

4
882023096041

ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

Історії для душі

volyn.com.ua

№9 (23) Ціна договірна

У тенета ведучої «Аферистів у сітях» потрапив колишній міністр

● **НЕСПОДІВАНІЙ ПОВОРОТ** У нових стосунках і Павло Розенко, і Олена-Крістіна Лебідь (обоє на фото) змінилися до невпізнаності

с. 11–13»



«У нас не тільки медовий період, а й чорничний!»



Фото з домашнього архіву родини ГРИШКІВ.

«Я ходжу вагітна, зробіть щось, аби чоловік почув, як плаче наша дитина»

● **ОДНА ЛЮБОВ НА ВСЕ ЖИТТЯ**

Бог подарував Надії Гришко лише два місяці сімейного щастя: виходила заміж за здорового гарного хлопця Віктора, а потім 34 роки доглядала його як безпорадну людину. «Коли любиш, тоді витримаєш все», – і сьогодні каже жінка

с. 7–9 »



Фото Pixabay.com

Фото з сторінки в Instagram Олени-Крістіни ЛЕБІДЬ.

● **ШПАРГАЛКА ДЛЯ ДВОХ**

Найстрашніша річ – втратити себе, кохаючи того, хто не любить нас...

с. 6 »



Як не всі

● ФОТОСПОГАД

Буває, глянеш на квітку у росі —
і забудешся дихати.

Краса вражає незгірш меча

Наталя МУРАХЕВИЧ

Уявляєш ту троянду у волоссі танцівниці фламенко, в зубах тангерос*, у букеті нареченої.

І ще є варіанти, в яких уявляєш. Але нікому не розповіси.

Тендітна квітка пристрасті,
вкрита холодом росі.

Проростає крізь ранок і твоє серце. Зупиняє для тебе мить.

Заперечує вічність.

І одночасно її означає.

Як танець.

Як пісня.

Як кохання.

Мало не запізнилась на роботу сьогодні, бо фотографувала її.

Дивна троянда. Як не всі.

Бо пахне...

Тобою.

* Тангерос — так танцюють танго: передають зубами троянду одне одному на поворотах.

Тендітна квітка
пристрасті, вкрита
холодом росі.
Проростає крізь
ранок і твоє серце.

Фото Галини Світліковської.

П'ять років не відходить Людмила Курило від ліжка свого чоловіка, який у комі після автомобільної аварії.

«Я ж у церкві присягала, що буду з Іваном у радості і в горі...»

● НЕДУГАМ НАПЕРЕКІР Понад 5 років тому Людмила Курило із села Маньків Локачинського району, що на Волині, почула від лікарів слова: «Ми нічим більше не можемо допомогти вашому чоловікові». Покалічений у автомобільній аварії глава сім'ї у комі — не може самостійно дихати, харчуватися... І Людмилі Миколаївні, кухарю за спеціальністю, довелося самотужки опановувати різні медичні процедури, секрети догляду, реабілітації. Але жінка не нарікає на випробування долі. Долати їх допомагає справжня любов...

Галина Світліковська

«РОЗПЛЮЩУЄ ОЧІ, ЯК ЧУЄ МІЙ ГОЛОС...»

Про самовіддану дружину, яка з усіх сил прагне по легшисти стан безпомічного глави родини, про цей щоденний подвиг слабосилої жінки нам розповіла її односельчанка. Можливо, ця історія стане уроком для тих подружніх пар, які розбігаються через дріб'язкові непорозуміння, зраджуючи своє кохання. А ось Людмила Курило навіть думки таїї не припускає, заради свого Івана вона готова жертвувати сном,

спокоєм, бути для нього медсестрою, лікарем і ангелом-охоронцем.

Турботливо поправляла ковдру, ніжно погладжувала хворого, говорила з ним, переконуючи і себе, і нас: «Бачите, він усе розуміє...». Казала: «Вибачте, але в нас зараз обід, ми режиму порушувати не можемо». Поки тривали приготування до непростої процедури, з усміхом розповідала:

— Якось приїхала з Польщі моя сестра з чоловіком. Він дивився, як я клопочуся біля Івана зі всіма цими трубочками, що дають зможу підтримувати його життя, і диву-

вався. Казав, що в них таких хворих медики не кидають напризволяюще, ними займаються підготовлені спеціалісти. А я сама мушу справлятися з пролежнями, судомами, проблемами з легенями і шлунком, шукати гроші на медикаменти, пельюшки і памперси.

За 5 років жінці довелося змінити декілька блендерів, якими подрібнює їжу, адже вводить її через зонд кожні три години. Наприкінці набирала у шприц вітамінний фруктовий десерт, яким обов'язково доповнює харчування хворого. Обмовилася, що коли була з чоловіком у лікарні, то донька щодня, а то й двічі на день привозила батькові з дому свіженьке, тепленьке. Медсестри шепталися: «Йому ж все одно...»

Бесідуємо, а жінка прислухається, як Іван дихає. Кілька десятків разів відвідвалася, щоб за допомогою механічного відсмоктувача звільнити дихальні шляхи чолові-

Продовження на с. 4

ка від мокротиння. Зводила його за руки і хвалилася, що бачить нехай маленький, як макове зернятко, але прогрес.

— Масажі роблю, як умію, маленьку лікувальну фізкультуру, щоб м'язи не атрофувалися. А ще часто читаю Іванові. Кажуть мені: «Нашо ти тратиш стільки сил? Він же нічого не відчуває, не розуміє, як овоч...» А я ж помічаю, як чоловік розплющує очі, коли чує мій голос, як котиться слізоза по його щоці, коли розказую якісь новини, як він намагається стиснути мої пальці, коли беру його за руку...

Запитую, як давно навідували їх медики. Є ж у Івана сімейний лікар, є фельдшер у селі, а в районній лікарні — спеціалісти. Моя співрозмовниця згадує, що впродовж 5 років лікарі не погоджувалися, аби першу групу інвалідності чоловікові встановили довічно. Казали: «Ми розуміємо, що хворий не має перспектив, але такий у нас порядок». Тож до всіх бід додавалися ще й клопоти з перекомісією. І лише в серпні нинішнього зняли з бідової родини додаткову проблему.

Хоча відповідно до Закону України «Про державні фінансові гарантії медичного обслуговування населення» паліативна допомога на первинному рівні має надаватися державою безоплатно, і перелік послуг передбачено, насправді ж нам у цих питаннях ще далеко до Польщі. Поки що лише прогнозують перепрофілювання деяких районних лікарень у хоспіси. Але підготовка працівників, які б могли добросовісно і професійно опікуватися такими хворими, як Іван, справа не одного дня. Тож родина не покладає на медицину великих надій.

«ПІСЛЯ СПІЛКУВАННЯ ІЗ ЛЮДМИЛОЮ БАГАТО ЧОГО ПЕРЕОЦІНЮЄШ УЖИТИ...»

— Нещодавно донька подарувала нам з Іваном онучку. Така радість! Я прибігла до нього з цією новиною, і він, не повірите, усміхнувся мені...

Людмила Миколаївна показує своє весільне фото, на якому вони такі юні, красиві. Мріяли жити у злагоді й щасті, бачили попереду тільки світлі й радісні події, як усі молодята.

Спочатку все так і було. Ось знімок, де разом із татом та мамою ма-



«Зараз будемо з Іванком обідати», — лагідно промовляє жінка, набираючи у шприц супчик.

ленька донечка. Людмила назвала її на честь свого коханого Іванкою. Нині вона вже доросла, заміжня. В усьому підтримує свою неньку.

Та подружнє життя Людмили й Івана не завжди було безхмарним. Обох ще зовсім молодими стало підводити здоров'я. В чоловіка виникли проблеми з хребтом, не міг ходити, мусив погодитися на операцію. Перенесла серйозне хірургічне втручання і Людмила. Згадує, як турботливо Іван тоді доглядав її. Хоча й обмовилася, що мав він непростий характер, але в пам'яті збереглося лише гарне, світле.

— Коли хтось із родичів починає оплакувати мою долю, то я серджуся. Ми ж у церкві вінчалися, присягалися бути поруч у біді і в радості. Мені ж совість не дасть жити спокійно, якщо опущу руки й змирюся. Коли Бог дав таке випробування — мушу його пройти, як би важко не було, — пояснює жінка, яка й сама має інвалідність у зв'язку з невиліковною недугою і потребує постійного лікування.

У 2006 році у Людмили виявили хворобу Бехтерева або, як її інакше називають, анкілозуючий спондилоартрит. Це хронічне запальне захворювання хребта та суглобів.

Причина — генетична схильність у людей, що є носіями певного антигену. Діагноз поставили пізно, тривалий час лікарі пояснювали біль у спині й кульшових суглобах проявами остеохондрозу. Аби зупинити прогресування хвороби Бехтерєва, необхідно час від часу проходити курс лікування в обласній лікарні. Але залишити надовго прикутого до ліжка й зовсім безпомічного чоловіка Людмила не може. Для обох потрібні ліки, які сьогодні дуже дорогі. А в них пенсії по інвалідності зовсім мізерні.

— Зверталася за матеріальною допомогою і в сільську раду, і до депутата обласної ради. Прощати тяжко. Особливо, як тобі дорікнуть, що чоловік сам винен, що потрапив в аварію. Поплачу, щоб ніхто не бачив, і далі мушу бути сильною, — ховає слізози жінка. — Хто пережив таке горе, той розуміє. Бувало, чужі люди привозили памперси для Івана, які в них залишилися і вже не потрібні. Тільки на засоби догляду йде щодня більш як 100 гривень. Спасибі сестрам, які часом передають із Польщі ліки, фрукти і дитячі суміші для чоловіка, і всім, хто намагається допомогти словом, ділом, доброю порадою.



Фото Галини Світліковської.

Із вдячністю згадувала наша співрозмовниця лікаря-анестезіолога з Городова Ігоря Мельничука, який працював і в Локачинській лікарні. Саме він першим надавав допомогу Івану Курилу, коли його привезли після аварії. Потім опікувався, як хворого після операції і лікування у нейрохірургічному відділенні обласної лікарні відправили назад у Локачі. Двічі виходжував після емпіеми легень, показав Людмилі, як міняти хворому трахеостому, зонд. І це стало для неї порятунком, коли опинилася сам на сам зі всіма проблемами.

— Коли навідую цю родину, то завжди бачу, як нелегко доводиться Люді. Але вона ніколи не нарікає на долю, не зачерствіла серцем. Після спілкування із Людмилою багато чого переоцінюєш у житті, її самовіданість вражає, зворушує до сліз. Жінка дуже потребує і моральної, і матеріальної підтримки, — говорила односельчанка Оксана Цикалюк, яка й підказала нам цю адресу біди й милосердя.

Кошти на ліки й засоби догляду для чоловіка, який уже понад 5 років перебуває в комі, можна перерахувати на картку ПриватБанку на ім'я Людмили Миколаївни Курило № 5168757389675580.

● ІСТОРІЯ ДЛЯ ДУШІ

Коли не знаєш...

Питали його: «Що робити, коли не знаєш, що робити?»

«Робити. Будь-що і будь-як. Поки не зрозумієш — для чого й навіщо це робиш, і не навчишся робити як найкраще»

Мирослав ДОЧИНЕЦЬ,
журналіст
і письменник



«Що робити, коли не знаєш, що собі місця?»

«Збиратися в дорогу. Шукати своє місце деінде. Або вертатися на старе, оновлене, ний сам».

«Що робити, коли знайшов своє місце?»

«Будувати дім, садити сад, народжувати дітей».

«Що робити, коли не знаєш, із ким тобі бути?»

«З тим, кому потрібен ти».

«Життя — дар щоденний, а кожна година — золотий час».

«Що робити, коли не знаєш, яким бути?»

«Бути самим собою. Поки не збегнеш, яким треба бути, щоб стати кимось».

“
Бути самим собою.
Поки не збегнеш,
яким треба бути,
щоб стати кимось.

«Що робити, коли не знаєш, як жити?»

«Жити. Кожного дня, кожної години. Поки не зрозумієш, що життя — дар щоденний, а кожна година — золотий час».



У любові є межа — це гідність

- **ШПАРГАЛКА ДЛЯ ДВОХ** Багато людей схильні думати, що найгірше — коли тебе покидає кохана людина. Однак це не так. Бо найстрашніша річ — втратити себе, кохаючи того, хто не любить нас

Лія ЛІС, за публікацією на сайті tutkatamka.com.ua

Mучеництво не має нічого спільногом з гармонійними та достойними стосунками. Якщо ми будемо жити в тіні своєї коханої людини, у нас більше не буде ні сонячних днів для нашого серця, ні їжі для підживлення наших надій.

Щоб уникнути цього, варто замислитися над деякими важливими питаннями:

● У стосунках наша жертвіність повинна мати свої межі, якими самі розкладаємо. Ми не зобов'язані розв'язувати всі про-

блеми наших партнерів, даючи їм повітря кожного разу, коли вони хочуть подихати, або вимикаючи наше світло, щоб вони змогли сяяти ще яскравіше.

● Любов відчувається, поширюється і створюється щодня. Якщо у ваших стосунках немає всього цього, то не варто просити його і тим більше сидіти та чекати дива, яке ніколи не станеться. Визнати, що вас більше не люблять, — це акт мужності, який утримає від занурення в руйнівні ситуації.

● Кохання не повинне бути сліпим. Незалежно від того, наскільки сильно ця ідея культивується в суспільстві, варто пам'ятати, що

завжди краще пропонувати свою любов іншій людині з широко розплющеними очима, гарячим серцем і почуттям власної гідності. Тільки тоді ми зможемо стати твор-

Кохання не повинне бути сліпим.

цями тих гідних стосунків, які варти наших зусиль. Стосунків, у яких акцент робиться на повазі одне до одного, без демонстрації сили та іrrаціональних жертв.

Почуття власної гідності — це визнання того, що ми заслуговуємо найкращого. Жодна людина на цьому світі не варта того, щоб ви втрачали себе заради неї.

Чи погоджуєтеся з цим? Чекаємо на ваші роздуми: 43025, просп. Волі, 13, м. Луцьк, редакція газети «Так ніхто не кохав» або takvolyn@gmail.com.

Фото pixabay.com

Віті немає, а сад, посаджений ним, росте.

Фото volyn.com.ua

«Якби зі мною трапилася біда, Вітя теж мене не покинув би...»

● **ОДНА ЛЮБОВ НА ВСЕ ЖИТТЯ** Це велике почуття допомогло Надії Гришко, котра живе у селі Озеряни Турійського району на Волині, не впасти у відчай, коли за якихось півтора місяця після весілля її чоловік став інвалідом

Катерина ЗУБЧУК

«У МЕНЕ ДУЖЕ ГАРНИЙ СИН — ВІН ОБОВ'ЯЗКОВО ТОБІ СПОДОБАЄТЬСЯ»

Надія Антонівна родом із села Запруддя Ковельського району, де колись жила родина Косачів. Зовсім юна білява Мавка вивчилася у Берестечку на зоотехніка і приїхала за направленням на роботу в Озеряни. Тоді їй ішов вісімнадцятий рік.

