Новий церковний календар за новоюліанським стилем

с. 16

ЦЕРКОВНИЙ КАЛЕНДАР
ЗА НОВОЮЛІАНСЬКИМ СТИЛЕМ
Жовтень – грудень 2023 року

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

ТАК ніхто не КОХАВ

№ 10(22) жовтень 2023
Ціна договірна

4 820230 060041 >

volyn.com.ua

«І через 22 роки шлюбу чоловік звертається навіть на людях «КОХАНА»

● НІХТО, КРІМ ТЕБЕ

Фото з архіву родини МАТИЧІВ.

Приклад тата, який дарує квіти коханій дружині – їхній мамі, перейняли діти: ось такий розкішний букет бузку вручили вони неньці в День матері!

Репортаж із дому, де живе любов, – Юрія і Аліни Матичів – читайте на с. 2–3

Волинський нардеп-мільярдер став холостяком і платить космічні аліменти

Степан Івахів зобов'язався щомісячно виплачувати 15 тисяч доларів аліментів, а після повноліття доньки ця сума збільшиться до 20 тисяч «зелених»

Фото із сайту volynpost.com.

Невже почуття справді кудись зникають?

Подробиці – на с. 5

Фото з фейсбук-сторінки Лесі ЛИТВИНЕНКО.

● НУ І НУ!

Стася на все має свою думку.

Знайомтесь: Станіслава... Лесіївна!

16-річна дівчина Станіслава Литвиненко з Києва при отриманні паспорта змінила своє ім'я по батькові на ім'я по матері

Чому так – читайте на с. 10

Фото із сайту golos.com.ua.

Скільки біди наробили ці російські нелюди...

Що робити, якщо ви вагітні... від загарбника?

● СВЯТЕ І ГРІШНЕ

«Мене зґвалтували російські солдати, їх було п'ятеро, і я завагітніла. Що мені робити – аборт чи народжувати? Я їх ненавиджу! І хто тато – не знаю». (Світлана, Запорізька область).

Перш ніж розібратись, чи потрібно народжувати дитину чи ні, розберімось, чому Бог допускає зачаття при зґвалтуванні?

Продовження теми – на с. 7

«І через 22 роки шлюбу чоловік до мене навіть на людях звертається «кохана»

● НІХТО, КРІМ ТЕБЕ

Подружжя Юрія і Аліни Матичів із села Качин Камінь-Каширського району Волинської області є добрим прикладом для своїх дітей, парафіян. Власне, для всієї громади – у час війни вони організовують самі, а також беруть участь у благодійних, мистецьких акціях, щоб підтримати захисників України

Катерина ЗУБЧУК

Фото з архіву родини МАТИЧІВ.

Качин для них уже давно став своїм, рідним.

«Я ВИМОЛИВ СОБІ ТАКУ ДІВЧИНУ ЗА ДРУЖИНУ»

Качин для них уже давно став своїм, рідним. Бо ж приїхали сюди невдовзі після свого весілля і рукопокладення випускника духовної семінарії Юрія Матича у священники. Тут народилися їхні четверо дітей – троє синів і донька. Чи думала Аліна в дитинстві, юності, що вивчиться на регента та ще й стане матушкою? Коли про це зайшла мова, жінка пригадала, як то все було:

– Я росла в Піщаному Камінь-Каширського району у віруючій сім'ї. В родині нашій всі гарно співали, і я любила пісню. Церкви в селі не було – на службу Божу їздила то у Верхи, то в Полиці. Храм у нас відкрили в 1999 році (як я школу закінчувала, то співала в хорі). До нас прислали молодого священника Сергія Приходька з матушкою Ларисою. І саме тоді, можна сказати, я й визначилася зі своїм подальшим шляхом. Мені дуже сподобалися стосунки в цьому подружжі – захотілося й самій вчитися в духовній семінарії. З Божою поміччю, попри великий конкурс при вступі, мрія збулася.

Аліна була першокурсницею регентського відділення, а її майбутній чоловік Юрій Матич родом із селища Голоби Ковельського району, обравши священницький шлях, вчився вже на четвертому курсі. Після знайомства вони якийсь час дружили. Оскільки дівчина не мала музичної освіти й, не знаючи нот, відчувала труднощі, то Юрій, який мав хороший слух і музичну школу за плечима, взявся їй допомагати.

І ось Юрій закінчив семінарію, Аліна – другокурсниця. Про обранця дочки вже й мати знає. Перш – з її слів, а потім і сама приїхала до Луцька й познайомилася із майбутнім зятем. У молодят ішло до весілля, бо ж сан священника Юрій міг одержати лише після одруження. Оскільки Аліна була наймолодшою в сім'ї із шести дітей, то мати, може, ще й думала, чи не поспішила донька з вибором. А батько при зустрічі з Юрієм говорив йому: «Якщо любиш, то бери її за дружину». А що ще можна сказати хлопцеві після такого його зізнання: «Я вимолив собі таку дівчину за дружину». У 2001 році на Покрову були заручини, а 21 жовтня, на храмове свято в селі Піщане, Аліна і Юрій Матичі повінчалися.

> **Тепер вони уже своїм синам та доньці розказують, що для міцного шлюбу потрібні старання двох: треба бути терпеливими, вміти прощати одне одного, дбати, аби коханій людині, яка поряд із тобою, жилося краще.**

– Юрій дуже мене любив – я це бачила, відчувала, коли йшла за нього заміж, – каже Аліна, повертаючись спогадом у минуле. – Сьогодні, майже через 22 роки нашого шлюбу, ще більше впевнена в почуттях свого чоловіка. Як і у своїх.

«ПАРАФІЯ НАША НЕВЕЛИКА, ТО БАТЮШКА НІЯКОЇ РОБОТИ НЕ ЦУРАЄТЬСЯ»

У рік одруження 9 грудня Юрій Матич був рукоположений у диякони. Зовсім скоро мав сан священника. А 19 грудня уже правив у церкві села Качин, куди його направили.

– Хоч я з Камінь-Каширського району, – каже Аліна, – Качина не знала. Пригадую, довго їхали автобусом, ліс не кінчався. Дуже рано прибули в село і вперше побачили храм, який зараз надзвичайно милий нам. Це – одна із старовинних дерев'яних церков, що збереглися на Волині.

Й осіли Матичі тут, оселившись у церковній хаті, пустили своє коріння. Найстаршого сина назвали Миколою, оскільки в день цього святого була перша служба отця Юрія в Качині. А потім народилися Серафим, Андрій. Дав Бог і донечку Марію. У хаті можна побачити різні музичні інструменти – акордеон, баян, гітару. Всі троє синів, виявляється, мають музичну освіту. Хоч до Каменя-Каширського кілометрів двадцять п'ять, їздили в райцентр у музичну школу. Донька вчиться грати на бандурі. А піти батьковим шляхом ні в кого із синів не було бажання? На це матушка Аліна сказала:

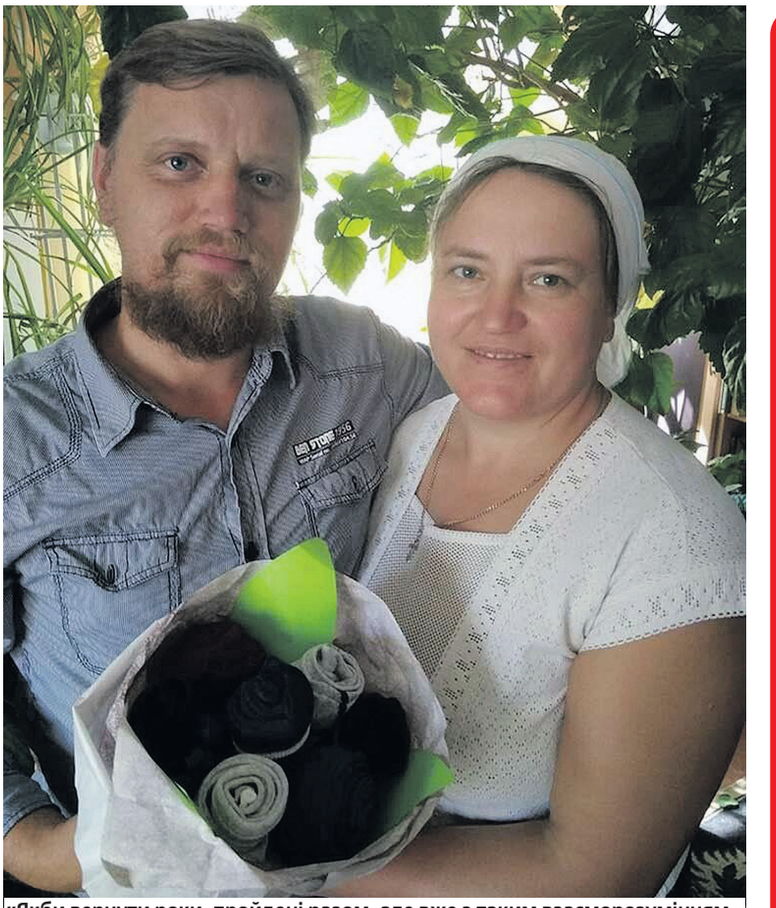
– Ми їх до цього не схиляємо, але якщо вони колись приймуть таке рішення, то будемо тільки раді. Це, вважаємо, має бути покликання. Якщо Господу так угодно, то, думаю, з цього шляху вони не зійдуть.

А далі були такі міркування:

– Як ми ступали на священницьку дорогу, то не знали, якою непростою вона виявиться. Діти наші ростуть у сім'ї священника й бачать, як то треба трудитися, аби досягти чогось у житті. Батюшка Юрій має дві вищі освіти. Він вчився, коли в нас було вже двоє маленьких синів. Їздив на сесію, а я сама з ними за-

Фото з архіву родини МАТИЧІВ.

«Діти наші ростуть у сім'ї священника й бачать, як то треба трудитися, аби досягти чогось у житті.»



«Якби вернути роки, пройдені разом, але вже з таким взаєморозумінням, як тепер, то початок нашого життя був би ще яскравішим, емоційнішим.»

лишалася. Маючи фах педагога, мій чоловік шість років працював у Качинській школі, вів історичний гурток. А коли цього місця не стало, то ніякої роботи не цурався, аби добути якусь копійку для сім'ї – четверо дітей піднімати непросто (парафія наша невелика – на особливі доходи не доводиться розраховувати).

До речі, декілька років Юрій Матич, поки не підводило здоров'я, їздив працювати на пилораму в село Тойкут на Ковельщині. А його дружина не лише як регент керує церковним хором, а й працює в місцевій школі – викладає музику і музичне мистецтво. А ще є художнім керівником у Качинському будинку культури. І це завдяки тому, що свого часу закінчила музично-педагогічний факультет Рівненського гуманітарного університету.

– Вищу освіту здобувала, – розповідає жінка, – коли було вже троє синів. А під час навчання й донька народилася. Доводилося їхати на сесію з немовлям. І тоді вже чоловік мене виручав. Щоразу був з нами. Глядів Марійку, поки я складала заліки, екзамени. У Рівному, на квартирі, яку винаймали в дуже добрих людей, і повзати наша донечка навчилася. Виберу вільний час, прибіжу, погодую її – і назад в університет.

«МИ ОДНЕ ОДНОГО РОЗУМІЄМО З ПІВСЛОВА»

Мова зайшла про те, якою є (має бути) сім'я священника, аби служити прикладом для інших вірян. І я почула від Аліни:

– У нас із чоловіком дуже гарні стосунки. Я для нього «кохана» – інакше не називає навіть на людях. Знаю, що це не просто напоказ, а щиро. Ми одне одного розуміємо з півслова. Думаю, якби вернути роки, пройдені разом, але вже з таким взаєморозумінням, як тепер, то початок нашого життя був би ще яскравішим, емоційнішим. Кажуть, що залізо, аби з нього щось зробити, треба розплавити, потім загартувати. Так і людина мусить здолати якісь випробування, щоб стати такою, якою вона є…

Кожна сім'я (не виняток і родина священника) проходить через період притирання характерів. Так було і в наших героїв. Хоч про це знали лише вони. Бо, як висловилася матушка, вона ніколи, навіть як було важко, не жалілася своїй матері. І взагалі нікого не посвячувала в те, що стосувалося їх двох із чоловіком, не виносила домашні проблеми на обговорення. Все «перетиралося» й вирішувалося в сім'ї. І сьогодні, майже через двадцять два роки шлюбу, жінка каже:

– По суті, весь цей час ми вчили одне одного, якими мають бути стосунки в подружжя. І зараз батюшка Юрій, вертаючись додому з якоїсь дороги, привозить мені й дітям якісь гостинці. А раніш цього не було. Або таке, що вже й сини та донька зауважили: коли їде в поле, де я з ними сапаю чи вибираю картоплю, то обов'язково з букетом квітів. Нехай і польових, які нарвав на лузі, – головне його увага. А мій характер – колись бойовий, аж непідвладний (мабуть, далося взнаки те, що я – наймолодша в батьків із шести дітей, тож мене балували) змінився в кращу сторону. І це мене тішить…

Сімейна наука Матичів не була даремною. Тепер вони уже своїм синам та доньці розказують, що для міцного шлюбу потрібні старання двох: треба бути терпеливими, вміти прощати одне одного, дбати, аби коханій людині, яка поряд із тобою, жилося краще.

