

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ



ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

№8 Ціна договірна

volyn.com.ua



Вітчим
програв
Оксану
в карти

с. 32, 24-25



Фото із сайту pixabay.com.

Еліна Світоліна+Гаель Монфіс

«Якщо кохання
не божевілля,
то це не кохання»

Фото із сайту sport.segodnya.ua.



Ольга Харлан+Луїджі Самеле

Відомі українки вибирають
собі в чоловіки іноземців

с. 12-13, 29



• ІСТОРІЯ НОМЕРА

Фото з особистого архіву родини ПАНЧУКІВ.

Кожного літа акторське подружжя залишає галасливий Київ і приїздить з дітьми на Волинь.

64-річний артист Петро ПАНЧУК:
«Тепер романси
співаю новонародженій
донечці Єлизаветі»

с. 3-5

«Винахідник Кулібін плакав би від заздрості...»

Увага:
конкурс!

● СТОП-КАДР Чесно скажу, цей підпис лучанки Людмили Шумської, винесений у заголовок, спонукав мене зазирнути в особисте життя людини, прізвище якої асоціюється зі словом «майстер-самоучка», котрий досягнув успіхів у своєму ремеслі, щось «придумав, зробив, удосконалив...»

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



Так от, любі друзі: невтомний новатор Іван Петрович Кулібін (1735—1818) абсолютно не вживав алкоголь, тому, напевне, і «не плакав би від заздрості», не курив, не грав у карти. Натомість писав вірші, звісно, у вільний час, коли не трудився над своїми винаходами, і... кохав. Був майстром не тільки на вигадку всяких там роликових підшипників чи гвинтового пасажирського ліфта для Зимового палацу у Санкт-Петербурзі, а й у любовних справах. Іван Петрович тричі одружувався (попередні дружини вмирали), причому востаннє став на «рушничок щастя» у 70 років і ще мав у цьому шлюбі трьох дітей. А загалом офіційно вважався татом 14 чад: шістьох синів і вісімох доньок. Одним словом, недарма майстрів на всі руки нарекли у нас «кулібінами»...

І вам, «кулібіни слова», скажу, що знову було важко визначити серед вас, веселунів, переможців. Тому, як і раніше, голосно дякую за це!

А особливо тим, хто, крім підписів, тепло згадував про своїх близьких. Як от Павло Олех із Любомля — він прислав аж два листи: спочатку текстівки до світlinи, а потім услід спогад про «самогонну» бувальщину дідуся-солтиса, котру ми опублікуємо в нашій сестрі — «Цікавій газеті на вихідні» за 5 серпня.

Чи Миколі Сацу із Журавичів на Ківерцівщині, який після свого варіанту додав текстівку дружини Світлани, зуваживши, що «це краще, ніж у мене, і коханій буде приємно, якщо надрукуєте».

Або пані Ларисі з Нововолинська — вона запропонувала варіант тата — Пилипа Пилиповича Сітовського, зазначивши, що «він, мабуть, один із найстарших ваших прихильників. Разом із мамою передплачують улюблenu газету більше 50-ти років (мова тут про нашу маму — «Волинь-нову». — Ред.). З

Фото з сайту pixabay.com.



нетерпінням чекають кожного свіжого номера... Багато можна розказати про життя батьків, які в квітні відсвяткували діамантове весілля. Тато все життя працював старшим шофером 5-ї пожежної частини, нагороджений медаллю «За відвагу на пожежі», майстер на всі руки, ще й сьогодні приходить на допомогу у вирішенні побутових проблем, на кшталт, заміна розетки, змішувача, ремонт парасолі і авто — так-так, він вміє все, без перебільшення. 9 серпня йому виповнюється 85 років, тому надіюсь, що участь у конкурсі додасть йому гарного настрою».

Не сумніваємось у цьому. Бо і Ви нам такого тепла душевного додали! Адже у Ваших словах — Любов. Тому обіцяю: наш журналіст уже вибуває у дім, де живе Любов...

А всім іншим читачам «Так ніхто не кохав» бажаю:nehай це буде і ваша оселя. А головне — серце! Яке любить і кохає, як ніхто інший...

* * *

Хоч апарат — не дітище прогресу,
Та змалку долучає до процесу.

(Микола ЧУМАК,
с. Дідичі Луцького району Волині).

* * *

«Економію — в народ!» —

пречудове гасло:
і горілка перший сорт,
і дитині класно!

(Наталія НЕЛІНА,
смт Вендичани Могилів-Подільського району Вінницької області).

* * *

Завод у лісі вже працює,

Свіжа горілочка чарує.
Дитяточко у ванночці сміється,
Бо тепла водичка на нього літється.

(Юрій ТКАЧУК,
с. Гірка Полонка Луцького району).

//
Обіцяю: наш журналіст
уже вибуває у дім,
де живе Любов...

* * *

Бражка в казані кипить,
І горілочка біжить.

Літня спека і жара,

Та дитині — не біда.

В балії собі сидить,

А водичка все біжить.

Радість, сміх...

Маля кричить:

«Бабо, діді, їдіть сюди

І підлийте ще води!

А водичка вже: «Г-а-я-я!»*

Так лепече це маля.

* — Слово «Г-а-я-я!» вживав мій онук,
коли купався і вода була гаряча.

(Галина СТЕЛЬМАЩУК,

м. Нововолинськ Волинської області).

* * *

«Какая разница», яким чином прийма-
ти душ.

* * *

Винахідник Кулібін плакав би від заздро-
сті...

(Людмила ШУМСЬКА,
м. Луцьк Волинської області).

* * *

Самогонка бежит тонкої струйкою,
Так, пожалуйста, будь добра.

Если бы знали вы, как мне дороги,

Самогонные вечера...

(Михайло ТІШИН,
с. Берестяне Луцького району).

Продовження на с. 30



64-річний артист Петро ПАНЧУК: «Тепер романси співаю новонароджений донечці Єлизаветі»

● **ІСТОРІЯ НОМЕРА** – У своєму житті, здавалося, я досяг усього, за що мають поважати чоловіка. Посадив більше сотні дерев, втішаюся щастям двох уже дорослих доньок від першого шлюбу. В другому Бог подарував нам із Людмилою синочка Серафима. Кажуть, що для глави сімейства важливо збудувати хату, але поки що нам не тісно в однокімнатній київській квартирі. А шостого квітня у нас народилася Єлизавета. Тепер ношу її по батьківському подвір'ї в рідній Лобачівці, і ще більше розумію, як важливо не пропустити жодної хвилини у вихованні дитини, — таким був лейтмотив розповіді народного артиста України, лауреата Шевченківської премії, провідного актора Національного академічного драматичного театру імені Івана Франка Петра Панчука про найприємнішу подію цього року



Людмила і Петро Панчуки із синочком Серафимом і донечкою Єлизаветою.

Леся ВЛАШИНЕЦЬ

НА ЧЕСТЬ МАЛЕНЬКОЇ ЛІЗИ ВРОДИЛА СТАРА ГРУША

Минулий рік для театральної спільноти України був нелегким, бо ненависній пандемії вдалося боляче вдарити по мистецтву.

Петро Фадейович був, як завше, щирим. Із гіркотою пригадав глядачів у масках, які сиділи через два крісла одне від одного, колег, які звичної радості від улюбленої роботи не відчували. Театр тоді асоціювався у нього з фабрикою, що мала «видати» всі обіцяні спектаклі.

Дякувати Богові, минулося. Петро Панчук цьогорічний театральний сезон блискуче закінчив виконанням головних ролей у «Наталці Полтавці» Івана Котляревського і «Кайдашевій сім'ї» Івана Нечуя-Левицького та й поїхав на Волинь знайомити новонароджену донечку зі своєю батьківщиною. Він покаже квіточкою місце під грушою, де дев'ять років тому закопав пуповину її братика Серафима. До слова, старе дерево уже давно не балувало плодами київських господарів, а цьогоріч вродило так рясно, що

гнуться гілки. Така щедрість, напевне, на честь Єлизавети!

Тепер навколо неї обертається їхній всесвіт. Дівчатко дуже швидко адаптувалася до умов на сільському обійсті. Ніби відчуває, що тут ця благодатна аура виплекала Божі іскри її татусі, що з неї до Києва усі вони повернуться ніби трохи іншими, бо здоровішими, крилатими й багатшими дарами наділяє лише рідна земля.

Закінчення на с. 4–5



З нами – цікаво!

ТАК НІХТО не КОХАВ volyn.com.ua

Місячник

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

Місячник

неймовірні історії і людські долі

передплатні індекси:
97847
(для читачів Волинської області),
60313
(для читачів Рівненської області),
60780
(для читачів інших областей).

3
№8

«Так ніхто не кохав» volyn.com.ua

Закінчення. Початок на с. 3



фото із сімейного архіву родини Панчуків.

«ГУЦУЛКУ КСЕНЮ» ЦЬОГО РАЗУ НЕ ВИКОНУВАЛИ»

Почувши новину про те, що у знаменитих Панчуків народилася донечка, найперше, що захотілося запитати в зіркового подружжя, чи співали під час пологів? Бо народження первістка Серафима обє завжди згадують зі щасливою усмішкою. Воно сталося в Горохові. Завідувачка відділення районної лікарні Оксана Якобчук уже й благала молоду маму, щоб та врешті розціпила зуби і кричала. Та марно. Тоді Петро Фадейович, який був присутній на пологах, знаючи вдачу своєї дружини, видихнув: «Людо, то співай». І вона почала «Гуцулку Ксеню». Він підспівував, тож Серафим народився під акомпанемент татового і маминого двоголосся.