— Мого майбутнього чоловіка Віталія чи Віті, як я його все життя звала, у селі не було, коли при-

їхала, — він проходив практику в Одесі (а навчався у Володимиру-Волинському на електрика). І ось його батько, колгоспний пожежник, зустрівши мене буквально перший раз, сказав: «У мене дуже гарний син — він обов'язково тобі сподобається». За декілька днів цей «дуже гарний син» повернувся додому. Я побачила його з вікна контори. Вітя вийшов з автобуса — високий, симпатичний, із волоссям колъюроу пшениці, у модному костюмі. Він справді мені відразу сподобався.

Субота чи неділя — ввечері у клубі були танці. Там молоді люди

і познайомилися. І потанцювали, і в теніс пограли. З того часу й почалася їхня дружба. Віталій Гришко — хлопець ще до армії, тож і мови не могло бути про одруження, хоч уже й освідчився майбутній дружині. Надія провела його на службу.

— Ми домовилися, що я буду чекати його з армії, — розповідає жінка, показуючи знімок, зроблений якраз на випровадинах, на яких вони такі юні і гарні. — Два роки Вітя служив. Після «учебки» потрапив у Німеччину. А коли дослужував, то в їхній родині сталося горе — померла сестра моого майбутнього чоловіка, якій було лише 28 літ. Вітю батьки викликали на похорон. Невдовзі вертався в Німеччину. Тоді його маті і сказала мені: «Якщо ти любиш моого сина, то мусиш ще почекати». Ясно, що я ждала...

Поженилися Гришки у травні 1972 року. Медовий місяць

Продовження на с. 8





Початок на с. 7

(ну не місяць, а тиждень) провели у Москві. На жаль, мине якихось два місяці і станеться біда.

— У сусідньому Купичеві Вітя їхав мотоциклом, — пригадує Надія Антонівна, — і, певно, не справився з управлінням: упав, ударившись головою. У результаті — перелом основи черепа. Після операції у нього над правою бровою не було лобної кістки — мозок пульсував. Але вже тоді я дала чоловікові слово, що завжди буду з ним. Не покидала думка: якби зі мною щось подібне сталося, то Вітя теж не залишив би мене одну в біді. У цьому була впевнена.

Операцію Віталію робили в селі Купичів: оскільки він був нетранспортабельний, то викликали нейрохірурга з Луцька. Жінка вважає, що їм пощастило: лікар був дуже досвідчений і врятував чоловіка, хоч, як сказав, після такої травми із тисячі виживає один.

«ЗРОБІТЬ ЩОСЬ, АБИ ВІН ПОЧУВ ПЛАЧ НАШОЇ ДИТИНИ»

Після тієї аварії Віталій Гришко повністю втратив слух. У Луцьку, куди возила його дружина, сказали, що нічим не допоможуть.

— Але я, — пригадує той не-

простий час жінка, — не здавалася. В обласній лікарні випросила направлення і повезла Вітю до Києва — у клініку отоларингології. Довго там чекала черги до знаменитого на той час професора Коломійченка. Пригадую, коли вже йшла до нього на зустріч, то купила великий букет квітів. Вручила його і, не втримавшись від сліз, сказала: «Я ходжу вагітна, зробіть щось, аби чоловік почув, як плаче наша дитина». І він узявся за лікування за спеціальною методикою. Після цього Вітя став чути з апаратом. І коли народилась наша єдина дочка, яку ми назвали Світланою, то він почув і перше її «уве-е-е», і згодом перші слова.

Лікарі радили, що на те місце, де не було лобної кістки, треба поставити золоту пластину. Або з ребра чи ноги взяти кістку — у Ленінграді робили такі операції. Гришки вже на це й гроші зібрали, але врешті-решт відмовилися від затії. Побоялися, щоб після операції Віталію не стало гірше. Стovідсоткової гарантії ж на благополучний результат ніхто не давав. Так і жив чоловік без лобної кістки, хоч це дуже небезпечно, коли мозок пульсует буквально під шкірою.

Хоч і кажуть, що в одну воронку бомба двічі не падає, у Гришків стався виняток із правила. Років

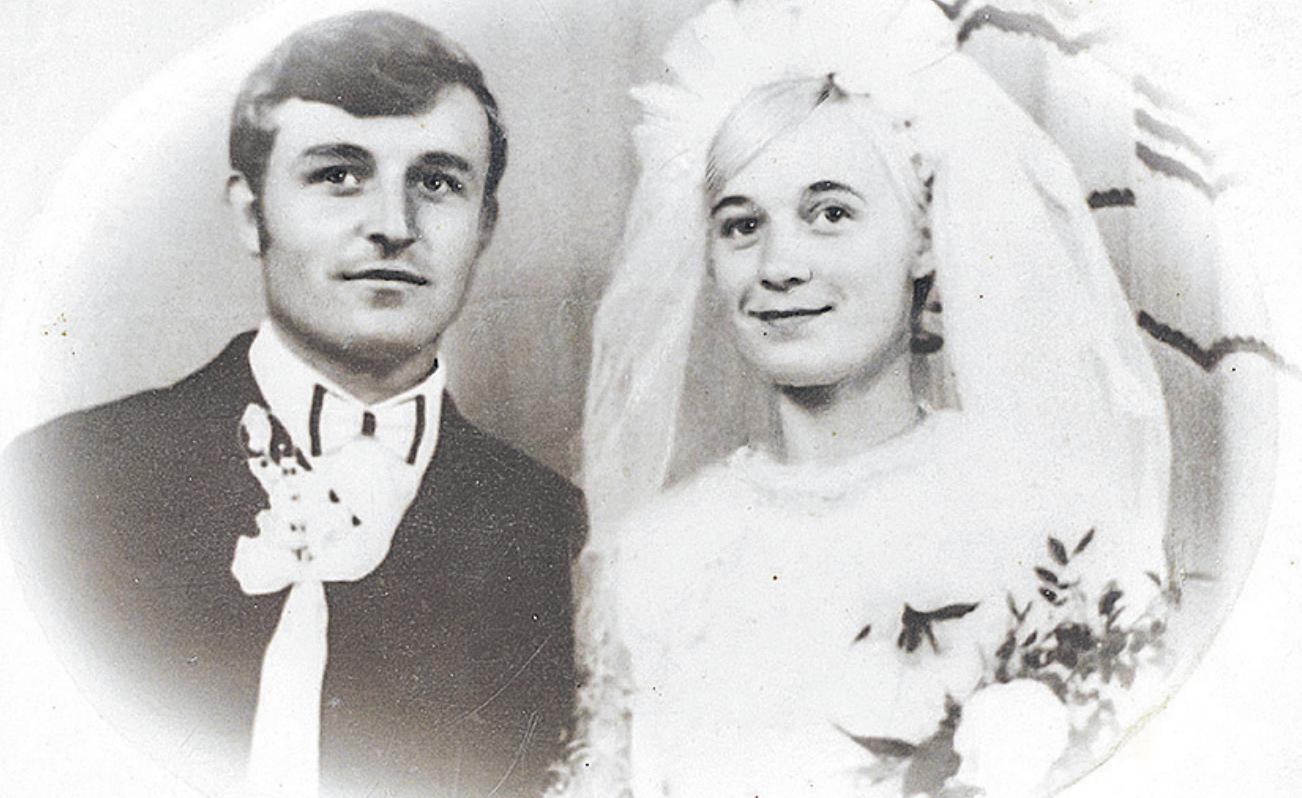
через п'ять після першої аварії — нова біда. Був Віталій у Ковелі, йшов мостом, не почув, що автобус іде, і опинився під колесами. Через свою глухоту постраждав. Тепер уже нога була настільки травмована, що жінка, як каже, боялася, аби її не ампутували.

— Я клято сиділа у лікарняній



Ось таким залишився у спогадах Надії Антонівни коханий чоловік.





Пам'ятний день весілля.

Фото з домашнього архіву родини ГРИШКІВ.

палаті і не відходила від чоловіка,— розповідає вона.— Ногу вдалося зберегти завдяки хорошому лікарю (прізвище його, пам'ятаю, Войтюк).

«ТО ВСЕ РОБИТЬ ТА ЛЮБОВ— ПРОПАСНИЦЯ»

Виходила Надія Антонівна

за здорового гарного хлопця, а прожила 34 роки з безпорадною людиною. Та ніколи, як сама зараз каже, і думки не допускала, що могла по-іншому влаштувати свою долю.

— Я вдячна батькам Віті, які оберігали нашу сім'ю,— каже жінка.— Допомагали нам чим могли. Коли я вчилася заочно шість років в Києві — в Українській сільськогосподарській академії, то проблем із маленькою доночкою не було. Її взяла під свою опіку бабуся. Наша Світлана замінила їй її доночку, яка так рано померла.

Ще один спогад:

— I Вітя страждав від свого каліцтва, і я разом з ним. Як співали десь у компанії, то і він приєднувався до гурту. А що не чув, то міг не туди затягнути. Дехто сміявся з нього: «Не треба, щоб Вітька співав». Чоловік якось почув ці слова, то аж плакав. Бувало, що і я не втримувалася від сліз. Хотілося піти кудись, де немає людей, і кричати з розpacу. Вітя ж не міг мати прав водія, і ми машини так і не купляли. Та що машина... У селі особливо потрібне міцне чоловіче плече, якого якраз у мене не було. Доводилося самій тягнути. Я ж ми-

моволі порівнювала, як жінкам живеться зі здоровими чоловіками. Але як би не було, вдячна долі за прожиті з Віталієм роки.

І таке я почула від Надії Антонівни:

— То все робить та любов—пропасниця. Коли любиш, тоді витримаєш усе.

Помер Віталій Гришко 13 років тому. Вийшло так, що його життя обірвалося, коли мав 56 років, від тої ж першої травми, одержаної в дорожньо-транспортній пригоді. Якось стояв на ганку, взявся за замок на дверях, щоб відкрити його, а він, як виявилося, був якраз не замкнений, тож залишився в руках чоловіка. За інерцією Віталій упав і вдарився головою. Удар прийшовся на те місце, де не було лобної кістки...

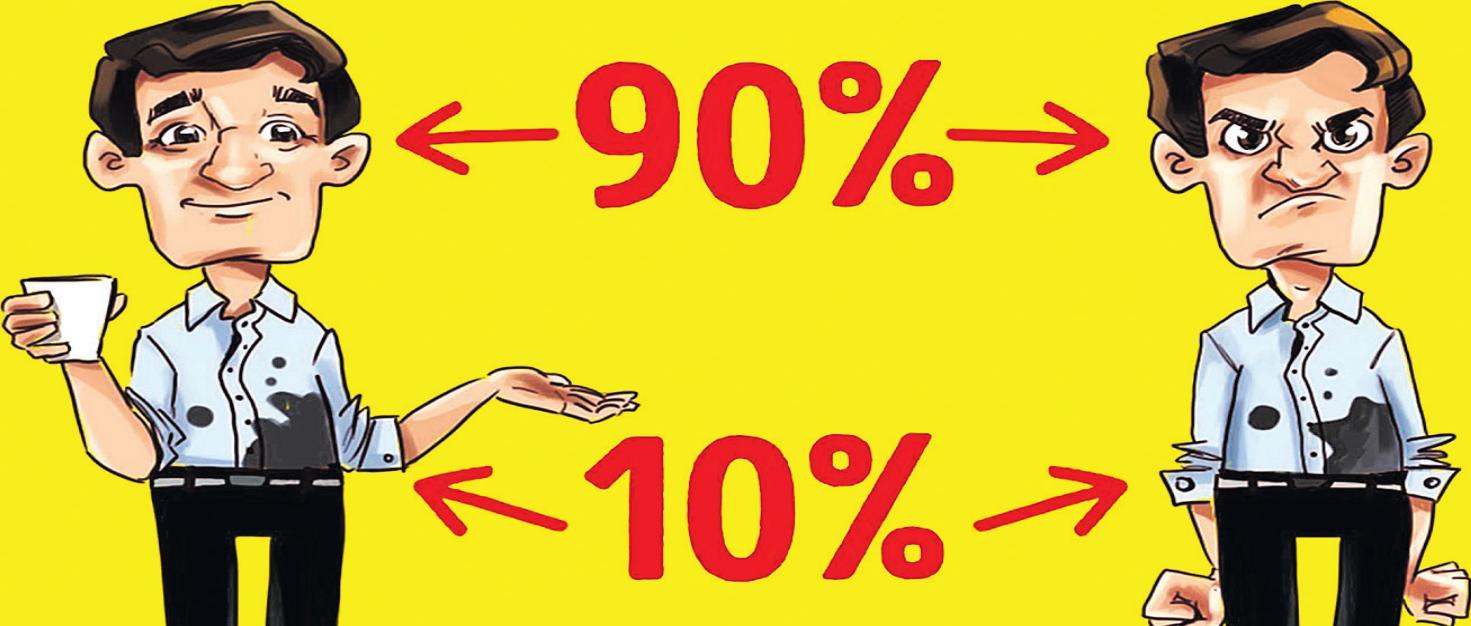
Сьогодні Надія Антонівна залишилася сама (свекрів уже давно нема, дочка із сім'єю живе у селі Бобли Турійського району). Але, як каже, знаходить зачіпку до життя.

На прощання ми попросили Надію Антонівну сфотографуватися на фоні саду, в якому є дерева, посаджені чоловіком.



Через світlinи минулe
наче оживає.

Фото volyn.com.ua.



Повірте, комусь у цю мить не вистачає вашої усмішки.

ФОТО YouTube.com

Правило «90/10», яке впливає на все

● **ПСИХОЛОГІЯ ВЗАЄМИН** Лише мала частина подій нашого життя залежить від волі випадку, здебільшого ми самі вирішуємо, як пройде день. У цьому переконаний американський письменник Стівен Кові, він називає це принципом «90/10» і демонструє на простому прикладі

Стівен КОВІ,
американський
письменник



Cправа в тому, що 10% подій в нашому житті ми ніяк не можемо контролювати. Не можемо запобігти поломці приладу, яким користуємося, вплинути на затримку рейсу літака або регулювати червоне світло світлофора. Але ми можемо контролювати свою реакцію на ці події.

Решта 90% — це результат нашої реакції. І того, як ми себе поводимо в неконтрольованій і стресовій ситуації.

УЯВІТЬ СОБІ ТАКЕ:

Ви снідаєте зі своєю сім'єю. І тут донька ненавмисно перекинула чашку з кавою просто на вашу сорочку. Одразу схоплюєтесь і кричите на неї, обзываючи тюхтійкою. Дорігаєте своїй дружині за те, що вона поставила її дуже близько до краю стола. Ви летите в спальню, щоб переодягнутися, а після повернення бачите заплакану доньку, яка не закінчила свій сніданок і не зібрала речі для школи.