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

Передплатні індекси місячника «ТАК НІХТО НЕ КОХАВ»:

86771

(для читачів Волинської області)

60779

(для читачів інших областей)

Засновник: Товариство з обмеженою відповідальністю «Газета «Волинь»
Головний редактор і відповідальний за випуск
ЗГОРАНЕЦЬ
Олександр Олександрович

Зареєстрована
22 липня 2020 року.
Набрана і зверстана в комп'ютерному центрі ТзОВ «Газета «Волинь»

Адреса редакції і видавця:
43016, м. Луцьк, вул. Ковельська, 2
E-mail: takvolyn@gmail.com, reklama.volyn@gmail.com
Телефонуйте: 066 82 47 160, 096 77 31 037.

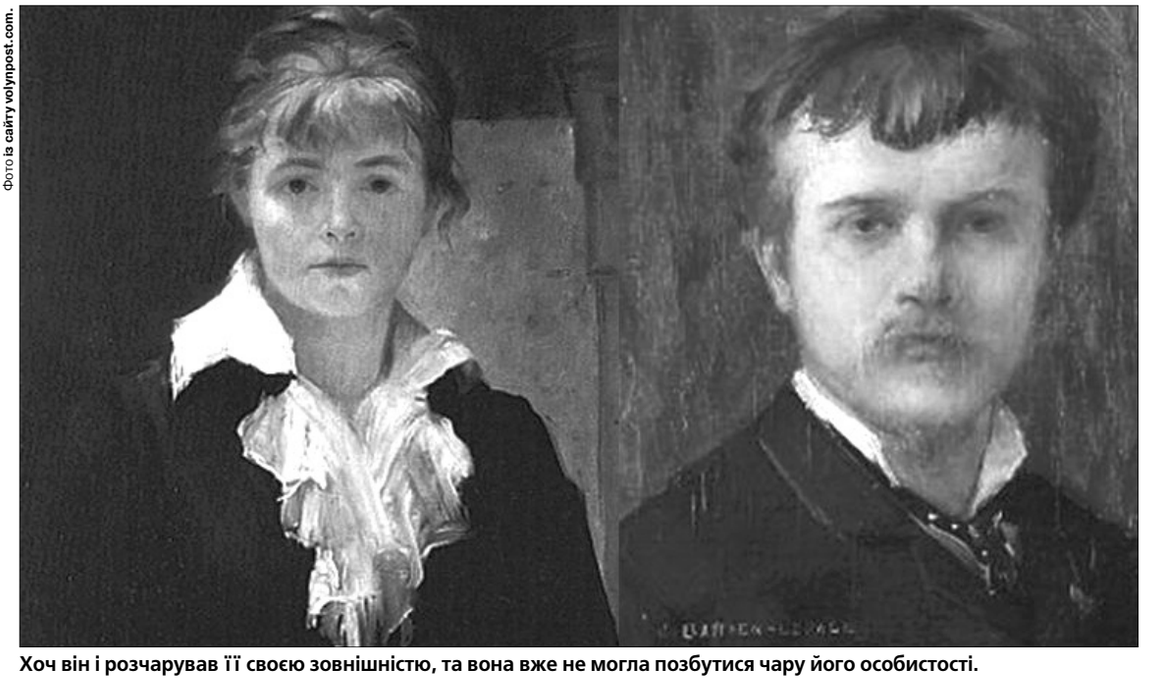
ТЗОВ «Газета «Волинь»
п/р UA833052990000026007000803281
АТ КБ Приватбанк, МФО 305299,
ЄДРПОУ 02471695

Друк офсетний.
Обсяг – 16 сторінок формату А-4

Реєстраційні номери:
серія ЛВ №571-304Р, серія КВ №23543-13383Р
Віддруковано:
Поліграфічне видавництво «А-Прінт» ТОВ «Дім», м. Тернопіль. Тел.: (0352)52-27-37, (067) 352-18-51, сайт www.a-print.com.ua.

Тираж згідно із замовленням.
Замовлення **№1720**

Фото із сайту volynpost.com.



Хоч він і розчарував її своєю зовнішністю, та вона вже не могла позбутися чару його особистості.

Марію Башкирцеву її коханий пережив на 40 днів

● ПОЧУТТЯ СЛАВЕТНИХ

«Я була в лікаря... Цей не надто люб'язний пан спокійнісінько сказав мені, що я ніколи не одужаю», – записала 24-річна Марія Башкирцева у щоденнику 16 листопада 1882-го

Марина ЛУГОВА

Українська дворянка, вона з дванадцяти років жила в Парижі з матір'ю й тіткою, навчалася живопису й вела світське життя. Марія почала втрачати слух. А за півтора місяця занотувала: «Так, у мене сухоти. Лікар повідомив мені про це сьогодні». Їй залишалося жити менш як два роки...

Щоденник Марія Башкирцева вела з п'ятнадцяти літ. Французькою. Описувала все, що з нею відбувалося, свої думки й почуття. Про першу зустріч із художником, у якого невдовзі закохається, вона записала 31 січня 1882 року: «Побачила Бастьєна-Лепажа, він дуже малого зросту, білявий... У нього кирпатий ніс і юнацька борідка. Вигляд його зрадив мої сподівання». Марія мала звичку складати враження про людину задовго до знайомства з нею. З деким на сторінках щоденника навіть переживала уявні бурхливі романи. Та всі її обранці одружуються з іншими, а ті, хто пропонує руку й серце, – або бідні, або незнатні. Такі їй не підходять.

> **Немов замовляння, вона раз по раз повторює в щоденнику, що він невисокий і потворний. Та це не допомагає: «Але для мене він бог, – звіряється врешті-решт, – і він про це знає».**

34-річний Жуль Бастьєн-Лепаж – художник. Його роботи одержують медалі на виставках, преса друкує позитивні відгуки. Марія використовує кожну нагоду поспілкуватися з ним. Хоч він і розчарував її своєю зовнішністю, та вона вже не могла позбутися чару його особистості. Насамперед – того враження, яке справляли картини Лепажа. Зустрівши його на одному з балів, запросила до себе – щоб подивився роботи. Жуль походжав майстернею, а дівчина вслухалася в його інтонації.

– У вас чудове обдарування, – мовив, розглядаючи виставлені полотна.

«Я готова була обійняти маленького чоловічка й розцілувати його», – увечері вона записала в щоденнику. А кілька місяців: «Справжній, єдиний, великий Бастьєн-Лепаж був у нас сьогодні». Відтоді тільки так про нього й писатиме. Завжди впевнена в собі, дівчина в його присутності ніяковіє. Він же воліє говорити тільки про її картини. Хвалить і підбадьорює Марію. Але її чарівливість, здається, не зачіпає Жуля. «Попри зовнішність 25-річного хлопця, в ньому є той спокій… і простота, що властиві великим людям – Віктору Гюґо, наприклад, – зауважує Башкирцева. І додає в розпачі: – Завершиться тим, що він здаватиметься мені красивим».

Марія починає побоюватися, що і її картини будуть схожі на Жулеві. Вони малюють у подібній натуралістичній манері. Зараз вона якраз пише двох хлопчиків, а Бастьєн-Лепаж останнім часом зобразив чимало дітлахів… Марія відчуває, що починає наслідувати того, кого вважає геніальним художником, і розуміє – це загибель для митця. Бо, копіюючи, не можна ані перевершити оригінал, ані добитися слави. А саме це завжди було її метою.

Та й стосунки із Жулем стають дедалі заплутаніші. Марії здається, що він починає її ненавидіти, принаймні не любить – точно. Немов замовляння, вона раз по раз повторює в щоденнику, що він невисокий і потворний. Та це не допомагає: «Але для мене він бог, – звіряється врешті-решт, – і він про це знає».

Навесні 1884-го Марія Башкирцева дізнається, що Жуль теж невиліковно хворий. У нього, найімовірніше, рак шлунку. Навідує його й бачить, що йому стає дедалі гірше.

Одного липневого дня Марія вдягає гарну сіру сукню з корсажем і мереживом на комірі й рукавах, а до неї – капелюшок із великим бантом. Вона може дозволити собі тільки закрите вбрання – її груди вкриті жовтими плямами від шпанських мух. Так тоді лікували сухоти: комаха виділяє їдку рідину, що подразнює шкіру аж до опіків. У пухирі відтягується рідина з хворих легенів, виразки лишаються на три-чотири місяці. Та ця сукня їй дуже пасує, і дівчина вирішує, що це достатній привід, щоби провідати хворого приятеля. Вони з матір'ю вирушають до Жуля.

Художник приймає їх у своїй кімнаті. Мати подає йому бульйон і яйце. Він їсть при гостях – хвороба вже на такій стадії, що не до етикету. Хтось зауважує, що Жулеві добре б підстригтися, й Маріїна мати пропонує свою допомогу:

– У мене рука легка, коли мій син був малим, я стригла йому волосся, – і під загальний сміх береться стригти Жуля.

Поступово його стосунки з Марією стають по-дружньому теплими. Вона його часто провідує, та в середині серпня 1884-го їй уже важко вдягати складні нарядні сукні – так її саму змучила хвороба. Бастьєн півжартома дорікає їй, що вона аж три дні не приходила. У ті нечасті дні, коли їм обом легше, вони прогулюються Булонським лісом, виїжджають каретою. Пересміюються, що тепер, коли їх бачать разом, точно казатимуть, що то він, видатний художник, малює за Марію картини.

Часом Жулеві несила стримувати біль, і він кричить. Потім усміхається гостям, а вони не знають, як поводитися. «Це тільки тінь його, – пише Марія. – Я теж наполовину тільки тінь». У середині жовтня вона вже не може вийти з дому. Бастьєна-Лепажа приносять

до неї, він улаштовується в кріслі. Дівчина – навпроти, закутана в мережива і плюш. Усе різних відтінків білого – це її улюблений колір. Так сидять до шостої вечора.

20 жовтня Марія записала в щоденнику: «Незважаючи на прекрасну погоду, Бастьєн-Лепаж замість того, щоб вирушити в ліс, відвідує мене. Він майже не може ходити: брат підтримує його під руки, практично несе». Це – останній запис у щоденнику Марії Башкирцевої. 31 жовтня 1884 року вона померла від сухот у своїй квартирі. Жуля Бастьєна-Лепажа не стало через 40 днів.

П'ЯТЬ ЗАХОПЛЕНЬ МАРІЇ БАШКИРЦЕВОЇ

Співачка. Займалася вокалом, мріяла про кар'єру оперної виконавиці. У 18 років підмовила матір і тітку відвести її інкогніто – ніби вона бідна дівчина, яку ті підібрали в Неаполі – до відомого вчителя співів професора Вартеля. Він визнав, що «сирітка» дуже обдарована. Та за рік вона втратила голос через хворобу.

Художниця. Її полотна виставляли на паризькому Салоні – найавторитетнішій мистецькій виставці того часу. Після смерті дві картини Башкирцевої – «Мітинг» та «Жан і Жак», закупили для Лувру – найпершими серед робіт слов'янських митців. Заповідала встановити премію для художників або скульпторів до 25 років.

«Вийти заміж і привести купу дітей! Чому ні? Але кожна прачка в змозі це робити. Чого ж хочу я? Ви знаєте: я хочу слави!»