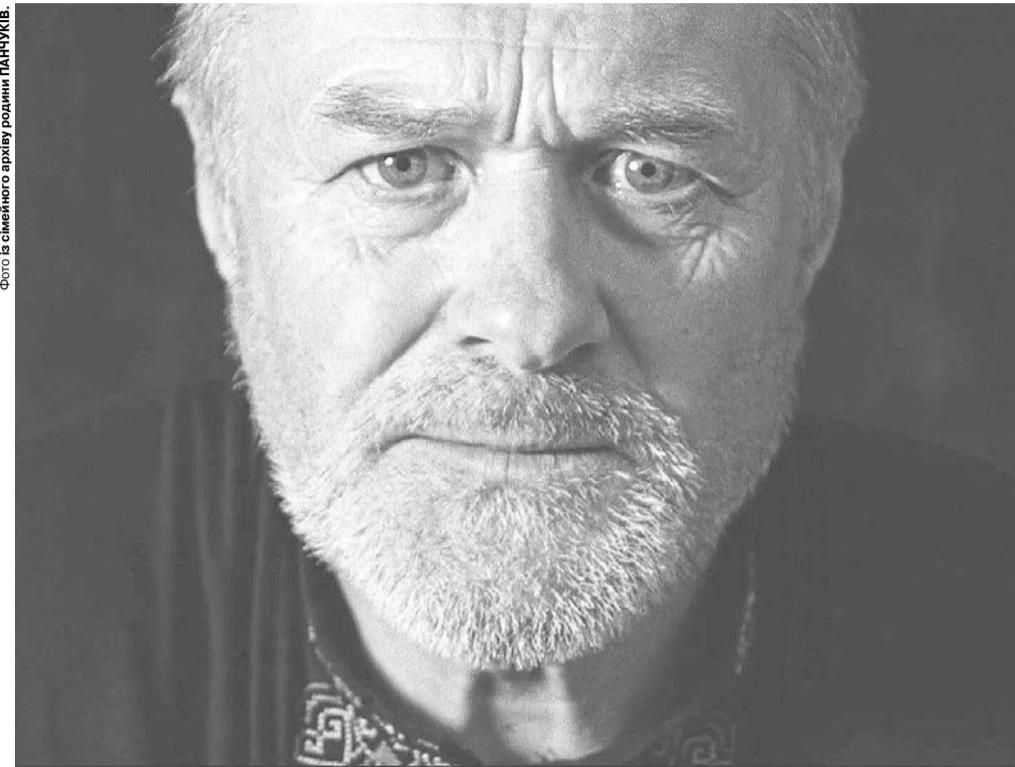
Поява Лізи на світ була тяжкою. Доки дружина приходила до тями в реанімації, донечку через пів години після її народження принесли татусеві і ... поклали йому на груди, де маля більше чотирьох годин відпочивало своїм першим міцним сном після нелегкої «дороги» з маминого лона.

Зате тепер зірковий Петро Панчук співає своїй крихітці при кожній нагоді. Скажімо, коли купає її чи заколисує, перевдягає або гуляє з маленькою. Єлизавета вже звикла до романів й арій, які її татусь виконує на сцені в спектаклях.

НА 22-МУ МІСЯЦІ ВАГІТНОСТІ ЛЮДМИЛУ ПІДКОСИВ ІНСУЛЬТ

— Моя донечка — це дар Божий, моя «учителька», — щедро ділиться своїм жіночим щастям 40-річна Людмила Панчук. — Тільки тепер вона усвідомила ціну життя! На 22-му місяці вагітності підкосив інсульт. Це тому, каже, що коли в свої сорок літ відчула під серцем дитинку, ні на хвильку не збавила свій робочий ритм. Тепер усміхається, пригадуючи себе прикутою хворобою до ліжка. Мовляв, «моторчик» не витримав. Та через два місяці ця дивовижно енергійна жінка вже ... викладала свою йогу!

— Хотіли дівчинку чи хлопчика? — запитала в обох. Для Петра Фадейовича, виявляється, стать дитяти була однаково бажаною, а ось Людмила мріяла про подружку-донечку. Про те, кого народить, просили лікарів не розповідати. Свого часу відчула сина, і цього разу не сумнівалася, що матиме доньку. Розмовляти з нею намагалася ще до народження. Ніжно називала маля в утробі Аделею, та категорично проти такого імені був чоловік. Мовляв, вистачить мені «театральнини» на сцені! Ймення ще не-



Петро Панчук: «Українська класика — це моє, рідне».

народженій прошепотів священник: у хвилину, коли вагітна схилила голову в церкві над Євангелієм, прозвучали рядки від Луки: «Взыграл младенец во чреве Елизаветы».

ЛОБАЧІВЦІ В ОЧІКУВАННІ ПРЕМ'ЄРИ

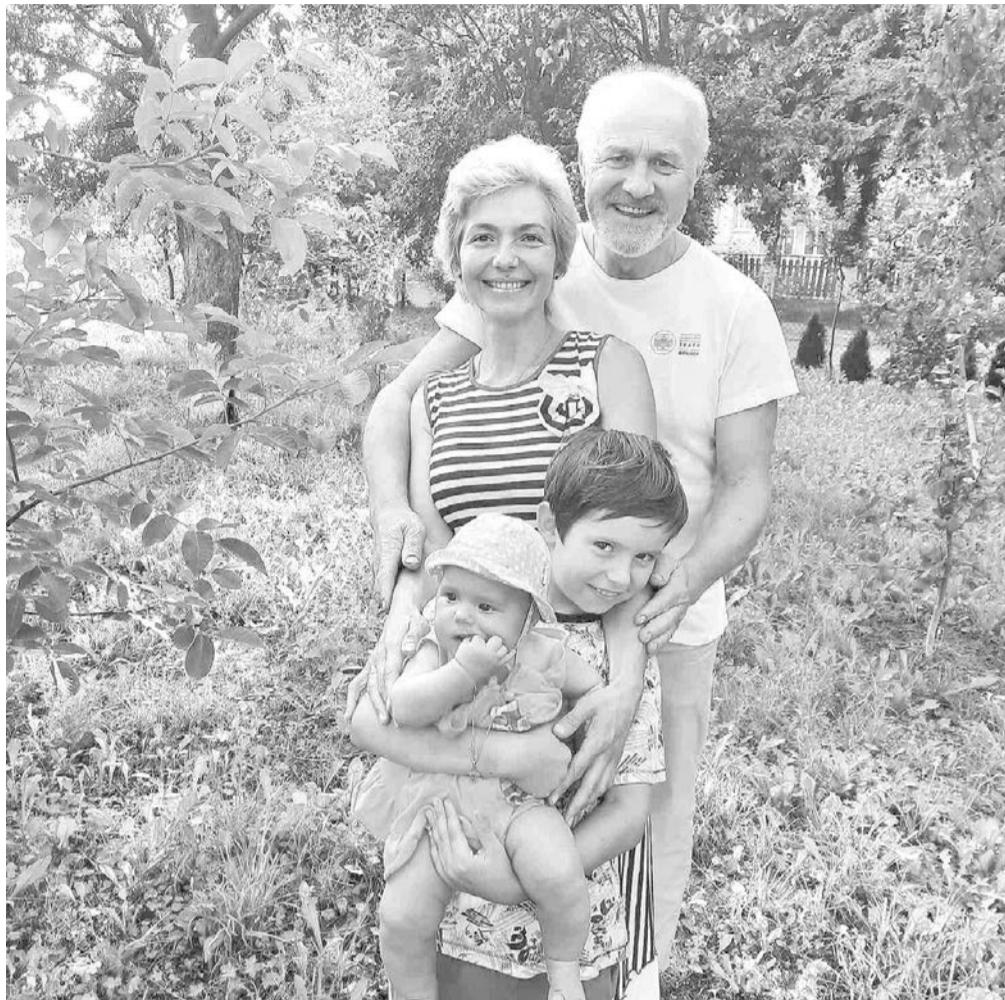
Кожен день Петра Панчука в Лобачівці починається зі сходом сонця. Бачили б шанувальники його непересічного таланту, як однаково вміло він береться за косу, молоток чи сокиру. Лобачівці вже не дивуються, вздрівши улюбленаця сцени босоногим на розбитій сільській вулиці, в брилі серед полів і в лісі над лікарським зелом, чи на драбині, спертій на рясну вишню, або на кухні, де готує смачні-пресмачні млинці з домашніми й лісовими ягодами...

Про те, кого народить, просили лікарів не розповідати. Свого часу відчула сина, і цього разу не сумнівалася, що матиме доньку.

В селі тепер гостює кіногрупа із Києва, яка продовжує зйомки стрічки «Деміург» про життя актора. Нові кадри будуть воїстину чудовими, бо познайомив їх творців не лише зі своїми буднями на батьківщині. Столиця першою побачить, яке золоте зерно вирощують волинські хлібороби й із яких полів і хлівів у супермаркети ріками тече молоко; під яку музику танцюють діти селян у клубі й те, що відбувається на сцені, коли в Лобачівку приїжджає «її Петро».

