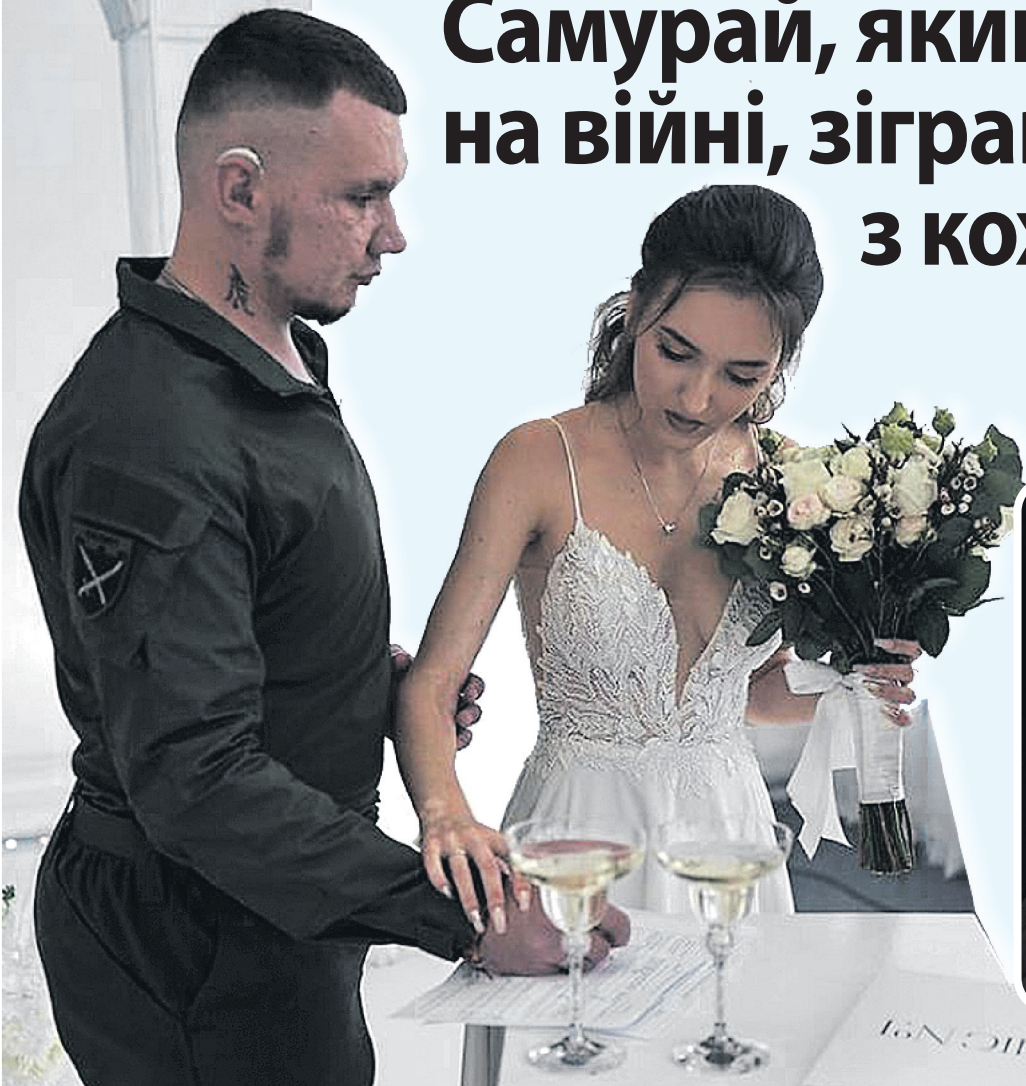
ТАК НІХТО НЕ КОХАВ



Самурай, який втратив очі на війні, зіграв весілля з коханою



● **НІХТО, КРИМ ТЕБЕ** Наречений не зміг побачити, якою красивою була його обраниця у цей найщасливіший для обох день: після вибуху міни воїн абсолютно втратив зір



Зіниці у Владислава Єщенка – штучні.

Неймовірна історія кохання – на с. 10-11»

«Клянуся любити тебе в горі і в радості, в багатстві і в бідності, у болях і в здоров'ї, доки смерть не розлучить нас...»

● **СІМЕЙНИЙ АЛЬБОМ**
А повінчалися вони таємно – свідками були лише священник і Бог



Фото сімейного архіву родини Деменків

Репортаж із дому, де живе любов, – на с. 2-3 »

День народження сім'ї Любові і Анатолія Деменків.



Сімейний альбом зберігає пам'ять про день весілля.

А повінчалися вони таємно – свідками були лише священник і Бог

● СІМЕЙНИЙ АЛЬБОМ

Бо хоч і брали церковний шлюб у 1985-му, як пригадують Анатолій і Любов Деменіки, котрі живуть у селі Переспа на Волині, все ще був час, коли за це «можна було і з роботи полетіти». Сьогодні, як і в день таїнства, подружжя переконане, що, давши обітницю бути вірними впродовж усього життя, від неї не можна відступати

Катерина ЗУБЧУК

«СТАНЕШ МОЄЮ ДРУЖИНОЮ», – СКАЗАВ ЛЮБИ, ЯК ТІЛЬКИ ПОЗНАЙОМИЛИСЯ»

Вони могли ніколи не зустрітися, бо ж Анатолій жив у Переспі, а його майбутня дружина виростала на Львівщині – у селі Лавриків Жовківського району. Але, видно, сам Бог їх вів усе ближче одне до одного. Після школи дівчина обрала для навчання Володимир-Волинське педагогічне училище, а коли одержала диплом учителя початкових класів, її направили на роботу на Волинь – у тодішній Рожищенський район. Працювала два роки у селі Береговому.

В Анатолія після школи була

Фото з архіву родини ДЕМЕНІКІВ.



Любов Деменік із чотирма внуками, яких подарували донька й син.

армія (служив у Смоленську, Каунасі). Повернувся зі строкової у 1984-му. Коли зустрівся з Любою, мав 21 рік.

– Познайомилися ми на весіллі, – каже чоловік. – Моя родичка заміж йшла у Береговому.

– А я, – додає Люба, пригадуючи той день, – прийшла до клубу подивитися на молодих, гостей. Бо ж яка ще забава

в селі? Там Толик мене й побачив. Я, якщо вже відверто, то й уваги на нього не звернула, коли заговорив зі мною. «Нащо мені такий малий?» – подумала.

– Зате, – долучається до розмови Анатолій, – у мене язик добре підвішений. А що це ж весілля – трохи випив, осмілів, то тут же і сказав Любі: «Будеш моєю дружиною». Вона,

бачив, до сказаного скептично поставилася. На цьому спілкування закінчилося, бо мене з гостями відправили в Переспу, хоч і не дуже хотів прощатися з дівчиною, яка сподобалася. Але я настирливий. Постановив собі, що Люба має бути моєю дружиною, і йшов до цього.

Як випливає з подальшої розмови, ще й відбив дівчину у свого однокурсника, і той дотепер це згадує. А ще, судячи з того, що в квітні 1985-го двоє молодих людей познайомилися, а в серпні уже було їхнє весілля, події розвивалися швидко. Лише декілька місяців вони зустрічалися. Їздив Анатолій у Берегове вже не просто на дискотеку, як і багато хлопців, а до своєї Люби. І скоро запропонував їй руку і серце.

– Як освідчувався, то вже забулося за стільки літ. Квіти точно були, бо як же інакше. А от чи припадав на коліно, то й не пригадую, – каже, сміючись, чоловік. – Але, як бачите, Люба відповіла згодою.

«НА ЛЬВІВЩИНІ, У МОЄМУ РІДНОМУ СЕЛІ, МИ ДАЛИ ОБІТНИЦЮ ЛЮБОВІ Й ВІРНОСТІ»

З батьками їхав Анатолій на заручини у Лавриків. Власне, Люба їх везла, бо ж не знали вони, де те село. Потягом – до Львова, потім – на Жовківщину. Поверталися, як мовиться, не з гарбузом. Батьки Люби дали згоду на її заміжжя, хоч і передчували, що тепер дочка вже на Волині й коріння пустить...

Весілля було в Переспі. У невістки прийшла Люба. Прийняли її свекри, як рідну дочку. А мені хочеться почути, чи ж вінчалися молоді.

– Аякже, – каже жінка. – На другу неділю після весілля поїхали ми знову в моє рідне село на Львівщину. Мама домовилася зі священником, і він благословив наш шлюб. Нікого, до речі, у церкві не було – тільки ми з чоловіком.

Тож і фотознімків із таїнства вінчання у подружжя нема, бо все в секреті трималося. Люба тоді працювала у Берегівській школі – і директором була, і вчителькою, Анатолій – завгоспом у Переспівській. Хоч то і був уже час перебудови, з роботи, як кажуть сьогодні наші герої, можна було полетіти. Коли діти народилися, то їх теж хрестили потайки. Сина Тараса – у Рудці Козинській, де тоді у церкві правив Ніфонт – згодом знаменитий владика.

А дочку Віту — у Рожищі: забрали з лікарні з пологового відділення і відразу понесли до храму.

Про те, який то був час, свідчить спомин Анатолія:

— Якогось дня, невдовзі після того, як ми похрестили Тараса, бачу, зупиняється легковик у центрі Переспи і виходить Ніфонт. «Толик», — він до мене гукає й іде в церковному облаченні. А мені хоч втікай. Я сховався за машину. А Ніфонт таки кличе. Мусив підійти я до нього. Священик сказав, що ми у церкві покривало забули: мовляв, приїдьте, заберіть. Нікуди ми, звичайно, не їздили...

Це той випадок, коли чоловікові і сьогодні, як сам каже, незручно за себе. Ось так і доводилося жити подвійним життям. Усі переважно хрестили дітей, але це було таємницею.



Колиба задумана й облаштована господарем як справжній домашній музей, у затишку якого любить збиратися родина.

Фото з архіву родини ДЕМЕНІКІВ.

то попросився за кермо трактора. Хоч з обробітком городу не було проблем. А в кінці 1990-х, коли криза почалася, — на заробітки в росію їздив — і в Казань, і в Пітер.

Дали обітницю, коли брали церковний шлюб, то не можна відступати від неї.

— Як чоловік їхав з дому, бувало, що і на пів року, то господарство залишалося на мені, — каже Люба. — Особливо тяжко стало, коли свекор помер. Треба було самій організувати, щоб навесні город посадити, літом — обробити. Якось ми пережили всі ці випробування.

— Вона в мене — золота жінка, — говорить про дружину Анатолій. По-різному було у житті, але Люба через усе достойно пройшла. Дай їй Боже здоров'я.

І вже Люба підхоплює цю хвилю вдячності:

— Я хочу сказати, що у мого

чоловіка золоті руки. На що не гляне, то зробить.

А про це вже й розповідати багато не треба. Варто зайти на обійстя Деменіків, яке швидше нагадує гарно оформлену відпочинкову зону, щоб побачити, який тут господар. Не випадково воно було включене у число туристичних об'єктів тодішнього Рожищенського району. Сюди їхали екскурсанти, щоб побачити красу, народжену фантазією і руками чоловіка, який і з дерева що хоч зробить, і з металу, якому заохотилося на своєму подвір'ї мати колибу-музей — і вона є.

