

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

4 820230 060041 >

ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

№3 Ціна договірна

volyn.com.ua



Найкрасивіша
жінка-войн,
яка в АТО
втратила ногу,
вдруге стала
мамою

«Коли я йшла на
фронт, старшому
синочку Дмитрику
виповнилося лише
1 рік 7 місяців»

с. 9–11

Учасниця війни з Росією
Ольга Бенда: «Хотіла
допомогти своїй країні,
тому пішла до армії».



Потрійна радість молодих батьків.

Чоловік —
мамі трійнят:
«Ти достойна троянд»



Олена й Василь Мартинюки із Ківерців на Волині —
подружжя, якому Бог дарував велике кохання.

с. 15–17

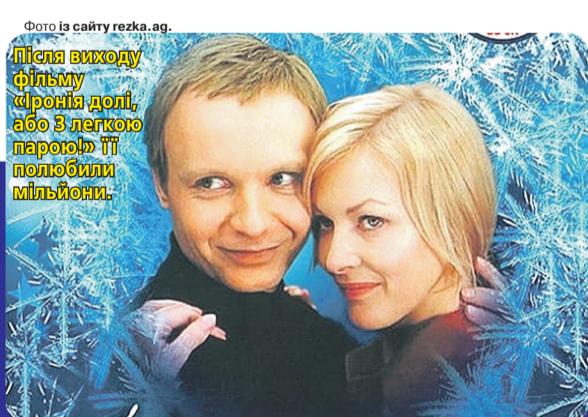


Фото із сайту [rejska.ag](#).
Після виходу
фільму
«Фронія долі,
або З легкою
парою!» їх
полюбили
мільйони.

Три шлюби Барбари Брильської
закінчилися розлученням

Але чи був у неї роман із Андрієм Мягковим?

с. 4–6

Саша (Олександр)
ГАЛИЦЬКИЙ,
ізраїльський
художник
і письменник



Цей спосіб полягає в тому, щоб зрозуміти та прийняти, що ліпшими ці стосунки вже не будуть ніколи. І легкими та простими теж.

Потрібно знайти в собі сили, щоб дати людям похилого віку можливість бути такими, якими вони є. Поважати їх дитячий вибір. Виконувати дурні прохання. Не сприймати серйозно їхніх ідей. Погоджуватися на дивні вимоги. Не сперечатися з ними, коли вони говорять абсолютну й очевидну нісенітніцю. Тому що навіщо? Яка з цього користь?

Люди похилого віку бояться наших проблем — хвороб, звільнень, невдач і сердечних драм — тому що кожна з них зайде раз нагадує їм про власне старече безсилия, нездатність допомогти навіть власній дитині. Це дуже хвороблива ситуація, страшний і принизливий стан — наочний доказ немочі, застарілості, неадекватності.

Продовження на с.24

Чому жодні інші літні люди не дратують нас так сильно, як наші рідні?

● ОСОБЛИВІЙ ПОГЛЯД Тому, що всі інші — це просто особи похилого віку. А наши — це батьки, які постаріли, яких ми пам'ятаємо молодими й повними сил і які ще відносно недавно виконували в нашому житті зовсім іншу роль. Тож не готові дозволити їм втратити розумові та фізичні сили, впасти в дитинство. І є тільки один-єдиний спосіб покращити наші стосунки з ними. Зробити їх легкими та простими

Люди похилого віку бояться наших проблем — хвороб, звільнень, невдач і сердечних драм.

З нами — цікаво!

ТАК НІХТО НЕ КОХАВ'
volyn.com.ua
передплатні індекси:
86771, 60305, 60392, 86772
(для читачів Волинської області),
60779
(для читачів інших областей).

Газета Волинь
Тижневик
передплатні індекси:
30000, 60306, 60305, 86772
(для читачів Волинської області),
97847
(для читачів Рівненської області),
61136 (для читачів інших областей).

Цікава
газета на вихідні
Тижневик
передплатні індекси:
60304, 60306, 60392, 86772
(для читачів Волинської області),
60312 (для читачів Рівненської області),
60307 (для читачів інших областей).

Читанка для всіх
наймовірні історії і людські долі
передплатні індекси:
97847
(для читачів Волинської області),
60313
(для читачів Рівненської області),
60780
(для читачів інших областей).

«Праска музикальна, пральня у плиті, бо в моого коханого руки золоті!»

● **СТОП-КАДР** Доброго Вам здоров'я! Якщо воно буде, то і любов прибуде. А якщо трішки забариться — газета «Так ніхто не кохав» навіє Вам т-аA-А-к-і романтичні спогади, що настрій точно додасться. Як було у мене, коли читав Ваші листи з чудесними — не побоююся цього слова — підписами. Але тут дійшла черга до одного послання — і... «з журбою радість обнялась»

Олександр ЗГОРАНЕЦЬ,
головний редактор газети
«Так ніхто не кохав»



«Добрий день, шановна редакціє! Пише вам Павло Олех із міста Любомль. Дуже прикро, що я не зміг купити перший і другий номери газети «Так ніхто не кохав». Її просто не було на нашому поштовому відділенні. Добре, що ви фрагменти конкурсу розміщуете і в газеті «Волинь», на яку підписався. Тому тепер я оформив передплату і на «Так ніхто не кохав» до кінця року...». Дякуємо, пане Павле. Звісно, сумно, що не змогли купити. Маю надію, що представники Укрпошти теж читають ці слова...

А далі знову — «ода до радості». Це я тримаю в руках лист від гуру нашого конкурсу — Миколая Шостака. «Чарівна редакціє! «Як сказав Іван Франко: «Він живий, він ще не вмер — Вічний революціонер». Дійсно — «не діждеться! Я сам ці слова вигукнув, коли Алла Михайлівна (сподіваюсь, це дружина. — ☺) — Пане Миколаю, перевіряю свою інтуїцію. — Авт.) вручила мені свіжий номер дайджеста «Так ніхто не кохав» і теж дорікнула, що я вперше не взяв участі у конкурсі «Стоп-кадр» на кращий підпис до велетенського гриба, мовляв — он «твій» Згоранець занепокоївся, де ти пропав?»

А «не діждеться» тому, що назло всім вірусам підмети я вже 30 років купуюсь узимку і качаюся в сніжку — благодать, що й вам не передати! Тож такий природний тонізатор, звісно, будить здорову думку...»

За тим пан Миколай видав експромтом круглі підписи про гриби за 8949 гривень, але їх Ви зможете прочитати тільки на сайті volyn.com.ua у рубриці «Фото». Нам же час переглядати сьогоднішні шедеври. Лише перед тим повідомлю: «**Читанка для всіх**» із неймовірними історіями і людськими долями ПОВЕРНУЛАСЯ і ВЖЕ є У ПРОДАЖУ — читайте про це на 14-й сторінці.

Поки пралечка працює,
Швидко їсти наготову!
Два в одному — просто клас!
І економно, як для нас.
Тут і вариться, і печеться,
Світла й газу додається.
Посудомиечку б іще купити —
Й просто знизу прикріпіти!

(Валентина КЛЮЧНІКОВА,
м. Луцьк Волинської області).



Foto із сайту pixabay.com.

**Щоб завжди все під рукою:
від шкарпеток до котлет.**

Добру тещу поважаю і люблю свою дружину,
І тому для них рідненьких змайстрував плито-машину,
Щоб завжди все під рукою: від шкарпеток до котлет!
38 Березня вітаю і дарую цей комплект!

Коли у мене четверо дітей,
Та ще й одна кімната в гуртожитку,
Зробив холодо-телевізор для гостей,
Дружині ж чудо — цю машино-плитку!

(Надія МІЩЕНКО,
смт Солоне Дніпропетровської області).

Пенсії в мене немає,
На все грошей не вистачає.
А їжу треба готувати,
І прати треба — віруси вбивати.
Тож придбала два в одному,
І не жаліюся ні кому,
Бо задоволена в усьому.

(Людмила ГУЩУК,
с. Озерці Луцького району Волинської області).

Продовження на с. 25



Три шлюби Барбари Брильської закінчилися розлученням

Красуня-акторка з «Іронії долі», яку обожнювали мільйони чоловіків, живе самотньо

● **ЗІРКА** На роль Наді з фільму «Іронія долі, або З легкою парою!» пробувалися сотні актрис із Радянського Союзу. А тут раптом їх обійшла полячка Барбара Брильська, яка ані говорити російською без акценту не могла, ані співати. Та режисер Ельдар Рязанов був непохитним: його Надею буде тільки ця акторка. Її розгледів спочатку він, а потім жінку полюбили мільйони глядачів. Усі вірили, що вона і Женя Лукашин справді існують і їхня історія обов'язково матиме продовження

Інна ПІЛЮК

ЛЮБИ, АЛЕ ПРІЗВИЩЕ МОЄ НЕ ГАНЬБИ!

Справжнє кохання не повторюється двічі — так само сталося і з кіношною історією про випадкове кохання. Те, над чим плакали у 1970-х роках, не зачепило сердце глядачів у 2007-му. Сучасне продовження «Іронії долі» режисера Тимура Бекмамбетова не стало фільмом, який хочеться дивитися ще і ще. Нема тоді Наді, нема того Жені... Актори Барбара Брильська та Андрій Мягков лишилися, але

їхні ролі були вже не головними.

Пані Барбара охоче погодилася на зйомки у цьому рімейку. Розповідає, що зіграти досвідчену і му-

дро жінку їй було зовсім не важко. Життя навчило її і любити, і плакати, і радіти, і пробачати.

Актorkа була тричі заміжня, але кожен із цих шлюбів закінчився розлученням. Першим її чоловіком став математик Ян Боровець. Молодята познайомилися в поїзді, на той момент дівчині ледь виповнилося 17 років. Відразу після весілля коханий зажадав від дружини покинути театральну студію, де вона якраз навчалася. Та до прохання дослухалася і наступного ж дня вже не пішла на заняття.

Втім, такої смиренності надовго не вистачило. Через рік Барбара таємно повернулася до навчання. Чоловік змирився, але зажадав, щоб у титрах фільмів вона з'являлася тільки під своїм дівочим прізвищем і його Боровець ніде не фігурувало в такому несерйозному, порівняно із математикою, занятті.

Результат із конспірацією чоловіка виявився не те що неочікува-

Першим її чоловіком став математик Ян Боровець. Молодята познайомилися в поїзді, на той момент дівчині ледь виповнилося 17 років.

Барбара Брильська знялася у більш ніж семи десятках фільмів. Вона неймовірно щаслива, що її професійне життя склалося саме так. Каже, хотіла б такої радості і в особистому, але, на жаль, там все зовсім інакше...

Фото із сайту 24smi.org.



Третій чоловік Барбари Людвіг Космаль пішов із життя два роки тому. Тоді ж актриса втратила і матір.

ним, а й навіть кумедним: після того, як до талановитої Барбари прийшла слава, Яна стали називати не інакше як паном Брильським.

ЗІ ЗНІМАЛЬНОГО МАЙДАНЧИКА ЙШЛИ ОДРАЗУ ДО РАЦСУ

Кіно подарувало жінці не тільки впізнаваність, а й нову любов.

«Іронія долі» в Польщі транслювалася тільки один раз і не викликала там ніякого ажіотажу. Ймовірно, в раціональних європейців такої історії априорі не могло трапитися.

На зйомках картини про Єгипет «Фараон» актриса закрутила роман із партнером по фільму Єжи Зельніком. Не довго думаючи, розлучилася з першим чоловіком і одразу ж офіційно оформила нові стосунки. Але черговий шлюб виявився зовсім нетривалим: несерйозний Єжи дуже швидко знайшов іншу.

Наступна роль повторила вже пережиту Барбарою історію: на зйомках югославського пригодницького фільму «Білі вовки» вона знову закохалася в югославського актора Слободана Дмитровича. Але цей роман так і не завершився шлюбом. Аристократична родина чоловіка була проти одруження його із уже двічі розлученою красунею-польчкою.

Розрив цього зв'язку Брильська пережила дуже тяжко. Із глибокої депресії її вивів Людвіг Космаль, лікар-гінеколог. Він і став її третьим чоловіком. У пари незабаром народилися двійко дітей, яким батьки дали свої імена: Барбара і Людвіг. Але

“

**Не довго думаючи,
розвлучилася з першим
чоловіком і одразу ж
офіційно оформила нові
стосунки.**

і цей шлюб виявився коротким.

Після чергового розлучення жінка вже більше заміж не виходила, переживала хіба нетривалі романі. У весь час віддавала дітям. Дочка, яку в родині називали Басею, незабаром стала затребуваною моделлю і акторкою. Вона вже знялася у кількох стрічках, готувалася до роботи над роллю Хелени у картині «Вогнем і мечем» режисера Єжи Гофмана. Усе перервала трагедія. Двадцятирічною дівчину загинула в автомобільній катастрофі.

Це зламало Барбару-старшу. Як вона зізнається пізніше, у неї були нав'язливі думки про самогубство, від яких рятувала тільки необхідність піклуватися про сина-підлітка.

ЗІРКА ВИРОЩУЄ ОВОЧІ ТА НЕНАВІДИТЬ ПЛАСТИЧНУ ХІРУРГІЮ

Пані Барбари у червні виповниться 80. Вона майже не з'являється на публіці, багато часу проводить на дачі, де вирощує квіти, овочі, ягоди. Її найбільша радість — онуки Шимон та Якуб. Вони живуть недалеко від бабусі у Варшаві.

Жінка не купається у розкошах, як це могло б видатися щодо такого рівня знаменитості. Свою пенсію називає більш ніж скромною. «Коли люди говорять, що гроші нічого не значать, то брешуть самим собі. Так, вони щастя не дають, але якщо їх немає, то нещастя забезпечене. Я маю багато нагород, але це не дає абсолютно ніяких доплат. Друзі на-



Фото із сайту ria.ru.

«Так ніхто не кохає»



Людвіг–молодший свого часу вивів матір із депресії і подарував їй щастя відчути себе бабусею.

полягають, щоб писала листи до різних інстанцій. Але я не буду цього робити. Не вмію ходити владними коридорами, стукати в чиновницькі двері, не вмію принижуватися».

Барбара Брильська знаходить радість в абсолютно інших, дуже простих, на перший погляд, речах. Зізнається, наприклад, що несказаною насолодою в епоху тотальної комп’ютеризації для неї є читати листи, написані від руки. Такі досі отримує і від шанувальників акторського

таланту, і від залицяльників.

Останніх, навіть у її майже вісімдесят, не бракує. Жінка, попри поважний вік, виглядає чудово. Цим завдячує генетиці, адже до радикальних косметологічних процедур ставиться вкрай негативно: «Я одного разу спробувала зробити пухлі губи за останньою модою і потім зареклася це повторювати. По-перше, це дуже боляче, по-друге, обличчя стає чужим, по-третє, через пів року все повертається, як було. І що?

Знову біль, знову витрачати гроші? Зрозуміла, що достатньо користуватися помадою, яка тобі пасує. Потрібно цінувати те, що дали Бог і мама з татом. Я зовнішністю пішла в батька. Від нього мені дісталися блакитні очі і такі риси обличчя, що коли не посміхаєшся, то здаєшся всім дуже суворою, неприступною або незадоволеною. А насправді просто зосереджена. Та й не можу я завжди веселитися. Є така приказка: від сміху зуби сохнуть».



Барбара Брильська і в зовнішності, і в характері мала ті незагненні риси, які досі приваблюють глядачів.

Депресія у штанах із білого ведмедя

● КЛІНІКА ОПТИМІЗМУ

Подруга Ірочка скажеться на затяжну депресію. Локдаун наче не винний, бо навіть інтрижка з новим молоденьким кавалером абсолютно «без масок» не змогла додати Ірочці оптимізму. Романтично-гормональна пригода не повернула її гумор, грайливий, мов шампанське. Настрій подруги тепер нагадував прокисле домашнє вино, що з кожним дзвінком мобільного телефону по краплі переливалось співрозмовникам. Ірочка ненавмисне цідила кислоту у мою й без цього не десертну життєву чашу

Світлана ФЕДОНЮК,
культурологіня



— То купи нову сукню, — раджу надійний, на собі перевірений рецепт лікування хандри.