Дев'ять років тому він створив у НД «Просвіта» театральний колектив. Бути у відпустках, допізна режисерував відомі спектаклі «Мартин Боруля» Івана Карпенка-Карого, «Земляки» Василя Шукшина, «Тев'є-молочник» Шолом-Алейхема, «Мину Мазайла» Миколи Куліша й знамениту «Баладу про Степана», яку звершив як автор і постановник задля увічнення пам'яті заслуженого працівника культури України, Почесного громадянина Волині Степана Кривенького, пісенною творчістю якого захоплюється змалку.

Сільський театр, в актори якого запросив односельчан-хліборобів, учителів, студентів, учнів, швидко здобув звання «народного», овації київської публіки та багато схвалюючих відгуків у пресі. Цими днями в «Просвіті» знову допізна відбуваються репетиції. 8 серпня Петро Панчук-режисер порадує лобачівців і гостей села постановкою жарту на одну дію «Ведмідь» Антона Чехова. Його вибрав невипадково, бо в цій комедійній п'єсі є ролі лише для трьох виконавців. Зібрати селян-акторів у жнівну пору щороку важче, а днів відпустки залишилося обмаль, тому у всіх бажаючих буде знову унікальна можливість побачити неперевершену гру на сцені в селі Лобачівка самого Петра Панчука, який перевтілиться на поручика артилерії у відставці Григорія Степановича Смирнова. Роль поміщиці Олени Попової зіграє життерадісна Людмила Панчук, а слугою Лукою, без перебільшення, всі будуть раді бачити артистичного гумориста, керівника театрального колективу НД «Просвіта» Андрія Корнейка.



«Наша мрія — завжди бути поруч. Відпочинок із сім'ю додає сил на сцені».

«ЖАЛЬ, що вистава не змінить людей»

— Я вже всього попробував і всього навчився, — з висоти 64-х прожитих років каже Петро Панчук. І не змінюється: не шукає золота в розірваній кишені, не рахує, скільки зіграв ролей у ви-

ставах, не ганить глядачів, які сміються там, де треба було б сплакнути чи хоча б скривитися, бо вважає, що кожен має власне бачення світу, а найвищою нагородою за гру називає тишу.

— Якби ж ще театр мав силу змінити світогляд людей, коли йдеться про

зло, ненависть, байдужість... На жаль, поки що викорінити їх не може навіть церква, — міркує він.

У їхньому з Людмилою домі незмінною залишається молитва. Панчуки вірять в Бога щиро і по-особливому. Відколи побралися, щороку пішки або велосипедами мандрують на прощу в Свято-Успенську Почаївську лавру. Ось зіграють «Ведмедя», і всі вчотирьох, ще й із мамою Людмили Любов'ю Йосипівною, знову вирушать у неблизьку дорогу.

“

Якби ж ще театр мав силу змінити світогляд людей, коли йдеться про зло, ненависть, байдужість... На жаль, поки що викорінити їх не може навіть церква.

А потім повернуться в столицю. Невдовзі в театралів відкриття сезону, а на Петра Панчука чекає нова роль Куницького у п'єсі Тадеуша Доленги-Мостовича «Кар'єра Никодима Дизми». Прем'єру слід очікувати взимку.

Доки тато даруватиме глядачам свій талант, підростатимуть Серафим і Єлизавета, дівчинка, яку батьки називають Божим дарунком, ангелям, яке робить їхню сім'ю щасливішою і міцнішою. У спадок батьки приготували їм дорогоцінний, народжений коханням побажання-заповіт: «Бути завжди поруч із людиною, яку любиш!»



Мить тріумфу лобачівських сільських акторів на чолі з Петром Панчуком у Києві.

«Перш ніж чоловіка ганити, спитай себе, чим ти його частуєш...»

● **ДЕЛІКАТНА ТЕМА** Ці слова народного лікаря Івана Довгуна з Волині, на жаль, уже покійного, є доброю настановою для жіноцтва. Щоб ваш благовірний був невтомним і в роботі, і в коханні, треба докласти зусиль, старань і... фантазії

Оксана КРАВЧЕНКО

ЧИ Є НА ВАШОМУ ГОРОДІ ПЕТРУШКА, СЕЛЕРА ТА ПАСТЕРНАК?

Жив Іван Прокопович Довгун у Бірках, що на Любешівщині, де в 1960-х роках фіксували рекорди народжуваності й зростання кількості багатодітних сімей.

— Прийняв я за час роботи фельдшером у селі понад шість сотень пологів. Чи не у кожній хаті ростили по 10–12, а то й більше дітей. Молодиці були — кров із молоком, мужчини на чоловічу силу не скаржилися. А все тому, що споживали здорову, натуральну і корисну їжу — вівсяний кисіль, сир і кисляк, сало, гарбузову кашу,

страви з пастернаком. Тепер рідко в кого побачиш його на городі, не дуже поширеною є і селера. Та й петрушку господині використовують хіба що для оздоблення страв. А це ж справжня «бомба» для сили чоловіка. У цих овочах велика кількість вітамінів А, В та С, котрі є активними стимуляторами тестостерону. Тому колись було менше випадків імпотенції. Отож, коли зверталися до мене подружні пари з такою делікатною проблемою, я казав жінкам: «Перш ніж чоловіка ганити, спитай себе, чим ти його частуєш», — розповідав Іван Прокопович, який у молодості не лінувався вчитися у місцевих травниць

та костоправів, за що його часом називали «поліським знахарем».

Утім, і спеціалісти з андрології порад народного лікаря не спростовують. Наприклад, для відновлення ерекції рекомендують такий настій: 40 г кореня петрушки подрібнити, додати 250 мл окропу та настояти. Пити треба по 20 мл щоранку до сніданку та перед сном. Не полінуйтеся, приготуйте цей еліксир кохання.

«Раніше, особливо в сільській місцевості, ослабленим після хвороби та фізично стомленим людям давали по 1–2 ч. ложки соку селери тричі на добу. І вже через 3–4 дні людина почувалася краще. Жінкам, у яких чоловіки були з надто округлими животами, сусідки радили сіяти на городі більшу грядку селери. Вона допомагала схуднути тим, у кого був порушений обмін речовин, а ще — підвищувала чоловічі статеву діяльність», — читаємо у фітотерапевта Наталії Зубицької (Земної).

Дослідження підтвердили, що ця рослина відмінно стимулює і жіночу сексуальність (підійдуть і стебла, і корінь). Секрет в тому, що в селері є аналог чоловічого

Фото із сайту ic.pics.livejournal.com.



Після такої вечері найбільшою спокусою для чоловіка стане полумисок із варениками, а не ваші принади.



гормону андростерону, який виділяється у мужчин при фізичній активності. Це надзвичайно «заводить» дам.

Ослаблення потенції раніше вважалося проблемою осіб поважного віку (після 60 років), але останнім часом із такою не-приємністю все частіше стикаються навіть сорокалітні. На думку лікарів-андрологів, причина у їжі з високим вмістом холестерину, який є антагоністом чоловічого статевого гормону тестостерону, що відповідає за стабільну ерекцію. Найбільш небезпечними в цьому плані є продукти з трансжирами (їх багато, наприклад, у фастфуді), а також з простими вуглеводами (борощяні вироби і солодощі).

«ЯК ПОП'ЄШ ТУРИЦІ — СХОЧЕТЬСЯ ДО МОЛОДИЦІ»

Ця приповідка дуже популярна серед літніх поліщуків, які широко застосовують у народній медицині лікарську рослину вовче тіло болотне. ЇЇ тут ще називають турицею, шабельником. З цієї трави готують «молодильну мікстуру»: столову ложку подрібненої сировини заливають 200 мл окропу, ставлять посудину на 15 хвилин у водяну баню, потім треба остудити, відцідити рідину, додати холодної кип'яченої води, щоб вийшла повна склянка. Давати чоловікові по 50 мл тричі на день за 1 годину до їди.

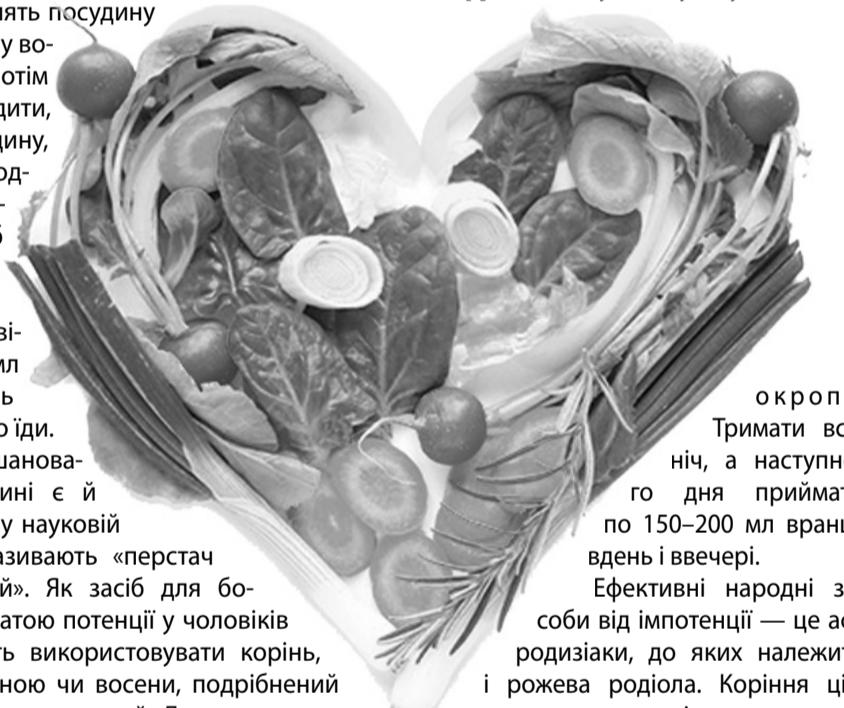
Дуже шановані на Волині є й калган, який у науковій літературі називають «перстач прямостоячий». Як засіб для боротьби із втратою потенції у чоловіків рекомендують використовувати корінь, зібраний весною чи восени, подрібнений та заздалегідь висушений. Для отримання лікувального настою 100 г сировини залейте 0,5 л спирту, поставте суміш у темне місце та дайте тиждень настоятися. Опісля настій проціджають та вживають тричі на добу по 1 ч. л. за пів години до їди. Щоправда, дуже часто чоловіки люблять випити чарочку калганівки за вечерею, кажуть, лікувальних властивостей це не погіршує.