Так вона не встигає на шкільний автобус. Дружина поспішає на роботу, тому ви везете дочку в

школу на своїй машині. Оскільки спізнюються, то мчите, порушуючи правила дорожнього руху. Прийшовши на роботу із запізненням, виявляєте, що забули вдома потрібні папери. Ваш день почався жахливо і продовжується у тому ж дусі. Не можете дочекатися, коли він закінчиться. Прийшовши додому, бачите, що дружина і дочка в поганому настрої. У ваших стосунках спостерігається напруження.

ЧОМУ У ВАС БУВ ПОГАНІЙ ДЕНЬ?

A. Тому що дочка ненавмисно розлила каву?
B. Тому що вона пропустила автобус і ви повинні були везти її до школи?

C. Тому що на дорозі був затор і ви запізнилися на роботу?

D. Тому що ви неправильно відреагували на ситуацію?

Правильна відповідь — D.

Своєю реакцією зіпсували увесь день собі та своїй родині. Ви не могли нічого вдягти з розлитою кавою, але могли контролювати свою реакцію.

АЛЕ Ж ВСЕ МОГЛО БУТИ ПО-ІНШОМУ

Кава, розлита на штані. Дочка ось-ось розплачеться. Ви м'яко

кажете: «Нічого страшного, просто постараїся наступного разу бути обережнішою». Ви йдете в спальню, переодягаєте штані, берете все, що потрібно для роботи. Повертаєтесь на кухню і встигаєте побачити через вікно, як донька махає вам рукою, сідаючи в шкільний автобус. Попрощавшись з дружиною, виходите з дому. Ви приходите на роботу на 5 хвилин раніше і привітно вітаетесь з усіма.

Два різні сценарії. Обидва почалися однаково, але закінчилися по-різному. Головне — ваша реакція на події у вашому житті. Звичайно, можна продовжувати звинувачувати інших у своїх бідах і скажитися, що життя не складається, але хіба це допомагає жити краще?

Коли хтось обганяє вас на трасі, дайте йому це зробити, не мчіть навипередки: яка різниця, якщо приїдете на роботу на кілька секунд пізніше? Пам'ятайте про правило «90/10» і не турбуйтеся про це.

Літак запізнююється, це порушує ваш розклад на увесь день. Не зривайтесь на працівниках аеропорту, вони не винні. Використовуйте цей час для читання. Зустрінтеся з іншими пасажирами і поговоріть на якусь приємну тему.

Ви нічого не втратите, якщо спробуєте застосовувати в своєму житті правило «90/10». Повірте, будете вражені результатами.



Foto segodnya.ua.

Олена-Крістіна Лебідь: «Я називаю його коханим. Не любим, а саме коханим. Дуже подобається, як ніжно та оксамитово це звучить українською. Він так само каже на мене».

У тенета ведучої «Аферистів у сітях» потрапив колишній міністр

● **НЕСПОДІВАНІЙ ПОВОРОТ** У нових стосунках і Павло Розенко, і Олена-Крістіна Лебідь змінилися до невпізнаності

Довгий час публіка не знала, кого більше обговорювати у цій любовній історії: скромного міністра чи скандальну телеведучу з «Нового каналу». Обоє публічні, обоє часті гості на телеекранах. Що дивувало – вони абсолютно не ховалися зі своїм коханням. Чи не з першого дня знайомства стали разом з'являтися на світських заходах і не уникали запитань про «таку різну любов»

Інна ПІЛЮК

«НАС ПОЗНАЙОМИЛИ ФЕЙСБУК І ПОВІТРЯНІ КУЛЬКИ»

Різниця так і б'є ключем із цієї пари. Вона — таємнича дівчина з багатьма білими плямами в бі-

графії, він — чиновник із відкритим, як на долоні, життям. Вона до співчуття худорлява, а він пухкенький. У Павла — чималий сімейний стаж (із першою дружиною Оксаною мають двійнят-сту-

“
**Кохання куди сильніше
за якість порівняння й
умовності.**

дентів Анастасію та Ярослава), Олена ж незаміжня і, як сама каже, була у стосунках тільки зі своєю роботою. Але своїм прикладом вони і собі, і іншим доводять: кохання куди сильніше за якість порівняння й умовності.

Продовження на с. 12–13





Торік пару бачили на Світязі. «Я вражена наповал: махнути туди навіть на кілька днів — просто суцільний кайф! Це наша українська гордість! Та що там! Світязю, ти наш кра-а-а-асунчик!» — написала згодом телеведуча на своїй сторінці в соцмережах.



Початок на с. 11

Олена і Павло познайомилися завдяки соцмережам. «Якось виставила у фейсбуці пост про повітряні кульки і гарну фотку, а міністр прокоментував. Я йому одразу написала: «А ви не справжній?» — тому що пан міністр був феноменальним. Я зазвичай «морожусь», але тут був такий потік гумору, безпосередності! Подумала: треба щось робити», — пригадує телеведуча.

Випадкове віртуальне спілкування привело до серйозних стосунків. Смілива викривачка афер зізнається, що спочатку не зрозуміла, хто ж насправді цей чоловік. Каже, переплутала «віце» з «екс», тому подумала, що він уже не працює.

Листування дуже затягнуло Олену-Крістіну, розмови ставали відвертішими. «Я раптом усвідомила, що мені хочеться з ним ділитися. Було не страшно, було комфортно. Кажуть, кохання приходить тоді, коли ти взагалі нічого не чекаєш. За два тижні спілкування в мережі зрозуміла, що закохалася».

МІНУС ТРИДЦЯТЬ КІЛОГРАМІВ, ПІДЖАКИ — У ШАФУ

Чи взаємним було почуття у Павла, достеменно не відомо. Він

не так відверто, як його епатажна кохана, коментує ці стосунки. Даліться візники чиновницький стаж: більше трьох років пропрацював у Кабінеті Міністрів, був народним депутатом двох скликань і тому чітко знає межу між особистим та публічним.

випадково схопила його за руку і відчула неймовірне тепло, тоді зрозуміла, що мені труба».

Пара швидко стала жити разом. Періодично у соцмережах вони виставляють фото спільніх сніданків, прогулянок із собакою та поїздок за кордон. Нові бурхливі стосунки пішли на користь Павлові. За рік він схуд більш як на 30 кілограмів і став виглядати значно молодшим. Повністю змінив стиль: тепер його не побачиш у піджаку чи краватці. Колишньому чиновнику припали до душі молодіжні кросівки, яскраві футболки та стильні сонцезахисні окуляри.

А от Олена за час життя із Павлом змінилася не в кращий бік, зауважують її прихильники. Зі стрункої дівчини вона перетворилася просто-таки на обтягнутий шкірою скелет. При зрості 170 см важить усього 45 кг. Причина такого схуднення — вегетаріанство, якого дотримується кілька років. А недавно взагалі перейшла на веганську їжу (різниця в тому, що не споживають молочної продукції, яєць, меду. — Авт.). Перелік страв, які може собі дозволити ведуча з такими переважаннями, дуже обмежений. Але вона твердить, що почуває себе комфортно і здоровово. А те, що худа, то виною всьому надмірний метаболізм, який надто швидко перетворює їжу в енергію, а не в

Кажуть, кохання приходить тоді, коли ти взагалі нічого не чекаєш. За два тижні спілкування в мережі зрозуміла, що закохалася.

Навіть першу розвітуалену зустріч ініціювала Олена-Крістіна. Вона сама запропонувала Павлові зайхати по нього до Верховної Ради: «Він мені сказав, що затримується на роботі і вже відпустив віддія, тому поспілкуватися зможемо, коли добереться додому. А я думаю, чого зволікати? І сама запропонувала зайхати. Перше, що побачила, коли він до мене йшов, — це його усмішку. Ми тоді нескінченно розмовляли, не було пауз взагалі. Здавалося, що знаємо одне одногого багато років. Я пам'ятаю, коли



Фото: plus1.video

Розсекретила роман Павла Розенка та Олени-Крістіни Лебідь всюдисуща ведуча «Світського життя» Катерина Осадча. Їй закохані першими розповіли про історію свого інтернетного знайомства.

жирову тканину. А енергія так і б'є ключем із дівчини: вона займається екстремальним спортом, стрибає з парашутом, довго гуляє із собакою і зовсім не користується ліфтом.

ЧУЖІ АФЕРИ РОЗКРИВАЄ, А ВЛАСНІ СЕКРЕТИ ВДАЛО ПРИХОВУЄ

Час від часу тему малої ваги телеведучої перевершують у популярності запитання про одруження закоханих, адже Олена вже 40 літ, пора задуматися про власну родину. Хоча нещодавно у її біографії рік народження змінили з 1979-го на 1990-й. Чи то молодять ведучу, чи то інтригу зайвий раз створюють.

А взагалі це тільки одна з більш плям у біографії Олени-Крістіни. Чому змінилося в неї і місце народження. Замість російської Саратовської області з'явився український Херсон. Усе можна було б спростувати паспортом, але дівчина не поспішає його демонструвати. Подейкують, її цікаве подвійне ім'я — теж вдалий піар-хід, який вмить розвіється офіційним документом.

Таємницю залишається і те, як без натяку на журналістську освіту чи бодай мінімальний досвід роботи у ЗМІ дівчина свого часу потрапила одразу на центральні україн-

ські телеканали М-1, ICTV, Новий канал. За дипломом викривачка аферистів — кібернетик. Зараз вона сама зізнається, що здобула таку спеціальність тільки тому, що тоді це було модно, але в підсумку навіть і дня не змогла пропрацювати за професією.

На відміну від усієї плутанини із віком та роботою ймовірне одружження Олена-Крістіна коментує відкрито й оригінально: «Якщо коханий Павло постарається, я із задоволенням візьму його в чоловіки».

Та попри жарти на публіку вона якось щиро зізналася, що Розенко — справді та людина, якої їй так бракувало: «Це те головне, чого в мене не було. І життя не було... А таке собі функціонування худого тіла в режимі скаженої білки. Мене свого часу вразив факт із біографічної книги про Федеріко Фелліні. Коли його перед смертю запитали, чого б йому хотілося зараз найбільше, він не сказав: «Ліків, які мене врятають». Не сказав: «Мільйона доларів». Не забажав улюбленого торта. Він промовив: «Я б хотів ще раз відчути кохання! Щоб літати над землею». Так ось — я літаю! І це те, чого не дадуть ніякі машини, роботи і дача з персиками».

**За матеріалами
segodnya.ua, khersonline.net,
novy.tv, today.ua.**

● АНЕКДОТИ

:)) :)) :))

— Дівчино, де ми можемо зустрітися наступного разу?

— Це дуже просто: вечорами я часто буваю в бібліотеці, щосуботи відвідую філармонію, а щонеділі ходжу в музей...

— А ти вміеш відмовити!

:)) :)) :))

Фіра з Монею лежать на дивані. Її телефон на кухні. Чує: прийшла есемеска. Встає, іде... Повідомлення від Моні: «Фірочко, все одно ти таки встала, принеси, будь ласка, пиво!».

:)) :)) :))

— Мамо, а що таке шлюб?

— Це, доню, коли жінка, бере собі на виховання дорослого хлопчика, чиї батьки вже з ним не справляються!

:)) :)) :))

Пара відзначає 35-річчя подружнього життя.

— Пам'ятаєш, Галю, тоді ми винаймали тісну квартиру, спали на продавленому диванчику з пружинами, дивилися чорно-білий телевізор...

— Хіба таке забудеш, Борю?!

— А зараз, Галюнью, у нас є все: великий дім, шикарні меблі, автівки, побутова техніка... Але, з іншого боку, 35 літ тому я спав з молоденькою 20-річною красунею, мені тоді весь мікрорайон заздрив... А тепер доводиться спати з 55-літньою бабусею...

— Борю, які проблеми?! Знайди собі 20-річну дівку, а вже я — повір навченій досвідом бабусі — подбаю, щоб ти жив у дешевій квартирі й мав старий диван і чорно-білий телевізор без пульта!!!

Відповіді на сканворд із с. 18

С	Л	І	П	А	Б	А	Р	И	Ш
В	С	П	А	О	П				
Ш	Е	Л	І	Г	А	С	Е	Р	Е
И						Р	Е	Ж	К
П	О	П	Л	І	Н	Р	О	Т	О
І						Т	О	Н	Д
Т	Р	Е	Н	Т	О	Р	О	Н	Д
Р	Е	Н	Т	О	Р	О	Н	Д	А
Е	Н	Т	О	Р	О	Н	Д	А	
А	Т	О	Р	О	Н	Д	А		

Улюблені квіти і характер

● ХОЧЕТЕ ВІРТЕ — ХОЧЕТЕ ПЕРЕВІРТЕ

Здавалось би, який між ними зв'язок? Однак практика показує, що відповідність усе-таки є: люди, котрі надають перевагу однаковим рослинам, зазвичай мають і інші спільні уподобання, й подібні риси вдачі. А які квіти вам до вподоби?

ТРОЯНДИ

Як правило, жінки, які симпатизують цим квітам, товариські, знаходять спільну мову з усіма. Вони вміють бути уважними і турботливи, але при цьому амбітні і намагаються досягти своєї мети будь-якими засобами. Такі дівчата дуже міцно стоять на ногах, реалістичні, цінують комфорт і порядок. При цьому яскраві, жіночні, цінують любов і увагу до себе.

ХРИЗАНТЕМИ

Любительки цих квітів досить замкнуті, схильні до надмірного переживання через власні проблеми. Стосунки з ними налагодити досить складно, адже даються взнаки їхніх відрізаності від реального світу та невміння любити себе самих. З іншого боку, такі дівчата — стримані, практичні, сильні натури.

ГВОЗДИКИ

Шанувальницями таких квітів є незалежні, практичні, прямолінійні особистості. Такі люди мають свою точку зору на будь-які проблеми й життєві ситуації і завжди можуть гідно відстояти власну думку.

ПІВОНІЇ

Ця квітка — досить суперечлива. З одного боку, вона символізує марнославство, а з іншого — є втіленням ніжності й

сором'язливості. Дівчата, які люблять півонії, відчувають невгамовану пристрасть, але їй дуже волелюбні. Вони можуть бути ненаситні у всьому: і в коханні, і в гроших, амбіціях.

ФІАЛКИ І БРАТИКИ

Ці рослини пов'язані з ностальгічними настроями, тож вони подобаються людям, котрі люблять посумувати за минулим. Прихильники цих квітів найчастіше бувають інтурвертами, схильними до романтичного смутку. Фіалки

Бузок — символ стійкості і витривалості характеру.

подобаються тим, хто воліє залишатися в тіні. Це натури тонкі, боязкі, сентиментальні і мрійливі, а ще дуже часто творчі і домашні.

БУЗОК

Його шанувальниці — дівчата, схильні стримувати власні почуття. Це люди, які в чомусь розчаровані і шукають досконалості в природі. Вони також дуже прості в спілкуванні, природні, не люблять химерності і штучності. Зазвичай такі дівчата стають прекрасними дружинами і матерями, легко пристосовуються до важких життєвих умов,



А коли востаннє ви дарували їй букет?