Скульпторка. Паралельно з навчанням живопису займалася з паризьким скульптором Рене Сен-Марсо. Після її смерті він виконав погруддя Марії, яке зберігається в усипальниці Башкирцевої в паризькому районі Пассі.

Письменниця. Бралася за написання лицарських романів, віршувала, розпочала «Історію знаменитих жінок». Та справжню славу Марії приніс її «Щоденник». Вона писала його, розраховуючи на майбутніх читачів, часом зверталася до них зі сторінок. Незадовго до смерті зробила кілька спроб прилаштувати рукопис комусь із відомих письменників. Та анонімне листування з Ґі де Мопассаном зійшло на флірт і завершилося обміном уїдливими шпильками. Еміль Золя й Едмон Гонкур, яким також писала, проігнорували її. Мати, перед тим як віддати матеріали до друку, відцензурувала їх. «Щоденник» Марії Башкирцевої вийшов за три роки після смерті у паризькому видавництві й невдовзі був перекладений англійською, німецькою та російською.

Феміністка. Всі згадки про це захоплення мати видалила зі щоденника. Зокрема й те, що Марія довгий час відвідувала зібрання захисниць прав жінок. Про це розповів її близький приятель Божидар Карагеоргійович, із яким дівчина часто сперечалася, обстоюючи свої погляди на «жіноче питання». Він надрукував обурливу статтю, в якій наводив ряд важливих моментів, що не потрапили у видання «Щоденника».

Джерело: gazeta ua.

Фото із сайту volynpost.com.

Нардеп Степан Івахів із колишньою дружиною Світланою.

Волинський нардеп-мільярдер став холостяком і платить космічні аліменти

● СЕ ЛЯ ВІ

Степан Івахів зобов'язався щомісячно виплачувати 15 тисяч доларів аліментів, а після повноліття доньки ця сума збільшиться до 20 тисяч «зелених»

Ростислав ВОНС

Як ідеться у матеріалі «Главкома» «Розлучення по-депутатськи. Як політики під час війни ділять дітей та майно», Степан Івахів та його дружина Світлана прожили 30 років у шлюбі. За цей час у них народилося троє дітей.

У вересні 2022-го жінка нардепа ініціювала процес розлучення. У суді вона заявила, що їхнє подружнє життя припинилося давно, адже ще у 2021 році Світлана уклала з чоловіком договір про поділ майна.

За словами нардепа, рішення про розірвання шлюбу прийнято остаточно і змінювати його ніхто не має намірів. Сама ж Світлана додала, що у цій ситуації неможливе примирення.

На судове засідання Степан Івахів не з'явився. Водночас направив клопотання про розгляд справи без його участі, проти задоволення позову дружини не заперечував.

На початку листопада минулого року суд розірвав шлюбні пута політика.

Проте цим судова епопея сімейства Івахівих не закінчилася. Ексдружина знову пішла до суду, вимагаючи аліменти із заможного ексчоловіка на користь неповнолітньої доньки. Колишнє подружжя уклало мирову угоду, яку і затвердив суд. У документі прописано, що Степан Івахів повинен бачитися з донькою не менше 14 днів на місяць або не менше 180 днів на рік. За погодженням із позивачкою їхня донька також певний час може проживати з батьком.

> **Рішення про розірвання шлюбу прийнято остаточно і змінювати його ніхто не має намірів.**

Крім цього, Степан Івахів зобов'язався щомісячно платити 15 тисяч доларів аліментів. Це триватиме до того часу, поки донька не досягне повноліття. Коли ж донька Івахівих стане дорослою, одразу набирають чинності нові умови мирової угоди. Протягом наступних п'яти років нардеп повинен щомісячно переказувати 20 тисяч доларів матеріальної допомоги на банківський рахунок доньки.

Попри великі фінансові затрати на аліменти, нардеп погодився надавати додаткові гроші, якщо для цього виникне потреба у його доньки.

Вигадана квітка кохання

РОМАНТИКА Свою долю Лариса буквально ухопила на «гачок», коли, ледь не пропустивши свою зупинку, почала посилено проштовхуватись між пасажирами маршрутки до виходу

Наталя ТАРАСЕНКО, «Ваш інтерес»

Фото із сайту ukr.net.

«...Якщо хтось любить тебе більше за мене, то я готовий зірвати цю квітку для тебе, люба».

Відчувши під ногами тверду поверхню асфальтованого покриття, полегшено зітхнула: встигла. Озирнувшись довкола, аби зорієнтуватись перед початком пішохідного старту, вона раптом побачила, що її сумочку нахабно тримає в руках незнайомий молодий чоловік. Смикнувши за ручку, вона вигукнула:

– Що ви робите?!

– Що роблю?! Це ви зачепили своєю сумочкою мою куртку і витягли мене з маршрутки!

– Я? Що ви вигадуєте!

– Самі подивіться…

Незнайомець не брехав: Ларисина сумочка так зачепилась за кишеню його куртки, що вони вдвох ледь відчепили її, намагаючись не дорвати й так трохи пошкоджену гострою металевою защібкою тканину.

– Вибачте. Я не хотіла завдати вам шкоди. У мене із собою голка, давайте зашию.

– Не треба. Нічого страшного. Ось тільки я мав намір зійти на наступній зупинці. Доведеться пішки пройтися.

– Чому ж ви не зупинили мене, не сказали, що я зачепила вашу куртку?

– Ви так енергійно рухалися до виходу, що не хотілося вам завадити.

Вже згодом Дмитро зізнався, що ще в маршрутці задивився на дівчину, тому навіть зрадів, що знайшовся несподіваний привід з нею познайомитися. Тому й не пручався.

Лариса на той момент закінчувала університет. А він працював у сфері ІТ. Уже й на квартиру собі заробив. Саме думку, був «приземленим», весь час сидів біля комп'ютера, програмував. А дівчині мріялось, щоб центром його всесвіту була саме вона. Тому, коли Дмитро запропонував їй руку і серце, вона раптом у відповідь запитала:

– Уяви на вершині гори прекрасну квітку. Але, зірвавши її для мене, ти упадеш і розіб'єшся. Чи зробив би ти це для мене, знаючи, що в результаті загинеш?

> **Дмитро виявився добрим та турботливим, одне слово – мрія будь-якої дівчини. Але Ларисі цього було замало: їй хотілося щоденної романтики.**

Хлопець якось дивно поглянув на неї і нічого не відповів. А Лариса все трактувала по-своєму:

– Значить, ні? То такою буде й моя відповідь.

…Лютневий ранок видався сонячним. Але так не хотілося вставати. Раптом пролунав дзвінок.

Телефонувала подруга:

– Ларисо, чому слухавку не береш?

– Не хочу нікого чути. У мене трагедія: з Дімою розлучилась.

– Ти що, нічого не знаєш?

– Що я маю знати?

– Війна! Увімкни телевізор!

Це було якимось жахіттям. Світ наче обернувся догори дригом. Якась паралельна реальність…

Почувши сигнал про СМС, взяла слухавку… Від Дмитра. Почала читати й завмерла:

«Кохана, я б не зірвав ту квітку для тебе, знаючи, що помру…»

Але продовжила читати:

«Мені потрібно бути поруч, бо ти така неуважна, завжди потрапляєш у якусь халепу. Маю бути поруч, аби тримати тебе за руку чи обіймати, коли потрібна моя підтримка. Та якщо хтось любить тебе більше за мене, то я готовий зірвати цю квітку для тебе, люба. Але не тепер, а після Перемоги над ворогом. Тому мушу повернутися живим. Прощавай, кохана, і – до зустрічі».

Сльози великими краплями стікали по обличчю: «Яка ж я дурна! Він любить мене!». І вона його любить. Зрозуміла це тільки тепер, коли може втратити коханого. Зателефонувала йому, але він був поза зоною.

Згодом подзвонив сам, з іншого номера. Заспокоїв, що з ним усе добре. А Лариса у розпачі закричала:

– Коханий, забудь про ту вигадану квітку кохання! І про відмову! Я згодна вийти за тебе заміж! Я так боюся тебе втратити!

– Дурненька моя! Хіба ж я сумнівався?! Не бійся! 24 серпня, після Перемоги, буде наше весілля!

Тепер вона знає, що так і буде. Бо їй пообіцяв найнадійніший, найкращий чоловік на світі – її коханий.

Правило 5 секунд

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ! Його називають золотим

Якщо ви самі боїтеся, що стаєте токсичною людиною, психологи пропонують скористатися простим правилом п'яти секунд.

1. Ви можете зробити людині зауваження, але тільки в тому випадку, якщо **те, що ви хочете виправити, можна зробити за п'ять секунд.** Наприклад, стерти помаду на зубах, застебнути ґудзик, поправити спідницю, зняти бахіли, якщо забув, і таке інше. Ось тоді сміливо робіть зауваження.

2. Якщо ж те, про що ви хочете повідомити людині (зуби криві, живіт великий, татуювання чи зачіска невдалі), **не виправити за п'ять секунд** – мовчіть як риба! І вчіться справлятися зі своїми емоціями щодо недосконалості цього світу самостійно.

Фото із сайту yakaboo.ua.

Не встигне виправити? Тоді мовчіть як риба!

Що робити, якщо ви вагітні... від загарбника?

● СВЯТЕ І ГРІШНЕ

Закінчення. Початок на с. 1

Фото із сайту life.pravda.com.ua.

Якщо одна людина повелася з іншою по-звірячому, то чи має право ця друга вбивати третю, яка взагалі ні в чому не винна?

Ігор Андрес 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

На мій погляд, Бог може допустити зачаття при зґвалтуванні лише з однією метою: щоби навчити людину ставитися до дітей так, як Він сам до них ставиться. Для Нього діти не бувають погані тільки тому, що в них батьки – нелюди. Вони можуть бути покарані за гріхи батьків лише з однієї причини, якщо самі готові стати подібними до них та діятимуть так само. Однак навіть дітей, які страждають через провини батьків, Бог веде по життю особливим Провидінням. Тим, хто хворий через гріховну схильність батька або матері, Він посилає хороших лікарів або жертводавців. Сиротам дає таланти. У кожному випадку все індивідуально.

Церква і суспільство повинні підтримати жінку, яка вирішила народжувати після зґвалтування загарбником-нелюдом, а не засуджувати її, адже такий подвиг можна прирівняти до подвигу святих, бо вона зберегла душу свою та дитини, а не згубила їх.

Але задум Божий завжди є Милістю, шляхом до виправлення, а не стратою. Навіть у Старому Завіті сказано: «Чому ж це син не несе провин батька свого? Бо він вчиняє правильно і всі закони Мої виконує, і тому житиме » (Єз. 18, 14–21). Бог сам не карає сина, який ще не згрішив, за злочини батька, і нікому такого права не давав.

Абсолютним міфом є і те, що аборт допоможе забути про зґвалтування. Переривання вагітності не допоможе забути пережиті жахіття, ні зараз, ні згодом. Замість одного страшного спогаду буде два: про зґвалтування і про аборт. А ще може бути таке, що після аборту ця дівчина або жінка більше не зможе завагітніти, і розуміння цього буде для неї ще більшою мукою не тільки фізично, а й найголовніше – морально і духовно. Також може статися, що вона зустріне чоловіка, якого буде кохати, а він її. Жінка захоче народити дитину від нього для продовження роду і щоб ця дитина виросла у любові, а зараз вона вже не може завагітніти, бо робила аборт, і цю процедуру зробили неправильно, і після того вона стала неплідною. А якщо друге викликає у жінки радість – це вже, на жаль, свідчить про деградацію (як і радість від смерті будь-якої людини). Виправдовуючи аборт у разі зґвалтування як учинок (не плутати з виправданням грішника та співчуттям до нього), ми опосередковано сприяємо озвірінню жінки, яка постраждала. Ми заважаємо їй зцілитися, а не допомагаємо. Треба знати, що злість і ненависть – це теж є гріхи, які їдять людину зсередини, і через це люди не можуть до кінця розкаятись у своїх гріхах, бо досі тримають цю злість і ненависть у собі. Бог цього не хоче. Він підтримує жінку у тяжкому випробуванні для того, щоб допомогти їй пройти це випробування, дати їй сили та любові пережити усе, як Він сам пережив. Для Православної церкви зачате дитя має душу. І аборт – це вбивство вже живої істоти. Тому наше завдання – переконати жінку таки народити дитину, незважаючи на матеріальні чи інші проблеми, та молитися за всіх тих, хто має сумніви.