Як стимулятори «чоловічої сили» добре зарекомендували себе й женьшень та лимонник. Женьшень містить сапоніни, які прочищають судини та стимулюють кровообіг. Лимонник має специфічні речовини, які сприяють виробленню тестостерону, збільшують працездатність та підвищують потенцію. Для приготування настоянки

з нього потрібно взяти 100 г подрібнених сушених листків і залити 500 мл горілки. Тримати протягом 15 днів у прохолодному темному місці, щільно закривши пляшку. Застосування таких ліків допоможе як підняти лібідо перед статевим актом, так і вилікувати імпотенцію в домашніх умовах. Приймати засіб по 40 крапель, лягаючи в ліжко, або двічі на день по 20 крапель. Настоянка лимонника підвищує тонус судин, тому гіпертонікам вона протипоказана.

Для того, щоб в інтимних стосунках знов запанувала гармонія, можна використовувати й інші лікарські рослини. Для приготування цілющого настою необхідно взяти по 100 г листя кропиви і вербени, додати 50 г спориші. Інгредієнти ретельно змішати, дві столові ложки сировини залити в термосі 500 мл

Необов'язково витрачати кошти на екзотичні делікатеси. За певних обставин будь-яка їжа може мати властивості афродизіаку, кажуть учені.



окропу. Тримати всю ніч, а наступного дня приймати по 150–200 мл вранці, вдень і ввечері.

Ефективні народні засоби від імпотенції — це афродизіаки, до яких належить рожева родіола. Коріння цієї рослини чудово відновлює чоловічу потенцію, стимулюючи статевий потяг і покращуючи прилив крові до пениса. Пропорція — 100 г коренів на 500 мл горілки. Настоювати досить 10 днів, щодня струшуючи. Рекомендоване дозування — по 50 крапель щодня (цю кількість ділять на 2–3 прийоми). Настоянку можна приймати по чайній ложці і перед статевим актом.

Стимулює сексуальне бажання і порошок із висушеної шавлії, який покращує кровообіг в органах малого тазу і підвищує активність залоз внутрішньої секреції. Слід зазначити, що як афродизіак ця рослина відома не лише в Азії, а й у європейських країнах. Зокрема, її використовували з метою стимулювання лібідо ще у давньому Римі.

Такі методи лікування народними засобами ефективні тільки в тому випадку, якщо імпотенція на початковій стадії. При виріджених проблемах з ерекцією без медикаментів не обйтися.

«А МІЙ МИЛІЙ ВАРЕНІЧКІВ ХОЧЕ...»

Афродизіаки (від імені богині краси і кохання Афродіти) — речовини, які стимулюють статевий потяг і сексуальну активність. Вони бувають і рослинного, і тваринного походження. Їх містять перепелині яйця, полуниця, шоколад, гарбузове насіння, горіхи, устриці, мед, мідії, часник, хрін і т. д., а також деякі спеції, препарати на основі лікарських трав.

Однак необов'язково витрачати кошти на екзотичні делікатеси. За певних обставин будь-яка їжа може мати властивості афродизіаку, кажуть учені. Головне, щоб вона смакувала і чоловік не був голодним. Тому й звичайні вареники, приправлені поцілунком, сприятимуть коханню.

Важливість харчової прелюдії для сексу засвідчив і експеримент із плодовими мушками. Якщо навколо їжі достатньо, дрозофіли спарюються до семи разів на день. Але якщо харчів бракує, вони роблять це лише один раз. Павуки, приміром, ловлять мух, щоби завоювати прихильність самиць, з якими вони бажають спарюватися, а цвіркуни виробляють желеподібну масу, щоби спонукати своїх «дам» до сексу. От і робіть висновки.

До речі, список найсильніших жіночих афродизіаків виглядає таким чином:

БЕРГАМОТ. Чай із ним допомагає розслабитися. Недарма саме олію бергамота часто використовують для еротичного масажу.

ШАФРАН. До його складу входять гормоноподібні речовини, що стимулюють лібідо.

ГЕРАНЬ. Більше підходить для зрілих жінок. Ефірні олії герані сприяють нормалізації гормонального фону і допомагають позбутися головного болю при спазмах судин мозку.

МУСКАТНИЙ ГОРИХ. Його ще називають «жіночою віагрою», яка розпалює пристрасті.

МЕД. Згідно з перською легендою, молодята після весілля вживали його для підтримки любовної активності. Це і дало назву медовому місяцю. Ліки з пасіки можна додавати в соуси, вони стануть дуже смачною заправкою для салатів. Прекрасний варіант: оливкова олія, трохи лимонного фрешу і ложечка меду.

Отож, якщо справді хочете догодити і партнерові, і собі, частіше влаштовуйте романтичні вечери, готуйте корисні й смачні страви, подбайте про запаси лікарських трав, з яких можна готовати еліксир кохання. І тоді забудете про невдачі в ліжку.



«Переді мною стоїть дуже велике завдання виховати його, поки я ще можу».

Фото з Instagram Віктора Павліка і Катерини Репяхової.

Дякі ЗМІ повідомили, що новонародженої назвали Михайлом на честь співака Михайла Круга, якого з дитинства обожнює Катерина Репяхова.

«Не витримую його плачу вночі, закладаю у вуха беруші...»

● СЕ ЛЯ ВІ Багатодітний співак 55-річний Віктор Павлік розповів, як він зі своєю четвертою дружиною 27-літньою Катериною Репяховою справляються з одномісячним синочком

Лія ЛІС

«КОЛИ ЙОМУ ВИПОВНТЬСЯ 20, МЕНІ БУДЕ 75»

«Я не відразу засинаю. Не витримую вночі, закладаю у вуха беруші, хоча чую, як дитина плаче. Катя, як тільки розплющує очі, годує сина, вкладає спати... Це я бачу цілодобово», — поділився Павлік виданню «РБК-Україна».

«Мама Каті, яка живе в Києві, дуже допомагає нам. О 7-й ранку вона приходить, бере нагодованого малого і гуляє з ним 2-3 години. За цей час дружина встигає поспати. Складно, але підтримує те, що Катя така не одна. Всі мами народжують, всі виховують, і всі люди через все це пройшли», — запевнив він.

Зі слів артиста, ім'я Михасик для малюка вони обрали одразу, адже Катерина все своє свідоме життя мріяла, що саме так зватиметься її син.

«Це не про нас — закордонні імена. Тому що дуже багато є красивих старовинних імен, наприклад, Лука, Корній і подібні. Є багато схожих на зарубіжні, але наших... — зазначив Віктор Франкович.

— Катя з дитинства мріяла, коли в неї буде хлопчик, назве його Михайлом. Переді мною стоїть дуже велике завдання виховати його, поки я ще можу, поки ще маю можливість поставити на ноги. Хоча розумію: коли йому виповниться 20, мені буде 75...».

«ВІН НЕ ДОЖИВЕ ДО СТА, ТОМУ Я МАЮ ДОБРЕ ВИГЛЯДАТИ, ЩОБ ВДРУГЕ ВИЙТИ ЗАМІЖ»

«Не думаю, що покину кар'єру і займатимусь вихованням сина, — розповів 55-річний артист програмі «Ранок з Україною». — Я бачу, Катя налаштована виховувати і бути з дитиною. І їй це не має заважати робити свою справу, ну а я — поки Бог мені відзначив — буду співати».

До того, що дружина працює блогеркою, Віктор Франкович ставиться серйозно. І вірить, що колись ця справа прогодує їх обох.

«За інтернетом майбутнє. За YouTube-каналом, за інстаграмом майбутнє. Я навіть не сумніваюсь у тому, що настане такий час, коли я буду на утриманні у своєї дружини. Сподіваюсь, що вона мене не

настане такий час, коли я буду на утриманні у своєї дружини. Сподіваюсь, що вона мене не вижене з дому, а буде все-таки допомагати і водити за ручку через дорогу.

вижене з дому, а буде все-таки допомагати і водити за ручку через дорогу», — спрогнозував Павлік.

Тим часом Катерина Репяхова запевняє, що кохає свого чоловіка не за звання або кількість грошей. Але не приховує, що коли його не стане, вона знову вийде заміж.

«Він же не проживе 100 років. Щоб мені було 70. Просто виходить якраз, що коли його життя підіде до кінця, я вже теж буду 50-літньою. У мене є стимул добре виглядати», — усміхається Катерина Репяхова.

НАША ДОВІДКА

Шлюб із Катериною Репяховою для Віктора Павліка — четвертий за рахунком. Від першої дружини Лідії народився старший син, музикант Олександр Павлік. Друга обраниця Світлана подарувала йому дочку Христину. А ось від третьої — Лариси — народився син Павло, який помер від онко влітку 2020-го.