На те Ірочка каже, що й так має у шафі філію усіх луцьких магазинів жіночого одягу плюс штаб стоків та секонд-хенду. І продовжує марудити про беззмістовність буття інтелектуалок в Україні, про апатію й відсутність мотивації до стосунків не лише з мужчинами, а й з власною гігіеною. А ще — про брак коштів на крутий велосипед. Мовляв, вона б на нього скочила і «така уся модна» поїхала б у світ за очі. На американо чи капучино у супермаркет! Байдуже, що не причесана. Кому вона у свої 45 цікава зачіскою? Усі звертатимуть увагу на новенький, майже коштовний велик! Хай би він був голубим! Чи, може, рожевим?..

Сусід увімкнув дриль, на плитці збігла кава, водночас мене теплепнуло током й припорошило штукатуркою. Навколошній світ обурено завібраував у такт настрою подруги. На щастя, в Ірочки сів телефон.

Наступного ранку п'ємо каву «по мобільному» з волинським видавцем Віктором Федосюком. Він на дачі, за роботою над новою книгою, я ж на підвіконні своєї новобудови з видом на річку Стир. Усі по нірках. Локдаун триває.



Дружина мільйонера втекла з коханим ескімосом, аби жити на крижині в Північній Гренландії.

Були б грошенятка хороші, щоб на роботі не прогинатись перед тупаками чи зарозумаками, щоб не заморочувати голову, як вижити...

Ділюсь спостереженнями щодо депресії подруги і, напевно, вже й моєї. Віктор пропонує на розгляд власну антидепресивну філософію:

— Були б грошенятка хороші, щоб на роботі не прогинатись перед тупаками чи зарозумаками, щоб не заморочувати голову, як вижити... Гроші лікують усе!

Як доказ Віктор переказує історію Галі Моррелл, дружини нью-йоркського мільйонера, журналістки за фахом. Цю жінку за тридцять років так втомив фешенебельний Манеттен, що у 50

вона втекла від чоловіка, аби жити з коханим ескімосом на крижині в Північній Гренландії. Місцевий люд мешкає в чумах, місяцями не міється. І чоловіки, і жінки ходять без спіднього у штанах зі шкіри білого ведмедя. Ведмежатину там їдять навіть сирою, а жиром мастьяться від маківки до мізинців.

— Бо у неї, мабуть, теж депресія. Просто ця освічена й заможна пані «одягла» її в таку особливу культурологічну форму, як втеча в іншу, архаїчну, цивілізацію, — роздумую вголос над почутим.

— Можливо. Та коли ця випещена фіфа зламала два зуби об ведмежу кістку, то хутенько полетіла у Нью-Йорк, де манеттенські стоматологи зробили нову усмішку вартістю, як пристойний особняк у Луцьку. Були б грошенята, тоді можна і культурологію творити, і стоматологію!

У цей момент фізично відчуваю вихід із депресії — вона ж ніяк не вкладеться у мій більш ніж скромний бюджет!

«Кохання вічне. Змінюються кохані»

● **ШПАРГАЛКА ДЛЯ ДВОХ** Цитати про найпрекрасніше почуття від знаменитого бразильського письменника і поета, 73-річного Пауло Коельйо (**на фото**), який знає толк у любові, оскільки перебуває вже в четвертому шлюбі



● Любов — не в іншому, а в нас самих, і ми самі її в собі пробуджуємо. А ось для того, щоб її пробудити, і потрібен хтось інший. Всесвіт знаходить сенс лише в тому випадку, якщо нам є з ким поділитися нашими почуттями.

● Найсильніша любов — та, яка не боїться проявити слабкість. Чого б там не було, якщо це — справжня любов, то свобода рано чи пізно переможе ревнощі, угамує заподіюваний нею біль, тому що біль — теж у порядку речей.

● Майже ніхто із моїх знайомих не одружився зі своїм першим коханням. А ті, з ким це все ж сталося, постійно твердять мені, що пропустили щось дуже важливе, що не пережили все, що повинні були.

● Кохання вічне. Змінюються кохані.

● Кохання — це наркотик. Спочатку виникає ейфорія, легкість, відчуття повного розчинення. Наступного дня тобі хочеться ще. Ти поки не встиг втягнутися, але, хоч відчуття тобі подобаються, ти впевнений, що зможеш у будь-який момент обйтися без нього. Ти думаєш про кохану людину дві хвилини і на три години забуваєш про нього. Але поступово ти звикаш до неї і потрапляєш у повну залежність. І тоді ти думаєш про неї три години і забуваєш на дві хвилини. Якщо її немає поруч, ти відчуваєш те саме, що наркоман, позбавлений чергової порції зілля. І в такі хвилини, як наркоман, який заради дози здатний піти на грабіж, на вбивство і на будь-яке приниження, ти готовий на все заради кохання.

● Кохання — це суцільні пасти і капкани. Коли воно хоче дати знати про себе, то показує лише світло, а породжувані ним тіні — приховує.

● Те, що розбилось, ніколи не буде таким, яким воно було.

● Любов не може перешкодити людині слідувати своєю долею. Якщо ж так трапляється, значить, любов була не справжня, не та, що говорить на зрозумілій усім мові.

● Кохання — це важкий шлях. Тяжкий, бо він або піднесе тебе до небес, або скине в пекло.

● Час не змінює людини, мудрість не змінює людини, і єдине, що може перебудовувати звичний хід її думок і почуттів, — це любов.

● Кохання — це дика сила. Коли ми намагаємося приборкати його, воно нас знищує. Коли ми намагаємося поневолити його, воно перетворює нас на своїх невільників. Коли ми намагаємося збагнути його, воно приводить нас до сум'яття думок і почуттів.

● Люди дарують один одному квіти, тому що в них закладений істинний сенс кохання. Той, хто спробує заволодіти квіткою, побачить незабаром, як вона зав'янє і втратить свою красу. А той, хто лише милується нею на лузі, отримає його назавжди. <...> Любов — це насамперед свобода.

● Я тебе кохаю, тому що... — Не треба нічого говорити. Кохають, тому що кохають. Кохання довідок не визнає.

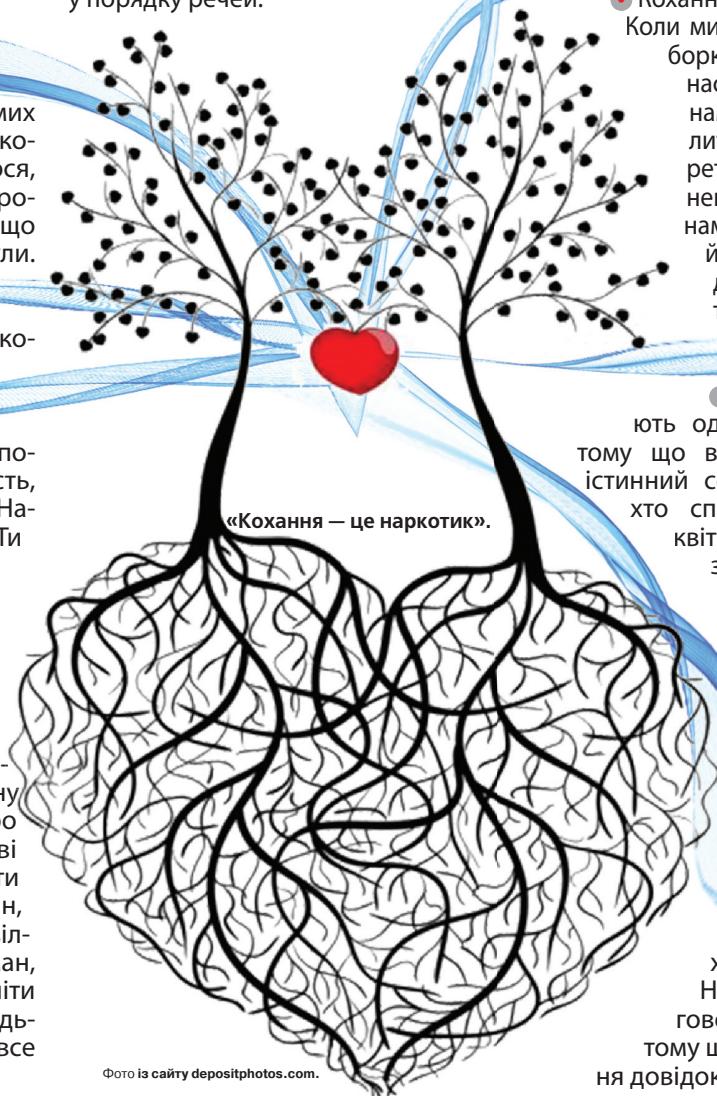


Фото із сайту depositphotos.com.

Найкрасивіша жінка-войн, яка в АТО втратила ногу, вдруге стала мамою

ІСТОРІЯ НОМЕРА Ольга Бенда знову народила сина — це три тисячі п'ятсот грамів її абсолютного щастя. Ветеранка 72-ї окремої механізованої бригади родом із Вінниці. Коли на Сході країни оголосили антитерористичну операцію, на світ з'явився її перший хлопчик. Як тільки дитина трохи підросла, Ольга пішла на війну

Ольга Бенда — вродлива і мужня, а ще вона перемогла у конкурсі краси серед військових, які захищали Україну.

Фото із сайту 04563.com.ua.



Жінка пишеться тим, що їй вдалось навіть на протезі подолати 10-кілометрову дистанцію у США.

Власта КРИМСЬКА

«ЗА 9 МІСЯЦІВ ЗВИКАЄШ. МЕНІ НЕ ВИСТАЧАТИМЕ ЦИХ ВІДЧУТТІВ»

Переглядаю її світlinи, й одна з них вражає мене до глибини душі — на ній тендітна гарна жінка, усміхнена і щаслива, тримає руку на округому животику, і різкий дисонанс — протез лівої ноги, яку вона втратила на Донбасі.

— Мій малюк народився на саме Різдво — 7 січня, — розповідає Ольга. — Я вдруге стала мамою. Не передати словами ті емоції, які вирукують усередині. Так незвично, ніхто по ребрах вже не б'є, не підпирає їх своїми ніжками. Мені не вистачатиме цих відчуттів. За 9 місяців звикаєш

У неї щодня — купа справ, і від такого ритму життя жінка отримує масу задоволення.

Діма щасливий, він також дуже чекав на появу братика. Це так хвилююче!

У неї щодня — купа справ, і від такого ритму життя жінка отримує масу задоволення. Віджартовується, що ще у найближчих планах — опанувати авто, вирішити питання із житлом. Тоді вже й сестричку для своїх хлопчиків можна народити.

— Ми живемо в квартирі, тому дуже важко сидіти на місці, бо наче «кам'янієш», — говорить Оля. — Особливо — з нашим Дмитриком, він такий непосидучий. А тепер у нас справді велика родина. Працюючи ще в АТО кухаркою, завжди мріяла навчитися пекти торти. Тож тепер у мене буде достатньо часу для хобі. Маю постійних клієнтів, дуже люблю своїх близьких радувати солоденьким. Хвилююся за кожен виріб, можу ніч не спати, поки не почую від людей, що все сподобалося. Коли спекла дебютний торт, чоловік спочатку подумав, що це я в магазині купила,

№3

9

— настільки він був гарним. З того все й почалося. Першими покупцями були волонтери і знайомі, а по-

— У нас не було романтичних побачень, замість них — фронтові зустрічі, які назавжди скріпили нашу любов, — зізнається Оля.

тім замовників стало більше. Тепер чекаємо закінчення карантину, щоб продовжити цю справу у ширшому масштабі. Та й малеча наша підросте.

ПОРАНЕННЯ ОТРИМАЛА УДЕНЬ МАТЕРІ

На початку 2016 року Ольга підписала контракт на службу в Збройних силах, щоб допомагати нашим воїнам. Пройшла курс військової підготовки в Міжнародному центрі миротворчості та безпеки і була зарахована у взвод матеріального забезпечення 72-ї окремої механізованої бригади. У бойових діях із автоматом у руках участі не брала, але вправно орудувала... черпаком — готувала хлопцям смачну їжу, адже до війни працювала кухарем у піцерії. Служила практично на передовій — під Авдіївкою, куди восени перевели кілька підрозділів їхньої бригади.

— Хіба можна зраджувати Вітчизну, коли ворог стоїть фактично на порозі твоого дому? Це стало причиною, чому я уклала договір зі Збройними силами. До того часу мій син трохи підріс: Дімі виповнився рік і сім місяців, і я залишила його під опікою бабусі, моєї мами. Хоча ця розлука стала справжніми тортурами. В той же час я хотіла захистити Діму, зробити так, аби він ріс у європейській незалежній державі. А для цього необхідно зробити власний внесок, думала я, — так пояснює Ольга свою участю в АТО.

З майбутнім чоловіком познайомилася на війні. Під час обстрілу під Авдіївкою вона втратила ногу — ворожий снаряд вибухнув просто біля захисниці. Це була неділя, 14 травня 2017-го. Наридавшись та опанувавши себе, Ольга зателефонувала мамі і сказала, що втратила частину ноги. Але втішила: це ж не смертельно. Потім подзвонила товаришу з 72-ї бригади Олексію Бенді, з яким вони вже п'ять місяців зустрічалися, хоча бачилися всього кілька разів — він служив гранатометником на іншій позиції. Комбат дав хлопцю відпуст-

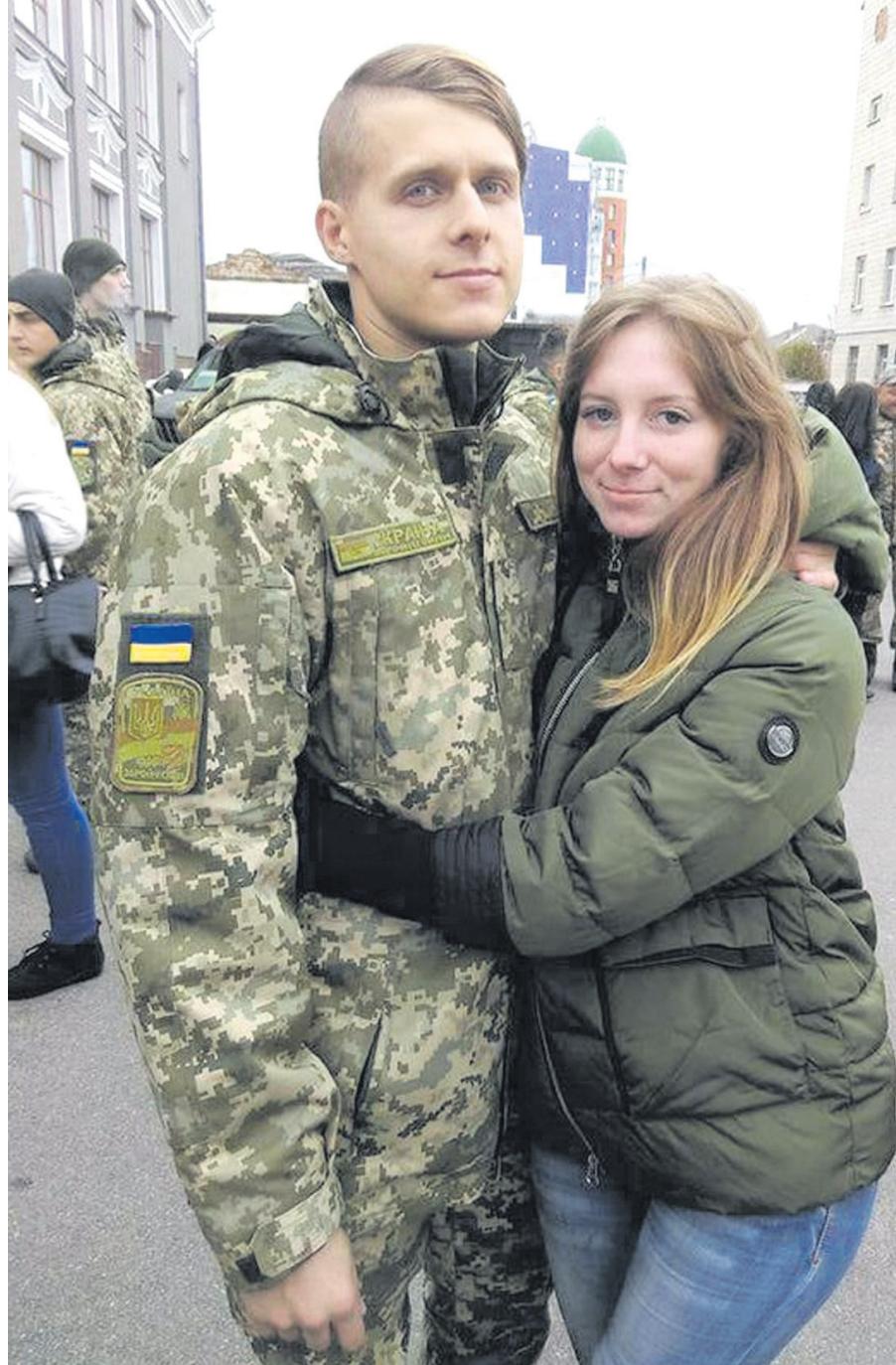
ку, і той вже на другий день був у лікарні. Олексій майже цілодобово доглядав кохану і заспокоював: «Головне, що ти вижила».