Вагітність внаслідок насильства – небажана, як не був бажаним і статевий акт, який привів до зачаття. Проте нова людина вже існує, і ніхто не в праві вирішувати, жити їй чи ні. Ми покликані приймати її та ставитися до неї з такою ж повагою, як і до будь-якої іншої людини.

Може бути таке, що жінка хотіла робити аборт, але не зробила, виносила дитя і після народження полюбила свою дитину, свою кровинку, яку носила під серцем усі дев'ять місяців, відчувала, як дитя рухається, і чула, як б'ється його сердечко. Є ще й інші моменти, якщо не буде любити свою ж дитину, то можна і віддати на усиновлення. Скільки є сімей, що не можуть мати дітей, хочуть, але жінка не може завагітніти. Ми вже говорили, що дитина не винна. Як ми можемо бути хорошими батьками, коли навіть не можемо зберегти ще не народжене маля?.. Як ми можемо навчити своїх же дітей любити інших?…

Є ще й така історія. Одна зґвалтована дівчина завагітніла, пішла на УЗД, після якого відмовилася від аборту. На запитання «Чому?» відповіла, що їй стало шкода цю ні в чому не винну живу грудочку, цю людинку, яка б'ється під її серцем. А вона – її мама… Чи можна сказати, що ця бідолашка не страждала або не знає, про що говорить? Просто вона зуміла зрозуміти просту річ: дитя не винне. Воно не заслуговує тієї ненависті, що належить його батькові-нелюду.

Якщо одна людина повелася з іншою по-звірячому, то чи має право ця друга вбивати третю, яка взагалі ні в чому не винна? Напевно, більшість скаже, що ні. Але ж аборт після зґвалтування – це те саме. Страждає не насильник, а невинна дитина в утробі. Насильнику ж якраз байдуже.

Отже, Церква має таку позицію, що зачатий плід уже є людиною і має повноцінну душу. Тож, вбиваючи ненароджену дитину при аборті, лікарі вбивають не якийсь набір клітин, а живу людину. Тому аборт нічим не відрізняється від убивства.

Ще в древній клятві Гіпократа лікарі-язичники клялись «не давати жодній жінці песарію для викликання аборту». Тому заборона абортів, крім випадків, коли збереження дитини загрожує життю матері, є правильним шляхом, особливо для України, адже в нас багато загиблих, убитих і ненароджених.

Переривання вагітності – це вбивство живого створіння, вважає Церква, і не важливо, від кого воно зачате, бо те, що носить жінка в утробі своїй, – невинне створіння. Це великий гріх. Однак Церква засуджує вчинок аборту, а не саму людину, яка це зробила.

Церква завжди відстоює та захищає життя. Церква не може щось дозволити чи заборонити. Кожна людина несе особисту відповідальність за свій вибір та гріх, який вчинила.

Тому Церква вчить, що життя – це дар Божий, і наш обов'язок його захищати. Зачата дитина не має голосу і не може себе захистити. Однак навряд чи хтось із дорослих погодився б, щоб і його життя забрали таким чином.

Тому Церква і суспільство повинні підтримати жінку, яка вирішила народжувати після зґвалтування загарбником-нелюдом, а не засуджувати її, адже такий подвиг можна прирівняти до подвигу святих, бо вона зберегла душу свою та дитини, а не згубила їх.

«Скриньки міцні ховають зернятка смачні, слід ой як постаратись, аби до них дістатись!»

Фото із сайту women.in.ua.

Ядра волоських горіхів з вигляду нагадують людський мозок. Вважається, що вони найбільш корисні для цього органа.

СКУШТУЙТЕ!

Волоський горіх, певно, найпопулярніший серед своїх «родичів», його здавна споживають у всіх куточках планети. У цих плодах – маса корисних речовин: поліненасичені жирні та інші цінні кислоти, вітаміни, мінерали, дубильні речовини, фітонциди. Їх рекомендують при безсонні, стресах, хворобах шлунка та проблемі кислотності, підвищеному тиску, колітах, туберкульозі, поганому обміні речовин і багатьох інших захворюваннях. Але не перестарайтеся: більше 7 ядер на день з'їдати не варто. З волоським горіхом готують як основні страви, так і десерти, а також соуси, паштети, закуски

ПАШТЕТ «БОЛГАРСЬКИЙ»

Інгредієнти: 400 мл води, 200 г очищених горіхів, 5–6 зубчиків часнику, 2 ст. л. олії, оцет столовий за смаком.

Приготування. Подрібнити горіхи, всипати крихту в каструлю. Помішуючи, поступово влити гарячу воду. Часник потовкти, додати до горіхів разом з олією й оцтом. При постійному помішуванні на помірному вогні варити паштет до загустіння й однорідності. Ця страва болгарської кухні може стати основою для цікавих закусок до святкового столу.

СОУС «ПІКАНТНИЙ»

Інгредієнти: волоські горіхи, часник, шафран, паприка, гвоздика, мелена зіра, хмелі-сунелі, кардамон, сіль.

Приготування. Горіхи, часник очистити, разом з усіма спеціями скласти в блендер. Підлити трішки охолодженої кип'яченої води і подрібнювати до однорідної консистенції, як у сметани, за потреби підливаючи воду. Кількість інгредієнтів слід брати на власний розсуд, за смаком.

САЦИВІ З КУРЯТИНОЮ

Інгредієнти: 0,5 кг курячих стегон, 2 цибулини, 1 морквина, 100 г волоських горіхів, 15 гілочок кінзи, 5–6 зубочків часнику, 50 г вершкового масла, 2 ст. л. соняшникової олії, сік половини лимона, 1 ч. л. хмелі-сунелі, по дрібці меленого червоного і чорного перцю, 1 ч. л. меленої кориці, 2 лаврові листки, 0,5 ч. л. коріандру, 3 горошини духмяного перцю, 100 г кореня селери, лаваш для подачі, сіль до смаку.

Приготування. Ця традиційна грузинська страва являє собою соус, який доповнюється різними видами м'яса. Сациві з курятиною – один із найбільш популярних варіантів. Курячі стегна відваріть до готовності у підсоленій воді з додаванням лаврових листків, духмяного перцю, шматка кореня селери, однієї моркви і однієї цибулини, нарізаних довільно. Тоді вийміть із бульйону, обсушіть паперовим рушником. Бульйон знадобиться трохи пізніше. Другу цибулину наріжте невеликими кубиками, обсмажте на пательні у суміші 50 г масла і 2 ст. л. олії до м'якості та прозорості. Додайте відварені курячі стегна до цибулі та підрум'яньте з обох боків.

Тим часом приготуйте соус. У чашу блендера покладіть волоські горіхи і часник. Додайте відокремлене від гілочок листя кінзи, хмелі-сунелі, сік половини лимона, корицю, коріандр, по дрібці чорного і червоного меленого перцю і сіль за смаком. Влийте трохи бульйону, в якому варилося м'ясо з овочами. Все перебийте на пюре, регулюючи консистенцію бульйоном (має бути як густа сметана). Полийте отриманим соусом курку на пательні та злегка прогрійте протягом 2–3 хвилин. Цю ароматну грузинську страву подають до столу холодною і доповнюють тонким лавашем.

САЛАТ «ДИВОВИЖА»

Інгредієнти: 100 г очищених волоських горіхів, 500 г курячого філе, 200 г твердого сиру, 300 г печериць, 2 зубчики часнику, вершкове масло, майонез, сіль та перець – до смаку.

Приготування. Куряче філе відваріть до готовності в підсоленій воді, додавши по декілька лаврових листків і горошин запашного перцю. Охолоджене м'ясо покрайте дрібними кубиками. Твердий сир натріть на крупній тертці. Печериці промийте, подрібніть на шматочки. Розігрійте сковороду, розтопіть вершкове масло й обсмажте гриби до золотистого кольору. Волоські горіхи очистіть і дрібно посічіть. Часник пропустіть через прес. Отримані інгредієнти змішайте, додайте необхідну кількість майонезу, поперчіть і посоліть за смаком. Потримайте в холодильнику 10–15 хвилин.

КАРТОПЛЯНИЙ САЛАТ ІЗ ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ ТА ЕСТРАГОНОМ

Інгредієнти: 2 ст. л. волоських горіхів, 1 ст. л. яблучного оцту, 2 ч. л. діжонської гірчиці, 2 ст. л. оливкової олії, 2 ст. л. олії волоських горіхів, 1 ч. л. меду, 900 г молодої картоплі, 1 ст. л. подрібненого листя естрагону, 1 цибулина-шалот, 3 корнішони, сіль та перець – до смаку.

Приготування. Горіхи очистіть і викладіть на деко. Духовку розігрійте до 190–200 градусів, запікайте горіхи до золотистого кольору. Остудіть їх і ретельно подрібніть. За допомогою блендера змішайте оцет, гірчицю, олію волоського горіха, мед, оливкову олію, перець та сіль до утворення однорідної маси. Якщо необхідно, то додайте ще солі і перцю. Молоду картоплю добре промийте і відваріть до готовності в підсоленій воді, охолодіть і розріжте на четвертинки. Шматочки бульби перекладіть у глибоку миску, посипте їх естрагоном і горіхами. Цибулю-шалот і корнішони також дрібно наріжте і додайте до картоплі. Всі інгредієнти полийте збитою у блендері заправкою й акуратно перемішайте. Салат подавайте теплим.

СУП ХАРЧО З ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ

Інгредієнти: 500 г нежирної яловичини, 100 г волоських горіхів, пів склянки рису, 2 л води, 2 цибулини середнього розміру, 1 ч. л. приправи хмелі-сунелі, 2–3 зубочки часнику, 0, 5 ч. л. сушеного базиліку, 0,5 ч. л. червоного перцю, 1 ст. л. подрібненої зелені петрушки, 50 г гранатового соку або ткемалі, сіль за смаком.

Приготування. Яловичину наріжте на невеликі кубики, потім залийте холодною водою і поставте на середній вогонь. М'ясо доведіть до кипіння і зніміть піну. Яловичину варіть до готовності протягом 1,5 години. Рис промийте і вкиньте до яловичини. Майбутній суп посоліть і варіть ще протягом 10 хвилин. Цибулю почистіть, дрібно наріжте, обсмажте на невеликій кількості олії до прозорості та всипте в каструлю з м'ясом та рисом. Горіхи почистіть і подрібніть. Додайте їх у бульйон з м'ясом та рисом, а також дрібно посічену зелень петрушки, базилік, червоний перець, хмелі-сунелі. Все добре перемішайте. Влийте соус ткемалі або гранатовий сік, ще раз перемішайте і варіть ще 5 хвилин, потому додайте до супу розтертий часник. Зніміть з вогню і дайте настоятися 10–15 хвилин. Перед подачею посипте кожну порцію зеленню петрушки і кропу.

ТОМАТНО-ГОРІХОВИЙ СУП

Інгредієнти: 1 кг томатів, 5 зубчиків часнику, 0,5 скл. волоських горіхів, 1 болгарський перець, зелень кропу і петрушки, сіль і перець – до смаку.

Приготування. Помідори добре помийте, наріжте невеликими шматочками. Ядра волоських горіхів подрібніть ножем і всипте до помідорів. Отримані інгредієнти залийте невеликою кількістю води і варіть на середньому вогні. Часник подрібніть і додайте до помідорів. Томати з горіхами і часником посоліть і поперчіть за смаком. При бажанні можна збільшити кількість часнику і перцю, щоб зробити суп гострішим. Варіть, доки помідори не стануть м'якими. Болгарський перець наріжте тонкою соломкою, а зелень дрібно посічіть, всипте в каструлю і наливайте томатний суп у тарілки.

ГОРІХОВІ КОТЛЕТИ

Інгредієнти: 30 волоських горіхів, пів батона, 2 великі цибулини, 2–3 великі картоплини, зварені в мундирах, сіль та перець до смаку.

Приготування. Горіхи та батон пропустити через м'ясорубку, цибулю й картоплю потерти на дрібній тертці. Ретельно вимішати всі інгредієнти, додаваши сіль та перець до смаку. Змоченими у воді руками сформувати котлети й обсмажити на невеликій кількості олії.