готові до труднощів і випробувань, адже бузок — символ стійкості і витривалості характеру. Вони милі, щирі, ніжні — і при цьому мають міцний внутрішній стрижень.

РОМАШКИ

Любительки ромашок аж ніяк не прості і найвні, як може здатися спочатку. Вони, скоріше, дуже прагматичні, вміють ставити чіткі цілі та реалізовувати їх, при цьому для них важливі справжні людські цінності. Такі дівчата прагнуть до миру і злагоди в сім'ї, шукають любові й гармонії, дорожать дружбою і людськими взаєминами, є дуже надійними друзями.

ІРИСИ І ГЛАДІОЛУСИ

Дівчата, котрі надають перевагу цим квітам, — як правило, енергійні, сильні, самостійні і... самотні. Вони завжди всіма силами прагнуть задоволінити власні

**“
Ті, чия улюблена квітка – тюльпан, живуть сподіваннями змін на краще, і ця надія дає їм сили рухатися вперед.**

бажання, але на цьому шляху можуть відчувати конфлікти з оточенням і близькими людьми. Відсутність гнучкості, власне, і є причиною їхньої самотності.

ТЮЛЬПАНИ

Ці квіти зазвичай подобаються гнучким і пластичним натурам. Такі жінки не здаються, не падають під напором життєвих трудно-

щів, а легко вирішують усі проблеми. До того ж вони прості в спілкуванні. Однак це все-таки жінки-загадки. Ті, чия улюблена квітка — тюльпан, живуть сподіваннями змін на краще, і ця надія дає їм сили рухатися вперед.

ГЕРБЕРИ

Ті, кому до вподоби ці квіти, — добрі, прості і відкриті, але водночас дуже беззахисні. Вони намагаються досягти досконалості в усьому. Але, щоб мати сили, їм потрібна поруч хороша опора. При цьому вони вміють бути незалежними, гордими, прагнути до самореалізації. Шанувальниці гербер можуть здаватися зарозумілими й пихатими, однак у душі прагнуть любові і ніжності.

ЛІЛІЇ

Іх люблять люди з яскраво вираженим почуттям власної гідності, завжди впевнені в собі і своїх силах. Прихильницям лілій нерідко притаманні гордість і зарозумілість. Але водночас вони вміють бути чарівними, викликають симпатію. Такі дівчата не склонні до самокритики, думка інших людей їх рідко хвилює.

ОРХІДЕЇ

Це квітка складних і оригінальних натур з дивацтвами і примхами. Вони прагнуть усьому вишуканості, екстравагантності, здатні продукувати креативні ідеї. Однак в них не завжди багатий внутрішній світ. Можливо, вони все ще у пошуку себе. Прихильниці орхідей люблять підпорядковувати собі людей, часто бувають єгоїстичними і самозакоханими, вимагають підвищеної уваги до себе.

Сестрин гріх усміхався сумними очима...

● **ЖИТТЯ, ЯК СЕРИАЛ** Сонце позіхало,
затуляючись кудлатими хмарками.
Прокинувся розморений від спеки вітер.
Світ затягувало легенькою поволокою.
Збиралося на дощ...

Ольга ЧОРНА

Дорога була недалекою. Колись до села їздив автобус. А тепер водій маршрутки невдоволено глянув на Оксану й кинув:

— Навпрошки, пані, йдіть. До кінцевої давно не їздимо. Траса розбита, колеса можна погубити. От скажіть політикам, хай перед виборами...

Оксана недослухала, вийшла. Люди протоптали до села стежку через поле.

Левко, чоловік, хотів завезти Оксану машиною. Не погодилася. Він тут не був ні разу. Не знає нікого з її рідні. Знайомі вважали Оксану сиротою. Вона ніколи не розповідала про батьків, родину. Навіть не згадувала.

Левка виховувала бабуся. Тому він розумів Оксану. Хоча вчинок її батьків не піддавався жодній логіці...

...Віра була молодшою. Батьки її більше любили, шкодували. Оксана, старша сестра, доглядала малу. А та звикла: все крутиться навколо неї. Покрикувала на Оксану, була примхливою й неслухняною. Батьки прощали, бо ж молодшенька...

— Мамо, вона вам уже на шию вилізла, — якось мовила до неняки.

— Тобі нічого не бракує, а у Вірусі знову голова болить, — почула у відповідь.

— У неї завжди щось болить, коли до школи не хоче йти.

— Так не можна, Оксано. Сестру любити треба. Вона ж молодшенька...

...Почав накрапати дощ. А от і село. Колись тут стояла хата баби Юстини. Тепер лише місце залишилося.

Баба Юстіна — далека родичка Оксаниного батька. Голос у неї був — хоч на столичну сцену. От тільки сум-

них пісень співала. Бо її миленького забрали до Сибіру, звідти не вернувся. Люди зупинялися біля бабиного обійстя. Побалакати, води напитися, негуду перечекати. Нема Юстини. Нема хати. Припускався дощ...

...Оксана в селі двадцять літ не була. Через Віру батьки вигнали її з дому й прокляли. А тепер Віра її покликала. Через соціальні мережі знайшла. Слізно просила приїхати. А ще написала: батьків уже немає...

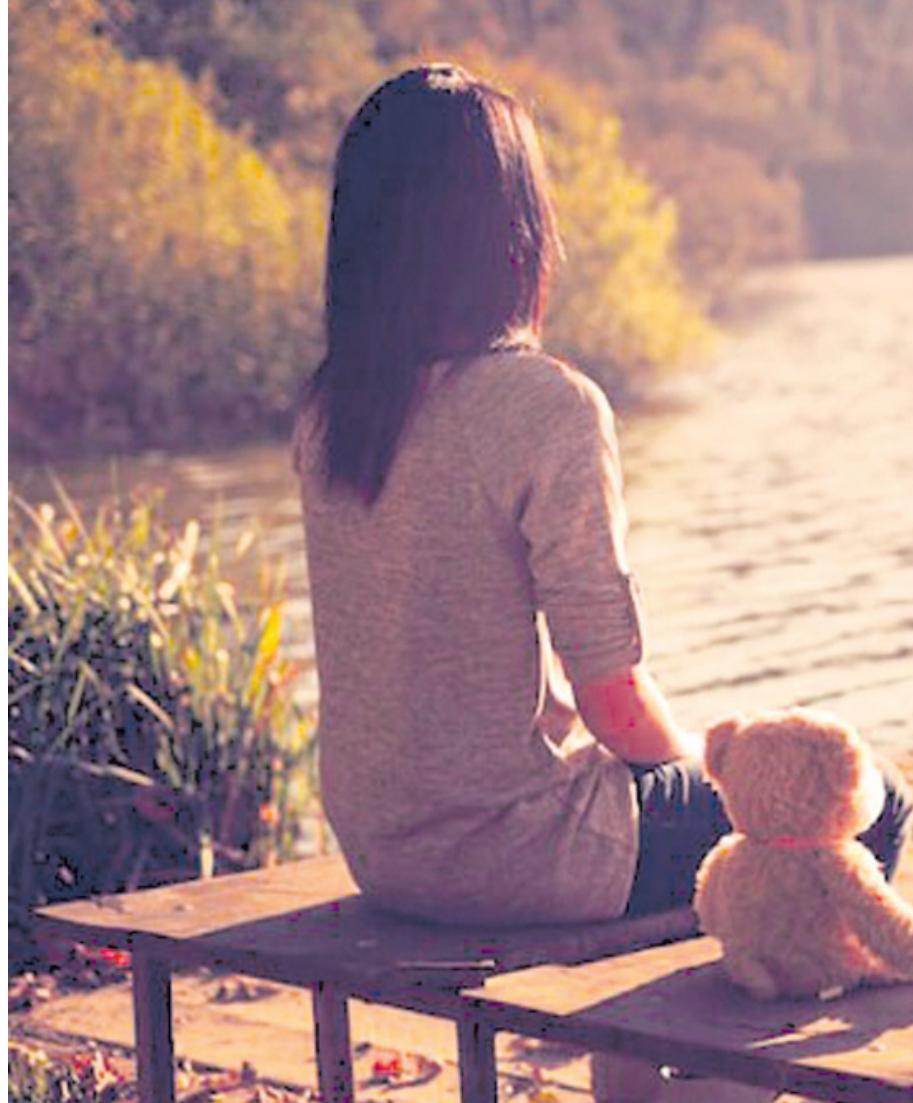
«Прокляла мене рідня. За сестрину брехню. Виставили з хати. Тяжко з цим жити...»

Дощ загнав людей у домівки. І це добре, думала Оксана. Ніхто не перейматиме, нічого не питатиме. Хоча... чи впізнали б її? Коли залишила село, було 19...

Чим близьче підходила до рідного подвір'я, тим дужче билося серце. Замість вишні, що стала причиною її вигнання, — порожнє місце. Чи батько її зрізав, чи сама всохла? Та дерево ж не винне. Усе на Віриній совіті...

...В Оксани були канікули. В медучилищі навчалася. Вишень того року вродило багато. Віра щодня «паслася» на вершечку і сестру кликала, але старша з дитинства по деревах не лазила. Боялася.

Віра заздрила Оксані: в школі та була відмінницею, красуня, хлопці задивляються. А її наука зовсім у голову не лізе. Швидше б стати



дорослою. Вона також буде гарною. Малюватиме брови, накрутить локони. І буде всім подобатися. Але... їй щойно тринадцятий рік пішов.

...Віра викарабкалася мало не на вершечок вишні. Хизувалася перед сестрою:

— А ти боягузка! Боягузка!

Усе сталося миттєво. Чи то не втрималася, чи нога посковзнулася — полетіла донизу.

Оксана побігла до сільської фельдшерки. Та викликала «швидку». Коли дівчина прийшла до тями, сказала:

— То сестра мене зіштовхнула.

Хоч як дівчина присягалася, божилася, що не робила цього, — ніколи ж не лазила по деревах! — та їй не повірили.

Віра добряче втвоклася, довго лікувалася. А Оксану батьки вигнали з дому. Прокляли, що їхня улюблена покалічилася через неї.

Повернулася на квартиру, яку винаймала в місті. Влаштувалася санітаркою в лікарню. Довелося вчитися й підпрацьовувати. Стипендії не вистачило б. Після закінчення навчання попросилася на роботу в іншу область. У райцентр, в якому

ніколи не була. Якось прочитала, що це старовинне місто гарне й цікаве. Винайняла житло в Левкової бабусі. А там чекала на неї доля.

Квартирантка одразу сподобалася Левкові. Але молода медичка

Віра не запросила сестру до столу з дороги. Навіть горняти гарячого чаю не запропонувала вимоклій Оксані. З порога почала скаржитися на життя.

була мовчазною і чимось пригніченою.

Левко пантрував, чи не проводить, бува, хтось Оксану додому. Він покохав цю дивну дівчину, яка ніколи не їздila у відпустку чи на свята до рідні. Багато працювала — часто підміняла своїх колег. Не цікавилася міськими забавами. У лікарні колеги вважали Оксану сиротою. Так і хлопець гадав. Пізніше вона йому розповіла свою історію.

Фото b17.ru.

— Прокляла мене рідня, Левку. За сестрину брехню. Виставили з хати. Тяжко з цим жити...

— Кохана, в тебе нема вини перед ними. Це гріх твоєї сестри.

...Оксана з Левком розписалися. Бабуся благословила молодих. Виплакалася. Її зять колись кинувся рятувати хлопця на ставку, хоча сам плавав погано. Підспілі люди. Малому допомогли. А Ігоря забрала вода. Доночка не пережила втрати. Левко тоді підлітком був...

...Чоловік шанував Оксану. Радів, коли народилася дона. Софійкою назвали. Як Левкову бабусю...

...Стільки років минуло, і ось Віра дала про себе знати. Конче просила приїхати...

Оксана відчинила хвіртку. Ступила на подвір'я. Періщив дощ. Вимокла, та все стояла перед дверима ганку, не наважуючись узятися за клямку. Двері відчинила Віра — побачила Оксану через вікно. Вони не кинулися одна одній в обійми. Віра розглядала Оксану з цікавістю. Оксана Віру — з жалем: сестра наче у воду опущена...

Віра не запросила сестру до столу з дороги. Навіть горняти гарячого чаю не запропонувала вимоклій Оксані. З порога почала скаржитися на життя:

— Покликала тебе — може, допоможеш трохи. Це не тебе, це мене тоді прокляли батьки. Ось він, мій гріх. Син Стьопка. Не говорить і на ноги криває. А його батько покинув нас. Хвора дитина йому не потрібна. Знайшов фіфу. Пішов до неї. Аліменти, правда, платить. А я цього року нездужала. Купа грошей на ліки пішла. Тепер дорогое все... Коли побачила тебе в інтернеті, подумала: не відмовиш рідній сестрі в помочі. Ти ж не бідуєш, як ми. Там у тебе фотографії, різні... із закордонних подорожей, з моря... А я на господарці товчуся. У нас пів села на заробітках. Я також поїхала б, але на кого Стьопку залишити? Раніше свекри трохи підсобляли. Навіть після того, як чоловік пішов від мене. А тепер... ми посварені. Жити мене вчили. Хай би краще своєму синові клепку вставили.

— Ти зізналася батькам хоча б перед смертю, що обманула тоді? Що сама впала з тієї вишні?

Віра опустила очі:

— Ни...

Сестрин гріх із цікавістю дивився на Оксану й усміхався сумними очима. І щось розповідав, а може, запитував своєю, лиш йому зрозумілою мовою...

● РОЗУМОВА АТАКА



Дрібно-рубчаста тканина	Шерстяне покривало	Поема Т. Г. Шевченка	Українсь. актор Андрій ...	Прибуток від торгівлі	Злочинна дія капітана щодо судна	Загострений кілок у санях
Хутрова тварина	Америк. актор Скотт ...	Українсь. акторка Тетяна ...	Спокусниця Адама	Боковий брус рами дверей	Рослина із сильним запахом	Прикраси, що носять у вухах
Місто в північній Італії	Марка шоколаду	Місто в Україні	Його забивають молотком	Кисне, як солоний ...	Демони в японській міфології	Брат Аскольда
Співачка	Світлана ...	Українсь. ведуча ... Леонт'єва	Нідерландська співачка ... Янсен	Японський письменник 20 ст.	Британський рок-музикант ... Клєптон	Кругла споруда з куполом
Українсь. поет ... Грабовський	Попереч. елемент корпусу корабля	Урочиста музична п'еса	Невинність, непорочність	Марка автобуса	Історична область на східі Греції Західна ... Частина обличчя	Піднебесна країна
Натуральна одиниця інформації	Дзвіниця у Лондоні ... Бен	Іспанський футбольний клуб	Число	Острів в Японії	Хімічний елемент	
Людський організм	«Чорна річка» ... Негру	Римська кіннота	Невеликий яр з пологими схилами	Чорний бурштин	Радіолокаційна станція	Африканська тварина
Морський півень	Столиця Йорданії	Жир, що спливає на поверхні	Америк. письменник ... По	Речовина, що є в цигарках	Ягода для родзинок	«Зла ... поль спалить і сама згине»



Початок на с. 34

Кури, котик і собака витягнули шийки — ще не бачили ніколи вони посудомийки!