«ФРОНТОВІ ЗУСТРІЧІ НАЗАВЖДИ СКРІПILI НАШЕ КОХАННЯ»

Льоша підтримував Ольгу в Дніпрі та столичному військовому госпіталях, де їй зробили п'ять складних операцій. Ця турбота краще за ліки допомагала жінці «відновитися» після ампутації. Коханий був поряд з нею під час реабілітації після важкого поранення, і вже у грудні пара одружилася.

— У нас не було романтичних побачень, замість них — фронтові зустрічі, які назавжди скріпили нашу любов, — зізнається Оля.

Олексій своєю любов'ю та підтримкою заліковував рани коханої.



З підтримкою коханого Ольга повернулася до активного життя та спорту. Навчилася серфінгу, кататися на роликах. На протязі пробігла марафон у Києві, потім фінішувала в 10-кілометровій дистанції в Сполучених Штатах. У рамках проекту «Переможці» побувала в Південній Африці.

— Досі горджуся собою, бо знаю небагато людей, які навіть на власних ногах готові подолати 10 кілометрів, — каже жінка. — Я взагалі дуже проста людина і все сприймаю спокійно. Доволі неочікувано виявилася увага преси, коли в мене брали інтерв'ю під час вручення міжнародної премії за захист прав людини у Німеччині. А ще там нам вдалося поспілкуватися з представником офісу Ангели Меркель. Ім було ціка-



«Діма щасливий, що тепер у нього є братик», — каже Ольга.



Гасло «Ніколи не здавайся» іспанською мовою вибите на її руці.

Вона — найщасливіша мама, бо ніщо не робить жінку такою красивою, як материнство.

во почуті з перших вуст про те, що відбувається в нашій країні. Не знаю, як насправді, але принаймні нам посадовець говорив, що Німеччина робить все для підтримки України і визнає Росію агресором.

«ЯК ЖЕ Я ЗАРАЗ СТРИБНУ, ЯКЩО НЕ ВМІЮ ПЛАВАТИ?!»

У грудні 2018-го ветеран Олександр Швецов, який має високу ампутацію ноги, запропонував Ользі поїхати в Єгипет. Це був її перший у житті виїзд за кордон.

— Я очікувала, що просто побачу літо серед зими, але насправді та поїздка стала свого роду реабілітацією, — говорить жінка. — Пам'ятаю також, як зайнялася у Єгипті підводним плаванням. У море я зазвичай заходила на спеціальному протезі для купання. Він такий легкий, можна сказати, примітивний. Постійно тримала його рукою — переживала, щоб не спав і не потонув. А з аквалангом вирішила занурюватися взагалі без протеза. Сиджу на кораблі, нервую аж до запаморочення й думаю: «Як же я зараз стрибну, якщо не вмію плавати?!». Чесно, вже навіть хотіла «задню» давати. Аж тут хлопці-ветерани почали мене підбадьорювати: «Ми поруч! Підтримаємо й прикриємо раптом що!». От, знаєте, в їхніх словах насправді вся суть ветеранської спільноти. Заспокоїлася, довірилася, пірнула. Море ж бо дуже солоне, буквально тримало мене на плаву. А я дивилася вниз на дно, на рифи та різокольорових рибок і не могла повірити, що життя після поранення не просто триває, а й може вигравати такими яскравими фарбами.

Ольгу Бенду визнано найвродливішою жінкою-войном, а тепер вона — ще й найщасливіша мама, бо ніщо не робить жінку такою красивою, як материнство.

За матеріалами сайтів
armyinform.com.ua, kyivchas.com.ua,
facebook.com/profile/reporters.media.

Фото з фейсбуку-сторінки Ольги БЕНДИ.



«Оленка, зачинившись у кімнаті,
беззвучно ридала...»

Фото із сайту avisio.ru.



«Он Бог, а он — поріг!»

● **НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ** З металом у голосі промовила ці слова Оксана ошелешеній жінці

— Не бути нам родиною.
Не дивіться на мене навіть.
Речі зібрали — і прощайте! А ти куди?! — гrimнула на доньку,
яка похапцем за нареченим одягатись почала. — Ти тут залишаєшся. Це ж його батько, — тицьнула у бік очманілого від усього, що відбувається, Ігоря. — Це ж їхня сім'я нас тоді, тієї ночі... Вони з ним у машині були, коли твого тата не стало...

Анна КОРОЛЬОВА

Запала тиша. Матір Ігоря здивовано поглядала то на Оксану, то на Оленку. Щось намагалась сказати, слізози величезні, мов горох, покотились по щоках. Якось незграбно змахнула руками і почала важко осідати.

— Геть! Геть, я сказала! — не стримуючи себе, заволала Оксана. — Аби духу вашого не було тут!

Потім майже всю ніч сиділа за багато накритим столом, навіть

не помічаючи, де знаходитьться. Думала, що давно те забулось, що затягнув час усе сірою пеленою і вилікував, але ж ні! Пам'ять оживила все — і попливли перед очима події тридцятирічної давнини.

...Різдво. Вона із Семеном повертається від батьків. Знайома до останнього горбочка дорога. Та і ти ж тут недалеко, метрів триста, а може й менше. Семен гарно співав завше. А того дня надзвичайно хороший настрій мав. Ніс на руках шестимісячну Оленку і голосно співав старовинну колядку.

— Не повіриш, — сказав усміхнений Оксані, — я сьогодні якось по-особливому щасливий. Ніби й не помічав раніше, який довкола світ прекрасний, як багато ж нам Господь дає, Оксаночко!

Це були його останні слова. Оксана отямилась через тиждень у палаті. Професор сказав, що то диво, адже після того, що трапилось, ніхто вже й не надіявся, думали, що піде услід за чоловіком. Сказав і аж язик прикусив. Зрозумів — бовкнув зайве. Поспішив

заспокоїти, що хоч дитинка жива і здорована.

Часто приїздила мама. Якби не вона, не її підтримка, Оксана, мабуть, і не впоралась би. Все, що відбувалось із ними потім, було схоже на поганий сон чи театр абсурду. Тривало слідство. До Оксани часто приходили слідчі, щось розпитували і занотовували, давали на підпис якісь папери.

Вона погано той період пам'ятає. Від горя добре й не розуміла, що відбувається, лише коли заплакана мама сказала, що той чоловік, з вини якого все те сталося, за свій учинок не відповідатиме, — ніби з небес на землю спустилась.



— Не хвилюйся,
Оксаночко, — із дивним
бліском в очах казала
вона мамі колись. —
Я вже так зробила, що
до сьомого коліна
увесь його рід буде
за те відповідати.

За кермом того авто не будь-хто сидів — заступник начальника тодішньої міліції. У всьому дивним чином зробили винним Семена. Саме він чомусь ішов посеред проїждジョї частини вночі з дитям на руках. Ще й документ зробили, що той геть

на ногах не тримався. Коли Оксана, трохи одужавши, подалась шукати правди і справедливості, то їй ще й папери з її підписом вручили, де вона сама ту версію і підтверджує. Молода вдова куди тільки не зверталась, у які інстанції не писала — намарне. Скрізь стіна байдужості і відвертого ігнорування. Так нічого Оксана нікому і не довела.

Хоч тоді медицина і безкоштовна була, але мусили продати Оксанин дім, у якому так недовго вона із Семеном щасливі були, аби оплатити всі витрати і повернути хоч частину боргів. Одного дня жінка пішла до будинку того, хто обірвав її щастя. Просто хотіла йому в очі поглянути. Запитати, як він спить, як живе, знаючи, що накоїв.

На подвір'ї бігав хлопчик років трьох. Весело сміючись, його наздоганяла жінка — певно, дружина. Оксану тоді найбільше вразив її сміх: дзвінкий, щасливий, безтурботний. Сама Оксана так уже маєть, ніколи й не зможе.

Той чоловік її побачив крізь вікно. Вибіг з хати і почав волати, відгanyaючи від двору. Дружина його вхопила дитя і заскочила в дім, навіть не подумала втрутитись, хоча знала, як несправедливо вчинив її чоловік із тією родиною. Вона й сама в тому авто була із цим самим хлопчиком. Оксані показували її свідчення.

... Тихо у домі. Оленка, зачинившись у кімнаті, беззвучно ридала. Сьогодні всім мали повідомити радісну новину — вона чекала повпнення. Чомусь пригадала свою бабусю — татову маму. Та після всього, що трапилось, дуже змінилась. Іздила по бабках з єдиною метою — звести зі світу не тільки винуватця тієї події, а й весь його рід. Люди її відраджували, просили не брати гріха на душу, але ота мета і те, що вона робила, тільки й тримала її серед живих.

— Не хвилюйся, Оксаночко, — із дивним блиском в очах казала вона мамі колись. — Я вже так зробила, що до сьомого коліна увесь його рід буде за те відповідати. Вони житимуть, але й самі раді не будуть.

Батько Ігоря помер років із десять тому. Наречений розповідав, що так важко, як ішов він із цього світу, напевне, ніхто не йшов. Ігорева мати теж була не здорована, казали, і їй недовго залишилось. Вона так раділа, що хоч у сина все гаразд, хоч за нього її душа спокійною буде, адже Оленка така хороша дівчина. А тут таке...

«Ти і досі уві снах приходиш до мене»

● **ІЗ ЛИСТІВ ДО РЕДАКЦІЇ** Бувають миті, коли слова здаються зайвими, бо передати свої почуття просто неможливо. Це моменти найвищого душевного блаженства — чистої, світлої закоханості. Коли любиш, світ ніби стає з ніг на голову, птахи співають по-іншому, все навколо набуває дивовижних барв... Таке натхнення прийшло і до розповсюджувача преси у місті Володимири-Волинському Катерини Павлюк (**на фото**). Сподіваємося, її щирі слова знайдуть відгук у душах наших читачів

Фото із сайту slovopravdy.com.ua.



ПЕРШЕ КОХАННЯ

Хто сказав, що немає кохання,
Хто сказав, що не вічне воно?
О, заперечу вам, юні, бо воно таки є!
Кохання приходить спонтанно,
Там, де не чекаємо його.

Воно п'янить твій rozum і душу,
Ранить серце твоє.
І враз виростають крила,
В крові зростає адреналін,
І хочеться кричать, щоб усі знали:
«Я кохаю тебе!»

Йдеш містом і сяєш від щастя,
Усе бачиш в рожевих тонах.
І люди щасливі, і щаслива ти!
Юність пройшла, як щаслива мить,
І не єм вкрилось волосся,
Та не старіє душа,
Як в юності любить
Своє перше взаємне кохання!

Не судилося нам бути разом,
В кожного є сім'я, діти, онуки...
Ta коханню немає перепон.
Ти і досі уві снах приходиш до мене,
Цілуєш і ніжно шепочеш
Про кохання слова.
І крізь сон відповідаю:
«Я теж кохаю тебе!»
Знову прокидаєш щаслива,
А тебе поруч нема,
і по щоці покотилася слюза.
Минули літа, і не єм вкрилось волосся,
Ta щаслива мить уві снах
досі гріє серце і душу.

Фото із сайту en.wikiversity.org.

«І враз виростають
крила...»



«ЧИТАНКА» повернулась і вже у продажу!

Не сумніваємось: матимете що обговорити із сусідами і друзями

Запитуйте в листонош або в точках продажу газет, а ще краще — передплатіть — і наші друзі-поштарі доставлять її Вам додому.

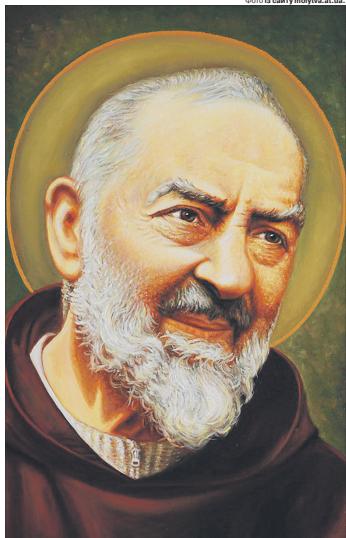
Місячна передплата — всього 3 грн (у продажу — 4 грн).



НЕЙМОВІРНІ ІСТОРІЇ І ЛЮДСЬКІ ДОЛІ Читанка для всіх

● ДИВА ВІРИ

Фото із сайту molytva.at.ua.



Святий отець Піо: «Молитва є найкращою зброєю, яку ми маємо».

Перехрестився — і хвороба відступила!

Рани на долонях отця Піо кровоточили 50 років

Цей італійський монах вважається найзагадковішим святым ХХ століття. Адже умів не тільки «бачити серця», зчитуючи на сповіді життя людини, як книгу, а й мав дарі передбачення і біолокації — міг одночасно перебувати у кількох місцях. Більше того: після смерті тіло отця Піо (світське ім'я Франческо Форджоне, 1887–1968) залишилося нетлінним — уже 53 рік



Очевидці стверджують, що кров, яка текла із ран, віддавала квітковим ароматом.

Закінчення на с.6 »

● ЗНАЙ НАШИХ!

Український «Білл Гейтс» у 12 років почав торгувати, а в 16 — заробив перший мільйон



с.3 »

Тетяна зарізала чоловіка і поїхала в Єгипет до коханця



Історію з Рівного колись відznіме Голлівуд

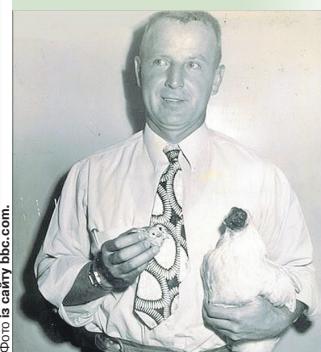
с.12, 8 »

Що не потрапило на першу шпалту:



● Андрій Мягков: «Фільм «Іронія долі» поставив хрест на моїй кар'єрі»

● За 14 років дівчина пережила 18 операцій і сама стала хірургом



● Півень прожив півтора року... без голови

● Історія до сліз: «Труну з Кіліною несли на руках її п'ятеро синів і троє доночок...»

Передплатні індекси «Читанки для всіх»:

97847

(для читачів Волинської області)

60313

(для читачів Рівненської області)

60780

(для читачів інших областей)

Передплата — всього 3 грн!

Передплатили — і виграли!

Кому дісталися подарунки* в акції «Суперпередплатник» серед тих читачів, хто виписав на I квартал 2021 року комплект із трьох наших видань: «Так ніхто не кохав», «Газета Волинь» і «Цікава газета на вихідні» (передплатний індекс: 86772):

250 гривень — Оксана Кацевич (с. Жабче Луцького району Волині), **150 гривень** — Тетяна Шавалюк (с. Новий Двір Ковельського району), **плед** — Іван Жданюк (с. Заячиці Володимир-Волинського району), **рушник** — Ростислав Лящук (с. Новий Двір Ковельського району), **щукор (10 кг)** — Галина Ковальчук (с. Залісоче Луцького району).

Поспішітесь: передплатіть наш комплект на II квартал 2021 року (з квітня по червень включно) — і теж матимете змогу отримати хороший приз!