ПІЦА З КОЗЯЧИМ СИРОМ, РУКОЛОЮ І ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ

Інгредієнти: 0,5 скл. волоських горіхів, 0,5 кг тіста для піци, 1 ст. л. олії волоського горіха, 2 скл. листя руколи, 120 г козячого сиру, перець, бальзамічний оцет – до смаку.

Приготування. Духовку попередньо розігрійте до 200–220 градусів і поставте круглу форму для піци, щоб розігрілася. Насипте в неї горіхи й обсмажте до золотистого кольору, періодично помішуючи, щоб не пригоріли. Викладіть їх у тарілку, а форму для піци поверніть у духовку. Горіхи подрібніть, якщо шматочки надто великі. Тісто розкачайте за розміром форми, змастіть олією, викладіть горіхи, шматочки козячого сиру і листя руколи. Зверху скропіть залишками горіхової олії і трохи поперчіть. Тісто з начинкою перекладіть у форму і випікайте 12–16 хвилин до золотистого кольору. Готову піцу наріжте на шматочки, трохи збризніть бальзамічним оцтом і відразу ж подавайте.

Фото із сайту women.in.ua.

Популярний десерт до вподоби і дорослим, і дітям. А завдяки вмісту горіхів він ще й корисний.

ПАСТА З ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ І КУРЯТИНОЮ

Інгредієнти: 200 г курячого філе, 400 мл вершків (20% жирності), 50 г волоських горіхів, 10 г кропу, 100 г макаронів, 50 г сиру моцарела, 100 г вершкового масла.

Приготування. Масло розтопіть на сковороді. Куряче філе обмийте і наріжте на невеликі шматочки або смужки, обсмажте до злегка золотистого кольору. У сковорідку влийте вершки і тушкуйте, всипте дрібно нарізані горіхи і ще трохи протушкуйте. Натріть моцарелу і додайте її до курки з вершками, притрусіть дрібно посіченим кропом. Макарони відваріть у підсоленій воді до стану аль-денте. Якщо курка вже готова, то знімайте з вогню. У сковорідку додайте відварені макарони і все добре перемішайте. Перекладіть порцію пасти з куркою на плоску тарілку, прикрасьте зеленню і подавайте до столу.

ВАТРУШКИ З ГОРІХАМИ І ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ

Інгредієнти: для тіста – 2 ст. л. цукру, 500 г борошна, 10 г сухих пекарських дріжджів, 2 яйця, 250 мл молока, 20 г вершкового масла, 10 г ванільного цукру, 1/3 ч. л. солі, жовток 1 яйця для змащування; для начинки – 100 г горіхів, 150 г згущеного молока.

Приготування. У велику миску всипте 2 ст. л. цукру, додайте розтоплене вершкове масло, ванільний цукор, тепле молоко і все перемішайте. Тоді всипте борошно, сухі дріжджі, яйця і сіль. Почніть замішувати еластичне тісто, спершу ложкою, а потім руками. Як тільки тісто стане тримати форму, перекладіть його на притрушену борошном робочу поверхню, вимішуйте руками ще 3–5 хвилин. Потому покладіть назад у миску та накрийте чистим рушником або харчовою плівкою, поставте у тепле місце без протягів на 1,5 години. Тісто має збільшитися у 2–3 рази. Тоді знову перемістіть на припилену борошном поверхню та вимішуйте ще хвилину-дві. Далі сформуйте невеликі кульки – такі, що легко поміщаються в долоню. Деко застеліть пергаментним папером або силіконовим килимком та розкладіть на ньому кульки тіста на відстані 4–5 см одна від одної. За допомогою склянки приплюсніть їх, створюючи заглиблення для начинки. Дайте майбутнім булочкам постояти так ще 20 хвилин. Тим часом увімкніть духовку, щоб розігрілася до 180 градусів. Для начинки горіхи подрібніть та змішайте їх зі згущеним молоком. Викладіть начинку у заглиблення булочок. Змастіть кожну збитим яєчним жовтком. Випікайте 20 хвилин за температури 180 градусів.

ШОКОЛАДНО-ГОРІХОВА КОВБАСКА

Інгредієнти: 200 г вершкового масла, 400 г печива, 1 яйце, 4 ст. л. молока, 200 г цукру, 10 волоських горіхів, 50 г коньяку, 50 г какао, ванілін за смаком.

Приготування. Какао і цукор змішайте. Яйце збийте і додайте до цукру і какао. Масу розітріть до однорідного стану. Влийте молоко, покладіть розм'якле вершкове масло, поставте каструлю на плиту і розтопіть масу на слабкому вогні. Зніміть, додайте ванілін, горіхи і коньяк. Печиво дрібно покришіть і також висипте в масу. Добре вимішайте її й остудіть, викладіть на фольгу і сформуйте ковбаску. Покладіть десерт у холодильник на 10–12 годин, а перед подачею наріжте порційними шматочками.

Чи знаєте ви, що...

• Батьківщина волоських (грецьких) горіхів – не Греція, а Мала Азія. У нас вони отримали таку назву, тому що в давні часи їх привозили на наші ринки грецькі купці.

• В Ірані жодна страва не обходиться без цих плодів – від супів до національних десертів. А в Північній Кореї їх вживають солоними, маринованими, сирими і навіть зеленими.

• Стиглі горіхи містять значно більше калорій, аніж білий хліб. Саме тому рекомендується з'їдати щодня не більше 4–7 плодів.

• Гіппократ рекомендував використовувати їх у лікувальних цілях. А Платон вважав, що вони володіють не тільки здатністю пересуватися, стрибаючи з гілки на гілку, але й... мислити, адже їхні ядра нагадують формою людський мозок.

• Волоські горіхи містять вітаміни (Е, РР, К, С, групи В, каротин), мінеральні речовини (залізо, кобальт, цинк, калій, магній, кальцій, йод, фосфор), органічні кислоти. У них багато білка (18–25 %) і жирів (до 76 %).

• Щоб легше було зняти тонке лушпиння з ядра, потримайте горіхи в підсоленій воді, потім промийте і висушіть. Якщо прожарити горіхи в гарячій духовці, їх легше буде очистити від шкаралупи.

• Волоські горіхи потрібно зберігати в сухому прохолодному темному місці, щоб вони не прогіркли.

• Ядра волоських горіхів з вигляду нагадують людський мозок. Вважається, що вони найбільш корисні для цього органа. Знаючи про це, жерці Стародавнього Вавилону ввели для простолюду заборону на цей продукт, щоб народ не став мудрішим і не скинув правителів.

• На Кавказі волоський горіх завжди вважався священним деревом, тому тут можна натрапити на рослини віком 400 років.

«Ти ж не будеш пити отруту лише тому, що хочеш пити?!»

● **НЕСПОДІВАНИЙ ПОВОРОТ**

Історія Максима та Софії розпочалася з того моменту, коли 6-річний хлопчик на дитячому майданчику взяв за руку маленьку блакитнооку дівчинку і запропонував разом спуститися з гірки, яка, очевидно, так налякала її

Марія ЧИКУН

Фото **із сайту ukr.net.**

**«Нехай не ятрять прикрощі душі,
Нехай квітує щирість поміж нами...» (Микола ЛУКІВ).**

Воно завжди так і було. Він – сміливий і безстрашний, завжди ініціював нові ігри, був авторитетом. Софійка спокійна та розсудлива. Та, можливо, саме через це (через відмінності в характерах) вони відчули сильну симпатію одне до одного. Разом вони пережили безліч пригод, подорожей і випробувань. Вони ділилися своїми мріями, планами та цілями.

Максим навчив Софію віри в себе та готовності ризикувати, а Софійка вчила хлопця терпіння і важливості прийняття обдуманих рішень. У їхніх мріях було місце одне для одного, але так сталося, що, закінчивши школу, талановитий юнак отримує місце у престижному закордонному архітектурному виші, а Софія у свою чергу вступає на факультет журналістики до університету в Києві. Життя закрутило наших героїв у свій вир.

Усі знали, що відомий архітектор приїжджає до Києва представляти свій проєкт реконструкції старих вулиць у столиці. На честь цього була організована велика прес-конференція.

Софія не планувала там бути, але в останній момент керівник попросив підмінити її колегу і взяти коментарі. Дівчина не мала часу досить добре підготуватися і знайти багато інформації про цю людину, тому не знала, як виглядає запрошена особа. Вона навіть не могла уявити, як круто повернеться її життя після цієї зустрічі.

Ось уже повна зала… останні хвилини метушні репортерів… Усі зустрічають головного винуватця цього зібрання бурхливими оплесками. І тут Софія застигла з піднятими бровами, адже це був… Максим.

> **«Не дозволяй почуттю самотності змушувати тебе повернутися до токсичної людини».**

Скільки років вони не бачилися? Дев'ять чи цілих десять? З того часу він справді змінився, але залишився той самий упевнений погляд. Журналістка вирішила почекати його після зібрання. Вони зустрілися в холі, і Максим одразу впізнав свою «блакитнооку принцеску». У затишному кафе вони говорили про все на світі, а точніше про все те, що сталося з ними за час такої довгої розлуки. Максим дізнався, що Софія мала стосунки з їхнім спільним знайомим, але коли вона розповіла про те, як вона себе тоді почувала, Максим сказав: «Не дозволяй почуттю самотності змушувати тебе повернутися до токсичної людини. Ти ж не будеш пити отруту лише тому, що хочеш пити?!».

Цей вечір вони провели разом. Після цього Максим вирішив більше не повертатися за кордон, адже тут, у Києві, його кохана людина і на додачу – грандіозний проєкт, який він хоче втілити в реальність.

Літом подружня пара вирішила взяти собі відпустку і відвідати своє рідне селище. Вони гуляли такими дорогими для них вулицями. Проходили біля невеличкого парку, де вони так любили грати хованки; відвідали і той самий знаменитий дитячий майданчик, бачили ту саму гірку (щоправда, добряче реконструйовану).

Ввечері закохані пішли до річки, у якій відбивалися останні промені сонця, створюючи гру тіней та світла. Все повітря навколо було просочене ароматом свіжої трави і запахом водяного бризу, що приносив прохолодний подих річки. І тут почав накрапати теплий літній дощик… Річка наче шепотіла нашим закоханим слова із вірша Миколи Луківа: «Присядьте. Послухайте. Шелестять дощі про те, чого не вимовиш словами».

Знайомтесь: Станіслава... Лесіївна!

● **НУ І НУ!**

16-річна дівчина Станіслава Литвиненко з Києва при отриманні паспорта змінила своє ім'я по батькові на ім'я по матері

Лія ЛІС

Фото **з фейсбук-сторінки Лесі ЛИТВИНЕНКО.**

«Моя Стася – феміністка».

Тепер вона – Лесіївна. Про це повідомила мама підлітка, засновниця проєкту «Всеосвіта» Леся Литвиненко на своїй фейсбук-сторінці. Зазначається, що її донька стала першою українською жінкою, яка взяла собі по матері.

«Як виповнилося цій дитині 16, змінила собі ПІБ – Литвиненко Станіслава Лесіївна. Мабуть, в Україні це перша жінка з жіночим «по батькові». Прізвище взяла свого справжнього батька, який її виховав. Ім'я обрала те, яким я її хотіла назвати при народженні. Тільки по батькові викликає непорозуміння – «по батькові» має бути, а не «по мамкові», – написала жінка.

> **Прізвище взяла свого справжнього батька, який її виховав.**

Вона зазначила, що вибір доньки взяти матронім демонструє глибоку повагу її дитини до неї.

«Моя Стася – феміністка. Я стала для своєї дитини прикладом щасливої та сильної жінки», – зауважила Леся Литвиненко.

Вона додала, що дуже задоволена тим, що вибрала правильного партнера в житті – свого другого чоловіка. Вона була проти, щоб дочка змінювала ПІБ, проте саме її теперішній чоловік підтримав дівчинку.

Леся Литвиненко припускає, що на погляди доньки вплинули їхні дискусії на теми рівності та прав жінок.

Фото із сайту img.freepik.com.

Вона щойно купила її на базарі лише тому, що поряд з мамою-продавчинею стояв її маленький син.

Любов привернула скляна куля

● НА ПЕРЕХРЕСТЯХ ДОЛІ

Оксана познайомилася з ним на вечірці у свого друга. Віктор був високий, красивий. Займався бізнесом і подорожував по світу. Вона закохалася в нього з першого погляду

Олександра ГАНДЗЮК

Вони почали зустрічатися і проводити разом багато часу. Віктор не скупився: дарував їй квіти, прикраси і подарунки. Часто водив у ресторани, кінотеатри і музеї. Любив розповідати їй про свої пригоди і плани. Оксана вважала, що вони щасливі разом.