— Коли внуки перші народилися, то почав облаштовувати садибу, — розповідає чоловік, — хотілося, щоб гарно тут було, щоб малеча мала де бавитися. А що бував за кордоном (у тій же Польщі), то надивився, в оточенні якої краси люди живуть. А у нас біля хати малина росте. Перш Люба бунтувала, а потім разом зі мною корчувала ягідник, щоб було де облаштувати альпійську гірку, поселити декоративних

лелек, казкових героїв.

Чоловік, у якого, як каже дружина, золоті руки, до речі, самоучка. А майстерня у нього така, що, як говорить він жартома, і літак може скласти.

«Я НАВІТЬ ДУМКИ НЕ ДОПУСКАЮ, ЩО МОЖНА РОЗЛУЧИТИСЯ»

Ми говорили, звичайно, про те, що тримає сім'ю, якими мають бути стосунки, аби ось так пройти через усі випробування і залишитися люблячою парою.

— Треба вміти прощати, — сказав Анатолій.

— І вміти вибачатися, — додає Люба. — Можна погніватися (не без того), але куди «з одного човна» подінешся? Зробила вечерю і кличу чоловіка їсти. Сіли за стіл і забули про той гнів. Я навіть думки не допускаю, що це можна розлучитися, шукати якогось іншого чоловіка. Він — один на все життя. Дали обітницю, коли брали церковний шлюб, то не можна відступати від неї.

Подружжя тішиться, що мають таких добрих дітей. А про те, що дорожать прожитими літами, свідчить спогад родини про їхнє срібне весілля:

— Ми як повинчалися, то купили у Львові пляшку молдавського коньяку і постановили, що вип'ємо його, коли проживемо у парі 25 років. І до срібного весілля ніхто не зачепив, хоч, може, часом і треба було, коли неждано гості приходили. А на срібному весіллі і самі скуштували, і всіх гостей, яких запросили, почастували. То було символічно — як причастя.

...Дружна родина Деменіків із перших днів повномасштабного вторгнення росії в Україну долучилася до волонтерства. Тепер у їхній хаті на видному місці жовто-блакитні прапори із автографами бійців, передані з передової, зокрема синові Тарасові, як вдячність за допомогу Збройним силам України.

«У БУРЕМНІ ДЕВ'ЯНОСТІ НЕПРОСТО ДОВЕЛОСЬ РОСТИТИ ДІТЕЙ»

— Я дуже плакала, як дізналася, що буде друга дитина, — розповідає Люба. — І, чесно, не хотіла народжувати, бо син ще був зовсім маленький. Але завдяки свекрусі все сталося так, як сталося. Вона наводила мені приклади, що і в того, і в того мала різниця у віці дітей. І заспокоїла мене. Тепер дякую Богу, що маємо з чоловіком і сина, і дочку. Уже четверо онуків вони нам подарували...

А що у буремні, як то кажуть, дев'яності роки не просто було ростити дітей, то у подружжя Деменіків свої особливі спогади:

— У школі зарплату не платили. Їздили ми у Луцьк — возили на базар городину, щоб якусь копійку заробити. Дві корови тримали, то й молоком, сиром, сметанкою торгували, — розповідає жінка.

Анатолій покинув школу — в колгосп пішов. Завідував током. А згодом, як новеньку техніку з білорусі привезли,

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
Зарєстрована 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»
р/р UA83305299000026007000803281
АТ КБ Приватбанк, МФО 305299, ЄДРПОУ 02471695
Друк офсетний.
Обсяг — 16 сторінок формату А-4
Рєєстраційні 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 №1502

«Так ніхто не кохав» volyn.com.ua

Михайло Коцюбинський в останні 10 років життя розривався між двома жінками



ПОЧУТТЯ СЛАВЕТНИХ

Дружині Вірі Дейші він писав листи українською мовою, коханці Олександрі Аплаксіній – російською

Марина ЛУГОВА

**«Я ТАК ПОРІДНИВСЯ
З ТОБОЮ, ЩО ТИ МЕНІ
ПОТРІБНА, ЯК ПОВІТРЯ,
ЯК ВОДА»**

Із Вірою Дейшею – колишньою вихованкою природознавчого факультету Бестужевських вищих жіночих курсів – Михайло Коцюбинський познайомився у грудні 1894 року на з'їзді «Громади» у Києві. Вона була передовою жінкою свого часу, брала участь у нелегальних гуртках революційно налаштованої студентської молоді. Між ними виникла симпатія, яка згодом у взаємному листуванні переростає у палке почуття.

Про те, що це були дійсно споріднені душі, свідчать слова Михайла Михайловича: «Я так звик до тебе, ні, це слабкий вираз, краще – так порідни-



Усі фото із сайту horobetsolexandr.patrioty.org.ua.

Майстер слова Михайло Коцюбинський ретельно стежив за зовнішністю й культивував красу. Йому належать слова: «Часом я сам люблюсь собою в дзеркалі, такий маю здоровий вигляд». Він навіть фарбував посивілу борідку.

ся з тобою, що ти мені потрібна, як повітря, як вода».

Віра Дейша влітку наступного року разом із своєю товаришкою їде до Криму, де знову зустрічається зі своїм коханим Михайлом. А вже у вересні 1896-го вона повернулася до Вінниці: подружжя чекало свого первістка – сина Юрія.

Віра Дейша походила із старовинного українсько-го дворянського роду. Але

у перший період свого подружнього життя молодята змушені були жити порізно, спілкуючись переважно через листування, оскільки Михайло Коцюбинський продовжував працювати у Криму. Ось ще один уривок із листа, з якого видно, яких теплих слів і образів добирає кохаюче серце письменника, аби передати свої почуття: «Сонечко ти моє! Ти мені світиш і грієш. Твої листи для мене – половина життя. От і нині дістав вісточку од тебе – і так мені добре, так легко і весело».

Взаємне всебічне порозуміння, повне єднання духовних інтересів – ось якими були роки кохання Михайла і Віри. Коцюбинський заохочує свою дружину до активної громадської діяльності, до співробітництва в журналах, щиро радіє з її перших успіхів.

Період 1903 і 1905 років відзначений дослідниками як час безпрецедентного спаду у творчій активності Михайла Коцюбинського. Негативно позначилися на літературній праці й особисті негаразди. На той час у стосунках Коцюбинського з дружиною Вірою, матір'ю чотирьох його дітей, після шести літ спільного життя настала криза. Михайло Могилянський, котрий знав подружжя Коцюбинських від перших років шлюбу, писав:

«Чудесная девушка» (Віра Коцюбинська. – Ред.) поволи злиняла, для чого було досить причин в умовах життя глухої провінції, невсипущої праці, великої сім'ї, хвороби чоловіка. В значній мірі її засмоктувала стихія «обивательства»: злиняло й почуття Михайла Михайловича». А ось як про це пише донька Ірина: «Весь тягар побутових прикостей падав на мамині плечі. Працювала зверх сил не тільки на службі, а й удома. Уміла сполучати літературну працю як секретар, коректор і критик творів чоловіка з найбуденнішою чорною роботою в господарстві...». Письменник шукав психологічного комфорту поза шлюбом.

**«Я ВИНОВАТ ТОЛЬКО В ТОМ,
ЩО ВАС ЛЮБЛЮ, ГОРЯЧО
І ИСКРЕННЄ»**

Кохання Михайла Коцюбинського до Олександрі Аплаксіної – його колеги по роботі у статистичному бюро – одна з найпристрасніших сторінок у житті митця. Його листи до неї, вперше видані у 1938 році, стали бібліографічною рідкістю. 335 листів та записок до коханої – чималий том, або навіть роман у листах!

Особисте знайомство 38-літнього письменника з молодшою на 16 років Олек-



Залишаючись вірно своєму почуттю до Михайла Коцюбинського, власної родини Олександра Аплаксіна так і не створила.

сандрою відбулося 1902-го на вечірці в Солонин: господарі представили Коцюбинському його майбутню співробітницю. Перший рік їхні стосунки були суто робочими. На другий рік він почав приділяти дівчині більше уваги, ніж іншим співробітницям, і невдовзі, на початку 1904-го, виявив своє почуття до неї. Не зустрівши відповіді, він написав Олек-



Взаємне порозуміння, повне єднання духовних інтересів – ось якими були роки кохання Михайла і Віри.



Михайло Коцюбинський з дружиною Вірою та дітьми. Зліва направо Ірина, Роман, Юрій, Оксана.

сандрі записку з освідченням: «Не сердитесь на мене. Я виводат тільки в том, что Вас люблю, горячо и искренне». Аплаксина відповіла відмовою: хоча Михайло Коцюбинський уже тоді подобався їй, вона сумнівалася в щирості його ставлення.

Відмова зачепила Коцюбинського. Проте спонтанна симпатія Аплаксині до Коцюбинського переросла в усвідомлене почуття: «Не выдерживаю и пишу Вам. Ведь я не могу ни поговорить с Вами здесь, ни поговорить. А между тем, если бы Вы знали, как мне необходимо это, какую потребность я чувствую видеть Вас, слышать Ваш голос, быть вблизи Вас» (грудень 1905 р.).

Побачення відбулося увечері 3 січня 1906-го. Коцюбинський і Аплаксина гуляли містом і вперше говорили про взаємні почуття. Відтоді їхні побачення стали регулярними і відбувалися, як правило, в місті або десь на природі, зрідка – вдома в Олександрі, коли там більше нікого не було. Буденні куточки сіренького провінційного однопверхового Чернігова, вулиці, якими стільки ходжено, оживають, набувають світлості у променях палкого почуття: «Я все же счастлив бесконечно, зная, что ты меня любишь... 40 минут я ждал, стемнело, и я потерял надежду увидеть тебя...».

Хоча закохані тримали своє особисте життя в таємниці, проте вже невдовзі воно стало предметом пліток на службі, й у травні 1907 року Віра Коцюбинська одержала анонімний лист, з якого випливало, що чоловік їй зраджує.

Сторож статистичного бюро, коли Михайла Михайловича не було на роботі, приніс лист від Аплаксині додому і вручив дружині. З цим листом Віра Устимівна виру-

Почуття Коцюбинського до Олександри взяло гору, й вони відновили побачення.

шила до матері Олександри, прочитала їй лист та попросила матір вплинути на свою доньку, погрожуючи, що не зупиниться ні перед чим, аж до вбивства...

Відбулося з'ясування стосунків. Михайло Коцюбинський не наважився залишити родину: «Не знаю, переживу ли я тяжелую душевную драму – этот конфликт между долгом и чувством». І хоча

письменник обіцяв дружині порвати з Аплаксинію, проте цього не сталося. Почуття Коцюбинського до Олександри взяло гору, й вони відновили побачення. Так тривало чотири роки – до останньої хвороби Михайла Коцюбинського, під час якої він і Олександра вже не бачилися. Прикутий до ліжка письменник плакав надію на зустріч із коханою після швидкого одужання, але цим планам не судилося здійснитися.

Смерть Коцюбинського стала важким морально-психологічним випробуванням для Олександри Аплаксині... Серед тих, хто проводжав письменника в останню дорогу, була і вона, його Шурочка. Випав ясний квітневий день, цвіли яблуні. Вона трималась осторонь його рідних і близьких. Проте принесла віночок із цвіту яблуні і по-

просила приятельку покласти його біля чола коханого. Так Олександра нагадала, що про яблуневий цвіт Коцюбинський писав їй в одному з перших листів.