* — під подарунком мається на увазі придбання товару за 0,01 гривні із ПДВ.

Чоловік — мамі трійнят: «Є різні жінки, і вони заслуговують різних квітів. Ти достойна троянд»

● НІХТО, КРІМ ТЕБЕ Подружжя Мартинюків із Ківерців, що на Волині, — з числа тих молодих пар, де з роками почуття лише змінюють. Де чоловік каже про дружину: «Це мій світ. Моя Олена — найкраща жінка на землі. А діти, подаровані нею, — неоціненне багатство». Він був вдячний їй за їхнього старшого сина. Ця вдячність потроїлася, коли сім'я враз стала багатодітною — поповнилася ще одним синочком і двома донечками

Катерина ЗУБЧУК

«ОТЕЦЬ ІВАН, ЯКИЙ НАС ВІНЧАВ, ПОХРЕСТИВ І ВСІХ НАШИХ МАЛЯТ»

Ідучи в Ківерці, наперед уявляла, що побачу заклопотану і втомлену маму, у якої росте трійня. А мене зустріла мила, усміхнена і по-дівочому струнка молода жінка, яка зовсім не вписувалася в такий стереотип. І відразу скажу, що перше враження у подальшому спілкуванні ні на йоту не змінилося. Це був той випадок, коли все почуте засвідчувало: ти потрапила в дім, де живе велика любов, яку діти лише зміцнюють.

“

Перед кінотеатром «Промінь» у Луцьку це було. Василь, припавши на одне коліно, з трояндами в руках сказав, що любить.

Звичайно, передусім ми говорили про те, як зародилося їхнє кохання. Олена розповіла:

— Ми познайомилися з Василем, коли я була ще школяркою-старшокласницею. В одній компанії святкували Новий 2004 рік. Ніяких побачень після цього ще не було — просто часто відпочивали разом зі спільними друзями. Зустрічатися почали лише згодом.

Судячи з того, що одружилися Мартинюки, коли Олена мала вже 22 роки (Василь на рік старший), ці зустрічі затягнулися. Була навіть тривала перерва у їхніх стосунках.

— Якби не наполегливість Василя, — каже жінка, — то ми б, може, і не одружилися. Мене із самого початку трохи відштовхувало те, що він занадто мене любив. Мій майбутній чоловік був ревнивий, хотів, щоб ми всюди ходили ра-

Усі фото з особистого архіву родини МАРТИНЮКІВ.



Жінка, яка стала
для свого чоловіка
його світом.



Такими крихітками були Поліна, Вероніка і Вадим у перші тижні навесні 2018-го...

зом. А коли тобі 20, то здається, що ще рано бути чимось зобов'язаною. До цього треба дорости...

Про освідчення пам'ятний спогад:

— Перед кінотеатром «Промінь» у Луцьку це було. Василь, припавши на одне коліно, з тро-

яндами в руках сказав, що любить. А я, до речі, аж перед самим нашим весіллям (тобто минуло ще за два роки) зізналася у своїх почуттях. Це сталося тоді, коли зрозуміла, що Василь — моя людина, з якою хочу бути все своє життя.

Настав час, коли їхні батьки на-

тякнули, що, мовляв, досить уже тих зустрічей — пора одружуватися. А оскільки Олена й Василь на той час все одно були майже завжди разом, то, як пригадує сьогодні жінка, поїхала зі старшою сестрою до Луцька й купила білу сукню.

І якщо зазвичай уже після торжества наречені виrushaють у весільну подорож, то вони вирішили відпочити на морі ще до одруження. Повернулися, як мовиться, з корабля — на бал. 17 жовтня 2010-го було весілля. Отець Іван повінчив їх у соборі міста Ківерці. Він і всіх їхніх дітей хрестив, став для Мартинюків сімейним духівником.

«ТИ ТІЛЬКИ НЕ ПЛАЧ, УСЕ В НАС БУДЕ ДОБРЕ»

При всіх серйозних намірах на сімейне життя, народження первістка подружжя відкладало «на потім». І їхній старший син Артем з'явився на світ аж через 5 років після весілля.

— Василь відразу був налаштований на поповнення сім'ї, — зізнається Олена. — А мені хотілось здобути вищу освіту, зробити кар'єру. Вчилася на фінансового менеджера, потім уже заочно — на педагога логопеда-психолога, вважаючи цю спеціальність ціка-

... а тепер це уже хороша компанія для старшого братика Артема.



вішою. А коли через чотири роки, працюючи у ківерцівському дитячому будинку «Сонечко», одержала другий диплом, то зрозуміла, що чекаю дитину — нашого Артема.

Мені хочеться почути про той день, коли Олена дізналася, що її друга вагітність — багатоплідна. Аж трійня!

Олена з першої миті нашої зустрічі здалася найбільшою оптимісткою серед мам, котрі ростять трійню.

— Це й досі пам'ятається, — каже жінка. — Ми поїхали до Луцька, у кабінет ультразвукової діагностики неонатального

Щасливий весільний день, коли народилася сім'я Мартинюків.

центрю обласної дитячої лікарні. Знаючи, що і в моїй родині, і в чоловіковій були близнята, думала: «Хоч би не двійня». Серце щось передчувало. І недарма. Лікар В'ячеслав Фоменко довго дивився на монітор. Я почала переживати. Ще більше захвилювалася, коли він покликав до себе колегу. Лежу і, як то мовиться, сивію, бо в голові різні страхи про дитячу патологію, яку виявляють під час вагітності. І тут Фоменко каже: «У вас — трійня». У мене покотилися слози. Не те що злякалася — просто було якесь панічне відчуття: як це все має бути? Василь, який сидів поряд і тримав мене за руку, заспокоював: «Лена, ти тільки не плач. Усе в нас буде добре». Хоч сам, бачу, аж побілів. Але ж тримався — мужчина!

13 березня 2018 року завдяки кесаревому розтину на світ з'явилася їхні Поліна, Вероніка і Вадим (так назвали немовлят). Чи дуже

важко з трьома дітьми? Коли про це зайшла мова, Олена висловилася так:

— Я зараз можу говорити, що з першою дитиною, нашим старшим сином, було легше фізично, але важче емоційно. Бо через усе треба було пройти вперше. Звичайно, коли відразу трійня — то без досвіду це дуже складно. Таким батькам співчуваю.

«МОЯ ОЛЕНА — ЦЕ МІЙ СВІТ»

Олена і Василь Мартинюки у шлюбі одинадцятий рік. Вони відзначили вже трояндове весілля. І приємно було почути від жінки, що з часом їхні почуття не вбиває щоденна рутина — вони ще міцніші. Чоловік-романтик (а саме так Олена не раз називала свого Василя) був вдячний їй, коли подарувала старшого сина. Ця вдячність потроїлася, коли у сім'ї з'явилися Поліна, Вероніка і Вадим. Як колись він освідчувався з трояндами, так і досі ці квіти дають дружині.

— А мені більше подобаються ромашки, — усміхається Олена. — І перші роки я чоловікові говорила про це, але він уперто не реагував на мое «Подаруй щось простіше». І якось я від нього почула слова, які все поставили на своє місце: «Є різні жінки, і вони заслуговують різних квітів. Ти достойна троянд. І я даруватиму тобі тільки їх». Після цього подумала: «Ну що ти ще хочеш від свого чоловіка? Заспокойся...». Зрештою, звикла, що в мене не може бути інших квітів.

Я вже говорила, що Олена з першої миті нашої зустрічі здалася найбільшою оптимісткою серед мам, котрі ростять трійню, про яких свого часу розповідала на сторінках газети. І цей оптимізм, думаю, не лише завдяки тому, що, маючи одну дитину, вже емоційно була готова до складнішого випробування. Відчуття того, наскільки вона є коханою, — теж велика «підмога». Коли запитала Василя, ким для нього є його дружина, то почула:

— Це мій світ. Моя Олена — найкраща жінка на землі. А діти, подаровані нею, — неоціненне мое багатство. Скільки вистачить у мене сил, буду трудитися і забезпечувати їх...

А ще чоловік сказав, не знаючи, що я це чула вже від Олени:

— З роками, буває, в молодих пар почутия витісняються звичкою. У нас цього нема — наша любов ще міцніша.

● ТУТ ЖИВЕ ЛЮБОВ

Під час попереднього приїзду до Дмитруків Сашко звеселяв тата й маму, нині ж йому допомагає їй сестричка.



Фото газети «Волинь».

В інвалідному візку зуміла стати коханою дружиною і двічі — мамою

Галина СВІТЛІКОВСЬКА

« Початок на с. 36

— Рецидивістом мене обзвивали, і в міліцію «здавали», ніяк не могли повірити, що нормальній здоровий хлопець ожениється з дівчиною в інвалідному візку. І досі, хоч ми вже 15 років у шлюбі, чуємо людські пересуди, — зізнається Олександр. — Коли газета «Волинь» уперше розповіла, як народилася наша сім'я, в яких важких умовах ми починали спільне життя, — відгукнулися і влада, і небайдужі люди, підтримали нас і морально, і матеріально. У нашу любов повірили. Та, зрештою, я ж не був якимсь заїжджим чужинцем. У Шменьках мав тітку, до якої я навідувався з Криму, де тоді проживала наша сім'я. Побачив Таню — і не зміг її забути. Листвалися. Відчував, що я їй потрібен, що вона чекає. Не відразу прийняв рішення, але за якийсь час зрозумів, що саме Таня має бути моєю дружиною.

Чоловік спочатку дуже вірив, що зможе вилікувати кохану. Вोзвів її до лікарів, до народних цілителів, чув обнадійливі прогнози і сумніви щодо діагнозу ДЦП, мовляв, можливо, у ранньому дитинстві Таня мала травму хреб-

Президента ніхто нашого звернення не читав, відправили в область. А в Луцьку теж нікому до нас не було діла, ще й звинуватили, що посміли звертатися у столицю.

Фото з сімейного архіву ДМИТРУКІВ.

« У Шменьках мав тітку, до якої я навідувався з Криму, де тоді проживала наша сім'я. Побачив Таню — і не зміг її забути.

та і в спеціалізованому центрі реабілітації могли б їй допомогти. Тоді усі говорили й писали про клініку Козявкіна у Трускавці. Але курс реабілітації у ній коштував стільки, що молодому підружжю довіку було не стягнутися. Саша намагався знайти вихід. Розповідає:

— Після Помаранчевої революції ми дуже вірили Віктору Ющенку. Вирішили написати йому листа. Але, як виявилось, в Адміністрації



Маленьку Мілану братик просто обожнює.



«Куми для нас — рідні люди», — сказав Олександр після хрещення донечки, а малій Сашко, який дуже любить своїх хресних, це підтвердив.

Фото з сімейного архіву ДМИТРУКІВ

«НАЙБОЛЮЧІШЕ БУЛО ЧУТИ: «А НАЩО ВАМ ЩЕ Й ДІТИ?»

Інвалідний візок — єдина можливість для Тетяни вирватися з чотирьох стін дому на вулицю, побути поміж людей. Але час від часу «сідають» акумулятори. Тож доводиться просити, щоб їх замінили. Іноді справа затягується на місяці. Тому подружжя дуже сподівається, що в ОТГ зважать на цю проблему.

Таня сидить на дивані й час від часу просить чоловіка то подати якусь річ, то допомогти їй. І чотирірічний Сашко завжди готовий підсобити.

— Він розуміє, що я не в силі піднятися, тому все приносить, що

Фото з сімейного архіву ДМИТРУКІВ



Ось така принцеса поповнила сімейство Дмитруків.

попрошу, й навіть прибирає в кімнаті. Ходить у садочок, йому там дуже подобається. А вдома Сашуня — татів помічник, — цілує жінка хлопчика.

Про щастя батьківства подружжя мріяло давно. Але спочатку мусили подбати про нормальні житлові умови. Нинішній їхній будинок колись належав тітці Олександра і потребував серйозного ремонту. Кошти на підведення газу передали віруючі однієї з протестантських церков із Луцька, допомагала і районна влада, і громада села. І кредити довелося брати, й економити на всьому. Зате зараз у Дмитруків тепло, затишно. Прибрано так, що й не в кожноЯ здоровової господині побачиш.

— А май Саша все вміє, — хвалиться Таня. — І з чоловічою роботою, і з жіночою справляється. І закрутки на зиму маємо, і торт він спече, і печиво. Мене вишивати наочив, аби не було нудно сидіти.

— Як уже на голову в будинку не капало, коли привычався з усіма хатніми обов'язками справлятися, тільки тоді ми зважилися мріяти про поповнення сім'ї. Зрозумів, що зможу і Таню, і дитину доглядати, проконсультувалися з лікарями, вони дали добро. Але дружина не могла завагітніти, бо мала серйозну проблему зі щитоподібною залозою — вузуватий зоб, який був уже такого розміру, що вночі почала задихатися. Поїхали до Луцька в обласну лікарню, там сказали, що без операції не обйтися. Залишили Таню в стаціонарі надовго я не міг, сама вона зовсім безпомічна. Пощастило, що лікар погодився видалити той наріст лапароскопічним методом — і вже через 3 дні нас виписали додому, — добрим

словом згадує спеціаліста Олександр.

І коли дружина вперше завагітніла, Дмитруки ретельно виконували всі рекомендації медиків. Про це розповів завідувач пологового відділення Ратнівської лікарні Анатолій Омелянчук:

— Усі працівники наші вболівали за це подружжя. Було помітно, що дитинка їхня дуже бажана, довгождана. З огляду на проблеми зі здоров'ям майбутньої мами, я сам стежив за перебігом вагітності. Але, на жаль, новонароджена дівчинка мала важку ваду серця і лікарі-неонатологи врятувати її не змогли.

— Охрестили донечку, назвали Богданкою, а душа її янголятком відлетіла, — витирала слези Тетяна, розповідаючи про найскрівеніше. — І знаєте, що найболячіше? Дехто «співчував» мені, заспокоюючи так: «А нащо вам ще й діти? Чоловікові і з тобою клопоту вистачає...»

Згодом Бог таки подарував їй материнське щастя. Синочка назвали Сашею, щоб ріс таким сильним і добрим, як його тато. І в будинку Дмитруків стало світліше й веселіше від дитячого сміху. Дякувало подружжя своїм кумам, друзям, які часто виручають у господарських справах.

— Як чоловік із Сашунею в лікарні лежав, то моя сестра — багатодітна мама — кидала все й приходила з іншого села мене додглядати. І чоловік не стосильний, буває, прихворіє. Але ніколи на падаємо духом, любов допомагає всі труднощі долати. Тож коли я знову відчула, що при надії, всі були щасливими — і малий наш синочок, і ми обє, — ясніє усмішкою жінка.

Усупереч прогнозам «доброзичливців», які лякали ускладненнями й загрозами для мами й дитини, маленька Мілана, як і старший братик, з'явилася на світ шляхом кесаревого розтину здорововою і красивою. Тато ніжно називає донечку квіточкою й не може намиливатися нею. Саша-молодший теж очохе бавить сестричку й обіцяє її завжди захищати.

Коли ми вітали Тетяну зі званням «двічі — мами», вона зізналася, що завжди мріяла мати і синочка, і донечку, тож вдячна Богу, що почув її молитви. А в тому, що вдається справитися з вихованням дітей, з турботами про них, жінка не сумнівається. Адже поруч — надійне плече люблячого чоловіка.

Таємниця старої шкатулки

Закінчення. Початок на с. 36

Ольга ЧОРНА

Клави не стало, коли Люба навчалася у випускному класі. Після цього дівчисько зовсім від рук відбилося. Звинувачувала матір, що та не може їй купити дорогі обновки та інші речі. Що живуть скромно.

– А знаєш, чому батько тебе залишив? Бо ти нецікава. А що означає слово мода, мабуть, і не чула. До речі, я вже доросла, пора сказати, де живе батько. Хай подбає про свою доньку. І чому тітка Зоя до нас очей не показує? Багата, напевно, тому такі родичі, як ми, їй не потрібні.

– Не можна так, Любо...

– Що не можна? Говорити правду? В інших – матері нормальні, батьки є, а в мене... Ти повинна мені сказати...