> **Кілька секунд постояла, не могла сказати ані слова. А тоді обернулася і побігла геть.**

Але одного дня з жахом дізналася, що він зраджує їй із іншою жінкою. Вона побачила їх разом у парку, коли вони цілувалися і обіймалися. Дівчина не могла повірити своїм очам. Соромлячись себе, таки підійшла до них і вимагала пояснень. Віктор сказав: вони розлучаються, бо не підходять одне одному. А все тому, що зрозумів: вона нудна, слабка і бездарна. Вона не може йому дати те, що йому потрібно, тому й не заслуговує ні на його любов, ні на продовження стосунків.

Оксана наче аж відчула, розбивається її серце. Кілька секунд постояла, не могла сказати ані слова. А тоді обернулася і побігла геть.

Вона багато плакала і страждала. Не хотіла бачити нікого і нічого робити. Вона тільки хотіла забути про нього і про все.

Але життя несправедливе. Вона не могла забути про нього і все ще любила зрадника.

Так минуло кілька місяців...

Вона сиділа на лавці в парку, обертаючи в руках скляну кульку, в якій, якщо струснути, розліталося листя і падало на ошатний будиночок. Вона щойно купила її на базарі лише тому, що поряд з мамою-продавчинею стояв її маленький син.

Пішов дощ, ще більше посилюючи її біль.

Вона не помітила, як до неї підійшов чоловік у темному пальті. Коли Оксана піднялася, збираючись іти, він притримав її, поклавши руку на плече.

– Присядь. Послухай, – сказав він тихим голосом. – Шелестять дощі про те, чого не вимовиш словами.

Вона подивилася на нього і впізнала обличчя. Це був її старий друг, якого не бачила вже багато років.

Вони зустрілися ще в дитинстві і потоваришували. Разом гралися, навчалися в одному класі, мріяли про майбутнє. Вони дуже подобалися одне одному, але чомусь ніколи не сказали цього вголос.

Тепер Андрій приїхав до неї з далекої країни, де він працював журналістом. Він чув про її невдачу і вирішив побачитися з нею. Зараз захотів сказати їй все, що відчував, але не мав сміливості.

Оксана усміхнулася йому, а на очі навернулися сльози. Вона розуміла, що вони могли бути щасливими разом вже багато років, але також знала, що для них ще нічого не втрачено.

Вона обняла його і поцілувала.

– Дякую, що ти тут.

– Я завжди буду з тобою.

Вони трималися за руки і дивилися на кульку з листям, яка світилася у темряві. В ній був маленький будиночок із червоним дахом і димком із комина. В ньому буде жити їхня любов, а дощі шелестітимуть їм про те, чого не вимовиш словами.

● КОНКУРС РОМАНТИЧНИХ ІСТОРІЙ

Кохання може все!

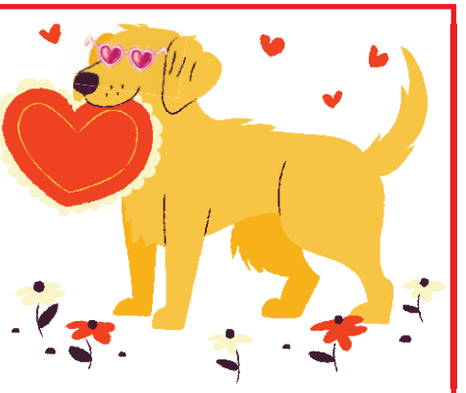
Друзі! Розкажіть свою романтичну історію, яка змусить чиєсь серце стукати по-особливому. Переконані, ви це зможете

Ваша історія має розпочинатися або закінчуватися словами: «Любов – це гра, де двоє можуть грати та обидва виграють». Обсяг оповідання – до 2 друкованих сторінок формату А4 шрифтом 14 (або до 4500 символів).

Ваші історії приймаються до до 19 жовтня 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

VOLYN COM.UA Підписуйтесь на наш Telegram-канал VOLYN NOVA

Він назвав картину «Єва»

НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ

Єва заховала картини, подаровані Миколою, у дерев'яному ящику на горищі. Колись у таких слали посилки. Є тут і кілька її портретів… Один із них помістила у рамку й повісила у вітальні. Але нетверезий Дмитро, чоловік, розтрощив скло й пошматував малюнок. Він досі ревнує Єву до Миколи

Фото із сайту youtube.com.

Бачить не своє відображення, а втомлену, розгублену жінку. Із сумними, як світ, очима.

Ольга ЧОРНА

…Микола давненько не був у рідних краях. Він звик до життя в американському мегаполісі. І до того, що його тепер кличуть Ніком, а не Миколою. Проте подорож на вітцівщину, зустріч із батьками завжди приємно бентежили. А ще треба провідати тітку Дарку. І дуже хотів би заскочити до села, де живе Єва.

Вона відштовхнула його. А її батьки сказали Миколі в очі: мовляв, Єві потрібний нормальний наречений – будівельник чи водій, а не художник. Бо хіба з тієї професії може бути якесь життя? Заробітки? Господарку треба пильнувати, то й статки будуть. І не відпустять вони свою пізню доньку-одиначку до міста.

Дві товсті коси, каштанові очі, тоненька постава, гарненьке, миле личко – такою колись була Єва, до якої Микола поспішав із сусіднього села на побачення, коли приїжджав до тітки на гостину. Яку безтямно кохав. «Ти б відпочив з дороги, виспався, – казала тітка Дарка. – Нікуди твоя любов не втече». Втекла…

…Чужа земля і рідні обереги. Святе і вічне. Вічне і святе. На іншому кінці планети Микола-Нік творить дивну мелодію на мольберті. Розсипає невидимі звуки й оживляє їх легким порухом пензля. Із чорного та білого вибудовує світ, який давно залишив. До болю знайомий і незнайомий. До банальності простий і складний. Його запитують, чому своє минуле змальовує лише в двох тонах. Сам не знає. Так лягає на душу…

…Космос. Музика. Призахідне сонце, що купається в безмежжі океану. Розхристані вітрами прерії Дикого Заходу. Височенні кактуси, що колють циганськими голками небо… Барвисті картини з гірчинкою смутку, який може «прочитати» лише той, хто вміє бачити серцем. Таким змальовує американський художник Микола-Нік свій теперішній світ… Його роботи популярні. І коштують недешево…

…Єва назбирала більше десятка мішків картоплі. Сьогодні знову доведеться просити сусіда Юрка, аби завіз урожай з поля додому. Дмитро, як і вчора, перечепився в кнайпі через чарку. Втопив у горілці своє і її, Євине, життя. А казала ж колись ліпша подруга Ліда: «Євко, не залишай Миколу, бо пошкодуєш…»

А як гарно умів розповідати про все Микола! І про море, якого Єва так і не бачила. І про своє місто. І про кохання до неї.

Від Дмитра вже давно не те що доброго а й тверезого слова не чула. Доньки соромляться батька. А коли поставив Єві чергового синця під око, старша запитала: «Мамо, де ти таке… відкопала?»

…Батько запросив молодого ветеринара в гості. Насправді ж, аби познайомити з Євою. Дмитро родом із сусіднього району. Оселився на квартирі в одинокої баби Зоськи. Дівчина сподобалася Дмитрові одразу. Невдовзі селом пішли чутки: ветеринар на Євку запав.

Ліда вступала у педагогічне училище. Кликала Єву: «Залишай консервний завод. Хіба ти не гідна чогось ліпшого? Зрештою, можна й заочно вчитися». Не послухала тоді подруги. А тепер – ні освіти, ні заводу…

– Тітка сказала, ти збираєшся заміж. Це правда, Єво? – запитав Микола.

– Правда.

– Я кохаю тебе. Я дуже кохаю тебе. Твої батьки помиляються, коли думають, що художники голі-босі. Я буду багато працювати. Заробляти. Зрештою, моя сім'я не бідна. І Ліда добре каже: тобі треба вчитися.

> **Її батьки сказали Миколі в очі: мовляв, Єві потрібний нормальний наречений – будівельник чи водій, а не художник. Бо хіба з тієї професії може бути якесь життя? Заробітки?**

– Дмитро наступного тижня прийде на заручини.

– Ні!.. Ти ж кохаєш мене. Кохала…

Хотів обійняти Єву. Вона його легенько відштовхнула:

– Іди додому. І не тримай на мене зла. Батько завжди казав: ми з тобою – не пара.

– Тобто, я тобі – не пара.

– Іди, Миколо…

…Євине щастя тривало доти, поки Дмитро не почав заглядати до пляшки. Якось вдалося випровадити чоловіка на роботу за кордон. Працював рік. Але майже всі гроші, які привіз,– пропив.

…Тітка Дарка розповідала: Микола виїхав до Америки. Все у нього гаразд. Хвалилася: талант племінника оцінили за океаном.

Єва нишком плакала, коли до неї доходили ці чутки. Потай переглядала Миколині картини. І шкодувала, що нема вороття назад.

…Микола приїхав до тітки у вересневий погожий день. Він любив ранню осінь. Картопляні дими, які водить вітер полями, а вечорами і ранками, наче втомлені старці, вони сідають спочити біля річки. Молоде бабине літо, що ховається у розкішному тітчиному квітнику. Садок із грушево-яблучним ароматом. Кортіло взяти до рук пензля й малювати осінні красоти. Але то тітка про щось розпитує чи розповідає, то сусіди в гості приходять...

Наважився запитати про Єву. Тітка сплеснула руками:

– Синочку, то вже не та Єва! Дімка її спився. Двом донькам сама раду мусить давати. Батьки старі й немічні. Заводу вже нема. В сільській школі на кухні тепер працює. Маю гріх: таїла на Єву образу за тебе. А тепер шкода її. Така слічна дівчина була!

Під вечір Микола поїхав до сусіднього села. Зупинив авто неподалік Євиного обійстя. За тонованими вікнами його годі було розгледіти.

Біля воріт зупинилися коні. З воза зістрибнула жінка у білій легкій хустинці, зав'язаній «під молодичку». Разом із якимсь парубком почала стягувати тяжкі мішки. Один розв'язався. Картопля розсипалися. Когось гукнула. Прибігли дівчата. Зібрали картоплю. Жінка зняла хустину. Витерла нею втомлене обличчя. Вітер розвіяв коротке волосся. Єва видалася Миколі знайомою незнайомкою.

Дівчата пішли на подвір'я. Микола завів авто, поволі рушив, пригальмував біля Єви.

– Добрий вечір. Впізнаєш мене, Єво?

Вона кинула стривожений погляд на дорогу, на подвір'я, на нього. Зрозумів: не хоче, аби хтось із домашніх бачив, що розмовляє з ним.

– Добрий вечір, – голос тремтів від хвилювання. – Ти майже не змінився. А я… в селі роботи багато.

Єва сховала напрацьовані руки в кишені ситцевої сукенки.

– Давно прилетів? Як живеш?

– У мене все добре. Дякую. Прилетів недавно. Це – твої доньки?

Кивнула головою. Усміхнулася.

На сусідній вулиці хтось п'яно затягнув: «Прив'язали Галю до сосни косою…» Єва змінилася на обличчі.

– Їдь, Миколо. Прошу тебе.

Ледве тримаючись на ногах, повертався додому Дмитро.

…– Нік, друже – це фантастична картина, – не приховував емоцій Джейкоб, також художник. – Хто ця прекрасна молода леді? І ця сумна жінка? О, вони схожі!

…Повернувшись до свого мегаполіса, Микола одразу взявся писати цю картину. Дівчина-красуня дивиться у дзеркало. Зваблива. Наївно-спокуслива. Щось біблейське у виразі обличчя. Довге волосся. Каштанові очі. Але бачить не своє відображення, а втомлену, розгублену жінку. Із сумними, як світ, очима. Вони схожі і… різні.

Він назвав картину «Єва».