«Ви просто повинні любити — сильно і абсолютно, не думаючи про завтрашній день».

«Якщо жінка вас ненавидить, то рано чи пізно вона все одно опиниться у ваших обіймах...»

● **ЗОЛОТІ СЛОВА** Народжений під ім'ям Чандра Мохан Джейн, відомий у 1960-х як Ачар'я Раджніш і як Бхагван Шрі Раджніш у 1970-х, індієць Ошо (1931—1990) прославився як мудрий філософ-містик, чиї звернення до своїх учнів були перекладені й опубліковані в більш ніж 650 кни�ах на 35 різних мовах. Ясність розуму Ошо, його мудрість і гумор привертають увагу людей по всьому світу



«Гріх — це коли ви не радієте життю», — говорив Ошо.

А ОСЬ ЩО ОШО КАЗАВ ПРО ЛЮБОВ...

1. **Закохані завжди бояться.** І цей страх приходить до них немов подих вітру. Його не можна придумати спеціально або створити власноруч — він просто з'являється. Але все, що виникає саме по собі, здатне так само зникати. Любов приходить, розквітає всередині вас, змушує серце співати, спонукає пускатися в танок, але завжди таїть в собі страх.

Що станеться, якщо сьогодні у ваше життя увірветься прохолодний та ароматний вітер, а завтра він просто зникне? Адже буття не обмежується лише вами одними, і цей вітер — лише гість, який буде поруч стільки, скільки захоче, після чого просто покине вас.

Це змушує людей боятися, пробуджуючи в них почуття привласнення. Вони починають зачиняти всі свої двері й вікна, намагаючись утримати вітер із собою. Але якщо ваші двері й вікна зачинені, то цей вітер уже не той, що був колись. Його прохолода загублена, а приємний аро-

мат став огидним. Йому потрібна свобода, а ви відібрали її у нього, перетворивши на живий труп.

Прикриваючись любов'ю, люди тягнуть «трупи» одне одного за собою, називаючи це шлюбом. Заради цього вони узаконюють свої стосунки. Але любов і шлюб — речі не сумісні. У світі справжніх почуттів укладення шлюбу неможливо.

2. **Сміх.** Коли ви кохаєте когось, всі страхи зникають. А якщо ви самі стаєте цією любов'ю, то навіть смерть втрачає своє значення.

3. **Полюбіть себе, і ви зможете полюбити інших людей.**

4. **Коли опиняєшся в центрі любові, ймовірність того, що вирвешся з нього, дуже мала.** Річ у тому, що людина вже

Якщо ви хочете змінити думку жінки, погодьтеся з нею. Якщо ви хочете дізнатися, про що вона насправді думає, загляньте їй в очі, а не слухайте, що вона говорить.

Ви просто повинні любити — сильно і абсолютно, не думаючи про завтрашній день. Якщо сьогодні ваше існування блаженне, повірте, завтра воно буде ще і ще кращим. Коли ви навчитеся довіряти, життя стане більш щедрішим до вас. Вас чекає ще більше любові, радості та задоволення.

5. **У всіх закоханих є одна загальна проблема: вони постійно жадають ще більшої любові,** не розуміючи, що їхнє справжнє бажання насправді

скуштувало найвищої насолоди. Долини тепер будуть здаватися дуже темними і огидними, бо вона вже побувала на сонячних вершинах, попри те, що вони не були найвищими. Тепер вона буде керуватися бажанням...

6. **Відкиньте всі свої сумніви.** Люди приходять до мене, кажуть, що хочуть любові, але при цьому сумніваються. Вони прагнуть медитувати, але сумніваються. Їм хочеться танцювати, але вони сумніваються. Якщо у вас теж є сумніви і ви продовжуєте їх підживлювати, то пропустите все своє життя. Час настав — звільніться від них! Нічого не потрібно робити, просто усвідоміть це. І все.

7. **Я вже вище згадував, що жінку треба любити, а не розуміти.**

8. **Не забувайте про фундаментальний закон життя.** Якщо жінка налаштована до вас вороже або просто ненавидить, то рано чи пізно вона все одно опиниться у ваших обіймах, тому що від ненависті до любові — всього один крок, як і від любові до ненависті.

9. **Ключ до щастя криється в наступному:** ви можете говорити про любов, ніжність і пристрасті, але справжнє почуття приходить у той момент, коли ви розумієте, що ще не втратили себе. Жінка, як правило, починає з опору чоловікові, а потім не дає йому піти. Якщо ви хочете змінити її думку, погодьтеся з нею. Коли хочете дізнатися, про що вона насправді думає, загляньте їй в очі, а не слухайте, що говорить.

10. **Якщо ви любите когось і цілий день знову і знову повторюєте йому слова «я кохаю тебе»,** тому що вам це подобається, то спочатку ви можете зробити цю людину щасливою, проте рано чи пізно їй це набридне. Згодом прекрасні слова стануть безглазими. Не варто розкидатися ними даремно. Тоді вони будуть залишатися важливими, несучи в собі певний сенс.

Насправді ті з нас, хто дійсно любить, можуть взагалі не вживати цю фразу. Адже якщо кохання не виражається у вчинках, то словами цього не компенсувати. А якщо любов видно — то навіщо про неї говорити? У кожної людини має бути кілька слів, які вона використовує дуже і дуже рідко. І їх варто притримати для особливих випадків.

Джерело:
tutkatamka.com.ua.



фото з сайту crustpixel.com

«Коли спала з Віталієм, їй подругу не було жаль?»

Боюся втратити його зрадливі очі...

● **ЖИТЯ, ЯК СЕРИАЛ** Сумнівів не було — це син подруги. Я стояла і поворухнувшись не могла. Він же викапаний Віталик — мій чоловік. Виходить, що тоді, у найважчий момент моєго життя, коли знаходилась між небом і землею, вони були разом? Як же житиму далі, знаючи, що коханий мій — зрадник. Тридцять років минуло, але хіба у зради є термін давності?

Анна КОРОЛЬОВА

Yте місто я поїхала до санаторію. Завжди їзджу до іншого, а цього разу в зв'язку з ремонтом корпусу поїхала сюди. Яким же було мое здивування, коли одну з процедур прийшла робити моя давня найкраща подруга. Я зраділа, мов дитина. Розплакалася. Обійнялись.

Валентину я тридцять років шукала по всьому колишньому Союзу. Не допомагав ні інтернет, ні телепередачі. Як поїхала моя дорога товаришка, нічого не пояснюючи, так і зникла з нашого життя. Розговорились. Вона усе про мене розпитувала, як з Віталієм живемо, як мої батьки?

Почала і я цікавитись про неї: чому і куди зникла, а вона якось так тему одразу змінила, — все про здоров'я мое питала. А про себе — ну ні слова не сказала. Я очікувала запрошення на гостину. Нам є що згадати. Але Валентина з сумом мовила, що сьогодні їде у відрядження.

Наступного дня я запитала в однієї з медсестричок, куди ж саме поїхала моя

подружка, а та лиш поглянула на мене здивовано.

— Валентина — не здорова. Взяла лікарняний на три тижні, щось там геть недобре з нею. Сьогодні зателефонувала, ледь говорила.

Я випросила адресу подруги і помчала її провідати. Сказати, що я Валентину здивувала своїм візитом, так ні. Коли вона мене на порозі побачила, у її очах якийсь острів промайнув. Принесла повні сумки фруктів, а вона здорова і жодних ознак недуги я у неї не помітила.

Гарно ми посиділи. Згадати нам було що, адже росли разом, потім діували і саме вона була дружкою на моєму весіллі. Дивилася на неї і ніяк не могла зрозуміти, що ж не так. Ніби і не було між нами непорозумінь, ніби і розстались ми дружими, а якесь напруження відчувала. Але все те було пусте. Головне — я її знайшла.

Саме Валентина колись мене врятувала. Не хочу я той період згадувати, але був у моєму житті час, коли не могла ні встати, ні слова мовити. Валентина тоді саме закінчила інститут і взялась мене

спасати, хоч усі спеціалісти на мене вже й рукою махнули. Розтирала мене якимись терпкими травами, загортала у вимочене у чомусь простирадло — і під ковдру, масажі робила постійно. Їй допомагав мій Віталій. Так удвох вони мене до життя і повернули.

Ми гарно з чоловіком життя прожили, але був у нас один сум на двох: після тієї недуги я не могла мати дітей. Віталій завжди казав, що то не важливо, але якби ви бачили, як він бавиться із сусідськими дітками. Колись ми навіть дитину з сиротинця взяли хотіли, але... Чому не змогли ми цього зробити.

Через три години Валентина, поглянувши на годинник, вибачилась і попросила мене піти, адже у неї запланована якесь важлива справа. Ну, не дуже чимно, але я ж теж гість непрошений! Зібралась, вийшла з квартири. Аж тут відчиняється ліфт і виходить молодик. У мене аж ноги оніміли — точна копія моого чоловіка. Привітався, пройшов до Валентининої квартири і відчинив її своїм ключем.

Я так і залишилась стояти. У голові поволі склалася докупка картина величезної неправди довжиною у все мое життя. Віталій і Валентина були разом тоді, коли я була безпомічною. Зрадили! Обоє. Як тільки почала ходити, Валентина зникла. Тож тільки зараз зрозуміла, чому мій чоловік заплакав, коли вона, побачивши мене на ногах, сказала:

— Ось і все скінчилось. Дарина нарешті ходить. Мені більше немає чого тут робити.