– Я нічого тобі не повинна! – вперше підвіщила голос на Любі Марія. – Запам'ятай: ні-чо-го!

Закінчивши школу, дівчина пішла вчитися на кондитера. Але довго в училищі не пропадала, тому відрахували. Після цього влаштувалася листоношою, але також довго не працювала. Потім привела додому підстаркуватого кавалера. Благо, ненадовго. Одного дня з'явилася його дружина й зі скандалом забрала свого благовірного.

Сусідка радила Марії:

– Ти б своїй Любці трохи хвоста прикутила, бо зі світу тебе зживе. І в кого така вдалася? Якби був батько... От мої діти Владка бояться. Як сказав – так і буде.

Марія кивала головою на знак згоди. Бо що мала говорити?

Лікарі радили Марії берегти серце, а вона знову потрапила в кардіологію. Поки була в лікарні, Люба жодного разу не відвідала. Коли ж повернулась додому, доньки не застала. Сусідка сказала, що позавчора приїхав якийсь молодик легковиком і забрав її.

Марія дісталася стару дерев'яну шкатулку. У ній були листи і фо-

тографії. Рідко їх переглядала. Бо кожен списаний аркуш, кожна світлина віддавали болем. Якби ж вона знала... Якби й знала, то все одно не могла би вчинити по-іншому...

Невдовзі Люба з'явилась у дома. Із синцем під оком. Щоб Марія нічого не запитувала, пояснила:

– З коханим «прощалась».

А потім зникла знову. З Маріїними грішми і золотими сережками. Коли припелася додому, Марію забирала «швидка». Лікарка запитала, чи хоче поїхати з мамою. Люба відповіла:

– Навідаєся в лікарню завтра. Спати хочу.

Але завтра вже було пізно...

...Сусіди допомогли поховати Марію, бо гроші Люба протринькала. Коли всі розійшлися, їй стало лячно. Усвідомила: тепер у неї зовсім нікого немає.

Снуvala по хаті. Не знала, як жити далі.

Наступного дня, перебираючи материні речі, натрапила на стару шкатулку. До цього ніколи раніше

її не бачила. Думала, може, знайде там щось цінне, а знайшла давні листи. Від тітки Зої і якогось чоловіка. А також їхні фото.

«Я не хочу нічого чути про Любку і не називайте її моєю доночкою. Через неї я потрапила до в'язниці. Шкода, що вона вижила. І не бажаю, аби вона шукала мене. Дарма ти, Маріє, вдочерила її та пожертвувала особистим життям. Могла б вийти заміж, своїх дітей народити. Треба було залишити малу в дитбудинку...»

В іншому Зоя писала: «Я не скажу, хто Любін батько. Та й толком не знаю, лише здогадуюсь. І не пробуйте мене розжалобити. Не шліть Любіних світлин. Ні вона, ні її фото мені не потрібні...»

Ці листи надійшли з в'язниці. А ось ще один – останній. Без зворотної адреси: «Я зійшлася з одним чоловіком. Він знає, що я була заужена, але нічого – про доночку. І краще б не знат. У мене своє життя, у вас і в Любі своє. Не шукайте мене...»

Дарма ти, Маріє,
вдочерила її та
пожертвувала
особистим життям.
Могла б вийти заміж,
своїх дітей народити.
Треба було залишити
малу в дитбудинку...

А молодого чоловіка звали Артемом. Колишній Маріїн коханий. «Кажеш, вирішила вдочерити сестрину доньку? І змінити місце проживання, щоб у майбутньому не травмувати дитину? Я не готовий до такого повороту, – писав Артем. – І не готовий стати батьком для байстрючки твоєї сестри. Поїхав заробляти гроші для нас. Хотів одружитися з тобою. Моя родина ніколи не погодиться, аби привів невістку з таким «приданим». Ще й з чужим. Я кохаю (слово закреплене)... кохав тебе. Ніколи більше не пиши і не телефонуй мені. Будь щасливою, якщо зможеш...»

«Свіжий» лист Марія написала для Люби. Тут була вся правда, якої та зовсім не відала.

Любу народила Зоя. Дитина не входила в її плани, тому хотіла позбутися. Народила в найманій квартирі й покинула. Якби не нагодилася господиня оселі, немовля могло померти. Непутяще матір знайшли. Судили і посадили. І не тільки за залишене маля. Зоя з «друзями» грабували людей.

Марія, молодша Зоїна сестра, правдами-неправдами добилася, аби вдочерити дівчинку. Після цього вони перебралися в інше місто – подалі від поголосу і сорому. Жінка довго зустрічалася з Артемом. Мріяли про спільне майбутнє. І якби не

сестрина витівка...

Аби не травмувати Любу, ні Марія, ні бабуся Клава при ній не говорили про Зою. Хоча писали її листи, гадали, можливо, одумаеться. А тоді вже все якось вирішили б. Заміж Марія не вийшла, бо не була впевнена, що її вчинок обранець зрозуміє і буде добре ставитися до прийомної доньки. Артем, наприклад, не зрозумів...

– Мамо, мамочко, – захлиналася слізами Люба.

Хата відповіла тишею.

Склала листи в шкатулку. Накинула плащ. Поспішила на цвінттар. Уже темінь хапала за очі, а Люба розмовляла з матір'ю.

Повернувшись, почала наводити лад у хаті. Перебирала свій одяг, а водночас і своє життя. «Бойову» косметику, одяг, у якому зваблювала чоловіків, викинула у смітник. Незчулася, як у вікно заглянув рибак.

Згадала: сусідка сказала, що в лікарні, де вона працює, потрібна санітарка. Тож поки влаштується на цю роботу. А згодом стане кондитером. Вона пекла смачні тістечка й торти. Мама хвалила її смаколики й любила ласувати ними. І...

– Все у мене буде добре, обіцяю, – мовила, дивлячись на Маріїну світлину. – Вірюш мені, мамо?

Фото із сайту 4mama.ua.



«Мамо, мамочко, – захлиналася слізами Люба».

● АНЕКДОТИ

:)) :)) :))

Після того як Сара народила дев'яту дитину, лікар запросив її чоловіка:

— Наступного разу, якщо вам дуже захочеться, запитайте себе, чи зможете ви утримувати ще одну дитину...

— Лікарю, коли дуже хочеться, мені здається, що я зможу утримувати ціле місто!

:)) :)) :))

— Цилечко, ти що, не хочеш бути зі мною?

— Фіма, ти таки повинен мене заювати!

— А мирним шляхом уже ніяк?..

:)) :)) :))

— Колю, ти любиш тещу більше, ніж дружину, чому?!

— Вона була одразу проти цього весілля!

:)) :)) :))

Одеса. Ранок. Голос із відкритого вікна:

— Ні, дорогий, так цілуєть прapor...

:)) :)) :))

— Чи багатий той молодий чоловік, за якого виходить заміж твоя сестра?

— Ні, він дуже бідний.

— А чому ти так думаєш?

— Тому що наш тато весь час говорить: «Бідний молодий чоловік! Бідний молодий чоловік!»

:)) :)) :))

— Любий, я повинна тобі зіznатися, у мене рідкісна форма дальтонізму.

— Я також маю тобі зіznатися: я не швед, я ефіоп.

Відповіді на сканворд із с. 34

S	A	N	D	V	I	C	W	D
A	I	I	A	L	O	N	J	E
Ж	Б	А	Н	В	О	Р	О	Н
Е	Г	І	Д	А	О	А	Н	І
І	Р	А	Н		Д	А	Х	Е
Е	А				О	Г	І	С
У	З	І	С	А	В	К	А	К
А	Н	А			Н	Т	А	Р
А	Н	Д	Р	О	М	Е	Д	А
Б	О	Л	Е	С	Я	А	Л	А
З	А	Т	О	К	А	А	М	О
А	Р	А	К		Р	Д	Е	Т
С	І		Ф		І	К	А	Р
В	И	Н	А	Г	О	Р	Д	А
Г	Т	В	І	Р	О	Д	А	І
Е	Т	А	Н			Н	І	К
Н	Р	О	Ц		О	С	А	К
І	Н	С	Т	Р	У	М	Е	Н
К	І	Е	І	О	Р	Г	А	К
А	Я	Б	Л	У	Н	А	С	А

«Із малої цибулини виріс гордий пан Тюльпан»

● **КВІТКОВА ПІДКОВА** Уявити бабусин квітник без цього красеня складно. Та й нинішні господині залюбки розводять різноманітні сорти. Зазвичай, аби вони зацвіли у квітні–травні, цибулини висаджують восени (у вересні–жовтні). Однак можна і навесні. Тут навіть є свої плюси: клумба довше радуватиме розмаїттям барв

Софія В'ЯДАЧ

Ранні сорти садять наприкінці березня — на початку квітня, коли на глибині 10 см ґрунт прогріється до 9 °C. Згодом пізні —

до травня. У тих регіонах, де є ризик весняних заморозків, цибулини висаджують у горщик (у березні), а коли потеплішає — на клумбу.

Якщо тюльпани у сховку просли дуже рано, порятунком буде

посадка в контейнери, оскільки зупинити цей процес досить складно. Використовують для цього легкий і водопроникний субстрат. На дно кладуть дренаж. Заглиблюють на дво-, трикратну висоту самої цибулини. Якщо ви хочете розсадити тюльпани у різних куточках ділянки, важливо в ящику їх не загущувати, інакше потім складно буде роз'єднати.

Коли зіде сніг, підготуйте ділянку: перекопайте вилами, зробіть борозенки на відстані 25–30 см для великих цибулин і 10–15 см для діток, а перед посадкою ретельно пролийте їх гарячим розчином марганцівки. Ділянка для тюльпанів повинна бути добре освітленою, дренованою та захищеною від сильного вітру. Ґрунт — нейтральний або слаболужний, супішаний із внесенням перепрілого компосту і деревної золи (200 г

Тривалість цвітіння тюльпанів залежить від температури повітря. Зазвичай вона становить 12–14 днів.

Фото із сайту diz-cafe.com.



Фото із сайту zen.yandex.ru.

Фото із сайту sovkusom.ru.

на м²). Важку землю покращують внесенням річкового піску, компосту й торфу. Дренаж можна підсилити, насипавши на дно борозни промитий пісок крупної фракції трисантиметровим шаром. Заглибити великі цибулини на 10–15 см, а діток — на 5–7 см, злегка вдавлюючи їх, засипати землею і розрівняти граблями. Для уникнення розтріскування ґрунту ділянку бажано замульчувати торфом.

Поливати тюльпани потрібно регулярно. Не обов'язково рясно, головне — щоб верхній шар землі не пересихав. Стежте, щоб вода не потрапляла на листя. Паростки підживлюють азотом, а коли розгорнеться листя і з'явиться квітка — вносять комплексні добрива. Під час формування бутонів застосовують фосфорні й калійні. Найкраще — у рідкому вигляді, але якщо ви взяли сухі — розподіляйте по поверхні ґрунту ак-

уратно, щоб вони не потрапили на рослини. Після цього поливають, щоб добриво розчинилося і проникло у землю.

Коли тюльпани відцвіли, стебло з насіннєвою коробочкою зріза-

ють. Восени цибулини викопують, обережно очищають від землі, групують за розміром та сортами, пошкоджені викидають, а решту дезінфікують для кращого зберігання. Для цього 30–40 хвилин їх слід потримати в розчині марганцівки. Затим просушують на добре провітрюваному (але без протягів) місці і кладуть у сховок (це може бути



Поливати тюльпани потрібно регулярно. Не обов'язково рясно, головне — щоб верхній шар землі не пересихав.

льох, підваль, прохолодна комора, утеплений балкон). Оптимальна температура для зберігання квіткових цибулин у зимку — плюс 15 °C. Зберігають тюльпани, розклавши в тару з хорошою повітропроникністю (можна пересипати тирсою чи обмотати кожен екземпляр папером) або підвішивши у тканинному мішечку, сітці, капроновій панчосі.

Для весняної посадки беруть тільки найбільші цибулини діаметром 3–4 см.



Якщо посадкового матеріалу багато, для весняної посадки залишають тільки найбільші цибулини (розміром 3–4 см). Вони будуть повноцінно цвісти. Дрібні можуть або взагалі не квітувати в цьому році, або сформувати маленькі непоказні бутони. Ті ж, діаметр яких не перевищує 1 см, потребують дорощування. Щоб тюльпани розквітли цієї ж весни, потрібно перед посадкою на добу покласти їх у холодильник, потім дістати і замочити у слабкому розчині марганцівки.

Деякі квітники рекомендують садити тюльпани навесні у пластиковий ящик: насипати в нього ґрунт, укласти щільно цибулини (в один шар), присипати землею (блізько 5 см) і поливати. Коли з'являються пагони, ящик прикопують на клумбі.

МАЙСТЕР-КЛАС

Симетрично висадити тюльпани можна за допомогою лотків для яєць. Для цього попередньо потрібно у кожній ячейці зрізати дно, аби коріння мало куди рости. Затим розкласти цибулини, засипати підготовленим субстратом і лише тоді закопати лотки у ґрунт, на необхідну глибину. Такий спосіб скоротить час посадки тюльпанів безпосередньо на ділянці. А ще — це знахідка для ландшафтного дизайну: ви без проблем рівненько зasadите площу потрібним сортом — і матимете дивовижний монотонний квітник, а чергуючи лотки, створите палітру кольорів. Спробуйте також поєднати різні сорти в одному лотку, умовно поділивши його по діагоналі або на прямоугльні чи квадратні зони.

Таким способом можна посадити тюльпани у великі горщики, і вони стануть оригінальною прикрасою ґанку або тераси.

За матеріалами floristics.info, gosvo.in.ua, semena.in.ua.

«Так багато на світі горя, люди, будьте взаємно красивими!»

Фото із сайту [pinterest.com..](#)

● КУТОЧОК ПОЕЗІЇ

«Коли я буду навіть сивою...»

Ліна КОСТЕНКО

Коли я буду навіть сивою,
і життя мое піде мрякою,
а для тебе буду красивою,
а для когось, може, й ніякою.

А для когось лихою, впертою,
ще для когось відьмою, коброю.
А між іншим, якщо відверто,
то була я дурною і доброю.
Безборонною, несинхронною
ні з теоріями, ні з практиками.
І боліла в мене іронія
всіма ліктиками й галактиками.

І не знало міщанське кодло,
коли я захлиналась лихом,
що душа між людьми виходила
забинтована білим сміхом.
І в житті, як на полі мінному,
я просила в цьому сторіччі
хоч би той магазинний мінімум:
— Люди, будьте взаємно ввічливі!
І якби на те моя воля,
написала б я скрізь курсивами:
— Так багато на світі горя,
люди, будьте взаємно красивими!



● ОСОБЛИВИЙ ПОГЛЯД

Чому жодні інші літні люди не дратують нас так сильно, як наші рідні?



Початок на с. 2

Саша (Олександр)

ГАЛИЦЬКИЙ,
ізраїльський
художник і
писменник



Біль, прикрість, безсиля і приниження — це те, що відчувають старенькі кожного разу, коли у нас стається якась неприємність. І тому всіма силами намагаються запобігти таким ситуаціям.

Вони постійно розпитують про наші справи, тому що бояться наших проблем більше, ніж ми самі. І постійно щось радять, тому що це єдиний для них спосіб хоч якось вплинути на ситуацію.

Отож, запам'ятайте собі: **спілкування з літніми батьками — тільки для гарних новин.** Поки таких немає — жуємо шмарклі та усміхаемся. Коли вони з'являються — розповідаємо батькам приємну правду.

Вони дуже цінують все, що так чи інакше може відвернути їх від болісних фізичних відчуттів, поганих думок і переживань.

Тому якщо ви хочете зробити своїм літнім батькам задоволення, не даруйте їм скороварку, кавоварку, пральну машину або будь-яку іншу, з вашої точки зору, абсолютно необхідну в господарстві річ, яка, як вам здається, неодмінно потішить їх. Не втішить.

Якщо ви хочете зробити приятність, подаруйте їм трошки свого часу. Але тільки, звичайно, не якийсь там порожній, нудний і застояний. Виберіть для подарунка якісний, яскравий, незвичайний час.