(Зоряна БОЙЧУК,
с. Лобачівка Горохівського району
Волині).

МАЙСТЕР-КЛАС

Гей, господарі і гості,—
Ми до вас у запорожці!

Бач, засіли до стола —
Видно, пенсія прийшла!
Друзі, геть думки сумні —
Розкошуюєм... аж три дні!
Ну а там знов будем хором
Здобувати підножний корм.

Кажуть, можна в них на свято
Під вікном колядувати
Й так розжиться на харчі...
Жаль — раз в рік, товариш.
Ну а тут така фігня —
Їсти хочеться щодня.

Вже терпіть немає сили —
Знов все випили і з'їли...
Годі ремствувасть, базіки, —
Ідем у бременські музики!

(Миколай ШОСТАК,
м. Луцьк).

Просили півника: не галасуй!
Своїх господарів ти спозаранку
не турбуй.
Не слухавсь півник.
Все кричав, кричав...
І докричався, що у суп попав!

— А ну віддайте півника, кати,
Вас просять кури, і собаки, і коти.
І не думайте нас залякати —
Бо ми можемо і в Гагу написати.

Дві курочки, пес і кіт
Затягують паски.

Увага:
конкурс!



Фото pixabay.com.

Тур № 8:

Сьогодні запрошуємо помізкувати над підписами до цієї доволі колоритної світlinи.

Кожен учасник може запропонувати до 22 вересня будь-яку кількість варіантів і надіслати їх нам на адресу: 43025, просп. Волі, 13, м. Луцьк, «Читанка для всіх», або на електронну — chytanka77@gmail.com.

Не забудьте вказати свої дані, щоб отримати 250 гривень призових. Хай щастить!

Їх непускають на обід,
Бо забули маски.

«О Боже! Що в Білорусі діється?
Це ж Майдан, тільки в іншім форматі!
А наші господарі все життя мріяли
Виїхати туди до дітей старість

стрічати...»

Брехали нам, що півника
лісичка вкрала.
Он ж він обскубаний лежить.
Ну, ви забрехались, ми — забастували.

Тепер самі себе пильнуйте

і яйця несіть.

(Павло ОЛЕХ,
м. Любомль Волинської області).

З голодом тварини нині один на один!
Зась до хати — непускає клятий

карантин!

Та й господар смокче лапу, бо нема бабла!
Всіх дістав коронавірус! Ось такі діла!

Ноу-хау в Україні є вже: ось —
будь ласка!
Проти ковіду є захист —

це віконна маска!

Цей сюжет — у натури,
а не світлина з казки:
«Мінзоров» нам пропонує

склопакетні маски!

(Валерій НЕКРАСОВ,
м. Луцьк).

ПІДСУМКИ «СТОП-КАДРУ» № 7 (2020)**ІІІ МІСЦЕ (50 ГРИВЕНЬ ПРИЗОВИХ)**

Надворі траур, капають слізинки —
Друзі півника зібрались на поминки...
(Дмитро КЛІМЧУК, м. Луцьк).

ІІ МІСЦЕ (75 ГРИВЕНЬ ПРИЗОВИХ)

Не пускаєте у двері —
Зазирнем в віконце...
Ходить господина гарна,
Як те ясне сонце.
Щось смачнеськне готує,
Добре носик чує.
Видно, гості будуть в хаті —
Усіх почастує...
Щось там вариться, печеться,

Аж слинки течуть...

Що зостанеться зі столу —

Нам теж подадуть!

(Валентина КЛЮЧНІКОВА, м. Луцьк).

І МІСЦЕ (150 ГРИВЕНЬ ПРИЗОВИХ)

— А у нас в квартирі «Віскас»!
— А у вас?
— А у нас смачненька кістка!
— А у вас?
— А у нас пшона багато!
Але нам пора тікати,
Щоби кісткою не стати!!!

(Тетяна КАЩЕЙ, с. Четвертня
Маневицького району Волинської області).



Ще більше
про конкурс —
на сайті
VOLYN.COM.UA

Знайдіть 10 відмінностей



Будьте уважні

Знайдіть у сітці з буквами назви іграшок, зображених на полях. Словами можуть «ламатися» у різних напрямках, але не по діагоналі.

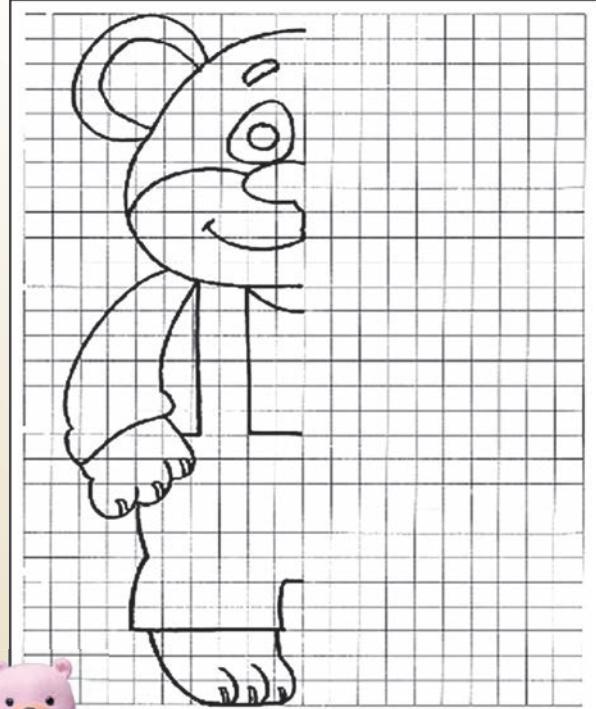


Наша адреса:

43025, м. Луцьк, просп. Волі, 13, місячник «Читанка для всіх» з позначкою «Мультляндія», електронна скринька chytanka77@gmail.com, viber 0996634540.

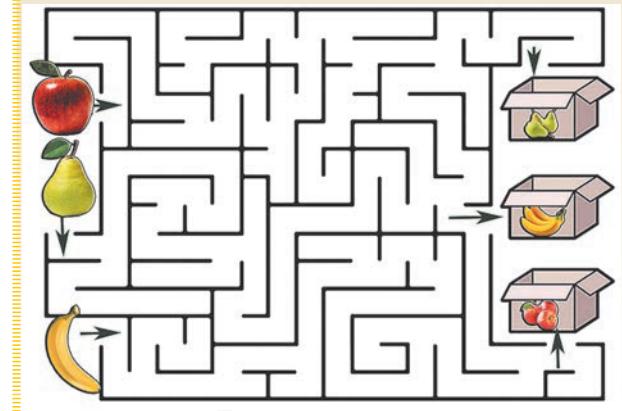
Яскрава палітра

Домалюйте симетрично ведмедика.
Клітинки допоможуть вам.



Пильним оком

Допоможіть Брюле помістити кожен фрукт у потрібний ящик.



Сторінку підготувала Олеся БАНАДА.

Мультилендія



№ 8 (52)

Сторінка для наймолодших

«Маленьке містечко»

ВІЗИТІВКА

«Маленьке містечко» — чарівний український анімаційний серіал для малечі, що вийшов у 2019 році. У ньому показано життя родини рожевих ведмедяж, які щоразу весело і дружно вирішують різноманітні складнощі.

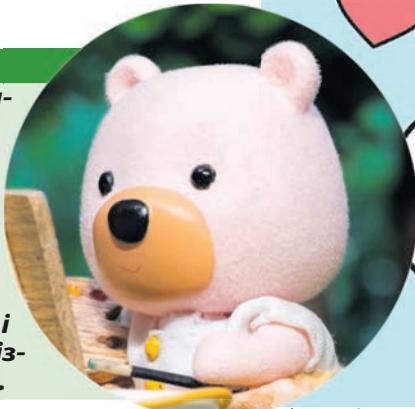


Фото youtube.com.

МАЛЕНЬКЕ МІСТЕЧКО



Президент Рузельт із ведмедиком Тедді.

Записник цікавинок

Історія появи ведмедика Тедді — м'якого улюбленця дітей по всьому світу — пов'язана з іменем 26-го президента США Теодора Рузельта (керував країною з 1901 по 1909 роки). У 1902-му під час полювання у штаті Міссісіпі мисливцям не вдавалося нічого вполювати. Тоді заради азарту вирішили загнати раніше виловленого чорного ведмедя, прив'язати до дерева та застрелити. Проте Рузельт відмовився від цього, вважаючи це не тільки не спортивним вчинком, але й жорстоким по відношенню до беззахисної тварини. Ця історія потрапила на шпальти газети «Washington Post» з карикатурним зображенням ситуації. Вона вразила нью-йоркського підприємця Моріса Мічтома, власника магазину іграшок, який і вирішив виготовляти м'яких ведмедиків, назвавши їх на честь очільника Сполучених Штатів.

За
матеріалами
«Toy-museum»)



КАРТОПЛЯ, ТУШКОВАНА З ГРИБАМИ

Фото receptystrav.com.

САЛАТ «СМАКОТА»

Фото receptystrav.com.

МАРИНОВАНІ МАСЛЮКИ

Фото vseznajko.com.

Інгредієнти: 1 кг картоплі, 200–300 г сушених грибів, 0,5 л сметани, 1 цибулина, сіль, перець.

Приготування. Гриби замочити, добре промити і відварити до готовності, міняючи воду. Картофель порізати і всипати в кастрюлю, залити водою і поставити на вогонь. Цибулю покраїти кубиками, обсмажити 5 хвилин, додати відварені порізані гриби, сметану і протушкувати ще 10 хвилин. Добавити обсмажені гриби з цибулею до майже готової картоплі, посолити, поперчiti і довести до готовності.

Інгредієнти: 200 г свіжих печериць, 1 цибулина, 200–250 г копчененої курятини, 100 г твердого сиру, 3 яйця, 1 м'ястистий солодкий перець.

Приготування. Шампіньйони почистити, порізати пластинками, добавити порізану кубиками цибулю і обсмажити на сковорідці до готовності. Варені яйця, копчену курятину, сир і болгарський перець порізати кубиками. Змішати всі інгредієнти, посолити, поперчiti і заправити майонезом. Перед подачею на стіл готовий салат поставити ненадовго в холодильник.

Інгредієнти (на 1 л маринаду): 1 ст. л. цукру, 1,5 ст. л. солі, 6 горошин за-пащного перцю, 2 гвоздички, 3 лаврові листки, 70 мл оцту.

Приготування. Гриби почистити, промити, скласти в кастрюлю, залити водою і проварити 30 хвилин, час від часу помішуючи. Готові маслюки ще раз промити і розкласти в слойки. У каструлі закип'ятити воду і приготувати маринад (на літрову банку треба приблизно 200 г розчину), залити ним гриби. Стерилізувати 30 хвилин, попередньо додавши в кожну по 1 столовій ложці олії та оцту (додатково).

● А ви знали, що...

— Гриб можна назвати найбільшою живою істотою на планеті. Деякі підземні грибниці в Північній Америці займають площу в сотні гектарів і мають вагу, що в десятки разів перевершує вагу сім'ї кітів. Один із таких грибів був виявлений в американському штаті Орегон. Його грибниця займає майже 900 гектарів, а вага становить сотні тонн. Вона стелеться уздовж коріння інших рослин, поступово їх убиваючи. Відомо, що багато грибів дуже агресивні і спричиняють загибель інших організмів.

— Мабуть, один із найрідкісніших грибів — «сигара диявола» (*Chorioactis geaster*), натрапити на нього можна в центральній частині штату Техас (США), а також в окремих регіонах Японії. Це єдиний гриб, який видає звук (свист), коли випускає спори.

— Здатні виживати у найнеймовірніших місцях: приміром, поруч із нами у вигляді дріжджів, закваски для кисломолочних продуктів, цвілі, та й в організмі людини є кілька видів грибів, щоправда, не всі вони безпечні для здоров'я.



Фото animalworld.com.ua.

АНЕКДОТ ДО ТЕМИ

Стоять у лісі два гриби: білий і мухомор. Дивляться — грибник іде.

— Зараз різанина почнеться, — каже боровик.

— Не знаю щодо різанини, а чоботом по шапці мені точно дістанеться, — зітхає мухомор.

:] :)]

Збирають чоловік із дружиною гриби в лісі. Жінка побачила білий гриб і питає:

— Любий, цей гриб юстівний?

— Так! Поки ти його не приготувала...

— Вовочко, куди ви ходите по гриби?

— До сусідів на балкон.

— А вони що, на балконі гриби вирощують?

— Ні, сушать!



КРЕМ-СУП

Фото oksamyt.org.

Інгредієнти: 0,5 кг печериць або сироїжок, 600 мл бульйону курячого, 2 цибулини, 1 скл. вершків, 2 ст. л. масла вершкового, 2 ст. л. борошна, 2 ст. л. олії, сіль та перець чорний мелений – за смаком.

Приготування. Печериці і цибулю нарізаємо середніми шматочками, обсмажуємо на маленькому вогні протягом 15–20 хвилин, періодично помішуючи лопаткою, трохи охолоджуємо і підрібнюємо у блендері з третиною бульйону до стану пюре. У каструлі на маленькому вогні розтоплюємо вершкове масло, додаємо борошно і смажимо 2 хвилини. Додаємо підготовлені шампіньони з цибулею, курячий бульйон, що залишився, і на сильному вогні доводимо до кипіння. Потім на середньому вогні варимо суп 5–7 хвилин. Вливаємо вершки, солимо, перчимо за смаком, доводимо до кипіння і зіміасмо з вогню. Готовий крем-суп наливаемо у порційні тарілки і гарячим подаємо з грінками. Можна прикрасити свіжою зеленню.

До речі

◆ Щоб приготувати грінки, батон

наріжте на скибочки або кубики і підрум'яньте в розігрітій сковороді з олією або на бляшці в духовці.

◆ Щоб суп не був занадто темним, не пересмажте гриби з цибулею, уважно стежте за їх готовністю.

◆ Такий крем-суп можна готувати з будь-яких грибів, а також із сушених.

◆ Замість курячого бульйону можна використати овочевий або просто кип'ячену воду, але тоді смак страви буде не таким насиченим.

вершковому маслі. А тим часом займемося галушками. З манки, молока, терного сиру та яйця місimo тісто, скачуємо невеликий джгутик і ріжемо на шматочки. У каструлі з грибним бульйоном додаємо спочатку гриби з овочами. За кілька хвилин до готовності кидаємо галушки і варимо, поки не спливуть.

ТЕПЛИЙ САЛАТ «ОСІНЬ»

Фото gk-press.if.

Інгредієнти: 200 г вареної або консервованої квасолі, 250 г грибів (лисичок, опеньків або й печериць), 1 цибулина, 2 зубочки часнику, 2 ст. л. соєвого соусу.