Внаслідок пережитого стресу в Олександри Іванівни погіршився зір. До скасування земських установ (1918) вона не полишала праці в Оцінно-статистичному бюро земства. Вийшовши у відстав-

ку, того ж року переїхала до Одеси – ймовірно, сподіваючись емігрувати. Однак від'їзд за кордон через невідомі причини не відбувся, й Аплаксина до 1921 року залишалася в Одесі, де завідувала столом особового складу Раднаргоспу, а згодом повернулася до Чернігова. Внаслідок перенесеної побутової травми вона остаточно втратила зір. Відтоді Аплаксина жила на утриманні сестри Зінаїди та її дітей. Залишаючись вірною своєму почуттю до Коцюбинського, власної родини вона так і не створила.

У 1926–1938 роках Олександра Аплаксина мешкала в Москві, де працювала її сестра, а з 1938-го – знову в Чернігові. На довгі роки її єдиною розрадою стали музика й література (домашні й знайомі читали їй уголос, до того ж вона опанувала шрифтом Брайля), а також листування (писала власноруч наосліп).

Публікація листів Коцюбинського (1938 року) привернула до Аплаксині громадську увагу. Нею заопікувалася родина брата Михайла Коцюбинського Хоми, який з 1934 року очолював музей Коцюбинського в Чернігові. Завдяки йому Аплаксина стала бажаною гостею музею, виступала перед екскурсантами, спілкувалася з приїжджими літераторами й науковцями. Зустрічі з нею шукали журналісти й дослідники творчості Коцюбинського.

Джерело: blogspot.com.

«Безумці»

ХАТА-ЧИТАЛЬНЯ

Уривок з роману Барбари Редінг про таємниче кохання і драму двох людей – Михайла Коцюбинського та Олександри Аплаксині

«Ти до безуму кохатимеш мене у моєму ліжку і підеш. Ми так зустрічаємося. Це теж називається любов'ю. Я прикрию мокре простирадло і залишу хоча б якусь твою присутність побіля себе. Коли ти прийдеш наступного разу – навіть не здогадуюсь.

...Твоя дружина знає про наш зв'язок і вимагає лишитися з нею. Не йдеться про вибір – так чи ні, коли старша за тебе на рік дружина, що ладна мене вбити (вона погрожує), і четверо дітей, ще малих, ще залежних від тебе і твоїх (хоч якихось) статків.

Твоя дружина зізналася, що й досі кохає... А ти розповів мені й у розпачі (плакав), бо був певен, що ніякої жіночої любові у неї вже нема...

Колись ти найбільше цінував дружні стосунки між тобою і нею (вашу духовну єдність). Колись, як дружина була коханою, ти зневажав шлюби, де разом живуть тільки за інерцією. Коли ти комусь говорив про радість від зустрічі з дружиною, на це

дивувались, а ти дивувався їхньому дивуванню. Спостерегаючи за чужим родинним життям, ти сумував: брак кохання, нема задоволення одне одним, відсутність гармонії духовних інтересів. Цікаво, чи усвідомлюєш ти, чого наразі вам (тобі і дружині) бракує.

Ти думаєш, що я все розумію. І я розумію, тому пропоную стати чужими: твоя дружина розмовляла з моєю матір'ю і сестрою (моєю хворою матір'ю і моєю вкрай правильною сестрою). Вона була переконана, що вони вплинуть. Вони так само були переконані, що вплинуть.

Я роблю кострубаті спроби позбутися тебе і не позбуваюсь».

● НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ

Це атмосферне кафе було саме з тих, куди приходили не просто «вбити час», а залишитися сам на сам зі своїми думками. Воно було прихистком для мрійників і для тих, хто шукав відповіді на найскладніші питання у шелесті кавових зерен і в запаху свіжозавареної кави. Люди відзначали тут свої перемоги та прощалися з роздумами, залишаючи лише те, що було їм справді важливо. Саме в цьому затишному місці, прийшовши один, ти зміг би відчувати себе не одиноким, а вільним від усіх

Марія ЧИКУН

Андрій часто навідувався сюди. Ці візити ставали справжньою втіхою серед тої сірої буденності, яка, бувало, повністю його поглинала. Він завжди обирав столик біля барної стійки недалеко біля вікна, бо хотів бачити як перехожих, так і відвідувачів. Цього разу, між іншим як і завжди, замовив лате-мак'ято і взявся розглядати знімки, які йому вдалося зробити на вулиці. Ось на цьому фото жваве дівча, яке зосереджено намагається встигнути спіймати підтале морозиво, перш ніж воно потече їй по ліктях; на іншій світлинці – молода жінка, яка однією рукою підтримує стильний капелюшок, а іншою розмахує в такт своїм крокам, її впевненість передається через кожен піксель. На інших знімках відбивається різноманітність міста: тролейбус на тлі міських хмарочосів; перетини вулиць, де розгортається справжній танець автомобільних вогнів; підпільні арт-студії, де вуличні митці втілюють свої ідеї на стінах будинків. Андрій відволікся від свого захопливого заняття: вирішив оглянути зал та зробити кілька естетичних світлин. І тут, через об'єктив, він побачив ті очі. Карі. Хтось би сказав: «Ну і що? Цей колір найпоширеніший серед усіх можливих, нічого особливого!». Але вони не були звичайними. Аж ніяк. На сонці вони ставали горіховими з медовим відтінком, ніби зібрали в собі всю теплоту золотистого вересня. Вони несли якусь таємницю і магію, яка притягує.

Їх власниця швидко перевела свій погляд на книгу, яку вона тримала перед собою, а Андрій

Знайшов кохання в об'єктиві



Кулончик у вигляді метелика для чоловіка символізував безсмертя і певне відродження, це був його оберіг.

продовжував її роздивлятися. Легкі каштанові кучері обрамлюють обличчя... мінімалістичний кулон у формі метелика на шиї... кожен порух рук сповнений витонченості... В Андрія не було іншого виходу, крім того, як дозволити собі бути враженим цією привабливістю. Якось його частинка відразу знала, що він просто так не позбудеться від її присутності у своїх

думках хлопця (хоча він знав, що забути її йому не вдасться). Невимовне розчарування охопило його, адже дівчина повільно пройшла повз... Невже?! І тут час мовби зупинився, коли вона різко обернулася і попрямувала до дверей цього закладу. Андрій собі не пробачив би, якби і цей шанс втратив, тож він вхопив свій напій і попрямував прямо до неї.

«Якщо вона зайде сюди знову – я підійду, а якщо ні – змирюсь і спробую забути», – промайнуло в думках хлопця (хоча він знав, що забути її йому не вдасться).

думках... Хлопець час від часу зиркав на дівчину, яка, здається, не помічала його, а якщо точніше – не помічала нічого навколо себе. Потім вона пішла... Андрій сидів і не знав, що йому робити. Відчуття втраченого шансу огортали його, наче таємничий туман, що сховав у собі мить, яка могла бути чимось незабутнім. Юнак все-таки вирішив прийти сюди завтра у цю ж годину. ...Ось він знову тут. Те ж кафе. Вкотре лате-мак'ято. І раптом у вікні він знову побачив її. Йому здалося, що вона ще більш чарівна. Зрозумів: вчора йому не примарилось. «Якщо вона зайде сюди знову – я підійду, а якщо ні – змирюсь і спробую забути», – промайнуло

– Я думала, що лате-мак'ято полюбляють або дітлахи, або манірні панночки! – щиро залилася сміхом Олеся, коли Андрій розпочав з нею бесіду.

Засоромлений хлопець не знав, що сказати, і подумав, що, може, дарма він це затіяв, але дівчина поспіхом намагалася заглядати свою провину, дружельно промовивши:

– Та що ж ви такий полохливий. Якщо я не помиляюсь, Андрій – із давньогрецького «відважний» або «сміливий».

– Ну треба ж комусь виділятися, – примирливо, з легкою усмішкою сказав юнак, коли червона фарба майже зійшла з його щік.

І вже через декілька хви-

лин розмова точилася, наче між близькими людьми, які зустрілися після довгої розлуки. Увесь світ навколо вже не існував, були лише вони, вони та миті, що творили нову реальність. Через півроку, коли Андрій запропонував Олесечці (так він її називав) вийти за нього заміж – вона без великих роздумів погодилась. Хіба ж можна таку любов піддавати сумнівам? Все було дуже мило, можна на пальцях однієї руки перерахувати кількість їхніх сварок, і то, напевно, краще називати їх суперечками. Одна з них була через те, що Олеся не хотіла сама їхати в омріяну відпустку, бо Андрій трохи застудився, і вона хотіла бути поряд (він ледь її вмовив, сказавши, що ці дорогі путівки не можна повернути)...

Та біда прокралася тихо, вичікуючи, щоб вилізти в найкращий для неї момент. На візну Андрій пішов один із перших, добровольцем. Олеся з Настею (їхня 3-річна донечка) молилися та терпляче чекали.

Кулончик у вигляді метелика знайшов собі місце у нагрудній кишені уніформи, поруч із фотографією найкращої дружини та донечки. Для чоловіка він символізував безсмертя і певне відродження, це був його оберіг.

Найрідніші люди Андрія все-таки його дочекалися, тому що він, втративши ногу, більше не міг воювати. Однак колишній фотограф вирішив не бути осторонь і повернувся до своєї справи, щоб допомагати тим, хто там, на фронті. Він ще й піджартовував:

– А чому б і ні? Тож у мене руки цілі, і вміння знайти вдалий ракурс теж не втратив.

Ось так Андрій знову почав фотографувати, і всі виручені чималі кошти, які були отримані за принципом «хто скільки може», потрапляли до благодійних фондів на підтримку армії. Для нього ж найбільшою підтримкою була Олеся.

...Їхня любов була як малюнок на полотні – кожен мазок пензля, кожен штрих мав своє значення, і разом вони створювали шедевр. Проживаючи разом миті радості та суму, вони відкривали один в одному щось нове і закохувалися в це вперше. Якогось вечора, коли Олеся допомогала йому піднятися сходами до їхньої квартири, він узяв її обличчя у свої долоні, подивився в ті карі очі і ніжно сказав: «От скільки років кохаю, а закохуюсь у тебе щодня...»

Що каже Православна церква про аборт

● СВАТЕ І ГРІШНЕ

Перш ніж розбиратись що каже Православна церква про аборт, слід зрозуміти значення слова «аборт». Аборт (лат. abortus – викидень) – переривання вагітності шляхом видалення чи вигнання ембріона або плоду медикаментозним чи хірургічним втручанням у разі небажаної вагітності чи медичних показань



Фото із сайту credo.pro.

Священники говорять, що зачате дитя має душу. І аборт – це вбивство вже живої істоти.