Старість — найбільш заразна хвороба на світі. Хворімо на неї ми всі без винятку. Справа тільки в стадіях. Батьки перебувають на більш пізніх, а ми — на ранніх. Ось і вся різниця. Питання часу.

Треба побачити майже себе в літніх батьках. Від цього стає страшно, але легше.

Просто нагадуйте собі, що спілкування з людьми похилого віку — це в якомусь сенсі спілкування з нами самими, співчуття і любов до них — це любов до нас самих, таких, якими ми станемо через кілька десятків років.

Людство взагалі схильне надавати перевагу позитивним емоціям. А на схилі літ вони просто необхідні. Виробляти їх старі самі вже не в змозі. ЦЕ НАША РОБОТА.

Ми з вами — акумулятори позитивної енергії. Це важко, і від цього втомлюється. Але що поробиш? Море синє, небо синє. «Сильні та красиві» — це тепер ми. А хто ще?



Вони постійно розпитують про наші справи, тому що бояться наших проблем більше, ніж ми самі.

Що б не сталося, як би важко не було, яких би образ вільно чи мимоволі не завдали нам літні батьки — завтра буде новий день. І потрібно навчитися забувати все, що відбувалося сьогодні.

Ми не тягнемо образи з дня у день. Ми викидаємо їх із голови, з серця, з пам'яті — просто забуваємо. І починаємо новий день взаємин із чистого білого аркуша.

I тоді все буде добре.

Ми ж їх любимо? Хіба не так?

P.S. Автор цих роздумів 63-літній художник і письменник Саша Галицький уже в зрілом віці, маючи престижну роботу в Ізраїлі, звільнився і влаштувався працювати в будинку престарілих викладачем різьби по дереву. Займається цим уже понад 15 років. Видав книги-бестселери «Мамо, не сумуй! Як навчитися спілкуватися з людьми літнього віку і при цьому самому не з'іхати з глузду» і ««Не бійся! Як постаріти і при цьому не з'іхати з глузду». Заснував Музей мистецтва людей літнього віку.



Початок на с. 3

«Так ніхто не кохав»,
Як тебе, моя кухня, кохаю.
На газу і печу, і варю,
Одночасно BOSCH-пралику
вмикаю.

Помічниці мої — просто клас!
Дуже тішусь, що маю я вас!

(Тетяна ЧУРАК,
м. Камінь-Каширський
Волинської області).

Чистота в нас ідеальна
В квартирі з'явилася,
Як на кухні під плитою
Пралика появилася!

(Марія ГАВРИЛЮК,
м. Тернопіль).

Газ-підставку ти зробив,
Сам усе переробив.
Якщо прийде «газконтроль»
Штраф заплатиш — огогой!

(Микола КЛИМУК,
м. Луцьк).

Треба фото чоловіку свому
показати,
щоб погуглив в інтернеті,
зміг й мені придбати!

(Ольга ПОРИЦЬКА,
Луцький район).

«Голь на выдумку хитра»,
Бо житплоща в нас мала.
І плиту, і пральку
На одну поставлю шпалку.
Дуже зручно — два в одному,
І не заздрю вже ні кому!

Ой маленька у нас хата
Виникла ідея в тата:
Пральку й плитку об'єднати,
Кухні простору додати.
Там переться, там кипить —
І отак життя біжить.

(Марія ПІНКЕВИЧ,
смт Ратне
Волинської області).

МАЙСТЕР-КЛАС:

Цей апарат — шедевр науки!
Пропали геть дружини муки!
Дарунок класний — два в одному —
на 8 Березня для дому!

(Валерій НЕКРАСОВ,
м. Луцьк).

Виконала Золота Рибка прохання
старого,
Подарувала замість корита
агрегата такого,
Який вміє сам, без баби, прати,
А ще можна на ньому істи
готувати.



фото з сайту facebook.com.funfromua.

Тур №3 (2021):
А сьогодні ми вам даємо можливість помудрувати над підписами
до цієї світини. Кожен учасник може запропонувати
до 25 березня будь-яку кількість варіантів текстівок і надіслати
їх нам на адресу: 43025, просп. Волі, 13, м. Луцьк, «Так ніхто не
кохав», або на електронну – takvolyn@gmail.com.
Не забудьте вказати свої дані (прізвище, ім'я,
по батькові, номер телефону), щоб отримати
250 гривень призових. Хай щастить!

Плита газова свій строк
відслужила,
Дешевшу, настільну,
газову купили...
А у милого голова —
не лише для мила —
Подумав — і створив
комфортніші умови милій.
(Павло ОЛЕХ, м. Любомль
Ковельського району
Волинської області).

Наш завод-універсал
Все, що треба, робить сам,
Знає все, що людям тре':
Варить, смажить, ще й пере,
Хліб пече, а головне —
Самогонку сам жене,
Б'є тарифи напоказ —
Виробляє струм і газ.
Кажуть люди — Ілон Маск
Хоче взяти його на Марс.

«Кін-дза-дза» плюс «Єралаш»,
Ку, пацаки, — кібер наш!
(Миколай ШОСТАК,
м. Луцьк).

ПІДСУМКИ «СТОП-КАДРУ» № 2 (2021):

III місце

(50 гривень призових):

I перу, і варю,
що завгодно вам зроблю.
Два в одному — дуже зручно:
Тут близна — там капуста!
(Марія ПІНКЕВИЧ, смт Ратне).

II місце

(75 гривень призових):

Нехай бачить увесь світ,
Що і ми не лохи,
Бо такі машини роблять в нас,
А не десь в Європі!
(Микола БІДНЮК,
с. Запілля Ковельського району
Волині).

I місце

(125 гривень призових):

Праска музикальна, пральня
у плити,
бо в моєго коханого руки золоті!
(Надія МІЩЕНКО,
смт Солоне
Дніпропетровської області).

Перша шлюбна ніч українців: чому після неї на наречену могли одягнути ярмо

● 18+ За традиційними віруваннями нашого народу, перша статева близькість мала відбутися виключно після весілля, у першу шлюбну ніч. Та, здавалося б, така інтимна справа колись не була справою лише двох

Фото із сайту topwedding.com.ua.

Ірина ІГНАТЕНКО,
кандидатка
історичних наук,
етнологія,
доцентка історичного
факультету Київського
національного
університету імені Тараса Шевченка



У КОМОРІ ВИЗНАЧАЛИ — «ЧЕСНА» ЧИ «ТОВЧЕНА» БУЛА МОЛОДА

У середині XIX століття та аж до початку ХХ століття в деяких регіонах України (на Київщині, Полтавщині, Чернігівщині, Поліссі, Слобожанщині та інших) діяв обряд «комора» — перевірка нареченої на цноту. Його назва пішла від назви господарчої споруди для зберігання зерна, харчів, речей і господарського начиння. Саме в коморі (з соломи, ряден та простирадл) стелили першу шлюбну постіль молодим. Сюди їх відправляли у неділю ввечері після частування, перед тим ретельно перевіривши наречену: чи не сковала вона в одязі, волоссі або деінде гострі предмети, щоб зімітивати дефлорацію (розрив цілісності дівочої пліви). Здебільшого огляд робили старші, заміжні жінки з боку нареченої — «свашки». Після обшуку молодих залишали в коморі на самоті, а присутні очі-



«Кохана, час іти в комору».

кували на результат: «чесна» молода чи ні.

Нареченим давали на виконання подружнього обов'язку 5–30 хвилин — виключно для того, щоб здійснити акт дефлорації. Про ніч кохання мова просто не йшла, адже молодий мав якнайшвидше «добути калину» й продемонструвати доказ «чесності» своєї дружини. Та часто навіть у ці пів години, відведені нареченим, їм не давали спокою. Так, біля дверей могли чатувати родичі молодого, свашки, періодично запитуючи: «Чи вже?»

Після перевірки шлюбного ложа починалась кульмінація весілля й мала вона два сценарії. Якщо наречена виявлялася цнотливою, забава набувала нечуваної загальної радості й проходила з особливим піднесенням, співами і танцями. Символами дівочої цноти на «чесному» весіллі були предмети

ти червоного кольору. Зокрема, такими стрічками та калиною прикрашали хліб, молоду та гостей. На стіл ставили червоне вино, солодку настоянку на червоних ягодах. Колір крові виступав символом цнотливості, який до того ж поєднувався із солодким смаком — символом жінки та її сексуальної активності.

Саму сорочку «з доказом» або шматок червоної матерії урочисто проносили селом або вивішували біля будинку, аби всі люди знали, що молода «чесною вийшла». На Чернігівщині й Сумщині закривальну річ носили на тарілці, а на Поліссі вона найчастіше була замінена іншими символічними речами: червоною стрічкою, хусткою, запаскою, корогвою тощо.

Зовсім інакше продовжувалось весілля, коли наречена виявлялася «нечесною», тобто такою, що втра-

тила цноту до шлюбу. Гості починали усіляко принижувати, насміхатися над молодою, її батьками і родом. Символами «нечесності» були діряви предмети, які уособлювали зіпсованість, уживаність, непридатність. Аби виявити презирство, готували пиріжки з попелом, товченим маком — щоб показати, що дівчина вже була «тovчена», або примушували саму молоду товкти мак. На наречену, її батьків, сватів одягали ярмо, таким чином поведінку гуляшої уподібнювали до поведінки тварин. Подекуди

Подекуди для засудження «нечесної» ставили порожню ступу перед тещею, водили наречену навколо ступи або простягали їй товкач. Ступа й товкач символізували статеві органи і злягання.

для засудження «нечесної» ставили порожню ступу перед тещею, водили наречену навколо ступи або простягали їй товкач. Ступа й товкач символізували статеві органи і злягання. Серед найпоширеніших покарань за втрату цнотливості до шлюбу — вдягання хомута на наречену, її батьків та сватів.

Червоний колір ставав свідченням «чистоти» нареченої перед молодим і його родом. Це і зобразив Микола Пимоненко на своїй картині «Весілля в Київській губернії» у 1891 році.

ЯКЩО МОЛОДИЙ НЕ МІГ «ДОБУТИ КАЛИНУ», ЙОГО ЗАМІНЯВ «СТАРШИЙ ДРУЖКО»

У ті часи люди вірили, що «чесна» молода приносила в нову родину добробут, багатство, родючість, впливала на плідність худоби, врожаї. «Нечесна» ж — на впаки, усілякі нещастя та біди не лише новій родині, а й усій громаді. Тому громада слідкувала за дотриманням встановлених правил і, якщо їх порушували, намагалася покарати дівчину, щоб запобігти імовірному нещастю.

Однак випробування під час першої шлюбної ночі проходила не лише наречені, а й наречений, який мав продемонструвати свою сексуальну силу, здатність «здобути калину» і, заволодівши дівчиною, показати домінування над нею. Якщо ж він не міг довести свою статеву спроможність і «сходив з дистанції», то таке право надавалося «старшому дружкові» — кровному родичу з боку молодого. Окрім того, «калину» могли добувати й пальцями. Цю процедуру здебільшого проводили «свашки».

Отже, можна припустити, що не мало значення, хто буде першим у нареченої — законний чоловік, пан (за правом першої ночі), дружко чи її позбавлять цноти пальцями; головне — продемонструвати родині чоловіка, що вона цнотлива. Цей архаїчний обряд красномовно свідчить про перевагу ко-

лективного над індивідуальним: жіноче тіло не належало самій жінці, не належало воно навіть її чоловіку, воно належало роду молодого! Саме тому наречену перед статевим актом ретельно обдивлялися представниці родини чоловіка (аби вона не заховала нічого гострого й не зімітувала цноту), а нареченого заміняв дружко, який був близьким кровним родичем молодого, тобто обидва були представниками одного роду. Саме кровні родичі нареченого контролювали та перевіряли результати: цнотлива молода чи ні.

«Здобути» кров у будь-який спосіб, навіть неприродний, саме під час весілля, можливо, було ритуальною пожертвою роду чоловіка, що мала відбутися виключно в межах сакральної обрядодії, яким було весілля. Дефлораційна кров, на відміну від менструальної, наділялася неймовірно позитивною символікою багатства, добробуту, родючості, а дівчина, яка входила в новий рід чоловіка, символічно мала «окропити» нею присутніх та все господарство. Окрім того, ритуал дефлорації символізував правильний перехід з однієї вікової категорії в іншу: від дівчини до жінки. «Нечесна» наречена переходила у стан жіноцтва «неправильно», тобто, за тогочасними поглядами, порушувала усталені правила, за що їй мала бути покарана.

**Джерело:
BBC News Україна.**

Фото із сайту uk.wikipedia.org.





Фото із сайту amazing-ukraine.com.

«І постити, і їсти треба побожно»

● **СКУШТУЙТЕ!** Із таким нагадуванням звертався до християн святий Василій Великий. «Постимо тоді, коли через піст можемо ліпше виконувати Господню заповідь, а їмо не як захланні, але як Божі робітники, котрим Божий закон каже скріпляти тіло їжею», — радив він. Ми ж пропонуємо добірку рецептів страв, із якими постити — легко

ФРАНЦУЗЬКИЙ КАРТОПЛЯНИЙ САЛАТ

Для нього важливо вибрати «правильну» картоплю, яка б не розварювалась і під час нарізки зберігала форму. Подавати салат можна як окрему страву або як гарнір. Кількість інгредієнтів розрахована на 4 порції

Інгредієнти: 800 г картоплі, 100 г фіолетової цибулі, пів пучка зелені петрушки, 50 мл білого сухого вина; **для заправки:** 80 мл оливкової олії, 2 ст. л. винного оцту, 1 ч. л. зернистої гірчиці, сіль та чорний мелений перець — за смаком.

Приготування. Картоплю добре помити і відварити в мундирі у підсоленій воді до готовності, далі трошки вистудити, очистити від шкірки і покраяти пластинками завтовшки 5–6 мм. Цибулю порізати дрібними кубиками. Зелень петрушки посікти. В миску викласти гірчицю і влити оцет, додати сіль, перець і тоненькою цівкою вливати оливкову олію, інтенсивно збиваючи доти, поки заправка посвіт-

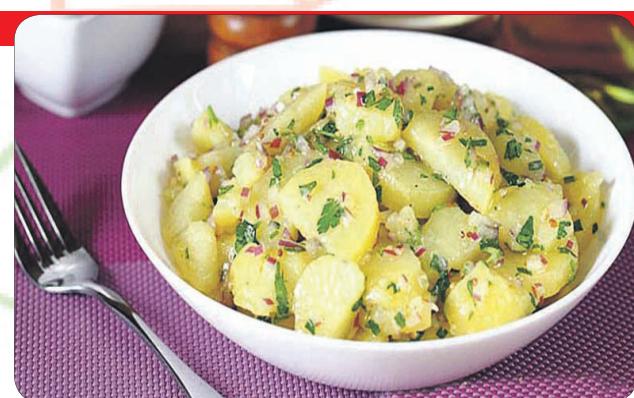


Фото із сайту smachno.in.ua.

лішає і трошки загусне. Картоплю полити вином, злегка перемішати і залишити на 10 хвилин. Потім всипати порізану цибулю, зелень і додати заправку. Акуратно перемішати, при потребі досолити і подавати до столу.

КУЛІШ ІЗ ГРИБАМИ

Ця традиційна українська страва нині забута гостодинями, більшість, мабуть, лише чули про неї. А між іншим, пшено, яке є обов'язковим складником цього супу, вважається чи не найкориснішим серед круп

Інгредієнти: жменя сушених грибів, 0,5 скл. пшона, 600 г картоплі, 2 цибулин, 3 ст. л. олії, 2 л води, зелень, сіль за смаком.

Приготування. Гриби промити, залити холодною водою і ва-

рити до готовності. Бульйон зцідити в окрему посудину, а гриби сполоснути і нарізати дрібними шматочками. Дрібно покришенну цибулю підсмажити на олії до золотистого кольору, додати підготовлені гриби і потушкувати разом ще 3–4 хвилини. Пшено добре промити, розкласти в горщики і залити гарячим грибним бульйоном, додати нарізану кубиками картоплю, підсмажені цибулю та гриби, перемішати і поставити в духовку на 1 годину.