Ці слова були адресовані не мені. Вона так тоді прощалась з моїм чоловіком. Цікаво, чи знає він про сина? Напевне, ні, бо ж ніколи і на один день мене не залишав. А якщо дізнається, як вчинить?



А вона благородна, про сина не сказала, аби нашу сім'ю не розбивати, аби після всього не хвилювати. Сама дитину ростила, бо шкодувала мене? А коли спала з Віталієм, їй подругу не було жаль?

Противно зараз на душі. Віталій тоді плакав, значить, любив Валентину. А вона благородна, про сина не сказала, аби нашу сім'ю не розбивати, аби після всього не хвилювати. Сама дитину ростила, бо шкодувала мене? А коли спала з Віталієм, їй подругу не було жаль?

Усе мое життя виявилось ілюзією. Хочеться прийти, про все розповісти Віталію і поглянути в його зрадливі очі. Але щось десь в середині не дає цього зробити. Лячно, що це переверне з ніг на голову все мое існування. А я не хочу. Бо щаслива була до цього дня. Можливо, хай так і буде?

І як правильно вчинити, як жити далі?

ГУЦОЛ



«Хоч сміття винеси! А то толку від тебе...»

Виносьте вчасно... сміття

● **ПОВЧАЛЬНА ІСТОРІЯ** Жила звичайнісінька сім'я. Чоловік Василь, дружина Марія. Все у них було як у всіх — робота, будинок

День у день приходив Василь у свій дім після роботи, лягав на диван із газетою в руках, а дружина вечерю готувала. Приготує і бурчить, накриваючи на стіл. Мовляв, і по дому Василь нічого не робить, і зарплату маленьку отримує.

Не подобалося чоловікові це бурчання, але він мовчки терпів. Хоча так і хотілося сказати у відповідь, щоб на себе подивилася. Адже коли зустрічалися тільки, зовсім інша була — добра, лагідна, доглядала за собою. Ніколи її Василь розпатланою не бачив. А зараз...

Одного разу дружина розійшлася як ніколи:

— Хоч сміття винеси! А то толку від тебе...

Василь узяв відро і, вийшовши на вулицю, почав благати:

— Господи, ну що ж за життя у мене?! Невже так і доживати свій вік із такою буркотливою і непривабливою жінкою?

І раптом почув Василь голос:

— Я можу зарадити твоїй біді. Тільки якщо відразу перетворю твою жінку в прекрасну богиню, у сусідів з'являться питання. А це нам ні до чого. Давай я поступово буду покращувати зовнішність і характер твоєї дружини. Але і ти повинен будеш постараатися. Адже для того, щоб жити з богинею, і самому потрібно відповідати.

Василь на все згоден заради життя з богинею. Каже тільки:

— Скажи, а коли ти змінювати її почнеш?

— Та прямо зараз і почну, — відповідає Бог. — Тільки злегка, як і домовлялися.

Повернувшись у квартиру Василь, сів у крісло, газету взяв, та тільки не може на чи-

ніку помолодшала.
Я можу допомогти твоїй біді. Тільки якщо відразу перетворю твою жінку в прекрасну богиню, у сусідів з'являться питання.

тannі зосередитися. Телевізор увімкнув, але й кіно не може дивитися. Так і хочеться по-дивитися, чи змінилася Марія.

Пішов він на кухню, сперся об одвірок і став її розглядати. Марія, відчувші погляд чоловіка, мимоволі поправила волосся рукою і запитала:

— Що ти так на мене дивишся?

Василь не здав що відповісти, тому, зніяковіши, вимовив:

— Ось думаю, може, допомогти тобі по-суд помити?

— Мені? Посуд?... — стала тихо перепи-тутути дружина, знімаючи брудний фартух. — Так я його вимила вже.

Василь зауважив, як рум'янець з'явився на її обличчі, і почав витирати посуд, подумавши: «Уже змінюється моя дружина».

Тепер Василь з роботи бігом повертається додому. Йому дуже хотілося побачити, як його дружина за день змінилася.

Але якось він подумав: «А що, як вона вже на богиню перетворилася, а я ж ніяк не відповідаю!». Про всяк випадок Василь вирішив прикупити букет, щоб не осоромитися.

Увійшовши до будинку, чоловік мало не зомлів. Перед ним у вихідному платті стояла Марія, на голові акуратна зачіска, і сама

ніби помолодшала.

Василь ніякovo простягнув дружині квіти. Та охнула і, опустивши вій, прийняла букет.

«Які гарні у богинь вії», — промайнуло в голові Василя. І тут він помітив сервірований стіл, запалені свічки та два келихи, наповнені пурпуровим вином. У квартирі стояв аромат святкової вечери.

Подружжя сіло за стіл, і тут Марія раптом схопилася:

— Пробач, я забула увімкнути телевізор. І ось купила тобі свіжі газети.

— Не потрібно телевізор, — зупинив її Василь. — І газет мені зараз не хочеться читати. Я хотів тебе запитати... Завтра субота, які в тебе плани?

— А у тебе? — тихо промовила Марія.

— Нам на роботі давали квітки в театр, я взяв для нас. Може, сходимо ввечері? А перед тим по магазинах пройдемося, купимо тобі... — мало не сказав «плаття гідне богині», але прикусив язика і тільки промовив: — ... сукню для походу в театр.

Василь говорив це і не міг очей відрів-ти від дружини. Вона ставала все прекрасні-шою. Обличчя сяяло щастям, очі блища-ли.

— О Боже, які все-таки богині прекрасні! — промайнуло в голові Василя. І раптом він злякався: «А якщо вона і далі буде так крашати!?. Чи зможу я відповісти?». І тут він подумав про дитину.

— Як було б добре, якби моя дитина народилася від богині, — запинаючись і червоніючи, він повторив ці слова вголос.

Сльоза скотилася по щоці Марії...

— Ах, яка ніч! Який ранок! Чудовий день! Господи, яке прекрасне життя з богинею! — думав Василь, одягаючи на прогулянку другого внука!

Джерело:
otozh.com.ua.

Фото із сайту pixabay.com.



На церемонії одруження Гаель заявив: «Я відчуваю стільки емоцій! Напевно, виграти «Ролан Гаррос» було б простіше».

«Якщо кохання не божевілля, то це не кохання»

● **ГІРКО!** 16 липня перша тенісна ракетка України 26-річна Еліна Світоліна вийшла заміж за відомого французького тенісиста карибського походження 34-літнього Гаеля Монфіса

Максим ПРИХОДЬКО,
tsn.ua

Світоліна і Монфіс почали зустрічатися від кінця 2018 року. За слова-ми українки, до цього вони були знайомі тривалий період, оскільки перетиналися на великих міжнародних турнірах, проте майже не спілкувалися. Француз знов, що в Еліні на той час уже був бойфренд.

До Монфіса українська тенісистка зустрічалася із зіркою гри в крикет Рісом Топлі. Спортсмени познайомилися в 2016 році в одному з тренажерних залів Лондона, де тоді проживала українка. Стосунки Еліни з двометровим англійцем тривали до лютого 2018-го, коли пара розлучилася, видаливши спільні фото із власних сторінок у соцмережах.

Тісніше знайомство Світоліної та Монфіса розпочалося з його повідомлення, надісланого Еліні в соціальних мережах.

У тяжкий момент Еліна підтримала свого бойфренда — написала на склі ім'я коханого «Gael» і намалювала сердечко.

«Я виклава фото в Instagram, і Гаель написав мені. Ми зустрілися — і вже не змогли розлучитися. Це був неймовірний збіг, бо ми одночасно приїхали відпочити до Париза, адже зараз я живу в Лондоні, а Гаель — у Женеві. Ми обоє приїхали лише

на декілька днів», — розповідала українська тенісистка.

Про стосунки Еліни та Гаеля офіційно стало відомо під час Australian Open-2019. Француз активно підтримував українку на трибунах під час поєдинків, а на пресконференції тенісисти зізналися, що зустрічаються.

Невдовзі пара вирішила створити спільний акаунт в Instagram, де частенько тішила уболівальників яскравими моментами тренувань і дозвілля. Назвали спільну сторінку за першими літерами імен та прізвищ — GEMS Life.

Влітку 2019-го року Світоліна привезла Монфіса в Україну, показала йому Київ та рідну Одесу. Більше того, французу сподобалася українська національна кухня, а особливо борщ.

Еліна та Гаель регулярно підтримували одне одного на турнірах, разом ділили радість перемог та гіркоту поразок.

Останній рік вийшов відверто ненадійним для француза. Кульмінацією став виліт у першому колі Australian Open-2021. Француз не міг виграти майже рік та розплакався на пресконференції.

У тяжкий момент Еліна підтримала свого бойфренда — написала на склі ім'я коханого «Gael» і намалювала сердечко. А також послала в камеру повітряний поцілунок.

Розставання пари після Відкритого чемпіонату Австралії стало великою несподіванкою. Спортсмени повідомили новину в Instagram-stories.

«Привіт усім! Гаель Монфіс і я вирішили зробити паузу в наших стосунках. Рішення було неймовірно складним, тому що ми все ще любимо одне одного. Просто двоє найкращих друзів зрозуміли, що потрібно дати одне одному більше простору і допомогти жити максимально повним життям.

Ми не будемо коментувати цю ситуацію. Дякуємо вам за здальність за те, що поважаєте наше особисте життя. Надсилаємо багато любові кожному. Еліна і Гаель», — було сказано в заявлі тенісистів.