Приготування. Гриби почистити, помити, зварити (шампіньони не відварювати), порізати пластинками і обсмажити на пательні в олії до готовності. Цибулю порізати соломкою і теж обсмажити, додавши наприкінці підрібнений часник. Квасолю (для салату можна використати консервовану або свіжу, тоді її треба попередньо замочити і зварити) кімнатної температури змішати з грибами, цибулею, соєвим соусом, прикрасити зеленню.

ГРИБНИЙ СУП ІЗ ГАЛУШКАМИ

Фото smakotainfo.com.

Інгредієнти: 200–300 г свіжих грибів, 1 л води, 1 морквина середньої величини, 1 корінь петрушки, 1 цибулина, 2 ст. л. вершкового масла, 4 гілочки петрушки, 150 мл молока, 100 г манки, 1 яйце, 1 ст. л. натертого твердого сиру, сіль за смаком.

Приготування. Гриби ретельно очистити, обдати окропом, дрібно нарізати і відварити. Отриманий бульйон – основа майбутнього супу. Гриби дістаємо шумівкою і разом із дрібно нарізаними цибулею, морквою та корінням петрушки смажимо на

● А ВИ ЗНАЛИ, ЩО...

Фото cikavo-znaty.com.



— Найдивнішим на планеті грибом вважається пласмодій, що росте і в нас, в Україні, і в середній смузі Росії. Він уміє ходити! Переміщається, звичайно, повільніше за равлика, але за кілька днів може підійнятися на пень і причастися на ньому. «Живе» він буквально у нас під ногами, але відразу його не помітиш: цей гриб чимось нагадує медузу – така ж драглиста маса, таке ж напівпрозоре слизьке тіло...

— Виявляється, у мухоморах не так уже й багато отрути: щоб концентрація її була смертельною, потрібно з'їсти близько 4 кг. А ось бліда поганка дуже отруйна – достатньо одного грибочка, щоб погубити чотирьох людей.

— Одним із найбільших грибів вважається знайдений у США 1985 року (Вісконсін), його вага становила 140 кг.

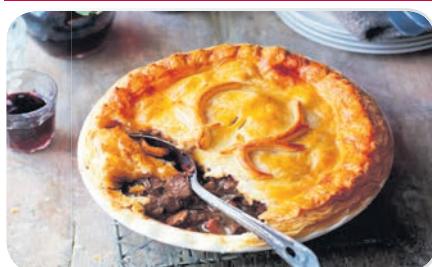
МЯСНИЙ ПИРІГ ІЗ ГРИБАМИ

Фото stravy.net.

Інгредієнти: упаковка дріжджового листкового тіста, 300–400 г фаршу, 2–3 цибулини, печериці або відварені лісові гриби, 1 яйце, сіль, спеції, вершки та соєвий соус – до смаку.

Приготування. Посмажити цибулю з фаршем; додаємо вершки, перець, соєвий соус, сіль, хмелі-сунелі. Тонко розкачати тісто, викласти у форму, на нього – м'ясо, накрити пластом тіста, зверху – гриби, покраїну півкільцями сиру цибулину, посолити й накрити ще однією тонко розкачаною палінчиною. Змастити яйцем і випікати в попередньо прогрітій духовці 35 хвилин при 180 градусах.

САЛАТ «ОПЕНЬКИ ПІД ШУБОЮ»

Фото receptytrav.com.

Інгредієнти: 0,5 кг свіжих грибів, 2 цибулини, 3–4 картоплинини, 4 яйця, 200 г твердого сиру, 3–4 кислі огірки, майонез, сіль за смаком.

Приготування. Опеньки перебрати, помити, відварити, охолодити і нарізати кубиками. Цибулю покраїти кубиками й обсмажити на олії разом із грибами. Картоплю і яйца відварити до готовності. Варену картоплю, кислі огірки, твердий сир та яйца натерти на великий терці. Викласти інгредієнти пластами: смажені гриби з цибулею, трішки посолити; картопля, посолити і змастити майонезом; мариновані огірки; яйца, посолити і змазати майонезом; твердий сир. Зверху прикрасити салат посіченою зеленню.

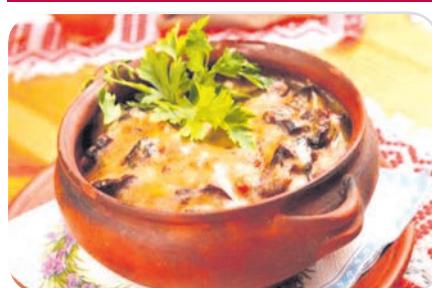
БОРОВИКИ У СМЕТАНІ

Фото vkysnenko.in.

Інгредієнти: 300 г свіжих білих грибів, 1 цибулина, 2 ст. л. вершкового масла, 1 ст. л. борошна, 4 ст. л. сметани, 30–40 г твердого сиру, невеликий пучок петрушки, сіль.

Приготування. Свіжі боровики ретельно перебрати, вимити, відварити до напівготовності, а тоді порізати невеликими шматочками. Цибулю дрібно покраїти й обсмажити до золотистого кольору на столовій ложці вершкового масла. Добавити гриби і готовити ще 6–7 хвилин. Посипати борошном, через 2–3 хвилини додати сметану і, помішуючи, довести до кипіння, посолити. Потому розкласти гриби зі сметаною в порційні горщики, посипати тертим твердим си-

ром і полiti розтопленим вершковим маслом. Запікати в духовці при температурі 200–220 градусів протягом 10–12 хвилин, до утворення рум'яної корочки. Перед подачею посыпти дрібно посіченою зеленню.

ОВОЧЕВО-ГРИБНЕ РАГУ

Фото zp.cibo.in.

Інгредієнти (у довільних пропорціях): гриби, капуста броколі, капуста цвітна, перець болгарський, баклажани, цибуля, морква, помідори, селера, квасоля стручкова, томатна паста, імбир, петрушка, кріп, сіль та перець, часник (за бажанням), картопля.

Приготування. У чавунній каструлі на соняшниковій олії обсмажити цибулю (нарізану дрібними кубиками) з моркою (натертою на терці). Додати капусту – цвітну і броколі, а також попередньо замочену квасолю, болгарський перець. На сковорідці обсмажити відварені гриби, вкинути в каструлю й долити окропу. Затім злегка підсмажити нарізані кубиками помідори й баклажани (можна запекти в духовці), додати томатну пасту, часник, імбир (зовсім трошки), кілька хвилин потримати на вогні – і в каструлю, все перемішати, посолити, додати селеру, зелень, перець. Все разом тушкувати на середньому вогні до готовності. При подачі прикрасити цілими обсмаженими грибочками, суцвіттями капусти, зеленню, подавати з вареною картоплею.

● А ви знали, що...

— В Італії, Франції, Хорватії та й на наших теренах поширені один із найдорожчих грибів у світі — трюфель. Висока вартість – 2500 \$ за 1 кг! – обумовлена і коротким терміном зберігання (його вишуканий аромат випаровується за декілька днів), і складністю збору гриба, що росте під землею. Трю-



Фото gustob.ba.

фель бере поживу від дерев, у корінні яких живе, але при цьому й допомагає їм добувати вологу та захищає свого «годувальника» від мікробних хвороб.

— Гриб приблизно на 90% складається з води.

— Найперший у світі антибіотик (пеніцилін) був виділений з гриба.

I ті, що в беретах, і ті, що в капелюшках...

● **СМАЧНОГО!** Осінь балує нас теплом, триває грибний сезон, а отже, час не тільки ласувати цими дарами природи зараз, а й робити запаси. Адже гриби споконвіків були й окрасою столу, і найпершими їстівними припасами. Ними смачували і на свято, і в будень, влітку і взимку. Варені, смажені, в юшці, пирогах, солені, мариновані, тушковані – як тільки не готували ці дари лісової скатертини-самобранки

● А ви знали, що...

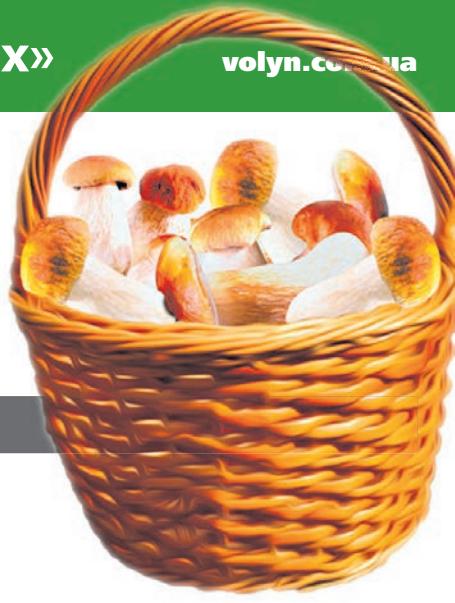
— У світі налічується близько 2 мільйонів типів грибів, але класифіковано всього 90 тисяч. В Україні їх росте майже 100 видів, але в їжу вживають лише 10–15.

— Гриби – це рослини чи тварини? Відповіді на це питання не могли знайти дуже довго: не рослини, адже у них відсутній хлорофіл, але й не тварини, бо не мають шлунка. У 1960 році їх виділили в окреме царство грибів. За вмістом білків вони більше до тварин, а за складом вуглеводів і мінералів – до рослин.

— У реакторі Чорнобильської АЕС у 2002 році були виявлені гриби, які чудово рос-

ли, більше того – радіація їм була необхідна, щоб жити, як рослинам – сонце. У їхньому складі виявили меланін (аналог того, що захищає шкіру від ультрафіолету). Взагалі гриби дуже живучі і місця їх зростання можуть бути вельми екстремальними (космос, сірчана кислота, високий тиск).

— Доведено, що гриби існували 400 мільйонів років тому, тобто задовго до появи динозаврів. Вони, як і папороті, – одні з найдавніших мешканців планети.



● **ЗОЛОТІ СЛОВА**

Лі Куан Ю: «Заробітна плата повинна залежати від результатів роботи, а не від витраченого на неї часу»



Початок на с. 36

◆ **Щоб розрізняти добре і погане, добро і зло, нам не потрібні адвокати.** Ці поняття закладені в кожному з нас.

◆ **Я завжди намагався говорити правду, а не стежити за політичною коректністю.**

◆ **Життя — це не просто їжа, питво, телевізор і кіно...** Людський мозок має будувати, творити. Він не повинен залежати від гаджетів, які його розважають.

◆ **Я був переконаний: якщо ми хочемо досягти успіху, повинні сподіватися тільки на себе.**

◆ **Брак ресурсів повинен компенсуватися перевагою в інтелекті, дисципліні й винахідливості.**

◆ **Нам слід було виховати нове ставлення до роботи,** найбільш важливою частиною якого є те, що заробіт-

ських шкіл буде краще все-таки отримувати не в китайськомовних університетах, тому що їхнє майбутнє залежало від володіння мовою, на якій будуть написані найпередовіші книги, а вони будуть написані англійською. Англійська як робоча мова дозволила нам уникнути конфліктів між різними національностями і створити для нас конкурентну перевагу, тому що англійська стала міжнародною мовою бізнесу, дипломатії, науки і техніки. Без англійської в Сінгапур не прийшли б трансаціональні корпорації і понад 200 кращих банків світу. Без англійської наші люди не були б здатні так швидко опановувати комп'ютерні навички, інтернет і багато іншого.

◆ **Люди, позбавлені бійцівського духу, нехай краще залишаються вдома і в'яжуть шкарпетки.** Робота політика не для слабаків. Для неї потрібні твердість і переконання.

◆ **У кінцевому підсумку найважливіше для мене — це людські відносини.** При постійній підтримці моєї дружини і друзів я жив повним життям. Саме дружні стосунки, які встановив, і сімейні зв'язки, які виплекав, дають мені відчуття задоволення життям, яке прожив, і саме вони зробили мене тією людиною, якою є зараз.

Для перемоги над корупцією потрібно не шкодувати саджати у в'язницю друзів і родичів, які провинилися.

на платі повинна залежати від результатів роботи, а не від витраченого на неї часу.

◆ **Якщо ви хочете досягти своїх цілей і мрій, ви не зможете зробити це без дисципліни.**

◆ **Якщо якийсь чиновник має у своєму розпорядженні майно, походження якого важко пояснити, і є докази корупції, він позбавляється всієї власності.**

◆ **Для перемоги над корупцією потрібно не шкодувати саджати у в'язницю друзів і родичів, які провинилися.**

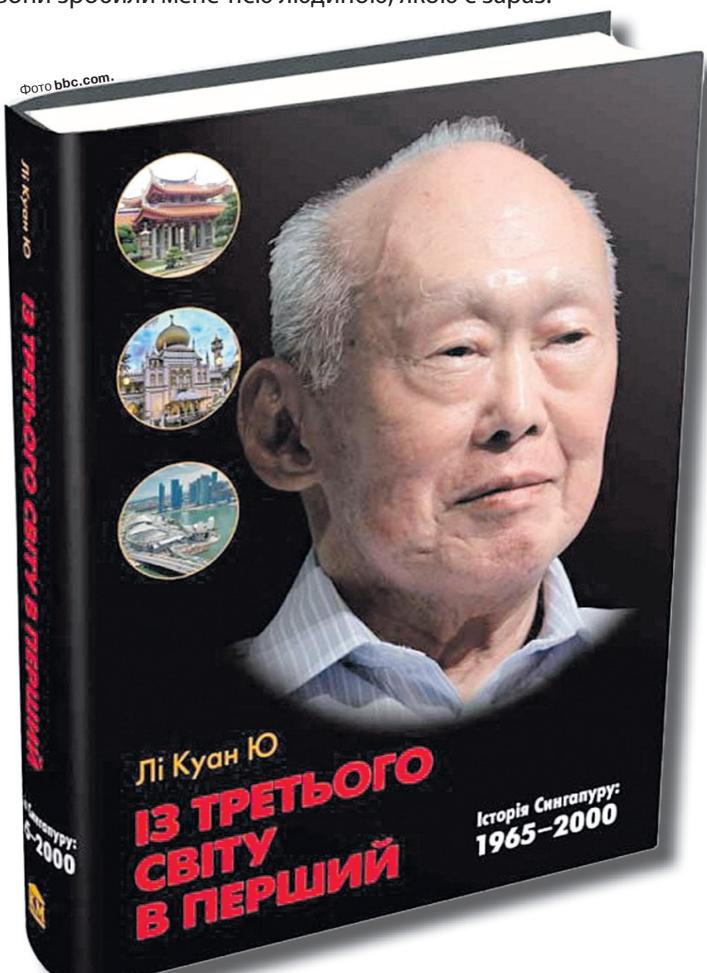
◆ **Якщо керівні працівники отримують хорошу зарплату, вони заслуговують найсуворішого покарання за хабарі.**

◆ **Закони проти корупції мають бути досить сурові,** щоб хабарник втратив набагато більше, ніж отримав у результаті сумнівної угоди. Дві–три великих риби, спіймані на гачок, послужать іншим хорошим уроком.