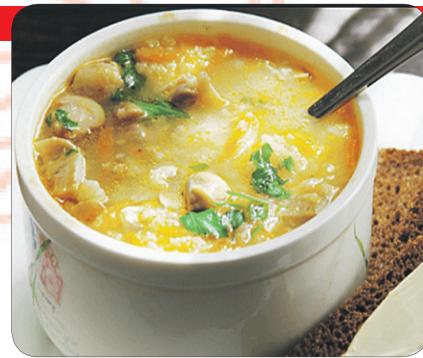


Фото із сайту vkusnot.a.kz.

Подаючи до столу, посыпти куліш посіченою зеленню.

РИБА В ТОМАТНОМУ СОУСІ

Страва смакує з картопляним пюре або відвареним рисом

Інгредієнти: 1 кг морожено-го хека або минтая, 300 г моркви, 300 г ріпчастої цибулі, 400 г помідорів у власному соку (або 0,5 кг свіжих), 4 ст. л. борошна, олія для смаження, сіль, перець, лавровий лист.

Приготування. Рибу очистити від луски, плавців, нутрощів. Промити, обсушити і покраяти порційними шматками, посолити і залишити на 10 хвилин. Цибулю почистити і порізати кубиками, моркву — тоненькою соломкою (або потерти на крупній терці). Шматки риби запанірувати в борошні й об-

смажити на соняшниковій олії з обох боків до рум'яної скоринки, викласти на тарілку. В цій же сковорідці на маленькому вогні, доливши ще трохи олії, протушкувати моркву і цибулю приблизно 10 хвилин. Потім до моркви з цибулею додати дрібно нарізані томати разом із соком, тушкувати ще 5 хвилин, поперчити, посолити, перемішати і відставити з вогню. У невелику кастрюлю почергово викласти пластами рибу (щільно шматок біля шматка) та соус. Першим і останнім шаром мають бути овочі. Додати лавровий листок. Вміст каструлі залити водою (вона має бути на рівні з останнім шаром риби), накрити кришкою, на-



Фото із сайту smachno.in.ua.

сильному вогні довести до кипіння і, зменшивши полум'я, тушкувати ще чверть години. Подаючи на стіл, притрусити січеною зеленню петрушки.

САЛАТ ІЗ МОРСЬКОЮ КАПУСТОЮ ТА ОСЕЛЕДЦЕМ

Це піканітна закуска з кислинкою, якої їй надає маринована журавлина

Інгредієнти: 350 г морської капусти, 250 г філе оселедця, 4 ст. л. маринованої журавлини, 0,5 ч. л. коріандру, 1 ст. л. олії.

Приготування. До маринованої зі спеціями морської капусти додати 0,5 ч. л. коріандру і 1 ст. л. олії, перемішати. Додати філе оселедця, порізане неве-

ликими шматочками, та попередньо замариновану журавлину. Все добре вимішати.

Маринад для журавлини: 0,5 л води, 0,5 ч. л. солі, 1,5 ч. л. оцту, 0,5 ч. л. цукру, 3–4 горошини духмяного перцю. Довести до кипіння і гарячим залити ягоди. Накрити кришкою та залишити на 1–2 доби. Таку журавлину можна використовувати до інших овочевих чи м'ясних салатів або риби.



Фото із сайту ye.ua.

ЗРАЗИ З ГРИБАМИ

Вони смакують і гарячими, і холодними. Тож згодяться не лише для сніданку чи вечері вдома — їх можна взяти на перекус у дорогу, пообідати на роботі!

Інгредієнти: 4–5 картоплин, 100 г свіжих грибів, 1 цибулина, 1,5–2 ст. л. борошна, олія, сіль за смаком.

Приготування. Гриби та цибулю почистити, промити, дрібно

нарізати й обсмажити на олії до золотистого кольору. Картоплю відварити «в мундирах», охолодити, почистити й пропустити через м'ясорубку. Коли картопляне пюре скілоне, додати до нього борошно та сіль, добре вимісити і формувати невеличкі палінички. Покласти в кожну з них грибну начинку, защипати краї й обсмажити з обох боків на пательні з розігрітою олією до рум'яної скоринки.



Фото із сайту ivona-bigmir.net.

САЛАТ ІЗ КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ ТА ГРИБАМИ

У період посту ця смачна й корисна страва буде чудовим доповненням до будь-якого гарніру.

Інгредієнти: 150 г квашеної капусти, 1 маринований огірок, 100 г маринованих грибів (опеньки, печериці тощо), пів цибулини, олія для заправки, перець і сіль — за смаком.

Приготування. Квашену капусту промити у холодній воді і залишити, щоб стекла рідина. Нарі-

зати маринований огірок півкільцями і додати до капусти, всипати цибулю, покраїну невеликими кубиками. Мариновані гриби розрізаємо на 2–4 частини залежно від розмірів (печериці споліскувати не потрібно, а опеньки добре промити від слизової консистенції). Змішати всі складові разом. Салат заправити олією, поперчити, посолити та добре перемішати, прикрасити зеленню та подавати на стіл.



Фото із сайту receptystrav.com.ua.

ПАШТЕТ ІЗ КВАСОЛІ

Чудова пісна намазка, багата білками, має ніжний та приємний смак і є відмінною альтернативою печінковому паштету

Інгредієнти: 1 скл. квасолі, 0,5 скл. волоських горіхів, 1 морква, 1 цибулина, 1–2 зубки часнику, сіль та перець — за смаком.

Приготування. Відварити квасолю, моркву потерти на грубій терці та підсмажити з подрібненою цибулею. Горіхи підсушити на сковороді (без жиру) або в духов-

ці. Все разом перемолоти через м'ясорубку. Посолити, поперчити, додати часник, пропущений через прес або розтертий у ступочці, і добре вимішати. Такий паштет можна щільно втрамбувати у форму і поставити у холодильник на кілька годин. Він матиме густу консистенцію, буде придатний для нарізання шматочками. Якщо ж ви надаєте перевагу рідшому паштету, який можна намазувати на хліб, додайте 2 ст. л. пісного майонезу і перемішайте.



Фото із сайту amazing-ukraine.com.

ПРЕБРАНАЦ

Страви з квасолі полюбляють не лише українці, пропонуємо один із традиційних рецептів сербської кухні

Інгредієнти: 0,5 кг великої білої квасолі, 1 кг цибулі, 150 мл олії, 5 зубків часнику, 1 ст. л. томатної пасті, лавровий лист, мелена гостра і солодка паприка, чорний мелений перець, сіль за смаком.

Приготування. Квасолю залити водою на 10–12 годин, потім промити, залити свіжою водою і варити з 1 цибулиною і лавровим листом до м'якого стану приблиз-

но 1,5 години. Зварену квасолю відкинути на друшляк, воду зберегти для подальшого готування. Нарізану тонкими півкільцями цибулю пасерувати на олії до м'якості. Наприкінці додати товчений часник і паприку.

У вогнетривку посудину, змажену олією, пошарово чергуючи, викласти квасолю та цибулю. У відварі з квасолі розвести томатну пасту і залити страву так, щоб вона покрилася приблизно на палець, поставити форму в розігріту до 180°C духовку і запікати приблизно годину, доки рідина випарується, а квасоля загусне,



Фото із сайту know-how-to-cook.com.

але не стане сухою. Пребранац смачніший, коли він охолоне.

ОВОЧЕВИЙ ПЛОВ ПО-ГРЕЦЬКИ

Простий у приготуванні, але ситний і смачний наїдок

Інгредієнти: 400 г капусти білоголової, 1 скл. рису, 2 цибулини, 1 скл. томатного соусу, 3 ст. л. оливкової олії, сіль, перець, спеції — за смаком.

Приготування. Цибулю нарізати півкільцями, капусту тонко нашаткувати. Розігріти в глибокій сковородці олію, всипати цибулю і трохи обсмажити, додати капусту, смажити, періодично

помішуючи, поки вона набуде світло-коричневого кольору. Вкинути лавровий лист і спеції (підійдуть кмин, коріандр, паприка, грецькі трави). Добре промити в кількох водах рис і всипати його до овочів, влити приблизно 150–200 мл окропу. Посолити, довести до кипіння, а тоді зменшити вогонь до мінімуму, додати томатний сік, накрити кришкою і тушкувати хвилин 25, до готовності рису. Перед подачею посыпти зеленню.



Фото із сайту povar.net.

ГРИБНЕ РАГУ

Із звичних і доступних продуктів легко приготувати поживну страву!

Інгредієнти: 300 г свіжих печериць, 600 г картоплі, 1 морквина, 1 велика цибулина, 100 г кореня селери, 3 ст. л. зеленого горошку (підйде будь-який — заморожений, консервований, свіжий), 2 ст. л. олії, 2 ст. л. томатної пасті, зелень, сіль до смаку.

Приготування. Гриби очистіть, промийте і наріжте чималими

шматками, цибулю — півкільцями, тушкуйте з додаванням олії протягом 10 хвилин. Посоліть, всипте нарізані кубиками картоплю, селеру і моркву, зелений горошок, влийте 2 склянки води, доведіть до кипіння, тоді зменшіть полум'я і варіть близько пів години. Розведіть у склянці гарячої води томатну пасту, залийте нею рагу і готуйте на слабкому вогні ще 15–20 хвилин. Перед подачею посыпте страву нарізаною зеленою цибулею.



Фото із сайту pinterest.com.

КАРТОПЛЯНА ЗАПІКАНКА З ПЕТРУШКОЮ

З найпростіших продуктів, які знайдуться у кожному домі, — поживна й ароматна страва!

Інгредієнти: 5–6 картоплин, пучок петрушки, 2–3 зубки часнику, олія, сіль та перець — за смаком.

Приготування. Картоплю зва-

рити, охолодити, злегка пом'яти. Розігріти на великій сковороді олію з порізаним часником. Петрушку посікти, змішати з картоплею. Посолити, поперчити за смаком. Викласти картоплю на сковороду, розрівняти. Запекти в духовці до золотистої скоринки.



Фото із сайту picantecooking.com.

ГОЛУБЦІ З ГРИБАМИ ТА ПШОНОМ

Улюблена багатьма українцями страва має безліч варіантів. Цей — один із найдоречніших для посту

Інгредієнти: 1 капустина середньої величини, 1 скл. пшона, 200 г свіжих грибів (печериць або глив), 2 морквани, 2 цибулини, 2 ст. л. олії, сіль за смаком, 1–2 лаврові листки, 8–10 горошин перцю, томатна паста або кетчуп для заправки — до смаку.

Приготування. Капусту чистимо, знімаємо два верхні листки, вирізаємо качан, щоб легше було розбирати, і варимо в підсоленій киплячій воді (0,5 ст. л. солі на 1–1,5 л) протягом 3–4 хвилин.

Виделкою знімаємо верхні листки, які стали м'якими, решту доварюємо і знову знімаємо готові листочки. Коли схолонуть, зрізаємо на кожному потовщення. Пшоно ретельно промиваємо таваримо у підсоленій воді. Воно має залишитися злегка твердуватим — потім довариться в голубцях. Гриби обсмажуємо на сковороді з 1 дрібно нарізаною цибулиною та 1 натертю морквиною. Змішуюмо пшоно й овочі з грибами, солимо, вимішуємо. Для підливи обсмажуємо покраяну цибулину й потертю морквиною в олії та заправляємо томатною пастою. Загортаемо начинку в капустяні листки, щільно складає-



Фото із сайту povar.net.

мо голубці в кастрюлю, вливаємо 1,5–2 склянки окропу й варимо 20 хвилин. Тоді заливаемо підливою і тушкуємо ще 10 хвилин, додавши спеції за смаком.

ТЮФТЕЛІ КВАСОЛЕВІ З ГОРІХОВОЮ ПІДЛИВОЮ

Не уявляєте повноцінного обіду без котлети чи тюфтельки? Не біда, можна приготувати їх і без м'яса

Інгредієнти: 300 г квасолі, 3 цибулини, 2 помідори, 20 г борошна, 3 ст. л. панірувальних сухарів, 150 г волосських горіхів, олія для смаження, винний оцет, сіль, перець мелений — за смаком.

Приготування. Квасолю відварити до готовності, відкинути на друшляк, відвар залишити. Пеперети її через сито або пропу-

стити через м'ясорубку. Цибулю нарізати маленькими кубиками й обсмажити з подрібненими помідорами, поки випарується рідина, тоді змішати з квасолею, додати борошно і дрібно посічену зелень, добре вимішати і з цього фаршу формувати кульки завбільшки з волоський горіх. Запанірувати їх та обсмажити в олії. Для підливи горіхи злегка підсушити і перемолоти. Розвести горіхову масу квасолевим відварам, посолити, поперчити і влити до смаку винного оцту. Довести до кипіння, охолодити і поливати



Фото із сайту skidka.ua.

тюфтелі горіховим соусом при подачі на стіл.

Гороскоп кохання на квітень

● **ЩО ВІЩУЮТЬ ЗОРІ?** Цього місяця — вир почуттів: хтось зуміє закрутити одночасно декілька романів, хтось порине у другий медовий місяць, але будуть і такі, хто відчує гіркоту нерозділеного кохання...

ОВЕН

Представникам цього знака потрібно зміцнювати існуючі стосунки або шукати можливість побудувати нові. Міняйтеся — і тоді ви самі немов магнітом притягуватимете в своє життя позитивні зміни.

Середина весни — період зростання сексуальної енергії. Це буде відчувати жінок, хто опиниться поруч з Овном. Одружені переживуть другий медовий місяць. Буде більше взаєморозуміння, готовності допомагати одне одному.

Самотнім Овнам варто розпочати пошук своєї другої половинки.



ТЕЛЕЦЬ

Початок квітня виявиться емоційно забарвленим. Хтось із представників цього знака вирішить розлучитися зі своїм партнером, хтось буде переживати вимушенну розлуку, а хтось через непорозуміння просто замкнеться у собі.

Проте вже у другій половині місяця все зміниться. Самотні Тельці зможуть знайти собі гідну пару, а хто вже перебуває у стосунках — порине у романтику.

Сімейних Тельців очікують неприємності. Втручання родичів і друзів загострить ситуацію і змусить постійно виправдовуватися.



БЛИЗНЮКИ

Відбудуться позитивні зміни в особистому житті як самотніх представників цього знака, так і сімейних. Одинокі Близнюки матимуть можливість зустріти свою другу половинку на роботі або серед людей, що мають схожі хобі. Нові стосунки спричинять величезний емоційний підйом. Не виключено, що хтось зуміє закрутити навіть кілька романів, а ті, хто вже має пару, почнуть поглядати на сторону. Одружені Близнюки можуть постраждати через гарячковість та егоїстичність. Постарайтесь контролювати свої емоції.



РАК

Закоханим парам, котрі вже давно разом, варто зачекати з одруженням. Квітень — точно не найкращий час для прийняття такого серйозного рішення. Одиноким представникам цього знака потрібно перестати займатися самоаналізом та, нарешті, трохи знизити планку для потенційних кавалерів. Можливий роман із впливовою людиною, яка допоможе досягнути кар'єрних висот.

Сімейні Раки повинні щось змінити у своїх стосунках, наприклад зробити партнерові сюрприз.



ЛЕВ

В особистому житті не все буде гладко, однак Леви знайдуть у собі сили пережити любовні драми. Самотні представники цього знака страждатимуть через нерозділене кохання. У парах не виключені сварки і ревнощі. Проте ситуація вирішиться мирно завдяки вмінню Левів слухати і поважати думку коханої людини. Внесіть ясність у стосунки. Висловіть всі свої образи і претензії партнеру. Якщо після цього він залишиться з вами — значить, це та людина, з якою можна створювати сім'ю.

Одруженим Левам допоможе зблізитися приемна новина про поповнення.



ДІВА

Ті представники цього знака, які ніяк не можуть забути невдале кохання, абсолютно не помічають, що відбувається навколо. Між іншим, пора перегорнути цю сторінку — поруч уже є людина, яка допоможе це зробити і стати щасливим.