Ігор Андрус ВЕРЕТКА КАЗМІРЧУК, настоятель храму Волинської ікони Божої Матері с. Богушівка Луцького району Іоанно-Богословського деканату та храму Св. Ап. Андрія Першозваного с. Верхівка Луцького району Успенського деканату



жувався рід людський. Він позаздрив тій честі, якою нагородив людину Господь. Бо й ангели, і біси, і люди – це все творіння Божі. Але Господь поставив людину на самий пік творіння. Тому людина, яка вбиває дитину або в утробі, або коли вона тільки народиться, або, приймаючи абортівні контрацептиви, робить диявольську справу. Адже, роблячи аборт, повторює

проти абортів у Православній церкві включає такі пункти:

Святість життя: православна церква вважає життя святим даром від Бога. Тому завершення життя ненародженої дитини вважається порушенням Божої волі.

Моральність: аборти порушують моральні принципи, такі як обов'язок зберегти життя, долати складнощі та дбати про слабших членів суспільства.

Процес народження: православна церква вірить, що процес народження починається з моменту зачаття, і тому ненароджений плід має право на захист.

Покаяння: у багатьох випадках, включаючи аборт, Православна церква вважає, що порушення моральних принципів вимагають покаяння і сповіді перед Богом.

У сучасному світі нерідко робляться спроби змінити у людей ставлення до абортів як до важкого гріха. Аборт є одним із головних гріхів сучасності, і я закликаю усіх православних до покаяння. Потрібно поважати ненароджену дитину як творіння, яке з'являється на світ з допомогою Божою. А аборт – це гріх століття. Тому ми, православні, повинні до-

нести людям увесь жах і тяжкість цього гріха. А щоб Господь не допустив падіння до такого гріха, люди повинні повернутися до Христа і бути в покаянні. Тому що саме покаяння змінює наш спосіб життя.

«Немає гріха непростеного, крім гріха нерозкаяного», – кажуть святі Отці. Якщо жінка або чоловік стали причиною смерті власної дитини чи не доклали зусиль, щоб зберегти Богом дане цій дитині життя, їм необхідно примиритися з Богом покаянням та сповідати свій гріх. Щире покаяння змінює життя людини, а таїнство сповіді незбагненно лікує душу, допомагає їй відродитися, дає сили спокутувати гріх (подвигом служіння ближнім, допомоги знедоленим, молитвою за свою ненароджену дитину, за всіх дітей, чий душі страждають, подвигом доброго християнського життя), дає надію на те, що зустріч батьків з убитою ними дитиною буде не вічним соромом і жахом нестерпної провини, а невимовною радістю Божого помилування.

МОЛИТВА ПОБОЖНОЇ МАТЕРІ ДО МИЛОСЕРДНОГО ГОСПОДА ЗА ПОГУБЛЕНІ ДУШІ НЕНАРОДЖЕНИХ ДІТЕЙ

Пом'яни, Чоловіколюбче Господи, душі рабів Твоїх, що відійшли, — немовлят, які від випадкових дій, або від важкого народження, або від якоїсь необережності, чи свідомо загублені, і через те не прийняли Святого Хрещення. Охрести їх, Господи, в морі щедрот Твоїх і спаси невимовною Твоєю благодаттю, а мене, грішну (ім'я), що вчинила вбивство дитини в утробі моїй, прости і не позбав Твого милосердя. Амінь.

Боже, милостивий будь до мене, грішної!

Господи, помилуй дітей моїх, що померли в утробі моїй, за віру і сльози мої, ради милосердя Твого, Господи, не позбав їх Світла Твого Божественного.

Православна церква вірить, що процес народження починається з моменту зачаття, і тому ненароджений плід має право на захист.

нює аборт, або людина, що штовхає її на це, бере на себе ще цілий ряд важких гріхів. У Святому Письмі зазначається, що людина, причетна до абарту, зазіхає на волю Божу й уподібнюється сатані.

Священники говорять, що зачате дитя має душу. І аборт – це вбивство вже живої істоти. Тому завдання духівника – переконати жінку таки народити дитину, незважаючи на матеріальні чи інші проблеми, та молитися за всіх тих, хто має сумніви.

Диявол захотів убити Адама і Єву, щоб не продов-

те саме, що робив диявол, коли хотів знищити людину.

Та (людина), що навмисно погубила в утробі плід, підлягає осудженню смертовбивства (Правила Святих Отців. Святий Василій Великий. Перше канонічне послання. Правило 2-ге).

Ті, що дають лікарські засоби для виверження зачатого в утробі, є вбивцями, так само, як і ті, що приймають такі дітозгубні отрути. (Правила Святих Отців. Святий Василій Великий. Перше канонічне послання. Правило 8-ме).

Основна аргументація

Підписуйтеся на наш **Telegram-канал ІСТОРІЇ КОХАННЯ**





Смажити деруни необхідно на добре розігрітій чавунній або керамічній пательні з достатньою кількістю олії – щоб вона наполовину покривала картопляне тісто.

Ох і добрі ж деруни зі свіжої бульби!..

● **СМАЧНОГО!** Смажені млинці із тертої картоплі полюбляють усі українці, і в кожному регіоні ця страва має свої особливості. Нерідко вибір інгредієнтів (окрім основного і незмінного) залежить від настрою господині та поточного вмісту холодильника, завдяки доповненням та різним способам приготування можна щоразу отримувати нові смаки. Тож кількість рецептів дерунів сягає кількох десятків, а сам процес – творчий і непередбачуваний!)

...КЛАСИЧНІ

За таким рецептом готували страву ще наші бабусі

Інгредієнти: 1 кг картоплі, 1 цибулина середнього розміру, 1 яйце, 2 ст. л. борошна, сіль і перець за смаком, олія для смаження.

Приготування. Очищені і промиті картоплю та цибулю натерти на дрібній тертці. Додати борошно, яйце, сіль, перець і добре перемішати. Смажити деруни на добре розігрітій сковороді в соняшниковій олії до золотистої скоринки з обох боків. Подавати гарячими зі сметаною.

...ІЗ ЗЕЛЕННЮ

Поки маєте на грядці кріп, петрушку, кінзу, додавайте їх до дерунів – і смачно, і корисно, і красиво

Інгредієнти: 6 середніх картоплин, 1 цибулина, 1 яйце, 2 ст. л. борошна, сіль і перець за смаком, жменя подрібненої зелені, олія для смаження.

Приготування. Картоплю й цибулю почистити, помити й натерти на середній тертці. Додати сіль, перець, яйце, борошно й зелень, добре перемішати і смажити на розпеченій сковороді до утворення золотистої скоринки.

...З ГРИБАМИ

Печериці чи картопля? Не думайте, що обрати, – поєднайте їх в одній страві

Інгредієнти: 300 г печериць (згодяться і боровички чи маслюки, попередньо відварені), 6–7 картоплин, 1 цибулина середньої величини, 1 яйце, 2 ст. л. борошна, 1 ст. л. сметани, сіль і перець за смаком, олія для смаження.

Приготування. Печериці помити, пократяти кубиками й обсмажити на олії до готовності, посолити за смаком. Картоплю і цибулину почистити, помити й натерти на дрібній тертці. Якщо маса вийшла надто рідкою, краще злити трохи соку, аніж «за-

бити» тісто борошном. Додати у пюре гриби, яйце, муку, сметану, сіль та перець, добре вимішати і смажити деруни до утворення золотистої скоринки на добре розігрітій сковороді.

...ІЗ ПЛАВЛЕНИМ СИРКОМ І ШИНКОЮ

Така страва надзвичайно апетитна й поживна, смакує зі сметанним соусом

Інгредієнти: 600 г картоплі, 1 цибулина, 1 плавлений сирок, 100 г шинки, 1 яйце, 2 ст. л. борошна, зелень, олія для смаження, сіль, перець до смаку.

Приготування. Шинку порізати дрібними кубиками. Очищені картоплю й цибулю, а також сирок (добре охолоджений) потерти на крупній тертці. Все перемішати, додати яйце, посолити, поперчити до смаку, всипати посічену зелень, борошно, ретельно вимішати. Смажити невеличкі деруни на помірному вогні до золотистої скоринки. Подавати гарячими.

...КАРТОПЛЯНО-ГАРБУЗОВІ

Про користь гарбуза відомо давно, але не всім подобається страва з нього. Потріть його у тісто для дерунів – смаку він не зіпсує, до того ж надасть страві яскравого забарвлення

Інгредієнти: 0,5 кг кар-

топлі, 400 г гарбуза, 2 яйця, 3 ст. л. борошна, 70 мл молока, сіль, перець на смак, олія для смаження.

Приготування. Почищену картоплю натерти на дрібній тертці. Молоко закип'ятити. Тонкою цівкою влити його гарячим у картопляну масу, постійно помішуючи. Дати постояти 5–7 хвилин, після чого злити зайву рідину. Гарбуз очистити від насіння, волокон та шкірки, натерти на дрібній тертці. Відокремити жовтки від білків. До картоплі додати потертий гарбуз, яєчні жовтки, борошно, посолити і поперчити до смаку. Білки збити у густу піну, акуратно ввести їх у гарбузово-картопляну масу. Розігріти пательню, влити олію. Ложкою викладати картопляно-гарбузову масу, смажити деруни на середньому вогні з обох боків до рум'яної скоринки. Подавати зі сметаною.

...ІЗ ТВЕРДИМ СИРОМ

Розплавившись під час смаження, сир зробить деруни дещо схожими на піцу

Інгредієнти: 6–7 великих картоплин, 1 велика цибулина, 150 г твердого сиру, 3 яйця, 4–5 ст. л. борошна, сіль та перець до смаку.

Приготування. Почищену й помиту картоплю, цибулю, а також сир потерти на крупній тертці, додати яйця, сіль, перець, просіяне борошно і ретельно вимішати. На пательню влити 2–3 ложки олії і добре прогріти. Викладати на сковорідку ложкою картопляне тісто, підрівняти і смажити на сильному вогні до утворення золотистої скоринки з обох боків, потім зменшити полум'я і готувати ще кілька хвилин під кришкою. Готові деруни вибрати на паперовий рушничок, щоб він увібрав зайвий жир, а тоді перекласти на тарілку чи блюдо. Подавати зі сметаною або соусом.

...М'ЯСНІ У ДУХОВЦІ

Цей рецепт – для тих, хто полюбляє і деруни, і м'ясо

Інгредієнти: 1 кг картоплі, 2 великі цибулини, 2 яйця, 3–4 ст. л. борошна, сіль та перець за смаком, олія для смаження; для начинки – 300 г нежирного фаршу, сіль, чорний перець, кмин (за бажанням).

Приготування. Овочі почистити і натерти на крупній тертці, додати яйця, борошно, посолити, поперчити, добре перемішати. Фарш посолити, заправити спеціями, вимісити. На змащене смальцем деко викласти пласт тіста завтовшки приблизно 1,5 см, розрівняти, зверху – пласт фаршу,

а тоді ще раз картопляну масу. Поставити в розігріту духовку і запекти до золотистої скоринки. При подачі дерун нарізати шматочками і притрусити дрібно посіченою зеленню. Смакуватиме зі сметаною або соусом.

...З ГРИБАМИ В ГОРЩИКАХ

Надайте класичним дерунам особливого смаку – протушуйте їх із соусом у глиняному посуді

Інгредієнти: 20 готових дерунів, приготованих за улюбленим рецептом, 500 г шампінйонів, 1 скл. сметани, 2 ст. л. масла вершкового, 1 ст. л. борошна, 150 г твердого сиру, 1 велика цибулина, олія, сіль та перець – за смаком.