Очевидно, пауза пішла на ко-

ристь. В останній день березня Світоліна і Монфіс відновили спільній акаунт в Instagram, опублікувавши в сторіс любовні цитати.

«Якщо кохання не божевілля, то це не кохання».

«Ти і я. Кохання. Назавжди».

А вже 2 квітня Гаель у соцмережах опублікував спільне фото з Еліною, яке підписав словами: «Возз'єдналися навічно».

...А далі було весілля — 16 липня. І участь їх обох в Олімпійських іграх у Токіо. Гаель швидко вилетів зі змагань і став палко підтримувати Еліну. Вона більш ніж віддячила, завоювавши бронзову медаль — першу в історії України з великого тенісу.

ПРЯМА МОВА

«ТАК, Я ВЖЕ МАДАМ МОНФІС, АЛЕ...»

«Не знаю, чому ресурси поміняли мое прізвище. Мабуть, вони побачили, що в моїх соцмережах я його змінила. Але я завжди буду грати під Світоліною, тільки після кар'єри зміню прізвище для особистого життя.

Я досягла багато чого під цим прізвищем, і мене знають як Світоліну. Мій тато був би дуже засмучений, якби змінила прізвище і грава під прізвищем Гаеля (сміється). Пишаюся, що я Світоліна, завжди моя тенісна кар'єра буде пов'язана саме з цим прізвищем».



Тепер Еліна варитиме йому борщі.



Фото із сайту brodude.ru.

Мріяти — мало. Дійте!

Що таке справжня невдача?

● **КОЛОНКА ПСИХОЛОГА** Часто люди вважають, що великий неуспіх — це працювати двірником чи в 40 років жити з мамою. Або в 45 не мати ні чоловіка, ані дітей і жити разом із котами. Та невдача — не така. Я вам розповім яка



Михайло ЛАБКОВСЬКИЙ,
психолог-практик із понад 35-річним
стажем, телеведучий, автор власних
нестандартних методик

Це — жодного дня не прожити так, як ти хочеш.
Це — працювати на найбільш престижній роботі, та ненавидіти її.

Це — вийти заміж за найдобрішого, найкращого, наймудрішого чоловіка, але аніскілечки його не кохати.

Це — щодня рахувати калорії і носити «чуже тіло».

“
Невдача — це займатися сексом не з кохання, бажання, а з почуття обов’язку.

Це — все життя хотіти написати роман, та боятися навіть надрукувати першу главу.

Це — займатися сексом не з кохання, бажання, а з почуття обов’язку.

Це — жити з найбільш турботливим і добрим чоловіком на світі, але мріяти про сусіда.

Це коли дитина постійно просить погратися, а ви — щоб вас ніхто не чіпав.

Це мріяти поснідати круасаном, перегортаючи журнал, натомість давитися хімічною кашею швидкого приготування й сідати за кермо.

Це — щодня мріяти, щоб усе змінилося, але нічого для цього не робити.

Оце я вважаю невдачею.

«Так ніхто не кохав»

13

№8



Фото із сайту herbuz.info.

Коли і як проводити обрізку лаванди

● **КВІТКОВА ПІДКОВА** Це обов'язкова процедура вирощування цієї квітки, вона змушує її рясно цвісти і зберігати правильну форму. Інакше кущі швидко втрачають привабливий вигляд, укладаючись на землю

Перший раз обрізка проводиться ранньою весною (з третьої декади березня до початку квітня, бажано в теплий і сонячний день). Цей зріз дуже важливий для підтримки кулеподібної форми та уникнення утворення так званого лисого гнізда всередині куща. Також видаляються всі пошкоджені взимку пагони.

Другий — влітку (зокрема, з липня по вересень, коли лаванда цвіте). Передбачає обрізання відцвілих суцвіть разом із безлистими стеблами. Це стимулює лаванду знову квітувати в цьому ж сезоні.

Третій — на початку осені (середина вересня, треба обрати теплий похму-

рий день). Цей зріз лаванди сприяє її загартуванню та допомагає перезимувати. Не слід затягувати із проце-

зують молоді нездерев'янілі пагони на половину довжини. Будьте обережні, щоб не відняти дерев'яні части-

форму кулі. Це дає змогу повітря надходити в чарагник з усіх боків, що запобігає нагріванню внутрішніх гілок та забезпечує достатнє освітлення всіх пагонів.

Обрізка старих оголених кущів лаванди проходить у такий спосіб: сильно обрізають кущ, залишаючи 5–10 см над землею, лише з одного боку. Другу половину не чіпають. Коли в обрізаної частини зміцнюють нові пагони, можна сміливо обрізати другу половину. У цей період рослина матиме трохи химерний вигляд, але вже наступного року порадує своїм квітуванням.

Починати формувати лаванду слід після посадки. Молоді рослини, що не розгалужуються, потрібно вкоротити вдвічі. Це приведе до того, що з'явиться багато нових пагонів біля основи. Другу обрізку проводять на весні наступного року.

Джерело: uk.kronplatz-stories.com.

Весною та восени обрізають молоді нездерев'янілі пагони на половину довжини. Будьте обережні, щоб не відняти дерев'яні частини гілок, які дуже повільно і слабко розгалужуються.

дурою, оскільки молоді пагони можуть бути пошкоджені морозами.

Увага! Під час обрізки на весні є ризик зачепити квіткові бруньки, які тільки закладаються. В результаті цвітіння буде набагато слабшим.

Весною та восени обрі-

зи гілок, які дуже повільно і слабко розгалужуються. Якщо кущики підстригти трохи, то вони знизу почнуть оголятися, а зверху буде стирикати всього кілька квіток. Занадто низьке зрізання може призвести до втрати цілого куща. Слід надавати

Втіха не лише для очей, а й для шлунка

● **СПРОБУЙТЕ — НЕ ПОШКОДУСТЕ!** Квіти на клумбі, на підвіконні, у вазі — все це звично, красиво, вищукано. А як щодо квітів у кулінарії?! І не лише для оздоблення тортів, як це модно останнім часом. Різнобарвні ароматні пелюстки можуть бути основною сировиною для приготування найрізноманітніших страв. Не вірите? Переконайтесь!

ВАРЕННЯ З ПЕЛЮСТОК РУЖІ

З чайніх троянд готують надзвичайно запашний і смачний десерти. Квіти треба зібрати рано-вранці — саме тоді вони містять найбільше ефірних олій

Інгредієнти: 400 г пелюсток троянд, 800 г цукру, 1 ч. л. (без чубка) лимонної кислоти, 200 мл води.

Приготування. Пелюстки відокремити, промити, просушити на серветці. Склести їх пластами в кастрюлю з нержавіючої сталі, пересипаючи половиною норми цукру. Залишити на 5–10 хвилин, а тоді легенько перемішати і настоювати під кришкою упродовж 5 годин. Із 200 мл води і решти цукру зварити сироп, прокип'ятити 3 хвилини, всипати в нього трояндові пелюстки, довести до кипіння, проварити 5 хвилин і знов залишити на 5 годин під кришкою настоюватись. Таку процедуру повторити двічі. Простерилізувати маленькі баночки: ретельно вимити, перевернути і поставити в холодну духовку на решітку шийкою донизу, увімкнути духовку на 180 градусів на 10 хвилин, потім вимкнути і залишити слоїчки в духовці, щоб охололи. Кришки прокип'ятити в каструлі протягом 5 хвилин. Варення втрете довести до кипіння, розлити гарячим у баночки і закрити їх. Зберігати бажано в холодильнику.

ТРОЯНДОВИЙ ЛІКЕР

Приготуйте — і насолоджуйтесь літнім ароматом цілий рік!

Інгредієнти: 1 літровий слоїк пелюсток чайніх троянд (щільно натрамбовані), 1 л окропу, 0,5 кг цукру, 1 ч. л. лимонної кислоти, 500 мл якісної горілки.

Приготування. Пелюстки обірвати, залишити на годину-півтори, щоб позбутися комах, тоді залити окропом і настоювати 2–3 дні, після чого перецідити через марлю або густе сито. Рідину трохи прогріти (не кип'ятити!), всипати цукор і лимонну кислоту і помішувати до їх повного розчинення. Коли склоне, влити горілку, розмішати, розлити у пляшки і щільно закупорити. Зберігати в холодильнику.

КВІТКИ ЦУКІНІ В КЛЯРІ

Незвичайна закуска із суцвіть кабачка (або гарбуза) з начинкою із сиру

Інгредієнти: 15 великих закритих квіток кабачка, 150 г моцарели, 100 г борошна, 1 яєчний жовток, 5 ст. л. білого вина, 2 ст. л. оливкової олії, 150 мл молока, сіль до смаку, олія для смаження.

Приготування. Для кляру змішати борошно з сіллю, жовтком, вином і оливковою олією, додати тепле молоко, щоб вийшло однорідне тісто, за консистенцією схоже на густу сметану. Залишити, щоб трохи постояло. Моцарелу натерти на грубій терці і нафарширувати нею кожну квітку, потому вмочити в кляр і обсмажити з обох боків у розігрітій олії до рум'яної скоринки.



Фото із сайту: ukr.media.