◆ **У сучасному світі ваша цінність визначається вашими навичками і знаннями.** Ви можете бути генієм, але якщо вам нема чого запропонувати на ринку праці, то чого ви варти?

◆ **Якщо чоловік з вищою освітою не хоче одружитися з жінкою з вищою освітою, то я можу сказати йому, що він дурень дурнем.** Якщо ти одружишся з жінкою без вищої освіти, то тебе чекають проблеми: одні діти будуть розумними, інші — не дуже. Ти будеш рвати волосся на голові.

◆ **Я сказав тоді: вищу освіту випускникам китай-**



Сніданок: заряджаймося енергією на весь день

● Учені давно довели важливість ранкового прийому їжі.

При цьому головне, щоб організм отримав наснагу й бадьорість, а не важкість і втому

Правильно підібрана і приготовлена страва на сніданок — це виключно енергія. А от надлишок калорійної їжі змусить організм кинути всі сили на її переварювання. У результаті про жодну енергійність навіть не йтиметься, а ви в такому випадку перебуватимете в напівсонному стані. То що ж варто споживати на сніданок?

КОРИСНО І СМАЧНО

Щоб тіло з самого ранку повноцінно працювало, дієтологи рекомендують почати день зі склянки холодної води, яка активізує нервову систему, а готовувати страви для першого прийому їжі з:

◆ цільнозернових круп. Класичний варіант — вівсянка. Згодиться й гречана або пшоняна каша. Але пам'ятайте, що крупи швидкого приготування — це обман. У них уже немає тієї частки корисних речовин, які повинні бути в повноцінному сніданку.

◆ продуктів, багатих на білок. Ідеться про яйця, м'ясо, нежирний твердий сир, сир із фруктами.

На сніданок можна з'їсти і мюслі, але, звісно, не швидкого приготування. Додавши в них горішки, ягоди, банан чи яблуко, отримаєте смачну і поживну страву. Із напоїв краще випити чашку кави або чаю. Кофеїн, що міститься в них, збадьорить і швидко налаштує на робочий лад.

ЩОБ НЕ НАШКОДИТИ СВОЄМУ ОРГАНІЗМУ

Постараєтесь під час ранкового прийому їжі не вживати:

- ◆ ковбасу та копченості;
- ◆ продукти, які відносяться до категорії швидких углеводів;
- ◆ плавлені сирки. Вони в принципі не підходять для здорового харчування, а вранці їсти їх взагалі протипоказано;

- ◆ гарячу випічку. Хоч би як вавив аромат щойно спеченої булочки, на сніданок краще з'їсти вчоращен-

ю. Гаряче тісто занадто важке для шлунка.

Виключивши згадані вище продукти зі свого ранкового раціону, вже через тиждень-другий ви відчуєте легкість у тілі і душевний підйом.

ЩОБ ДЕНЬ БУВ ВДАЛИМ

Недостатньо з'їсти на сніданок корисну страву. Важливо ще й правильно налаштуватися на весь день. Тому намагайтесь снідати не поспішаючи, спокійно.

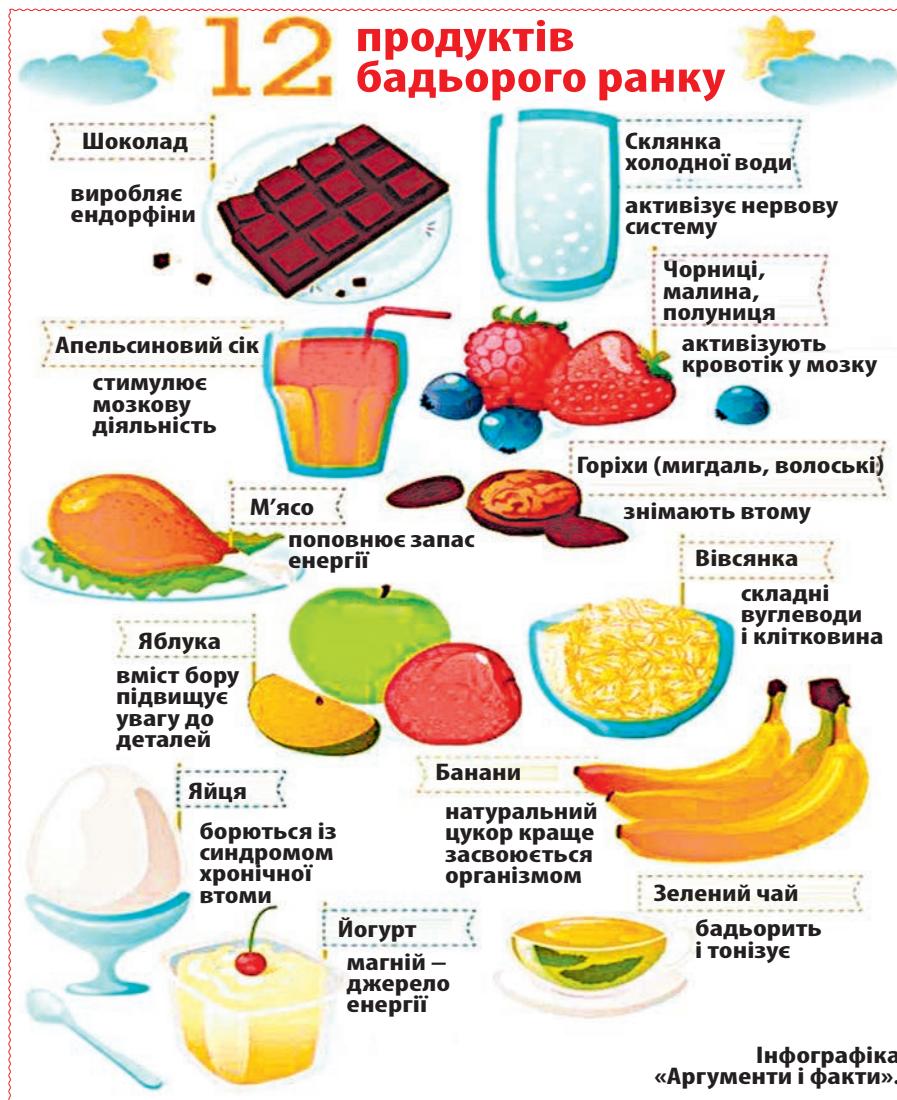
Навіть, якщо вам дуже важко вста-

ти раніше, аби приготувати їжу та належним чином її спожити, привчайте себе до цього поступово. Згодом здоровий сніданок увійде у звичку.

Під час прийому їжі думайте про хороше. Заплануйте щось приємне на день або згадайте те втішне, що відбулося вчора.

Якщо єсти зранку зовсім не хочеться, варто забути про велими ситні вечери. Як правило, відмова від сніданку спровокована тим, що напередодні було спожито занадто багато.

Харчуйтесь правильно і будьте здорові!



Інфографіка
«Аргументи і факти».

нав у колишньому хліві, а в березні, як зазвичай, «сідлав» двоколісний транспорт. Гайнуть з Луцька до Ковеля — для Привиденця звична справа. Для нього 80 кілометрів — не відстань. Тож і того разу з вітерцем звернув на обізну дорогу в напрямку Маяків, відчуваючи задоволення від їзди, припливу енергії.

— Рух на цій трасі не дуже поjavлений, хто б міг подумати, що у мене на повній швидкості вріжеться автомобіль. Пізніше виявилося: віддій був п'яній. Удар мав таку силу,

і є збоченням. Я ж вважаю, що найбільша цінність — міцне здоров'я і чисте сумління.

Любов до велосипеда у Ярослава Привиденця, напевне, у генах. Розповідав, що його дід Федір, який був знаним ковалем і силачом, першим у селі придбав «ровера» з дерев'яними ободами. В онука він фірмовий, вартістю понад 10 тисяч євро. Але хіба у ціні справа?

— Насолоджуєсь рухом, сонцем, вітром. Відчуваю, що тільки так можна втекти від старості й хвороб. Якось упав з драбини і травмував коліно. Трапилось це напередодні змагання. Можна було відмовитися, не іхати, адже на успіх у такому стані важко розраховувати. Але для мене не так важливо здобути перемогу, як відчути дух суперництва, атмосферу змагання. Такі моменти змушують забути про вік, травми, — міrkue наш співрозмовник.

Захопленням спортом не заважає панові Ярославу бути добрым господарем.

Прохолодного осіннього дня на обійті Привиденців пахне літом, ягодами суниць. І господар у легенькій футболці, бо іншого одягу не визнає. Навіть узимку. З усміхом згадує, як після травми тренував спину на грядках:

— Вдома мене сварили, та я ку-

пив насіння суниць, висіяв у ящики, сам пікірував, розсаджував рослинки. І нагинався по сто разів до кожного стебельця з радістю. Тим, що будеш сидіти без руху, хребет, та й здоров'я загалом, не вбережеш. Для мене це — як зарядка.

А ще хвалиться, що має 12 вуликів, любить доглядати бджіл. Показує великий сад, в якому більш як сім десятків плодових дерев. А під молодими сосонками, якими обсадив обійті, навіть маслюки свої збирає.

— Білоки стрибають у верховітті. Повітря пахне хвоєю і свіжістю. Озирнешся навколо — радість переповнює груди. Люблю цей світ і людей, з якими спілкуюсь. Ділюсь енергією, але поповнюю її ще в більшій мірі. Від цього залежить імунітет. Якби люди не жили в тепличних умовах, не покладалися тільки на аптеки, тоді й коронавірус був би нам не страшний, — каже чоловік, який і справді випромінює бадьорість, оптимізм, міцність.

Після напруженої «трудотерапії» Ярослав Іванович не відлежується на дивані. Таких, як він, випробування лише загартовують. Чоловік радить усім нам удосконалювати свою свідомість, більше дбати про духовне, ніж про матеріальне, тоді й фізичне здоров'я не буде підводити.

Еліксиром здоров'я Ярослав Іванович вважає вирощені власноруч фрукти та ягоди.



Фото Володимира Лук'янчука.

У КОЖНОГО СВОЇ ДИВАЦТВА

«Дивак-чоловік», — кажуть іноді про Ярослава Привиденця.

— У кожного свої дивацтва, — паририє Ярослав Іванович. — Бо те, що сьогодні вважають нормою — погоню за багатством, зверхністю, хитрості, «уміння жити» — це якраз



Пенсійний вік не заважає Ярославу Привиденцю мріяти про спортивні рекорди.

Фото з особистого архіву Ярослава ПРИВИДЕНЦЯ.

Любов до велосипеда успадкував від діда

●САМ СОБІ ЛІКАР Ні травма хребта, ні ушкодження коліна не змусили жителя села Лище Луцького району Ярослава Привиденця відмовитися від звички щодня крутити педалі. Чоловік часто бере участь у різних змаганнях, випробовуючи свою волю й характер

Галина СВІТЛІКОВСЬКА

ДЛЯ НЬОГО 80 КІЛОМЕТРІВ — НЕ ВІДСТАНЬ

У селі Ярослава Івановича вважають диваком. Ну де ж це бачено, щоб узимку ходити з оголеним торсом, за будь-якої погоди сідати на велосипед, ставити рекорди витривалості в басейні... У декого не сприйняття викликає його життєва філософія, теорія про те, що запорукою здоров'я є вміння трансформувати сконцентровану, накопичену сексуальну енергію в загальну життєву міцність, силу. Але чоловік на скептиків не зважає. Переконує їх своїм досвідом. І продовжує вірити

в безмежні можливості людини, яка через самовдосконалення набуває надзвичайних здібностей.

— Коли під час тренування на трасі мене зшиб автомобіль, і в лікарні в кабінеті магнітно-резонансної томографії мені сказали про зламаний хребець і дифузну протрузію з пошкодженням спинномозкового каналу, про інші серйозні проблеми із хребтом, я не сумнівався, що зі мною все буде добре. Відмовився від операції, подумав: якщо я іншим людям допомагав, то, напевне, і собі зможу якось зарадити, — розповідав пан Ярослав.

Такий вже у нього характер: мусив довести і собі, і іншим, що людині все під силу.

— Ну, Распутін, тримайся, ти ж у нас «унікум», мусиш оклигати, — підбадьорювали знайомі, заїхавши провідати потерпілого в аварії.

— Мені ж вчувався у тих словах підтекст, мовляв, докажи на практиці правильність своїх теорій. І хоч мое тіло було синє, побите, я вірив, що оклигаю, бо Распутін мені у підметки не годиться, — чи то всерйоз, чи напівшартома казав Ярослав Іванович.

Звідки така аналогія? Григорій Распутін був лікарем імператорської сім'ї Миколи II, а Ярослав Привиденець допомагав справитися з хворобами одному волинському бізнесмену. Той і подарував невгамовному консультантові сучасний і дорогий велосипед.

На сьому десятку літ, будучи на пенсії, чоловік продовжував брати участь у змаганнях із велоспорту, отож, щодня тренувався. Взимку — в тренажерному залі, який облад-



«Малята на уроці сприймають такі заняття і стають більшими до українських традицій».



Усі фото із фейсбук-сторінки Олега ЗЕМНУХОВА.



Початок на с. 32

але часом і вовняний», — розповідає Олег. «Віднедавна почав вплітати у полотно різні лікувальні трави. Наприклад, полин. Він має чудовий антигрибковий ефект. Кропива знімає набрякливість, ехінацея зміцнює імунітет, лопух загоює рани, а ще використовую любисток, м'яту... Всі ці трави, окрім лікувальних властивостей, мають хороший запах. У мене на меті робити взуття більш екологічним. Приміром, із дерев'яною підошвою», — каже Земнухов.

«А ПРЕЗИДЕНТ ЮЩЕНКО МОЇ ТУФЛІ З ВИШИВКОЮ ЗНОСИВ ДО ДІРОК»

«У мене взуття зазвичай замовляють позитивні люди, які бачили його на фестивалях, виставках, їм воно сподобалося, і вони хочуть мати автентичні мешти, носити на собі, так би мовити, зв'язок поколінь. Відчуваю відповідальність, адже ці речі, здавалося б, мають належати музеям, а я даю їм нове життя», — розповідає швець.

Вироби Олега Земнухова користуються попитом як у нашій країні, так і за кордоном. «Представники

української діаспори полюбляють замовляти таке автентичне, ексклюзивне взуття. Віктор Ющенко купив класичні світлі туфлі з вишивкою в сірих тонах. Коштували 800 гривень. Мірок не знімав. Подивився на нього, прикинув на око — й пошив.



Показую, як із кропиви зробити нитку власноруч за допомогою дерев'яних старовинних інструментів. Буквально 5 хвилин — і нитка готова.

Сторгувалися в Українському домі під час зустрічі з діаспорою, коли він ще був Президентом. Потім знайомі переказували, що Віктор Андрійович зносив ті туфлі до дірок і навіть не прав: боявся, що не можна. Носив поки не посіріли», — згадує майстер.