Приготування. Гриби промити, просушити, нарізати скибочками й разом із покранною півкільцями цибулею обсмажити на сковороді до готовності. На іншій пателі розтопити вершкове масло, додати борошно, сіль та перець. Сир натерти на тертці з великими отворами. У кожен горщик покласти шар дерунів, потім гриби, зверху полити соусом. Повторити пласти ще раз, зверху притрусити тертим сиром. Поставити в розігріту духовку на 30 хвилин. Подавати на стіл у горщиках.

...ХРУСТКІ ІЗ ПИВОМ

Цікавий варіант класичної та знайомої всім страви

Інгредієнти: 0,5 кг картоплі, 2 зелені цибулини, 50 г твердого сиру, 1 яйце, 2–3 ст. л. борошна, 3 ст. л. пива, сіль та перець – до смаку, олія для смаження.

Приготування. Почистіть та вимийте картоплю. Натріть її на грубій тертці, приправте сіллю й перцем. Дрібно поріжте зеле-

ну цибулю, потріть також сир та додайте все до картоплі. Туди ж додайте яйце, борошно й пиво. Як слід все перемішайте, щоб вийшло досить густе тісто. Влийте в сковороду олії, розігрійте її, а тоді обережно викладайте тісто великою ложкою, формуючи невеличкі оладки. Обсмажуйте деруни з кожного боку до золотистої скоринки. Викладіть готові деруни на кухонний папір, щоб він увібрав залишки жиру. Такі деруни можна подавати з овочами, м'ясом чи рибою як гарнір чи як повноцінну страву.

ДЕРУНОВИЙ ТОРТ ІЗ ГРИБАМИ

Хоч у будень, хоч у свято – смакуватиме

Інгредієнти: 600 г почищеної картоплі, 3 яйця, 3 цибулини, 3 ст. л. борошна, 200 мл сметани, 400 г печериць, сіль, перець, зелень, олія для смаження.

Приготування. Почищену картоплю та 2 цибулини потерти на дрібній тертці. Додати яйця, сіль, перець, борошно, 3 ст. л. сметани, ретельно вимішати, щоб тісто було негусте й однорідне. На невеликій розігрітій пателі смажити тонкі (наскільки це можливо) млинці, наливаючи тісто ополоником у центр сковорідки, а потім «розмазуючи» картопляну масу ложкою по всій поверхні. Обережно перевертати лопаткою, щоб млинець не порвався. Так спекти 4–6 млинців. Цибулю порізати кубиками, печериці – пластинками. Підсмажити на олії цибулю, туди ж вкинути гриби та смажити до готовності. Додати решту сметани й тушувати ще 10–15 хвилин, постійно помішуючи. Охолодити. Картопляні коржі змастити сметанно-грибною начинкою. Зверху прикрасити цілими печери-

цями. Поставити торт на 10–15 хвилин у духовку, щоб прогрівся, прикрасити зеленню й подавати.

«ПАНСЬКИЙ»

Зветься так, тому що великий, ситний і з найсмачнішими добавками. Одним таким деруном можна наїстися надовго, не думаючи, а чи скоро там обід

Інгредієнти: 5 середніх картоплин, 1 цибулина, 1 яйце, 200 г курячого філе, 100 грибів (будь-які), 50 г твердого сиру, 30 г бекону, вершкового масла, сметана, зелень для подачі, сіль, перець – до смаку.

Приготування. Картоплю натираємо на дрібній тертці. Добре віджимаємо, зливаємо рідину. Додаємо яйце, розтоплене вершкове масло, 1 столову ложку сметани, сіль, перець. Перемішуємо і викладаємо рівним шаром завтовшки близько 1 см на всю площу розігрітої сковорідки, змащеної вершковим маслом. Смажимо на слабкому вогні до утворення золотавої скоринки з двох боків. Для начинки обсмажуємо цибулю, додаємо нарізане маленькими кубиками м'ясо, доводимо до готовності. Окремо обсмажуємо дрібно нарізані гриби та бекон. Змішуємо все на сковорідці, додаємо 2 ст. л. сметани і тушуємо кілька хвилин. На деко стелимо фольгу або папір для випікання і формуємо конвертики. На одну половину деруна викладаємо частину начинки, посипаємо тертим сиром та накриваємо другою половинкою. Зверху змащуємо невеликою кількістю сметани та посипаємо тертим сиром. Випікаємо 15 хвилин за 180 градусів. Прикрашаємо зеленню та сметаною.

...ЗІ СМАЖЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ

Смакота з мінімуму продуктів

Інгредієнти: 600 г карто-

плі, 1 яйце, 3 великі цибулини, 2 ст. л. борошна, сіль, перець, олія для смаження.

Приготування. Цибулю порізати дрібними кубиками й обсмажити на розігрітій пателі з олією до золотистого кольору. Почищену картоплю натерти на дрібній тертці, злити сік. Додати обсмажену цибулю, яйце, сіль, перець, борошно, перемішати. Смажити деруни на розігрітій пателі до золотистої скоринки. Усі підсмажені деруни скласти в глибоку форму або пательню, накрити кришкою і поставити в духовку або пропарити на плиті на мінімальному вогні 10–15 хвилин. Подавати зі сметаною та зеленню.

ТЕЙТЕР-ТОТС, АБО ДЕРУНИ ПО-АМЕРИКАНСЬКИ

Для їх приготування необхідний мінімальний набір продуктів

Інгредієнти: 4–5 картоплин, 1 молодий кабачок, 30 мл оливкової олії, сіль та перець до смаку.

Приготування. Відварити картоплю в мундирах до готовності, почистити її та натерти на крупній тертці. Кабачок помити, зрізати пошкодження і так само потерти, злегка відтиснути зайву рідину (щоб зручніше було це зробити, можна застелити миску полотниною чи складеною в кілька шарів марлею і безпосередньо на неї терти кабачок). Змішати картоплю й кабачок, посолити й поперчити до смаку. Для урізноманітнення страви натерту суміш можна розділити на дві частини: одну залишити без змін, а в другу додати третій твердий сир, зелень та спеції. Сформувати з картопляної маси котлетки, викласти їх на змащене деко і запекти за температури 180°C.

● ПО СЕКРЕТУ

① Найкраща картопля для дерунів – із підвищеним вмістом крохмалю. Вибирайте зрілі і міцні бульби, які мають шорстку шкірку і жовтувату серединку. Вона не тільки поліпшить смакові якості, а й допоможе зберегти форму готової страви. Молода картопля не підходить для дерунів саме через низький вміст крохмалю.

② Натирають очищену картоплю зазвичай на дрібній тертці, але в деяких рецептах роблять це на грубій. Щоб тісто на деруни не потемніло, тріть картоплю, чергуючи із цибулею.

③ Якщо тісто вийшло над-

то рідким, не варто додавати багато борошна, краще обережно злийте зайвий сік і всипте максимум 2–3 столові ложки муки. Через надмірну її кількість деруни матимуть «гумову» консистенцію.

④ Смажити деруни необхідно на добре розігрітій чавунній або керамічній пателі з достатньою кількістю олії – щоб вона наполовину покривала картопляне тісто. Тоді оладки вийдуть рум'яними, з хрусткою скоринкою і ніжною серединкою. А щоб позбутися надміру жиру, викладайте їх на паперові серветки, які вберуть його.



Вибирайте зрілі і міцні бульби, які мають шорстку шкірку і жовтувату серединку.



«Ніколи не здаватись!» – життєве кредо воїна-Героя.

● **НІХТО, КРІМ ТЕБЕ**
21 серпня у Києві одружилися захисник України Владислав Єщенко з коханою дівчиною Валерією. Наречений не зміг побачити, якою красивою була його обраниця у цей найщасливіший для обох день: воїн втратив на війні обидва ока

Лілія РАГУЦЬКА, obozrevatel.com

«ЦЕ ІСТОРІЯ ПРО НЕЗЛАМНІСТЬ І ПРО ВЕЛИКЕ ГОРЕ, ЯКЕ ПРИНЕСЛА РОСІЯ»

Про одруження захисника розповіли фотографи Костян-

Самурай, який втратив очі на війні, зіграв весілля з коханою



тин та Влада Ліберови. «Вчора мали честь бути присутніми на весіллі справжнього Героя, Владислава Єщенко, відомого як Самурай... Сапер і доброволець, він отримав важке поранення під час виконання бойового завдання. Влад втратив обидва ока і можливість бачити світ. Однак навіть це не змогло його зламати», – йдеться у дописі на сторінці фотографів.

Завдяки батькові та коханій дівчині Владислав не зневірився, не здався – і став на ноги. Ба більше: тепер він допомагає побратимам, які проходять той же шлях, що свого часу пройшов Самурай. Він ділиться досвідом із військовими, які частково або повністю втратили зір на війні, допомагає їм призвичаїтися до нової реальності і власним прикладом доводить: навіть після таких поранень життя не закінчується.

Із перших секунд після того, як Влад прийшов до тям у госпіталі, він незмінно відчував любов та підтримку коханої Валерії. 21 серпня

вона погодилася стати його дружиною.

«Це історія про незламність, так. А ще про велике горе, яке принесла росія з собою. Якби не війна, цей молодий життєрадісний хлопець мав би змогу бачити свою красиву наречену в найважливіший для них день», – зазначили Ліберови.

Владислав розмінював рідний Донбас. «Нашим завданням було виявити та забезпечити підхід співробітникам ДСНС так, щоб вони могли зробити розмінування навіть у положенні лежачи», – розповідав Владислав в одному з інтерв'ю.

Коли ж почалося повномасштабне вторгнення рф,

Завдяки батькові та коханій дівчині Владислав не зневірився, не здався – і став на ноги. Ба більше: тепер він допомагає побратимам, які проходять той же шлях, що свого часу пройшов Самурай.

«ЩОБ НЕ БУЛО ГАНГРЕНИ, ЗІНИЦІ ДОВЕЛОСЯ ВИДАЛИТИ»

Владислав народився в окупованій з 2014 року Горлівці, що на Донеччині. Коли на Донбас прийшов «руській мір», хлопець ще був школярем. Разом із родиною він виїхав до Слов'янська, де закінчив навчання.

Далі майбутній Герой долучився до організації HALO Trust, яка займається гуманітарним розмінуванням, де й отримав перший досвід демінера: разом із однодумцями

Єщенко довго не роздумував і пішов у військкомат: уже 5 березня у Часовому Яру він склав присягу. На фронті займався тим же, чим і до 24 лютого 2022 року: знешкоджував вибухові пристрої, якими росія густо встелила українську землю.

Під час ліквідації боєприпасів 9 серпня 2022 року воїн отримав вкрай тяжкі поранення: тоді одна з мін вибухнула, спровокувавши детонацію ще понад 80 вибухових пристроїв.

«Мені випало очі, їх до-



Любов сильніша за війну!



Владислав Єщенко розмінював рідний Донбас.



Фото Костянтина та Влади ЛІБЕРОВИХ.

«Я буду твоїми очима...»