РАХУНОК

● **ДЛЯ ДУШІ** **Одному чоловікові, якого турбував сенс його життя і те, яким буде останній його день, а передусім – Страшний суд, перед яким рано чи пізно постане, приснився сон**

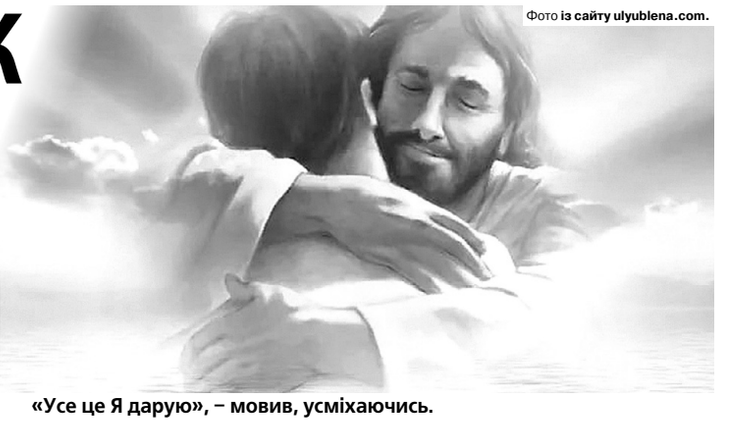


Фото із сайту ulyublena.com.

«Усе це Я дарую», – мовив, усміхаючись.

Бруно ФЕРРЕРО, італійський католицький священник-монах, оповідання з книги «365 коротких історій для душі» (видавництво «Свічадо»)

Снилося йому, що по смерті наблизився, сповнений страху, до величезної брами, яка була входом у Дім Бога. Постукав, і усміхнений ангел відчинив йому. Запросив його до приймальні Раю.

Приміщення виглядало непривітно. Нагадувало судову залу.

Чоловік чекав, щораз більше хвилюючись.

Ангел незабаром повернувся з аркушем у руках. На ньому було написано: «Рахунок». Чоловік узяв аркуш і почав читати:

«За світло сонця і шелест листя, за сніг і вітер, за політ птахів і траву, за повітря, яким ти дихав, і за милування зірками, за вечори і за ночі...»

Перелік був дуже довгий.

Чоловік продовжував читати: «*...За дитячий сміх, дівочі очі, за свіжу воду, за руки й ноги, за червінь помідорів, за пестощі, за пісок на пляжі, за перші слова твоєї дитини, за підвечірок на березі гірського озера, за поцілунок онука, за морські хвилі...*».

І чим далі, чоловік щораз більше непокоївся. Якою буде сума рахунку? Як зможе заплатити за все те, що отримав?

Коли читав із завмиранням серця, саме надійшов Бог.

Поплескав його по плечу.

«Усе це Я дарую, – мовив, усміхаючись, – аж до кінця світу. Маю від цього велике задоволення!»

* * *

Бог знає лише одне формулювання: «Безкоштовно».

> **І чим далі, чоловік щораз більше непокоївся. Якою буде сума рахунку? Як зможе заплатити за все те, що отримав?**

Я люблю тьоток

● **СІЛЬ ЗЕМЛІ** **Отаких – золотозубих, з повною пазухою цицьок і сракою, як два кошики**

Наталка МУРАХЕВИЧ

Тьотка – це такий збірний образ. З набором спільнокореневих ознак – від невизначеного віку до непростого норову. Словом, тьотка – це тьотка. До неї навіть у маршрутці ніхто не скаже «пані» чи там «жіночко». Хіба в «чужій» маршрутці, коли тьотка раз в сто років вбереться не як завше, бо їде кудись «на баль». А так у «чужих» маршрутках вона не їздить. Лише в «своїй». На базар. З городиною чи молоком.

Фото із сайту ukr.net.

«Отако живемо те життя, аби худобі було добре. Скажеш, шо нє?».

– Тьотко, чого вам вдома не сидиться? – питає її водій тієї маршрутки, допомагаючи завантажити величезні сумети.

– А бо що я там висиджу? – іноді відгавкується, а іншим разом – посміхається золотими зубами тьотка – й одразу задає тему подальшої розмови для всіх пасажирів: – А так гривню яку вторгую, щоб було чим за газ і світло заплатити, бодай би добра не було тим, хто таку ціну на них вигадав…

– Ой, не кажи, кумо, – в один голос відповідає тьотці маршрутка.

– Тьотко, тьотко, налийте сто грам, я вам жому привіз! – кричить до такої тьотки підвожчик Толік, місцевий алкоголік. Тьотка, якщо в настрої і потребує того жому, наллє, звісно. А як ні – так завине тому Толіку… Ну, вона і бригадиру ніколи не мовчала, і голові, бувало, перепадало.

Тепер перепадає чоловікові (мовчазному такому дядькові-дзен-буддисту в куфайці, кирзаках і з цибаком у роті), собаці і всякій птиці.

– Ах ти, падло холєрське, знову в шкоду? Кляті кури (гуси, індики)… А як без них? Отако живемо те життя, аби худобі було добре. Скажеш, шо нє? – тьотка, як завжди, віддихуючись, спирається як не на сапку, то на граблі й, перев'язавши хустку, яка збилася набік, продовжує довбтися в городі.

Діти в тьотки живуть далеко. Вона сама за то дбала, бо не хотіла їм сільської долі. Тому діти в тьоток переважно «городські» й навідуються рідко. На посадити чи вибрати картоплю, заколоти свиню або на великі релігійні свята. Гарно вбрані доньки та онучки й машини зятів обов'язково демонструються усім сусідам, хоч ті і так, за замовчуванням, тьотці «завидують».

Ну, стосунки з сусідами – це окрема тема. Бо язик у тьотки – як ніж. Слово гостре і влучне. Й іноді тьотка може загнути так, що вантажники, яким пощастило доставляти тьотці куплений на виторгувані за полуницю гроші холодильник, хапаються конспектувати.

Тьотки усі вредні, але не злостиві. І співають ще тьотки гарно. Народних пісень. Всяких. Від тужливих до сороміцьких. І тости під дегустацію десятка видів своєї самогонки говорять такі… Життєстверджувальні. Про «щоб ти до самої смерті здужав сам за хлів вийти» і «хай наша біда поцілує нас в сраку».

А про молодість тьотки ніколи не розповідають. Лиш багатозначно усміхаються. Було, мовляв, дівувала… І так скоса – на чоловіка. Та ні, і не здогадується… То й добре. «Ну що, куме, ще по єдіной?»

Чому жовтіють хвойні дерева на вашому обійсті

КВІТКОВА ПІДКОВА

Нині в моді рослини, які можуть багато років радувати власників садиб яскравою зеленню, оживляючи зимовий пейзаж. Але не всі знають особливості їх вирощування

Фото із сайту ukr.media.

Якщо туя або ялівець мають кепський вигляд, запасіться терпінням – приведення їх до нормального стану може зайняти рік чи два.

Софія В'ЯДАЧ

Іноді куплені в магазині вічнозелені дерева і чагарники починають жовтіти. Щоб їх врятувати, необхідно проаналізувати допущені помилки та знайти причини, що призвели до такого стану.

Нестача поливу

Багато хвойних дерев здатні витримувати сильні морози, але страждають від посухи. Справа в тому, що в них поверхнева коренева система. До того ж крона, особливо у великих екземплярів, заважає дощам просочувати ґрунт – під густими ялинами завжди сухо.

Якщо опадів восени було недостатньо, то рослини переживають стан посухи, оскільки хвоя продовжує випаровувати вологу до самих заморозків. Ситуацію врятує рясний полив.

Саджанці в контейнерах трапляються пересушені при зберіганні в магазині, їхні дрібні всмоктувальні корінці вже загинули, тому після посадки такі рослини потребують регулярного і рясного поливу.

Неправильна посадка

По-перше, переконайтеся, що посадкова яма в 1,5–2 рази більша за корінь. По-друге, коренева шийка не повинна бути заглиблена. Орієнтуйтеся на рівень ґрунту, який був у контейнері.

При занадто пізній посадці саджанці не встигають вкоренитися, а хвоя продовжує випаровувати вологу. Тому рослина зневоднюється, жовтіє і сохне.

Надмірне заглиблення в землю, близькість ґрунтових вод, внесення великої кількості мінеральних добрив при посадці, відсутність мульчувального покриття, що стримує випаровування вологи з ґрунту, також можуть негативно вплинути на імунітет саджанця.

Весняні опіки

У березні світловий день збільшується, і для рослин це сигнал про те, що пора прокидатися. Хвоя оживає, починає рухатися сік, потрібна волога і поживні речовини. Але ґрунт ще заморожений, і коріння не може добути вологу! У зв'язку з цим хвоя починає страждати від зневоднення і засихає.

Тому вже в кінці лютого рослини зв'язують шпагатом і нещільно обгортають мішковиною або світлою тканиною (краще в декілька шарів). Використання поліетиленової плівки недопустимо (все буде пріти). Чим старша рослина, тим вона стійкіша до сонячної радіації, але до 5 років її доведеться вкривати.

Якщо дерево вже постраждало від опіків, не потрібно чекати, коли воно стане жовтим цілком. Добре допомагає полив ґрунту, щоб він швидше відтанув. Вилийте під молоде дерево 4–5 літрів води кімнатної температури, під доросле – 10.

Шкідники і хвороби

Туєву або ялинову попелицю можна виявити, підставивши аркуш білого паперу під гілку і постукавши по ній. При появі тлі рекомендується багаторазове обприскування дерев калійним милом, настоями часнику, полину тощо.

При ураженні листокруткою хвоя не тільки жовтіє, а й обплетена павутиною, всередині видно гусениці (личинки). Слід багаторазово обробити такі пагони розчином рідкого мила або ж застосувати хімічні інсектицидні препарати.

Помітили, що кора легко відривається, а під нею ходи і отвори – значить, постаралися стовбурові шкідники. Найпоширеніший з них – туєвий лубоїд. Щоб позбутися цих комах, потрібно в травні-червні обробити рослини інсектицидами.

Якщо ви придбали здоровий саджанець і не було допущено помилок при його посадці та догляді, то причиною пожовтіння хвої можуть бути грибкові захворювання. Допоможуть відповідні фунгіцидні препарати.

Дефіцит мікроелементів

При проблемах із кореневою системою або бідному ґрунті всі хвойні повільно, але все ж жовтіють і засихають. Нестачу мікроелементів компенсує полив рідким добривом, яке містить магній.

Не варто зневірятися, якщо хвоя сильно облетіла. При правильному догляді і регулярному поливі рослину вдасться врятувати.

Джерело: ukr.media.

Айстри зі «свого» насіння

ВАРТО ЗНАТИ

Ці неймовірно красиві квіти закохують у себе, і, звичайно, хочеться й наступного року мати розкішну клумбу. Однак, застерігають експерти, неправильно заготовлений посівний матеріал теж може стати причиною того, що айстри не сходять чи вироджуються

Фото із сайту asterias.od.ua.

Насіння айстри швидко втрачає хорошу схожість. Тому висівати його рекомендують ввосени відразу після збору або ж весною на початку квітня.

На жаль, вирощування із власноруч зібраного насіння не завжди успішне. Стійкий генотип зберігається лише у відібраних сортових квітів. Якщо ж насіння зібране з несортових айстр, то генотип коливатиметься. Навіть насіння квітів одного кольору та типу може дати лише певний відсоток сортових айстр. Інші вже матимуть не такий колір або ж будуть ромашкоподібні. Тому збирати насіння варто лише зі здорових квітів, які відповідають сорту.

Ромашкоподібними айстри згодом стають також і тому, що кожен вид прагне залишити після себе потомство. Що вища їхня махровість – то менше насіння. Рослина зменшує махровість, щоб продукувати більше насіння.

Аби виростити омріяні клумби айстр, у жодному разі не варто висівати чи висаджувати їх після гладіолусів. Адже ці різновиди страждають від однакових хвороб. Ідеальний варіант, коли на ділянці айстри ростуть не частіше ніж раз на п'ять років. Місце для цих квітів краще вибирати сонячне. Непогано їм і в затінку, особливо якщо літо дуже спекотне.

Джерело: soncesad.com.

Як правильно обрізати плетисту троянду

● КОРИСНІ ПОРАДИ

Аби ці квіти мали розкішний вигляд і наступного року, слід подбати про них восени

Фото із сайту zaxid.net.

Оптимальним терміном для початку вкорочення пагонів є перші заморозки.