«ЗАПРОШУ У СВОЮ «ШКОЛУ ПІД ЛИПОЮ»

За освітою Олег Земнухов не тільки технолог, а ще й педагог. Тож на власному подвір'ї створив

«Школу під липою». Це безкоштовні заняття для дітей 4–8 років. Навчання проводять як автор ідеї, так і самі діти. «І літери, і математика, і якісь захопливі майстер-класи. От наш син Святослав цікавиться кактусами. Уже зібрав більше 100 видів. Він ділиться досвідом, як їх пересаджувати, як за ними доглядати... А ще у нас є творча лабораторія Hemps-Lab, у якій гармонійно поєднуватимуться культурні, мистецькі, просвіницькі, дослідні та винахідницькі експериментальні проєкти. Зараз є велика група — 20 людей. І ще записуються. Ми проводимо різні досліди. З біопластиком, наприклад. Я показую, як із кропиви зробити нитку власноруч за допомогою дерев'яних старовинних інструментів. Буквально 5 хвилин — і нитка готова: розім'яли стебло кропиви, вичесали волокно і насамкінече уже крутимо веретено прядки. Сучасне молоде покоління стає близчим до українських традицій, бачачи, що добувати нитку наші пращури могли лише таким чином», — зазначає Олег Земнухов.

За матеріалами: suspilne.media, zhytomyr.travel, gazeta.ua, ctv.ua.

Усі фото з фейсбук-сторінки Олега Земнухова.

Чоботар Олег Земнухов: «Доля людини часто криється... у взутті»

● **ДІЛО МАЙСТРА ВЕЛИЧАЄ!** На цього 44-літнього

житомирянина завжди звертають увагу на вулиці.

З-поміж інших він вирізняється тим, що з голови до п'ят одягнений у полотняне. На волоссі конопляна пов'язка, яку він називає шапкою-невидимкою

Олег Земнухов — чи не єдиний в Україні майстер, який уже майже 20 років виготовляє взуття з конопляного полотна: туфлі, чоботи, босоніжки, кросівки, в'язані домашні капці... Серед його покупців — Олег Скрипка, Ніна Матвієнко і навіть третій Президент України

Ольга ВЕКЕРИК

«МЕШТИ ЗІ СТАРОВИННОГО ПОЛОТНА — З ОСОБЛИВОЮ ЕНЕРГЕТИКОЮ!»

«Усе почалося з того, що впродовж семи років я продавав звичайне взуття на базарі. Мої друзі-музиканти захотіли для себе конопляне, замовляли його в Голландії. Я узявся допомогти відшукати в Україні таких виробників. Виявилося, що в нас цим ніхто не займається. Тож вирішив сам створювати взуття з екосировини», — пригадує Олег Земнухов.

Спочатку він зі знайомим чоботарем спробували працювати з джинсом та льоном. Першу ж пару конопляних черевичків Олег зробив зі старовинного рушника. Каже, що часто використовує колишні полотна, виготовлені 80 чи навіть 100 років тому: «Знаходжу їх у старих скринях, випитую в антикварів. Це полотно зігріте турботливими руками людей, які його пряли, висушували на сонці, збирали плоскінъ, згортали сувої. Звісно ж, це є справжній оберіг, який містить особливу енергетику! А додайте сюди ще прекрасну українську вишивку, то це оберіг, який має подвійну силу!».

Також Олег Земнухов виготовляє полотно власноруч: «Коноплі — це доволі висока рослина — 2–3 метри. Спочатку стебла я вимочую у діжці з водою. Потім вичісую і пряду.

В одному із сіл Житомирської області Олег придбав у бабусі прядку та верстат. «Вона показала, як працювати на цих знаряддях, як вирощувати рослини, обробляти їх і перетворювати на нитку, а потім на ма-

теріал. Коли я вперше своїми руками виткав невеликий шматок полотна, був дуже вражений. Саме той момент надихнув на те, щоб займатися чоботарством, вивчати глибше старовинні технології. Почав їздити на ярмарки й фестивалі. Мандрував карпатськими селами. Там бували майстри, які ділилися своїми секретами», — розповідає Земнухов.

**«КОНОПЛЯ МІЦНІША, НІЖ ЛЬОН,
І МАЄ БІЛЬШЕ ЛІКУВАЛЬНИХ
ВЛАСТИВОСТЕЙ»**

Він переконує, що взуття із конопляного полотна можна носити від 2 до 8 років. «Особисто моя родина і влітку, і взимку постійно носить такі взуття та одяг. Ця тканина міцніша, ніж льон, і має більше лікувальних властивостей. Конопляне взуття створює температурний баланс, не подразнює шкіру, і ноги не втомлюються. Одна пара взуття ши-

Конопляне взуття створює температурний баланс, не подразнює шкіру, і ноги не втомлюються.

ється зазвичай 10–15 днів. Буває, затягується на 2 місяці або навіть на рік». Більшість — це оригінальні роботи на замовлення. Створення кожної пари — це творчий процес. У мештах часто криється ціла доля людини, адже ноги бувають дуже проблемними, і взуття має бути комфортним, зручним, легким та невідчутним», — каже мастер.

Спочатку він виготовивляв лише літнє взуття, а потім перейшов на осінньо-зимове. «Просочую тканину конопляною олією, це відштовхує вологу. Роблю на чобітках імітацію хутра з конопляного волокна. Все-редину вкладаю конопляний утеплювач,

Продовження на с. 31





«Це все взуття народжується ось із таких конопель!»



«О Боже! Що в Білорусі діється? Це ж Майдан, тільки в іншім форматі...»

● СТОП-КАДР Респект новоспеченому членові клубу «важковаговиків слова» Павлу Олеху, який один із-поміж конкурсантів побачив на цій світлині реакцію на протести сябрів проти зухвалиства Лукашенка. Але далі зачитаю листа, котрий не тільки нас звеселив, а й надихнув та додав сил, адже надійшов із батьківщини Тараса Шевченка



Олександр ЗГОРАНЕЦЬ,
головний редактор газет
«Читанка для всіх»
і «Так ніхто не кохав»

«Добого дня, шановні пані та панове! Хочу подякувати за вашу працю, за сторінки чудового журналу, хоч і невеличкого, але цікавого. Сьогодні і я вперше спробую свої сили у конкурсі на кращий підпис до фотографії, — звернулася до нас Вікторія Первушина. — А пишу вам із мальовничого села Шевченкове, колишньої Кирилівки — батьківщини Кобзаря. У нас, як і в кожній сільській родині, є своє господарство. Тож не дивно, що і з нашою живностю траплялися кумедні історії. Кілька з них оповім.

Одного разу я вивісила на вулиці прання. Тут когут вилетів на шворку, де висіли мої штани, — сидить, гойдається. А діти сміються: «Мамо, це півень твої штани міряє!». А наступного разу вже наш великий гусак підійшов і з усієї сили став тягнути за бюстгальтер. Усі знову сміються: «Гусаче, ти його на що одягати будеш?».

Пані Вікторіє, кілька років тому ми з редакцією побували і в Каневі, де похований Тарас Григорович, і в сусідніх від вас Моринцях, де він народився. А от у Кирилівку тоді вже не змогли доїхати, бо вечоріло. Тож наступного разу обов'язково завітаємо, ще й на вашу вулицю Сошенка, щоб побачити описані вами героїв...

А поки що дякуємо за дружбу, яка в нас зав'язалася. З ваших рядків і розпочнемо читати підписи



на нинішній тур. Лише перед тим я ще раз попрошу всіх, хто зараз отримує по два випуски «Так ніхто не кохав»/«Читанки для всіх» подарувати один із одержаних комплектів комусь зі своїх друзів, сусідів чи колег. Тобто стати нашим рекламним другом. Вам точно не буде соромно за такий презент. А якщо ваші друзі, сусіди чи колеги приєднаються до нашої компанії і стануть читачами — будемо безмежно вдячні.

В господарстві нині свято —
Хазяйнє в кухні тато:
Курям — крихти із хлібця,
Барбосу — супчик із м'ясця,
А малому кошеняті
Дуже треба рибу дати. Величезну!
**(Вікторія ПЕРВУШИНА,
с. Шевченкове
Звенигородського району
Черкаської області).**

Аби на нову кухню подивитись —
домашні наші навіть помирились.

Ремонт зробили, мабуть, вдало,
що їх це так зачарувало.

Поспинались на вікно якось необачно — все тому, що за вікном пахне дуже смачно!

**(Леонід ХМІЛЕВСЬКИЙ,
с. Дерно Ківерцівського
району Волинської області).**

**Гей, господар! Досить спати!
Нас вже час погодувати!**

За вікном добра немало:
Пиріг, риба, кусень сала...
Згуртувалися звірята,
Щоб якось усе дістати!!!

**(Тетяна КАЩЕЙ,
с. Четвертня
Маневицького району
Волинської області).**

«Опозорив ти мене
та усю родину!» —
Так кричала Марічка
на бідну дитину.

Та не бачила вона,
що в вікні стояли
Півень та його дружина Курка,
Барс та його подруга Мурка,

Й на усю оцю картину
вони стиха поглядали.

**(Аліна ГРИНЧУК,
с. Диковини
Горохівського району
Волинської області).**

«Гей, господар! Досить спати!
Нас вже час погодувати!»

«Ой як же красиво
в будинку людей!
Не так, як у світі тварин

**(Оксана МУСІЙЧУК,
м. Луцьк).**

**А хто став переможцем
конкурсу — читайте на с. 19**

● ЧАРІВНА ГОЛКА

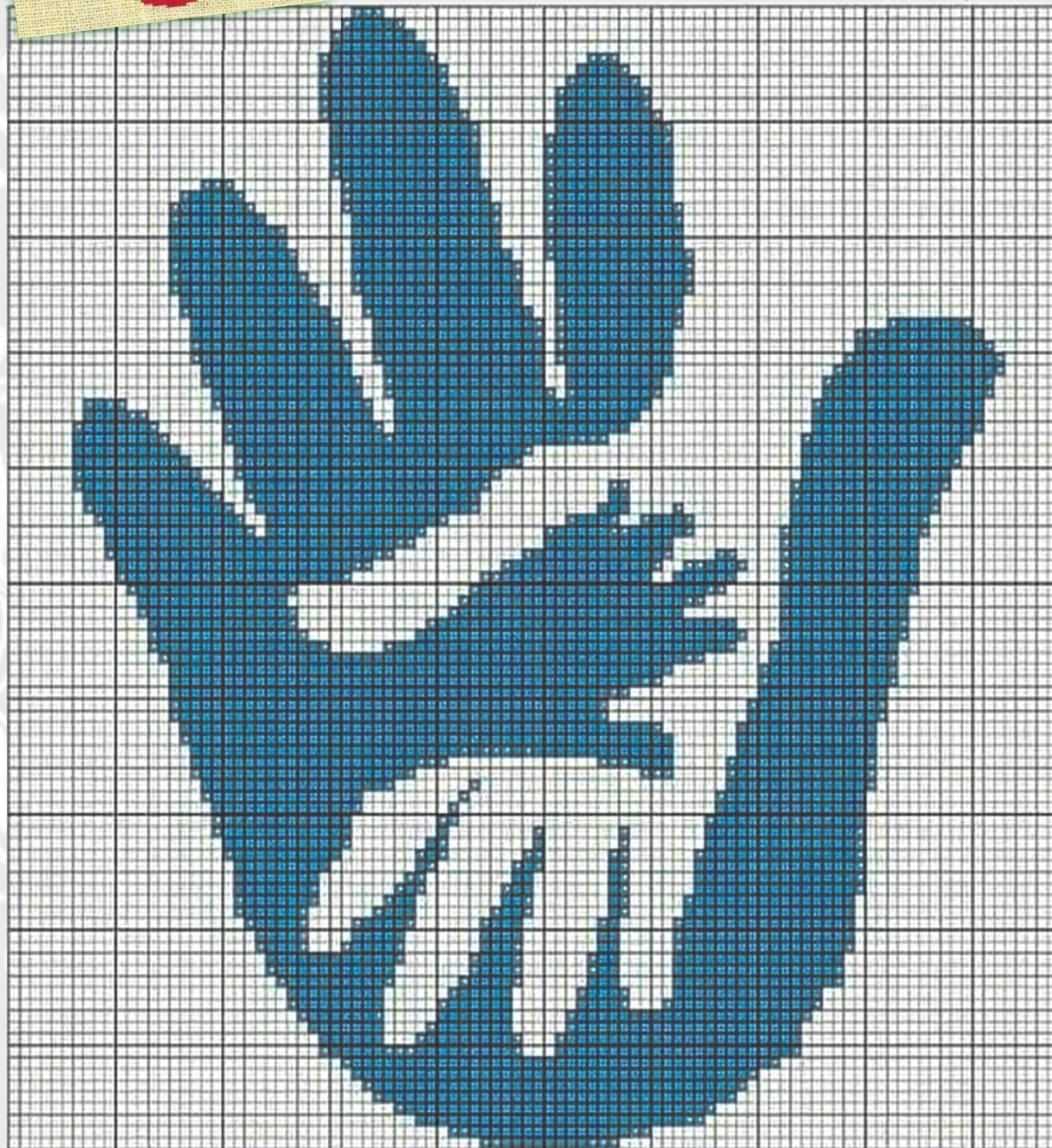


Фото pixstas.net

*Дитині насправді не треба багато...
Не з'являться крила від жодних речей...
Лиш руки надійні – матусі і тата!
Турбота всесильна двох рідних людей.*

Інелла ОГНЕВА

Схема pinterest.com.



Читанка для всіх

корисні поради



● ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШ!
У номері —
10 суперових рецептів
СТРАВ ІЗ ГРИБІВ

с. 25–22 »

Чоботар Олег Земнухов: «Доля людини часто криється... у взутті»

● **ДІЛО МАЙСТРА ВЕЛИЧАЄ!** На цього 44-літнього житомирянина завжди звертають увагу на вулиці. З-поміж інших він вирізняється тим, що з голови до п'ят одягнений у полотняне. На волоссі конопляна пов'язка, яку він називає шапкою-невидимкою

с. 33–30 »



«Заробітна плата
повинна залежати
від результатів
роботи, а не від
витраченого на неї
часу»

Лі Куан Ю
**ІЗ ТРЕТЬОГО
СВІTU
В ПЕРШIЙ**
Історія Сінгапуру:
1965–2000

● **ЗОЛОТИ СЛОВА** Лі Куан Ю (1923–2015) — батько-засновник сучасного Сінгапуру, людина, яка за 31 рік керівництва перетворила маленьку цятку на карту на економічний оазис світового значення. Він успішно згуртував сінгапурців для досягнення того, що називають економічним дивом — поєднання приватного та державного капіталізму. Пан Лі вивів Сінгапур із країн третього світу і зробив процвітаючою, сучасною, ефективною і практично вільною від корупції державою — і до них прийшли іноземні інвестори.

А ще він був відомий як прекрасний оратор, що умів володіти увагою публіки. Пропонуємо сьогодні кілька важливих цитат Лі Куан Ю (на фото)

Закінчення на с. 26 »