велоса видалити, щоб не було гангрени. Також я втратив слух: праве вухо повністю, ліве – частково. Без слухових апаратів, у яких я зараз, вас би не чув. Я співрозмовника чую на відстані не більше 1–1,5 метра, і якщо звук спрямований у ліве вухо. З мене дістали близько 30 осколків. Мені випало слизову, я не відчуваю запахів. Деякий час у трахеї стояла трубка для подачі повітря. Дихав я через апарат штучної вентиляції легень, у шлунку в мене був встановлений зонд – мене годували че-

рез нього. Також була зламана щелепа, в лобі стоїть титанова пластина, у вилицях також. Повністю було розірване лице, його зшивали. Мене спершу прооперували в Дніпрі, видалили очі, а потім вертольотом транспортували в Київ», – розповідав Влад в інтерв'ю «Суспільному».

Нині він мріє про дві речі: про те, аби в Україні з'явилася експериментальна технологія, що поверне зір йому та воїнам, що мають схожі травми, а також про те, аби побачити Перемогу України.

Молитва любові і ненависті

• ДО СЛІЗ

Софія БЕЗВЕРХА

боже
дай нашим воїнам
око сокола – кожному
крила яструба – кожному
силу лева
і швидкість тигра



щоб кулі, уламки, ракети і бомби їх оминали
щоб жоден не був поранений
щоб вони ішли, ішли, ішли
шаткували ворога
і вимітали ту нечисть із нашої землі

так поетично і щиро щодня молилася моя бабуся.

і я тепер з нею, цими ж словами.



Фотоколаж із сайту chytomo.com.

**Софія
Безверха**

«Моя ціль – закохати українців в Україну», – життєве кредо культурної блогерки, поетки, дизайнерки прикрас Софії Безверхої.

«Невиліковно пишу в блокноти нестерпним болем...»

невиліковно пишу в блокноти
нестерпним болем із дати в дату
для тебе
слухай, а справді, хто ти?
і скільки вийде, якщо додати
усі хвилини і всі окупи
я знов в болото і знов з руками
згадають весни колись про повінь
як справи в мене? усе нормально
загасло світло, відкриті крани
кімната повна
та це поки що
і хай я краще вдаюся віршами
ніж буду знову до тебе ближча

**Щоб кулі, уламки,
ракети і бомби
їх оминали, щоб жоден
не був поранений...**



Скажена «свальба», або Що таке «брак»



● СЕ ЛЯ ВІ

Сьогодні 20 років цій світлині. 20 років, як один чувач приніс занюханого букета з грядки сільського клубу і покликав на «Титанік» під назвою «замуж»

Лілія БОНД

Пишу цей пост і відчуваю себе древньою, як світ, але є що згадати, листавши помотлошений старий альбом із весільними баталіями.

Сьогодні точно можу сказати, що то була не любов, а «розові окуляри», гормони і подвійне бажання бистренько вискочити з родинного гнізда, щоб узаконити всі запертні плоди тодішньої молоді.

То було не весілля, а «свальба», як каже моя сусідка.

Балаган на пів дороги, 300 чоловік, з яких 20 відсотків – родичі, 40 – друзі, а інші хз хто, але ти їм усміхаєшся і всіх цілуєш, бо то «папіні колеги по животноводству», а то «агроном з жінкою», а то «якісь шишки з Одеси».

Самогонка наливалася в графини (гналася, напевно, ще з мого народження), вино домашнє, коньяк і шампанське ящиками знеслося з прилавків магазинів. Дома перерізали всіх курей, качок, гусей і кролів. Три свині, як не більше, пішли на той світ «без зазрення совісті», бо ж то «свальба дочки прітсідателя» і «боронь Боже комусь не вгодити». А ще в хаті робився срочно ремонт і надворі все красилось і білилось, наче завтра Пасха.

Плаття довго не обирала, бо тоді не було особливо з чого, але всю атрибутику (ікони, квіточки, ленточки і ще купа всякого дріб'язку не ясно для чого) закупили.

На зачіску теж особливо не планувала приділяти часу, бо нічого в цьому не шарила, але сестра вплимала за шкірку і затигла до якоїсь дівки в районі, що закінчила курси перукаря, і «вилетіли в три сікунди» модні буклі, які залляли трьома літрами лаку з бльотками, щоб трималось аж три дні.

Я була така худа, що мусили за ніч до дійства з сестрами і сусідками нашивати під плаття



«Не смійтеся, ми і ліжко зламаємо». – «І не одне!».

тричі складене простирадло, для більшої пишності, бо каркас «під'юпника» вперто злітав і не хотів триматися на тих костях.

Мама з татом ходили, як миші, і боялися в цій суматосі зайвий раз зустрітися: хтось сказав, що за день до весілля не можна сваритися, бо в дочки щастя не буде. Тепер думаю: марно, бо ми гризлися, як собаки, всі чотири роки поспіль.

Урешті цей день настав. Прокинулася якоїсь холери о 5-й ранку, бо наснилось, що цигани

Естрада, «накотивши по 100 грам», розспівалася. Дітлахи ганяють, тирять хрустики, в хаті весь час купа народу – не дають змоги навіть «помедітувать на одинці».

За годину до приїзду жениха на стіні навпіл тріснуло дзеркало, його бігом викинули і не стали казати, бо то погана прикмета, а даремно, бо може я повірила б тоді в забобони і не вступила в ті узи, що зуться «браком».

«Свідетелі» (дружки) одразу знайшли спільну мову, хоч і по-

Дома перерізали всіх курей, качок, гусей і кролів. Три свині, як не більше, пішли на той світ «без зазрення совісті», бо ж то «свальба дочки прітсідателя» і «боронь Боже комусь не вгодити».

вкрали плаття. Мінімум макіяжу, тобто лише вії нафарбувала і «ногті», які згризла до м'яса, прозорачним лаком пройшлася.

Мама ходє туди-сюди, міряє «давленіє» і реве, бо сусідка вранці у всіх подробицях і деталях розказала їй, як гучно пройшов «мальчшнік» у жениха.

Тато мовчить і намагається вдавати «сталевого чоловіка», родичі наїхали і метушаться, сусід п'яний ще з учора, але весь час показує через паркан «нопаран».

Машина, 28 штук (навмисно порахувала на фото), одногрупниці обвішали шаріками і лентами, приклеївши до капота мерса на двосторонній скотч два серця з дзвіночками, чим ввели в шок господаря авто, який – корінний киянин – взагалі не розумів, «накой це треба».

знайомились лише на весіллі. Моя сестра Лена і друг жениха Серка в тандемі – то сила. З роками виявилось, що він скоріше мій друг, бо в скрутні хвилини переживав за мене і протягував руку помічі.

«За свободу Лілі!» мої подружки з Одеси (Інка, дві Ольки і Танька) билася і торгувалася, як на запеклому базарі чи аукціоні. Замучивши того Серку конкурсами і вициганивши всі гроші з жениха, врешті впустили в хату. Ще трохи гумору і якихось ритуалів (до сих пір не розумію, навіщо ото перев'язувати ті руки і водити кругами) – і врешті нас випустили з душною оселі. Мені тоді здалося, що я вийшла не до рагсу їхати ставати щасливою, а на якусь «казнь», бо тітки ревіли вголос так, наче хто вмер.

Око сіпало, вуха і щоки паші-

ли, чомусь почала знову зайкатися... Правду кажуть, що в селі зурочити – то як два пальці...

Сусід перед тим, як впасти в алкогольну кому, встиг крикнути: «Ліліко, може, передумаєш, бо брак – то западня!», – за що заробив тумаків від тьоті Олі і випав з ефіру через забор. Тепер думаю: «Ех дядьку Сірожа, чого я вас тоді не послухала? Бо ж правда – що в п'яного на язичці...»

Дорога до рагсу була довга, бо поки виїхали з села, мусили пропускати похоронну процесію, хтось вкачався і смичкував на ходу прямо з вікна, на швидкості злітали «кольца», розбивши фару в авто позаду.

Дико хотілося в туалет, але сестра сказала терпіти до кінця і нести то все додому.

В рагсі все без помпезу, бо ми були вже п'яті і баби, що оголошували «вирок», вже потомилися. Вальс Мендельсона я танцювала в «ускореному» варіанті, бо коли випила шампанського, ще більше приспічило в туалет.

Вийшли. Замерзла, як цуценя, але вперто відмовлялася вдягати кофту, бо хотілося подовше бути «красивою» і «щоб всі бачили». Кілька традиційних фоток в парку, більшість із яких, в якому ракурсі не крути, – чомусь на фоні туалету з надписом «поц». Всьо, ми, як офіційне подружжя, з чистою совістю попрямували всією процесією додому.

Потрапити туди вдалося не одразу, бо дітлахи під кожною хатою переливали дорогу, добре, хоч Серка грошей запасливо наміняв, щоб відкуплюватися.

Думала, як приїдемо, то всьо кончиться швидко, врешті сяду поїм, бо від голоду майже втрачала свідомість, але де там... Треба було пройти ще купу сільських ритуалів.

Нас закидали пшеницею, цуцкерками і грішми так, що я їх ще тиждень потім виколювала з волосся. Традиція представляти кожного гостя, поки дарують подарунки, – то взагалі пекло.

Поки перецілювали і перетискали їх усіх, скули боліли від створення ілюзії щастя.

Але ти терпиш, бо всюдю снує чувач з камерою і боронь Боже виглядати замученою, бо фіксація дійства – то ж пам'ять нащадкам.

80 % подарунків дарувалися всі однакові, бо то всьо куплялося ж де? – на місцевому базарі. 15 майже однакових чайних сервізів, зо 5 кілимів, два з яких ідентичні, годинники, ножі, стакани, виделки, люстри, подушки і штук 8 спальних наборів. Хтось подарував телевізор і «спутні-

який мотлошило по пристанях «не по-децькі», таки потонув, втри-скавшись у скелю під назвою «Танька».

Сьогодні думаю: які ж ми були дурні, що летіли кудись, без досвіду, без витримки стосунків, без планів на майбутнє. Просто раз – і все, ти вже не дівчинка – жінка і після лекцій летиш на зйомну хату, бо треба прати, готувати і догоджати чоловікові, який такий самий ще не досвідчений, але вже зі статусом голови родини і керує.

Тоді було соромно виходити заміж пізно, тоді треба було «бігом», бо раптом не візьмуть. І більшість таких шлюбів не витримує, бо після весілля з'являється побут, труднощі, «притирання» характерів, бажання повернути свободу, ревності, зради, бійки. «Любов до гробу назавжди» міняється на «Закрий мордяку, не твоє діло». Приходить усвідомлення, що все це пишне весілля і витрачені кошти – то повна фігня, якщо на долі написано «не бути разом».

Коли йдеш другий раз заміж, то тобі не потрібно нічого з перерахованого вище – достатньо взаєморозуміння і поваги, досвіду у виході з конфліктів, жіночої мудрості. Досить просто бути разом і навіть без штампю в паспорті, бо його ставлять лиш для галочки, аби дати прізвище нащадкам. Достатньо двох друзок, ящика шампанського і фотографа, аби була пам'ять дітям.

І взагалі я окремо пишаюся тими, хто одразу після рацсу їде десь подорожувати, а не заганяють родину в марні фінансові витрати, бо шлюб може стати «браком» за секунди. Завжди було жаль ті родини, де молодята через місяць послали одне одного, а батьки кредити й досі виплачують.

Пост заряджений на любов до гроба, але після «просто пожити разом», а раніше – і не думайте.