Жовтень – час обрізки троянд на зиму. Проведення такої процедури має кілька цілей: спрощення укриття троянд на зиму, стимуляція росту нових пагонів у майбутньому, рівномірне провітрювання та освітлення куща, підвищення стійкості до холоду та шкідників, поява пагонів для розмноження.

Троянди, яким понад 2 роки, потребують регулярного обрізування. Оптимальним терміном для початку вкорочення пагонів є перші заморозки, тобто коли температура повітря вночі сягне -3°С протягом кількох днів поспіль. Зазвичай це середина або кінець жовтня.

У теплі дні не можна обрізувати плетисті троянди, адже вони ще у фазі активного росту, а тому нові пагони можуть виростати навіть у вересні чи на початку жовтня. Зауважте, що потрібно припинити підживлювати ці квіти ще із серпня.

Вам знадобляться садовий ніж або секатор, пилка, щільні рукавички, граблі, антисептик для ножа чи секатора, засіб для знезараження пагонів. Для обробки зрізів можна використати садовий вар або розчин мідного купоросу, марганцівку чи сажу.

Якщо усе підготували, беріться до роботи:

1.Продезінфікуйте та підточіть садові інструменти.

2.Вкоротіть кущ на третину, пагони спрямуйте так, аби троянда була 40–50 см угору.

3.Зріжте сухі, хворі, старі гілки, а також пагони, що ростуть всередину куща, та молоді біля коріння.

4.Зрізи потрібно робити під кутом 45°, відстань від бруньки має бути хоча б 1 см. Заберіть зайве сухе листя, особливо біля коріння.

5.Залиште на плетистій троянді 5–7 цьогорічних пагонів. Обробіть зрізи садовим варом, аби запобігти розвитку інфекцій.

Джерело: vikna.tv.

Фото із сайту pernatidruzi.org.ua.

«Тут буде тепло...»

Зелені і влітку, і взимку

● РОСЛИНИ В ЛЕГЕНДАХ

Було це під осінь давним-давно. Птахи відлітали у вирій – туди, де завжди тепло й зелено і де їм є доволі поживи. Одна пташина скалічила собі крильце і не могла вирушити зі своїми друзями. Вона залишилась сама і мусила перебути зиму в нашому краї

— Найкраще мені буде у лісі, – думає собі пташечка. – Дерево має гарні, густі листки, допоможе мені і дасть пораду, як і що робити, коли сніги випадуть і морози настануть.

Насамперед вона звернулася до берези.

– Прекрасна березо, – сказала пташечка, – у мене зламане крило, дозволь мені оселитися у твоїх гілочках, щоб перечекати, доки мої друзі повернуться.

– Ні, – відповіла береза. – Ми тут у лісі маємо своїх лісових пташечок, яким мусимо допомагати.

Пішла пташечка до дуба і просить про допомогу. Дуб теж відмовив їй, боячись, що вона поклює жолуді.

Просила пташечка бука, граба та ліщину, але ніхто з них не взяв її під свій захист. Зажурилася вона, вирішила піднятися у гори. Аж тут почувся голос:

– Пташечко маленька, куди ти хочеш летіти?

– Я й сама не знаю куди, голод і холод дошкуляють мені, – сумно відповіла.

– Тоді йди до мене, – сказала молода ялиночка. – Поглянь: ось гілочки, тут буде тепло, можеш сидіти усю зиму.

– А мої гілочки захищатимуть тебе від північного вітру, – обізвалася смерека, що росла поруч.

– І я тобі допоможу, – почувся голос ялівця з іншого боку ялини. Можеш ласувати цілу зиму моїми ягодами.

Так оселилась маленька пташечка на гілочках привітної ялини, смерека дала їй захист від холодного вітру, а ялівець годував.

Одного дня подув морозний північний вітер. Всі дерева втратили зелені блискучі листочки і стали сумні.

– Чи можу я заморозити листки всіх дерев? – запитав вітер зимового царя Мороза.

– Ні, – сказав зимовий цар. – З дерев, які дали бідній пташині притулок, не можна листків стрясати.

Відтоді з ялини, смереки, сосни і ялівцю не опадають хвоїнки, стоять ці дерева зеленими і влітку, і взимку, захищають птахів від негоди.

Джерело: naurok.com.ua.

● АНЕКДОТИ ПРО КОХАННЯ

Сім'я перший раз у житті приходить до ресторану. Поїли, батько розплачується, а мати каже офіціантові:
– Ви не проти, якщо ми заберемо з собою залишки і віднесемо додому собаці.
– Так, будь ласка.
Діти радісно:
– Ура! Нам куплять СОБАКУ!

♥♥♥

Молодий відвідувач у барі звертається до бармена:
– У вас тут справді дівчата такі гарні, чи то я так напився?

♥♥♥

– Ага-а, то ти одружений?!
– Це не політкоректно. Треба казати «чоловік із обмеженими можливостями».

♥♥♥

– Я в тебе, як Попелюшка... Перу, прибираю, готую!
– Я ж попереджав: вийдеш за мене – будеш жити, як у казці.

♥♥♥

Чоловік і дружина сидять у ресторані. До чоловіка підходить чарівна панночка, чмокає його в щоку і йде, нічого не сказавши. Дружина:
– Хто це така?!!
– Відчепись... Я зараз думаю про те, як я буду пояснювати, хто ти така...

♥♥♥

Згідно з дослідженням американських психологів, є дві основні причини, чому чоловік проводить вечори в пивбарі:
1) У нього немає дружини.
2) У нього є дружина.

ЦЕРКОВНИЙ КАЛЕНДАР ЗА НОВОЮЛІАНСЬКИМ СТИЛЕМ

Жовтень – грудень 2023 року

ЖОВТЕНЬ

1 Нд Неділя 17 після П'ятд.
Покрова Богородиці.
Прп. Романа Солодкоспівця.
Прав. Петра (Калнишевського)
2 Пн Сщмч. Кипріана, мц. Юстини.
Блж. Андрія
3 Вт Сщмч. Діонисія Ареопагіта
4 Ср Блгв. Володимира Ярославовича
5 Чт Мц. Харитини.
Сщмч. Діонисія Олександрійського
6 Пт Ап. Фоми
7 Сб Прп. Сергія Послушного
8 Нд Неділя 18 після П'ятд.
Прпп. Пелагеї й Таїсії
9 Пн Ап. Якова Алфеєва. Мч. Максима.
Прп. Петра Галатійського
(день архієрейської висвяти
митрополита Луцького
і Волинського Михаїла)
10 Вт Свт. Амфілохія
Володимирського.
Собор волинських свв.
11 Ср Прп. Феофана. Мц. Зінаїди
12 Чт Свт. Мартина Милостивого
13 Пт Мц. Хриси (Злати)
14 Сб Мч. Назарія.
Прпп. Параскеви Сербської,
Миколи Святоші, кн. Луцького
15 Нд Неділя 19 після П'ятд.
Сщмч. Лукіана Печер.
16 Пн Прп. Лонгина
17 Вт Прмч. Андрія Критського
18 Ср Ап. і євап. Луки
19 Чт Прп. Йоана Рильського
20 Пн Вмч. Артемія
21 Сб Димитрівська поминальна субота.
Прп. Іларіона Вел.
22 Нд Неділя 20 після П'ятд.
Мчч. Олександра, Анни
23 Пн Ап. Якова, брата Господнього
24 Вт Свт. Афанасія Царгородського
25 Ср Мчч. Маркіяна, Анастасія
26 Чт Вмч. Димитрія Солунського
27 Пт Прп. Нестора Літописця
28 Сб Вмц. Параскеви-П'ятниці.
Прп. Іова Почаївського.
Свт. Димитрія Ростовського.
29 Нд Неділя 21 після П'ятд.
Прмц. Анастасії Римлянки
30 Пн Мцц. Зиновії, Анастасії
31 Вт Прпп. Спиридона і Никодима

Різдво. Ікону написав Олександр Охапкін.

ЛИСТОПАД

1 Ср Безсрр. Косми й Даміана
2 Чт Прп. Маркіяна Киринейського
3 Пт Сщмч. Йосифа, пресв.
4 Сб Свт. Павла (Конюшкевича)
5 Нд Неділя 22 після П'ятд.
Мц. Свт. Григорія Олександрійського
6 Пн Свт. Павла Константинопольського
7 Вт Мчч. Валерія, Євгенія, Феодота
(Богдана)
8 Ср Собор Архістратига Михаїла
9 Чт Мчч. Олександра, Антонія
10 Пт Мчч. Ореста, Костянтина
11 Сб Мчч. Віктора, Стефаниди
12 Нд Неділя 23 після П'ятд.
Свт. Йоана Милостивого
13 Пн Свт. Йоана Золотоустого
14 Вт Ап. Филипа. Свт. Григорія Палами
Заговини на Різдвяний піст
(Пилипівку)
15 Ср Мч. Димитрія.
Початок Різдвяного посту
16 Чт Ап. і євап. Матфея
17 Пн Свт. Григорія Неокесарійського
18 Сб Мчч. Платона, Романа, дияк.
19 Нд Неділя 24 після П'ятд.
Мч. Варлаама.
Прп. Олексія Карпаторуського
20 Пн Передсвято Введення.
Мчч. Анатолія, Йоана, Анни
21 Вт ВВЕДЕННЯ В ХРАМ БОГОРОДИЦІ
22 Ср Післясвято Введення.
Блгв. Ярополка Володимирського
23 Чт Блгв. Олександра Невського
24 Пт Вмц. Катерини
25 Сб Віддання Введення.
Сщмч. Климента Римського.
Прп. Петра Мовчальника
26 Нд Неділя 25 після П'ятд.
Мч. Данила Братковського
27 Пн Блгв. Всеволода. Прп. Романа
28 Вт Мчч. Василія, Григорія, Йоана
29 Ср Прп. Нектарія Печер.
30 Чт Ап. Андрія Першозваного

ГРУДЕНЬ

1 Пт Прав. Філарета Милостивого
2 СБ Прпп. Афанасія, Йоана, Андрія
3 Нд Неділя 26 після П'ятд.
Прп. Йоана Мовчальника
4 Пн Вмц. Варвари і мц. Юліанії
5 Вт Прп. Сави Освяченого
6 Ср Свт. Миколая Чудотв.
7 Чт Прп. Йоана Печер.
8 Пт Мц. Анфіси в Римі
9 Сб Зачаття прав. Анною Богородиці
10 Нд Неділя 27 після П'ятд.
Свт. Іоасафа Білгородського
11 Пн Прпп. Даниїла й Луки
12 Вт Свт. Спиридона Тримифунтського
13 Ср Мчч. Євгенія, Ореста
14 Чт Мчч. Калиника, Филимона
15 Пт Прп. Павла Латрійського
16 Сб Блж. Феофанії
17 Нд Неділя 28 після П'ятд.,
святих праотців. Прор. Даниїла
18 Пн Мц. Зої. Прп. Михаїла
19 Вт Прпп. Іллі Муромця,
Амфілохія Почаївського
20 Ср Передсвято Різдва Христового.
Прп. Ігнатія, архім. Печер.
21 Чт Мц. Юліанії. **Свт. Петра, Митр.**
Київського і всієї Русі, чудотв.
22 Пт Вмц. Анастасії Узорішительниці
23 Сб Прп. Павла, єп. Неокесарійського
24 Нд Неділя 29 після П'ятд.,
перед Різдвом, свв. отців.
Навечір'я Різдва Христового
(Різдвяний Святвечір).
Прпмц. Євгенії.
Прп. Миколая, ченця
25 Пн РІЗДВО ХРИСТОВЕ
26 Вт Післясвято Різдва Христового.
Собор Богородиці.
Прп. Костянтина Синадського
27 Ср Ап., першомч. архідияк.
Стефана. Прп. Феодора
Начертаного, спов.
28 Чт Мчч. Петра й Агафії.
Ап. від 70-ти Никанора
29 Пт Прп. Іова Манявського.
Прп. Йоана Печер.
30 Сб Субота перед Богоявленням.
Мц. Анисії. Прп. Феодори
Кесарійської
31 Нд Неділя 30 після П'ятд.,
після Різдва Христового.
Віддання Різдва Христового.
Прав. Йосифа Обручника,
Давида, царя, і Якова, брата.

Передплатні індекси місячника

86771
(для читачів Волинської області)

60779
(для читачів інших областей)

@ Видавничий відділ «Ключі»
Волинської єпархії ПЦУ, 2023.