У сімейних Дів стосунки будуть напружені, тому їм потрібно тримати себе в руках. Щоб ситуація покращилася, необхідно шукати варіанти, аби побути на одинці зі своєю другою половинкою. Середина квітня подарує вам такий шанс, важливо правильно все спланувати.



ТЕРЕЗИ

Терези будуть окрілені новим знайомством. Це кохання з першого погляду. Головне — нічого не зіпсувати своєю напористістю. Сором'язливим вдасться владнати особисте життя лише коли позбудуться невпевненості.

Одружені представники цього знака будуть мати авторитет у родині. Їхні другі половинки пишатимуться ними. Варто скористатися прекрасним періодом життя і поїхати разом на відпочинок чи влаштувати романтичний вечір.



СКОРПІОН

Самотні представники цього знака нарешті помітять, що поруч із ними працює споріднена душа, яку вони так довго шукали. У стосунках зі своїм партнером Скорпіони намагатимуться бути максимально уважними та корисними, іноді навіть забуватимуть про власні інтереси. Ті ж, хто поки що так і не знайшов своєї другої половинки, значно гостріше страждатимуть від самотності.

Сімейним Скорпіонам потрібно бути готовим до невдоволення коханої людини, проте на всі зауваження і вимоги слід реагувати спокійно. У другій половині квітня стосунки гармонізуються.



СТРІЛЕЦЬ

Одинокі Стрільці активно зав'язуватимуть знайомства, але це будуть лише тимчасові захоплення, шансів на щось серйозне в плані любові небагато. Тим, у кого вже є обранець чи обраниця, слід подумати про шлюб.

У сімейних представників цього знака можливі непорозуміння з другою половинкою. Усе владнається, якщо Стрілець буде щирим. Правильне рішення — першим робити крок до примирення.



КОЗЕРІГ

Козероги, які поки що без пари, матимуть популярність у протилежній статі. Є ризик сильно захочатися — от тільки не в ту людину.

Тим, хто перебує у стосунках, варто подумати про спільне проживання, а в перспективі — і одруження.

Через роботу в сімейних Козерогів романтика відійшла на другий план. Kvітень змінить цю ситуацію: з'явиться можливість перепочуті і насолодитися усамітненням з другою половинкою.



ВОДОЛІЙ

У цей період стосунки стануть пристраснішими. Водолій буде, на диво, відкритим, готовим демонструвати свої почуття різними способами.

Однак більш холодні в емоційному плані представники цього знака стануть замкнутими, сумніватиметься у серйозності намірів партнера. Для деяких пар це означатиме лише одне — віддалення і розставання.

Одружені Водолії розриватимуться між сім'єю і своїми професійними обов'язками. Доведеться до-класти максимум зусиль, щоб зберегти баланс.



РИБИ

Риби будуть пасивні, дозволятимуть себе любити, але нічого не даватимуть натомість. Це може зіпсувати стосунки, навіть якщо вони тривають досить довго.

Самотнім представника цього знака не варто починати відновлювати взаємини із попереднім партнером — нічого доброго з цього не вийде. Грозові хмари зібралися і над сімейними Рибами: розлучення не обов'язково буде, однак скандали та переоцінка цінностей — з великою ймовірністю. Другий місяць весни змусить задуматися над майбутнім.



За матеріалами year.pp.ua, astromeridian.ru, astrorok.ru, mirkosmosa.ru.

Фото із сайту nicefon.ru.



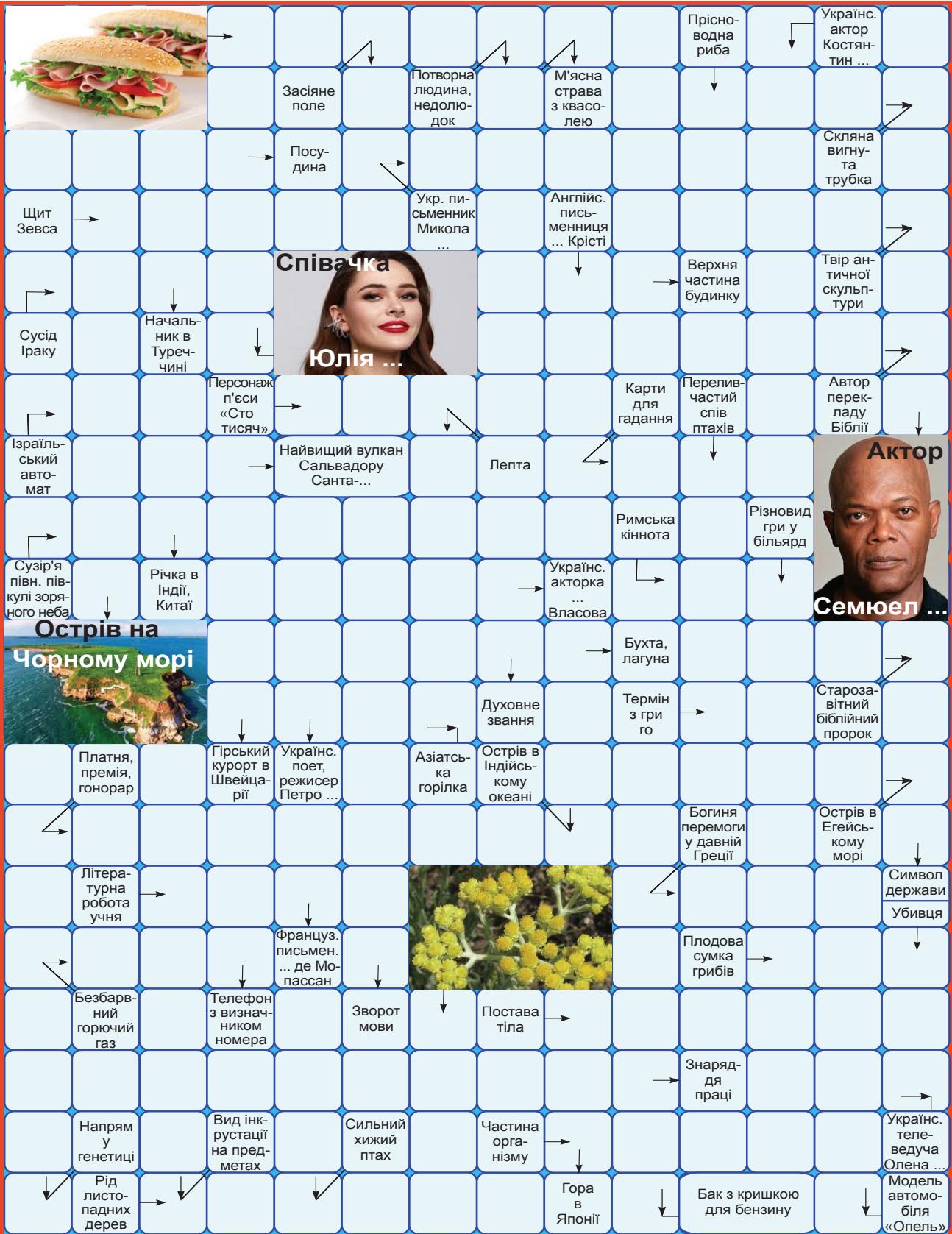
«Ти моя міць-міцько,
Ти моя киць-кицько,
Ти моя качечко,
Ти моя цячечко,
Ой, ти перинко тепленька,
Ой, ти сметанко біленька...»

(Слови з пісні «Цьом-цьомчик»
гурту «Доля». Чули?)



● РОЗУМОВА АТАКА

Склав пан Андрій.



ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

**TAK HIXTO
не KOXAB**

Місячник
«Так ніхто не кохав
історії для душі»
www.volyn.com.ua

34

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:
43025, м. Луцьк, просп. Волі, 13

E-mail: takvolyn@gmail.com,
reklama.volyn@gmail.com

Телефонуйте: у приймальню – (0332) 72-38-94,
з питань реклами – (0332)77-07-70,
приватних оголошень – (0332)72-39-32,
розвісюдження – (0332)72-38-94.

Друк офсетний. Обсяг – 36 сторінок формату А-4
Передплатні індекси: **86771, 60305, 60392,**

86772, 60779
Реєстраційний номер
Серія ЛВ №571-304Р

Віддруковано: ТОВ «МЕГА-ПОЛІГРАФ»,
м. Київ, вул. Марка Вовчка, 12/14,
телефон 044 591 69 15

тел. (044) 581-68-15.
Тираж згідно із замовленням.
Замовлення № 82705

● ЧАРІВНА ГОЛКА

На тендітних пташиних крилах у наш край прилітає весна...

Така схема швидко перетвориться на чудову картинку, м'яку подушечку, а може, навіть на оригінальний пасхальний рушничок.

Схема idei-dekoru.com



Фото із сайту pinterest.com.

«Так никто не кошав»

volyn.com.ua

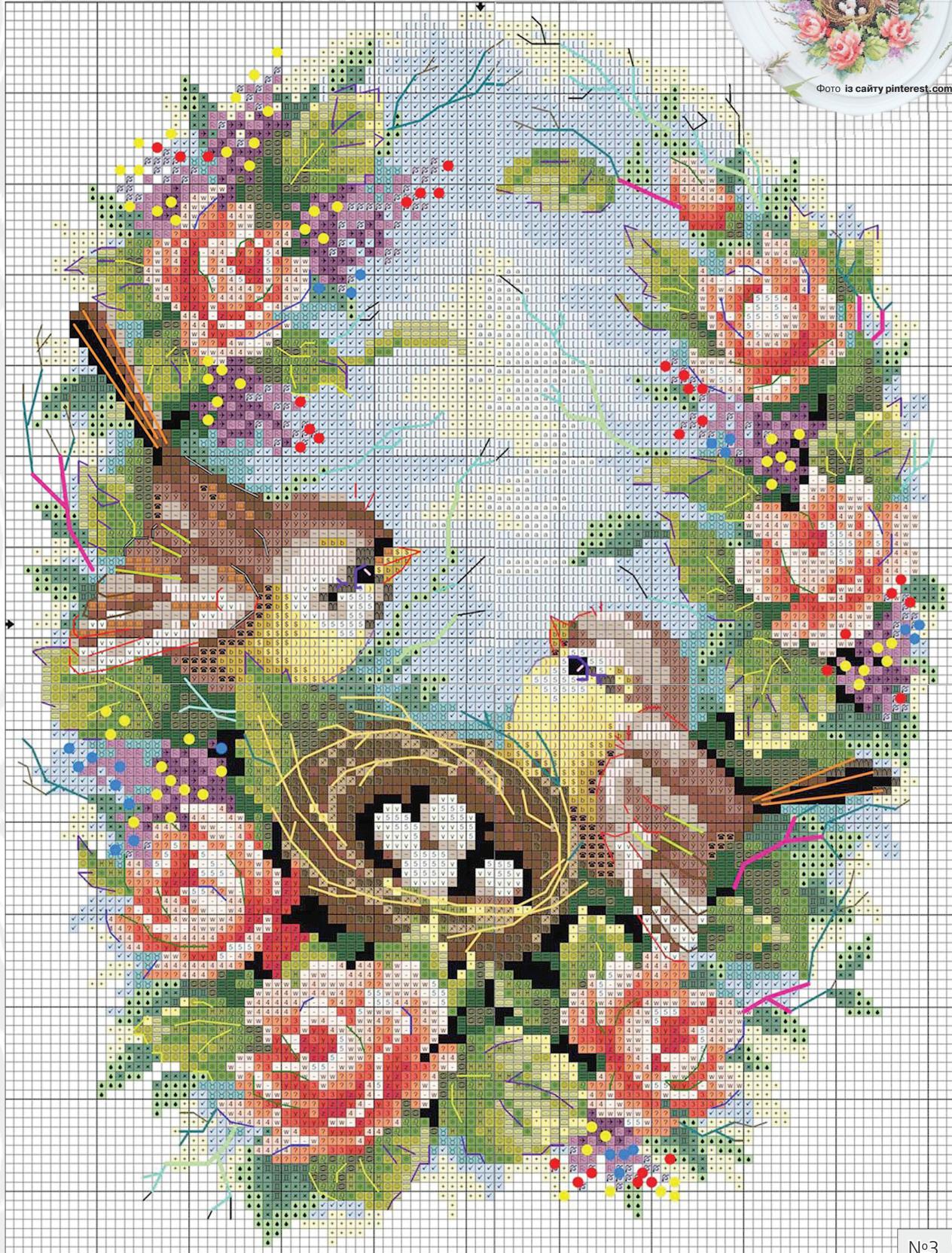




фото газети «Волинь».

Три роки тому, коли було зроблене це фото, Дмитруки позували як «тріо», а тепер, після народження донечки, в хаті дзвінкоголосий «квартет».

В інвалідному візку зуміла стати коханою дружиною і двічі — мамою

● **ТУТ ЖИВЕ ЛЮБОВ** Тетяна і Олександр Дмитруки із волинського села Шменьки, що на Ратнівщині, упродовж 13 років разом долають найважчі випробування долі. Дівчині, яка самостійно не могла й кроку ступити, росла без тепла і любові, Бог послав і подружнє, і материнське щастя. У їхній затишній оселі бігає синочок, у колисці сопе носиком донечка, а глава сім'ї порядкує за двох — за себе і за тендітну слабосилу дружину, яка мужньо бореться з хворобами

Галина СВІТЛІКОВСЬКА

ПІСАВ ДО ПРЕЗИДЕНТА, щоб допоміг поставити ТЕТЬЯНУ НА НОГИ

— А ви чули, що наша Таня Дмитрук удруге стала мамою? — зателефонували якось знайомі лікарі з Ратного.

Новина й справді неабияка, адже жінка, яка змалку страждала від важкої форми дитячого церебрального паралічу, довго боролася, щоб народити первістка. І майже у 40 років подарувала життя ще й донечці. Це справжній материнський подвиг, бо шлях до родинного щастя у Тетяні був важким і довгим.

На лікування й реабілітацію, яких гостро потребувала в ранньому віці, у багатодітної сім'ї не було коштів. Стан дівчинки погіршувався, вона була зовсім безпомічною. Змиритися зі своїм каліцитом Таня не могла. Підлітком перейшла жити до бабусі, а після смерті старенької залишилася у її напівзруйнованій хатині під опікою молодшої сестрички.

— У нас чомусь більшість людей думає, що такі, як я, не мають права на щастя. І коли ми зустрілися із Сашком, коли зрозуміла, що кохаю його, то всі сприйняли це в штики. Моя родина, сусіди казали: «Яке заміжжя? Здорові в дівках сидять, а ти куди пнешся?» — згадує Тетяна.

Закінчення на с. 18–19



«Малою Любі була милим дівчатком».

Таємниця старої шкатулки

● **НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ** Марія повернулася від тітки Сої. Поставила валізу на подвір'ї, присіла, тяжко зітхнула.
— Ну, що там? Як вона? — запитала бабуся Клава.
— Каже, може випустять скоро...

Ольга ЧОРНА

Люба знала, що в неї є рідна тітка. Але ніколи її не бачила. Бабуся розповідала, що вона живе далеко і дуже зайнята. А мама про тітку Сою згадувати не любила.

— Я скучила за тобою, мамо, — Любі обняла Марію. Та витерла сльозу...

... Вони оселилися в іншому, меншому, місті, коли Любі була крихіткою. Там продали квартиру, тут купили невеличкий будиночок.

Мама Марія була вродлива й добра, але завжди засмучена.

— Де мій тато? — якось запитала Любі. Марія сполошилася. Але відповіла:

— Де мій тато? — якось запитала Любі.

— Нема. Його просто нема і не буде.

Вона ще була малою, аби зрозуміти таку категоричність. Проте більше про батька не запитувала. А от про тітку Сою часто заводила мову. Дуже хотіла її побачити. Проте мама більше до неї не їздila.

Люба просила тітчину адресу, хотіла написати їй. На що бабуся сказала, що тітка Соя кудись переехала і не дає про себе знати.

... Малою Любі була милим дівчатком. А коли підросла, стала норовливою, неслухняною.

— У неї вдалася. Аби не намучитись, як із тією... І за які гріхи все це?! — бідкалась Клава.

Люба почула розмову між бабусею і мамою. Але й припустити не могла, що це про неї говорили. Думала — про когось іншого.

Закінчення на с. 20–21