P.S.: Кажуть, що вінчані на тому світі все одно будуть разом. Тому, Серий, якщо ти це читаєш, то перехрестися, сплунь і... не переживай, бо я уточнила, що це неправда.



хоче – борщ варить, хоче – котлети смажить, а хоче – посуд миє...

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



Фото з фейсбук-сторінки Лілія Вонд.

«На ніч фату знімати не можна, бо тоді розвалиться вся зачіска, і ти спиш, як мумія».

привезли назад. Віддали і доплатили самі, бо «нашо нам ці проблеми, братан?».

Коротше, підтверджую 100-відсотково легенду, що «в брачну ніч рахують гроші і перуть весільну сукню, бо ранком ще до церкви». Ні про який секс нема мови, бо всюди гості і в коридорі на підлозі сплять музиканти.

А за стіною сусіди і родичі обговорюють, яку лапшу і скільки борщу варити на другий день, дзеленчать пляшками, розливаючи самогонку, і миють посуд, який тоді не був одноразовий і збирався з усього села.

Фату знімати не можна, бо тоді розвалиться вся зачіска, і ти спиш, як мумія, дивлячись у стелю і ненавидиш «мужа», що розвалився і похропує поряд.

Наступного дня запізнались на вінчання, бо жених бив морду якомусь чуваку за те, що той вкрав мотоцикл, поки всі гуляли.

Потім гасили фату в церкві, бо вона якоїсь холери загорілася

біля вітваря, викликавши паніку в нанашки тьоті Наді, бо то «погана прикмета» і «хай Бог милує».

Знову стіл, танці нареченої з усіма дівчатками (бо то так треба), і врешті мені зняли шлейф, від якого вже сіпалися обидва ока.

Весілля перейшло в план Б, де вже ми ганяли з тарілками, а батьків перевдягли «катати». Музики грають, як востаннє. Тамада передівся в попа і гамселив катилком тата. Гості чоловічої статі перевдяглися в жіночі наряди «аля 1970-ті», жінки, навпаки, – в чоловіків. На воза всадили новоспечених молодят і «потягли по селу позорити» аж до річки, де від випитого градуса ледь не перекинули у воду. І то все під баян, пісні і процесію із зацікавлених, що заходилися сміхом.

Я сьогодні дивлюсь на ці фото і, напевно, вони – єдине позитивне нагадування про моє перше заміжжя, ну і ще, звичайно, народження доньки. Бо за чотири роки наш сімейний «Титанік»,

:)) :)) :))

Основний принцип багатьох дружин: «Звичайно, дорогий, у тебе має бути своя думка... і зараз я тобі її нагадаю!»

:)) :)) :))

У кожній хаті жінка має окрему кімнату, і там вона розважається, як забажає:

:)) :)) :))

кову антену», а то в селі тоді був вищий шик...

Моя мама потім ще довго передарювала ті сервізи. Гроші відкрито дарували лише родичі, всі інші кидали в конвертах, 7 із яких виявились порожніми...

Гуляння врешті почалося, і то моя улюблена частина, напевно, бо тамада вправно стібався з гостей, які, щойно випадала нагода, намагалися задовбати нас тим «Гірко!». Добре, хоч свідки взяли удар на себе, і мені врешті вдалося нормально поїсти, роззвувшись під столом і сівши в позі шаха. Тихо пережили «рюмку водки», добре, що за здоровецькими короваями і свічками не було видно. Поки їла, хтось із малолеток традиційно вкрав туфлю, але я була рада і мріяла, щоб її не повертали, бо натерла тим модельним взуттям два мозолі.

Коротше, сільське весілля, як у всіх – класичне. З танцями зі свекрухою, татом і свекром, конкурсами, п'яними веселими гостями, що бажали «діточок, як на небі зірочок» і «прожити до смерті, вмержи в один день».

Мами періодично носили графинчики і закуски на вулицю, бо пів села прийшло просто подивитися.

Ну і, звичайно, що ж за свято без мордобою, де жених зі свідком мотлошили спочатку когось, а потім і між собою зійшлися, чим довели тьощу і свекруху до корвалолу...

Все йшло класично, навіть дівчата, які сохли за женихом в період його свободи (і були теж запрошені), періодично бігали пити мирову до балагану, поминаючи його, як «всьо, кончився Сірожка, окольцувала ця сука».

Єдине, чого мені хотілося десь о 2-й ночі, – це щоб хтось трохи розпустив ті буклі, бо шпильки, що тримали фату, так тисли в голову, що хотілося вити, але терпіла, бо в селі весілля гуляють до ранку, три дні і до останнього гостя...

Мене традиційно вкрали якісь немісцеві на «москвичу», але не встигли заробити і навіть від хати відвезти, «по дзвінку»

● АНЕКДОТИ ДО ТЕМИ

Напередодні весілля мати дає доньці поради, як поводитися з чоловіком:

– Завжди підтримуй його. Намагайся не обговорювати важливі справи перед вечерею. І ніколи не розповідай мені про ваші сварки.

– А чому не розповідати тобі про сварки?

– Тому що ти можеш пробачити його, а я – ніколи.

:)) :)) :))

– Розо Марківну, чого ж то ваша Циля заміж не йде? Чекає принца на білому «Бентлі»?

– Я вас прошу... Аби чоловік був хороший, то байдуже, якого кольору в нього «Бентлі»...

Фото із сайту prom.ua.



Осінню особливо ефектно виглядають чагарники, у яких різними відтінками переливаються не тільки суцвіття, а й листя. Так, наприклад, у гортензії Даймонд Руж зелене листя стає помаранчевим.

Чагарники, що цвітуть у вересні

● **КВІТКОВА ПІДКОВА**
Літо добігло кінця, але ваш сад і клумбу, без сумніву, прикрашають осінні квіти. Айстри, жоржини, флокси, чорнобривці... Ну і, звичайно, як же без декоративних чагарників. Їх менше, але за ефектністю цвітіння не поступаються багаторічним трав'янистим рослинам. Тож якщо ви ще не маєте їх у своєму саду – **«знайомтесь»**

Софія В'ЯДАЧ

Фото із сайту perebus.com.ua.



Для гортензії дуже важливе яскраве світло, але на сонці ніжні пелюстки швидко вигорять, тому краще посадити її там, де буде легкий затінок у спекотний полуденний час.

Гортензії різних видів зацвітають ще в першій половині літа і прикрашають квітник своїми пухнастими різнокольоровими «кулями» і «волотями» до жовтня. Ранньою осінню особливо ефектно виглядають чагарники, у яких різними відтінками переливаються не тільки суцвіття, а й листя. Так, наприклад, у гортензії Даймонд Руж зелене листя до осені стає

помаранчевим, а в сорту Кіушу – жовтуватим.

Квіти гортензії розпускаються послідовно, а не всі одночасно. Для збереження декоративності куща важливо своєчасно видаляти відцвілі суцвіття. Після того, як гортензія відцвіла, усі сухі суцвіття потрібно зрізати та підтримувати достатню зволоженість ґрунту. Незважаючи на те, що більшість сортів, які культивуються в Україні, належать до морозостійких, ніколи не можна передбачити, наскільки холодною буде зима. Тому заздалегідь підготуйте покривний матеріал: добре просушене листя, дрібні гілки, соломку, агроволокно. Коли нічні температури опускаються до нуля та нижче, необхідно вкрити гортензію. Перед цим переконайтеся, що ґрунт очищений від бур'янів та опалого листя (вони можуть бути джерелом інфекцій та місцем зимівлі для шкідників).

Фото із сайту zelenasadyba.com.ua.



Кінець вересня – час висаджування вересу у відкритий ґрунт.

Верес. На честь цієї ніжної рослини в деяких слов'янських мовах називають перший місяць осені. Ніжні білі, рожеві, лілові та фіолетові квіточки про-

довжують прикрашати клумбу, навіть коли випадає сніг. Ці невисокі чагарники найкраще виглядають в альпінаріях, рокаріях і кам'янистих садах.

“ **Для збереження декоративності куща важливо своєчасно видаляти відцвілі суцвіття.**

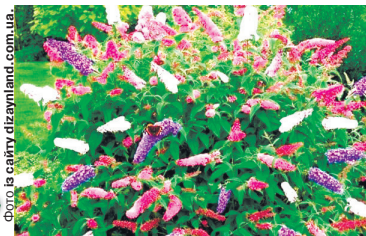
Кращим часом для висаджування вересу у відкритий ґрунт є кінець вересня (до початку жовтня); друга половина квітня (до початку травня).

Для вересу слід підшукати відкриті сонячні ділянки, захищені від сильного вітру, хоч він може рости і в напівтіні. Йому підходить сухий піщаний або вологий торф'янистий ґрунт.

Верес погано переносить пересадку, тому постарайтеся дотримуватися всіх вимог агротехніки. Садити кущики потрібно через 40–50 см залежно від сорту, так, щоб коренева шийка залишалася на рівні з поверхнею ґрунту.

Коріння у вересу коротке, і воно не в змозі добувати вологу з глибини, тому при відсутності регулярних опадів рослина потребує поливу (раз на півтора-два тижні) підкисленою водою – земля повинна весь час бути злегка вологою. Саме ця причина і робить необхідним мульчування навколо вересу. Крім того,

мульча запобігає перегріву ґрунту в спекотні дні. Щорічно навесні слід вносити в землю мінеральне добриво з розрахунку 20–30 г на квадратний метр або 1,5–2 столові ложки на кожну дорослу рослину, а також проводити обрізування, що підтримує потрібну форму і стимулює зростання молодих пагонів.



Ця рослина недовговічна, куш росте не більше ніж 10 років, а після 6 літ його декоративність знижується.

Будлея Давида, або мінлива

Цей листопадний чагарник сягає заввишки 2,5 м, має дрібні квітки, зібрані в колосоподібні суцвіття довжиною до 40 см. Залежно від сорту вони можуть бути рожевими, пурпурно-блакитними, білими, фіолетовими.

Будлея виділяє солодкуватий аромат, який приваблює в сад метеликів і бджіл. Тому її часто називають кущем для метеликів, а також осіннім бузком через схожість суцвіть.

Будлея в наших умовах росте як напівчагарник, узимку її надземна частина майже повністю відмирає, потім знову відростає. Висаджувати цю рослину потрібно на відкритих сонячних ділянках, захищених від вітру і протягів, обираючи пухкі, водопроникні ґрунти. Обов'язково слід замульчувати землю навколо куща. У засушливу будлея потребує поливу, а також підживлення мінеральними добривами – це сприяє збільшенню кількості й розміру суцвіть, підвищує інтенсивність їх забарвлення. Щоб кущі виглядали привабливо, навесні потрібно обрізати всі гілки на висоті 20–40 см. Це стимулює відростання нових пагонів. Відцвілі суцвіття обов'язково обрізають до першої пари листків, з пазушних бруньок яких з'являються нові квітконоси. Така хитрість продовжить цвітіння будлеї до самих морозів.

Тож настання осені – не привід для смутку, адже як мінімум ще цілий місяць квітучі рослини не дозволять вам хандрити!

За матеріалами agromarket.net, kvitkainfo.com, soncesad.com.

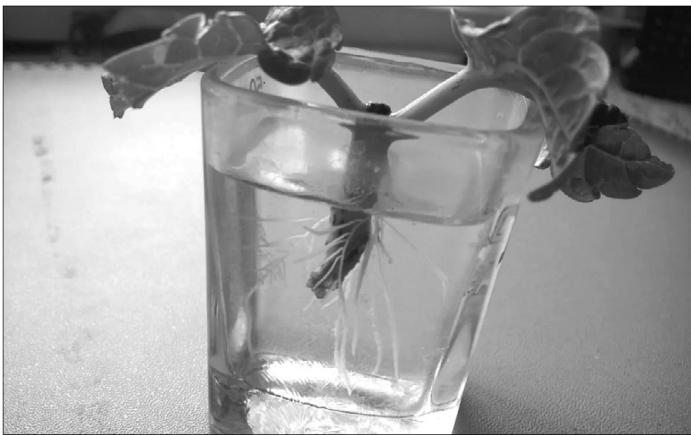


фото із сайту youtube.com.

Вода з часом випаровується, але її краще не змінювати, а просто поступово додавати свіжу.

Як укорінити живці

● МАЛЕНЬКА ХИТРИСТЬ

Досвідчені садівники, крім купованих, успішно використовують натуральні стимулятори для утворення коренів на пагонах

Вода з-під верби. У ємність із водою ставлять гілки верби, очікують появи коренів у них, потім вербу забирають. Вода, що залишилася, – ефективний стимулятор росту. У неї ставлять потрібні живці. Воду міняти не можна, при випаровуванні її лише доливають до колишнього обсягу.

Бджолиний мед. На 3 літри води кімнатної температури беруть 2 чайні ложки натурального меду, який багатий цілим комплексом мінеральних складових, необхідних для росту і розвитку рослин. Крім того, мед має проти-

мікробні, антисептичні та імуномодуючі властивості, що дуже важливо при укоріненні. Живці занурюють у розчин на ніч, рівень рідини повинен доходити до 1/3 їх висоти.

Булби картоплі. Вибирають великий коренеплід, видаляють з нього вічка, роблять поздовжній надріз, у який вставляють живець. Картоплину потрібно щодня поливати. Крім крохмалю і вітамінів, пагін отримує цінні речовини, необхідні для вкорінення.

Сік алое. Алое є дієвим стимулятором росту, викликаючи активне ділення клітин. Він сприяє не тільки зростанню – імунітет живця підвищується, а коренева система формується набагато швидше. На півлітрову банку, де налито води на 3 см від дна, достатньо додати 15 крапель соку алое.

Джерело: agronomist.in.ua.

Повірте в магічну силу вересу

● КВІТИ В ЛЕГЕНДАХ

Завдяки чарівному цвітінню, сильному запаху і, звісно ж, цілющим властивостям його часто називали «подарунком богів». Існує безліч легенд та переказів, які засвідчують шанобливе ставлення до цієї рослини



фото із сайту jarananda-gardencenter.com.

Господь подарував вересу невибагливість, чудовий аромат і неперевершене цвітіння.

Шотландські перекази розповідають, що у вересових заростях проживав чарівний маленький народ – ельфи. Вони там танцювали і готували мед. Вважалося, що цей напій надавав божественну силу тому, хто його вип'є.

За іншою легендою, верес – єдина рослина, яка на прохання Бога погодилась рости на пустельних скелястих схилах. За це Господь подарував вересу невибагливість, чудовий аромат і неперевершене цвітіння.

Коли Бог створив Землю, Він глянув на голі схили пагорбів і вирішив, що їх необхідно чимось прикрасити.

Господь звернувся до гігантського дуба, наймогутнішого з усіх дерев, але дуб не погодився, зіславшись на те, що ґрунт тут дуже слабкий, щоб він міг пустити свої міцні корені і процвітати.

Тоді Творець попросив пахучі золотисті квітки жимолості подарувати свою красу і пахощі голим схилам. Але жимолость відмовилася, бо не бачила тут нічого, крім місцевості, непридатної для цвітіння.

Королівська троянда, найсолідша з усіх квітів, була наступною, до кого звернувся Бог. Але вона пояснила, що її ніжні пелюстки не зможуть витримувати суворі вітри і нескінченні дощі.

Розчарований Господь вирішив припинити свої спроби і залишити все як було, та раптом його погляд упав на маленький скромний зелений чагарник із крихітними квітами, білими і фіолетовими. Це був верес!

Всевишній запитав, чи готовий він оселитися на цих пагорбах, щоб зробити їх прекрасними. Верес подивився на бідний ґрунт, суворий клімат і засумнівався, чи зможе він упоратися з таким завданням, але, на радість Бога, погодився спробувати.

Господь вирішив нагородити відважну рослину і подарував їй силу дуба – кора вересу міцніша, ніж будь-якого іншого дерева або чагарнику; пахощі жимолості – ніжний аромат вересу використовують при виготовленні запашного мила, свічок і косметичних засобів; зробив гнучкою, як верба, і дозволив рости там, де жодна інша рослина оселитися не може. Бог нагородив верес витривалістю і красою, а також чудовим ароматом і якостями медоноса.

Широко відома шотландська балада про вересовий мед. Колись дуже давно на північних вересових полях Шотландії жили відважні і сильні люди – пікти. Тільки вони володіли секретами приготування чудодійного напою – вересового меду, що дає людям силу і молодість. Король Шотландії направив своє військо на це плем'я, щоб дізнатися все про напій. Але волелюбний і гордий народ не розкрив таємниці приготування напою і забрав її в могилу.

Наші предки, слов'яни, також готували з вересу мед і використовували його з лікувальною метою. Давні індоєвропейці присвячували напій із вересового меду богам і вірили в його магічні властивості. Знаходимо згадку про верес і в індійській міфології. Там він відомий під величною назвою «дерево життя».

Джерело: фейсбук-сторінка «Скарби України».

«Так ніхто не кохав» volyn.com.ua

Секрети підживлення газону до настання холодів

● ВАРТО ЗНАТИ

1. Використовуйте фосфорно-калійні добрива та уникайте азоту, який знижує зимостійкість рослин.

2. Дотримуйтесь правил підгодівлі: наносьте добрива на зволожений ґрунт, розподіляйте рівномірно та не перевищуйте рекомендованого дозування.

3. Проводьте осіннє підживлення за тиждень-два до настання заморозків. Але не варто робити це в той же день, коли ви скосили траву, краще через три-чотири дні, оскільки газону необхідно зміцніти.

Джерело: телеграм-чат «Моя дача. Сад і город».

● ПЕРЕХРЕСТЯ ДОЛІ

У ній не було нічого, що б могло сподобатися йому, визнаному красеню й розумнику їхньої групи, та й, зрештою, всьому факультету. «Демонічний красень» – так називали Сергія. Давно забулося, хто саме перший дав йому таке прізвище, але воно одразу міцно вкоренилося. Не можна сказати, що хлопець аж надто хизувався своєю вродою, але знав її ціну. Тому завжди злегка зневажливо поглядав на дівчат зі своєї групи. Що з них взяти? Всі вони з села. Про те, що й сам не міський, хлопець не згадував. Дівчата снопами падали йому до ніг, ладні хоч на хвилинку уваги та прихильності. Але він і не думав дивитися в бік однокурсниць. Село – і в Африці село....

Олександра ГАНДЗЮК

У Лариси таки не було нічого, що могло б сподобатися цьому красеню. Нічого! Хіба брав би він до уваги густу старомодну косу, сірі замислені очі, закоханість у книги, вміння смачно готувати? Ні в якому разі, бо ж вона – лише село. І що з того, що вона постійно вражала хлопця своїми знаннями. І не тільки. Лариса мало не щодня несміливо стукала в двері його кімнати, де він мешкав ще з трьома хлопцями. Дівчина пригощала всіх смачною їжею (виділяти лише Сергія соромилася, хоча було зрозуміло, для кого саме вона так старається). Хлопець їв, навіть не дивлячись на неї. Дякував. От і вся музика!

Дівчина із села



«Як він міг не бачити її краси, а шукав ляльок?!».

Отак і жив. Збирав жадібні й покірні погляди дівчат, насолоджувався принесеною Ларисою їжею.

Усе змінив випадок. У групу прийшла новенька – Олеся. Перевелася з іншого міста. Тут жила її бабуся, у якій почалися проблеми зі здоров'ям. Батьки дівчини, маючи відповідальні посади, не могли доглядати за нею. Донька сама погодилася допомогти.

Щойно Олеся переступила поріг аудиторії, Сергій зрозумів, що настав час розплати за всі розбиті ним дівочі сподівання, за всі перекреслені ним мрії, за гординю. Перед ним стояла сама Любов!

Біляве волосся, викладене в якусь химерну модну зачіску. Великі очі. Пухкі губи. Фігурка! Модельний одяг і взуття. Одним словом, хлопець відчув, що порятунку нема, бо саме так виглядає її величність – Доля!

Це зрозумів не тільки він. Побачивши дівчину, однокурсниці лише приречено зітхнули. Дехто з них (із Ларисою включ-

“ Дівчина глянула на нього, як на порожнє місце, й демонстративно голосно сказала: «Думай, що кажеш: де село, а де – я!!!».

но), хто раніше мав хоч краплину надії зацікавити собою Сергія, одразу зрозуміли, що програли бій з цією білявкою, навіть не починаючи його.

Сергій несміливо наблизився до Олесі. У нього тремтіли руки й голос. Дівчина це також зауважила. Розподіл ролей почався одразу на її користь. Хоча перед нею стояв красень, вона теж мала незвичайну вроду.

Від запрошення сісти разом відмовилася. Хай починає страждати!

Зайняла місце за порожньою партою. Під час переклички черкнула ручкою в блокноті, а після лекції на хви-

лину зайшла в деканат.

Раз отримавши відмову, Сергій у той день більше не розмовляв з Олесею. Зате наступного після пар напросився в провожаті.

Дівчина глянула на нього, як на порожнє місце, й демонстративно голосно сказала: «Думай, що кажеш: де село, а де – я!!!». Усі потішено зареготали.

То от чого вона заходила в деканат! Цікавилася хлопцем!

Сергій не пам'ятав, як вибіг з аудиторії й добрався до гуртожитку. Дорогою до кімнати його супроводжували насмішки.

Відчинивши двері, хлопець вправ на ліжко обличчям в подушку. Сусіди по кімнаті почали жартувати з нього.

Та це тривало недовго. Двері раптом відчинилися. До кімнати, не постукавши, увійшла Лариса. Вона сміливо сіла на ліжко поряд із хлопцем і примусила його здивовано й вдячно глянути на неї словами: «У тебе більше нема потреби примушувати мене ревнувати! Я згодна стати твоєю дружиною».

Широко розкритими очима Сергій подивився на дівчину. Як він міг не бачити її краси, а шукав ляльок?! Чим вона йому не дружина?

Наступного дня вони попід руки зайшли в аудиторію. Олеся вдавилася повітрям. Їй таки дуже сподобався однокурсник-красень. Просто хотілося погратися в королеву.

...Сьогодні, на 20-ту річницю весілля, Сергій придбав коханий Ларисі гарний подарунок і листівку, в якій з любов'ю і вдячністю написав: «Скільки років кохаю, а закохуюсь в тебе щодня...».

● 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:



«Присядь. Послухай. Шелестять дощі про те, чого не вимовиш словами».

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

Ваші історії приймаються до 20 вересня 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