Квітковий гороскоп

● **ХОЧЕТЕ — ВІРТЕ, ХОЧЕТЕ — ПЕРЕВІРТЕ** За повір'ями, рослину, під знаком якої ви народилися, необхідно засушити і носити завжди із собою, тоді вона захистить вас від напастей, бід і пристріту. Отож дізнайтеся, яка ви квітка

Продовження. Початок у номері №7

НАПЕРСТАНКА (21 БЕРЕЗНЯ — 31 БЕРЕЗНЯ)

На відміну від квітки — непоказної і блідо-жовтої — люди, народжені під цим знаком, вирізняються рішучістю. Голова у Наперстянки працює, як ЕОМ, — чітко та швидко, знаходячи правильний вихід навіть із найскладнішої життєвої ситуації. Ніколи не губляться. Проте нерви потроху здають. Можливі головні болі.

МАГНОЛІЯ (1 КВІТНЯ — 10 КВІТНЯ)

Прагнення до слави, домагання високих постів, бажання завжди і скрізь бути першою — ось відмінні риси Магнолії. Однак її становище в суспільстві досить хитке через небажання прислухатися до порад інших.

ГОРТЕНЗІЯ (11 КВІТНЯ — 20 КВІТНЯ)

Вона великолісна, щедра, любить погуляти. Однак така широта душі дуже часто дратує оточуючих, що чекають від неї конкретної допомоги.

ЖОРЖИНА (21 КВІТНЯ — 30 КВІТНЯ)

Розкішна Жоржина повинна завжди триматися золотої середини. Максималізм нерідко заважає досягти бажаного. Жоржинам слід більш виважено, ніж іншим, розраховувати свої сили. Не варто цілком покладатися на удачу. Це стосується й особистого життя.

КОНВАЛІЯ (1 ТРАВНЯ — 10 ТРАВНЯ)

Щедре відкрите серце Конвалії є причиною того, що вона може бути зірвана нещадною рукою збирача гербарію або просто любителя тонкого аромату. Жінці необхідний на-

дійний захисник (чоловік Чортополох). На роботі у Конвалії все гаразд, хоча надмірне завзяття часом дратує начальство.

ПОРТУЛАК (11 ТРАВНЯ — 21 ТРАВНЯ)

Недовірливий, завжди чекає каверзи, навіть від коханої людини. З Портулаком важко вдома і на роботі. А в любові — особливо. Його треба берегти.

РОМАШКА (22 ТРАВНЯ — 31 ТРАВНЯ)

Це традиційно: любить/не любить. Важко зрозуміти, хоча манить до себе. Незважаючи на привабливу зовнішність, вона так і намагається підсідіти на роботі суперника заради кар'єри чи просто спортивного інтересу. Ромашко, не рий іншому яму!

ДЗВІНОЧОК (1 ЧЕРВНЯ — 11 ЧЕРВНЯ)

Консерватор. Будь-яка зміна лякає, кидає у відчай. Порятунок Дзвіночка — хороша сім'я, затишний дім. Улюблений засіб пересування, якщо раптом пошлють у відрядження, — поїзд. В жодному разі не літак.

МАРГАРИТКА (12 ЧЕРВНЯ — 21 ЧЕРВНЯ)

Не вирізняється романтичністю і сміливістю, дуже обережна. Тихона, спостерігач, домосід. У подіях бере участь найчастіше як збирач пліток. Майже завжди добивається свого.

ТЮЛЬПАН (22 ЧЕРВНЯ — 1 ЛИПНЯ)

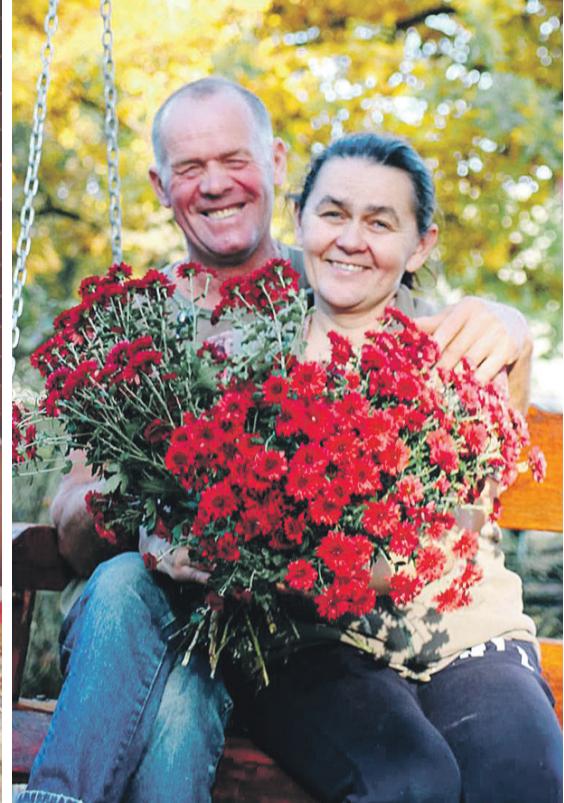
Чоловік — безсумнівно, Дон Жуан. Все йому байдуже. Жінка енергійна, зарозуміла, знає собі ціну. Багато сил треба докласти, щоб доМогтися її уваги. З такими жінками, як правило, чоловіки нещасні.

Продовження
у наступному номері



Фото з домашнього архіву родини РИМАРЧУКІВ.

П'ятьох онуків подарували батькам їхні троє дітей.



Торік осінньої пори подружжя відзначило 35-ліття шлюбу.

«Через сім днів після знайомства я запропонував Галині руку й серце»

● **НІХТО, КРІМ ТЕБЕ** У подружжя Римарчуків із села Залізниця, що на Волині, недовгим був букетно-цукерковий період залицяння. Але за 35 років шлюбу Галина й Анатолій ніколи не пошкодували, що так швидко вирішилася їхня доля. Подякою за прожиті в любові літа є їхні троє дітей і п'ятеро онуків

Катерина ЗУБЧУК

**«МЕНЕ, ЧУЖАЧКУ, ЛЕДЬ НЕ ПОБИЛИ,
БО СЕРЕД МОЛОДІ В КЛУБІ БУЛА,
ЯК Я ЗРОЗУМІЛА, ЗАКОХАНА
В АНАТОЛІЯ МІСЦЕВА ДІВЧИНА»**

Вони обе родом із Рівненщини. Галина Петрівна — із Кухітської Волі Заріченського району. Мала батьківщина Анатолія Федоровича — село Острівськ, що належало до Кухітволівської сільради. Але його батьки, ще як син був малий, перебралися у волинське село Залізниця на Любешівщині. Як же

знали одне одного наші герої? Коли про це зайшла мова, жінка пригадала:

— Я вчилася у Житомирському сільськогосподарському інституті і працювала звільненим секретарем комсомольської організації в місцевому колгоспі. І ось у 1985 році мене як керівника успішної спілки делегували на Всеесвітній фестиваль молоді й студентів, що проходив у Москві. Повернулася, сповнена приємними враженнями, але втомлена з дороги. А тут наш завклубу каже, що треба їхати з концертом на Любешівщину — в село партизанської слави Лобна. Погодилася,

бо не тільки співала у вокальній групі, а й зазвичай вела дійство. І сталося так, що за нами приїхав автобусом якраз мій майбутній чоловік, який шофував у «Сільгоспхімії» в Любешові.

«Як побачив таку гарну дівчину з відкритою душою, компанійську, то зразу вирішив, що вона буде моєю дружиною.»

Тоді вони й зустрілися. Юна Галина так сподобалася Анатолію, що додому у Кухітську Волю він віз її уже індивідуальним транспортом — своїм мотоциклом «Ява».

— Як побачив таку гарну дівчину з відкритою душою, компанійську, то зразу вирішив, що вона буде моєю дружиною, — говорить Анатолій Федорович. — Це було кохання з першого погляду — через сім днів після знайомства я запропонував їй руку й серце.

Почуття виявилися взаємними. Жінка й досі пам'ятає ту їхню першу зустріч:

— Зайшов в автобус Anatolij — та-кий високий, підтягнутий, як потім ді-знаюся, сильний волейболіст — й ві-дразу дуже сподобався. А ще як після концерту на один-другий танець запро-сив, то вже нікого, крім нього, не бачи-ла (хоч мене, чужачку, ледь не побили, бо серед молоді у клубі була, як я зро-зуміла, закохана в Anatolij місцева ді-вчина).

Після тієї першої зустрічі в Лобні, що припала на 19 серпня, Спаса, Anatolij кожного дня приїжджав на Рівненщину у Кухітську Волю. Гарно залиявся. А на восьмий день після знайомства вони подали заяву на реєстрацію шлю-бу. Жінка пригадує:

— Мати моя не розуміла такого по-спіху й казала майбутньому зятю, що, може, варто відкласти похід до сільва-ди. Він не прийняв таку пропозицію.

Як сам чоловік тепер зізнається, поспішав, боячись втратити обрани-цю — «ще хтось випередить і посватає раніше». Коли подали заяву, то вже за-крутилося-завертілося: оглядини, зару-чини, а 7 листопада 1985-го й весілля відгуляли.

«СВОЮ ХАТУ МИ ЗВЕЛИ НА БОЛОТИ, БО В СЕЛІ МІСЦЯ ПІД ЗАБУДОВУ НЕ БУЛО»

— Після весілля я вже стала заліз-ницькою — в невістки прийшла, — роз-повідає про початок сімейного життя Галина Петрівна. — Свекруха дуже добра була, а зі свекром у нас стосунки, як кажуть, не складалися — все йому щось «не так». А тут я уже й завагітніла. Тож дуже скоро перебралися ми в ха-тину, в яку нас пустила тітка Anatolij: маленьку, стареньку (потрібно було добре потрудитися, аби лад у ній навести), зате наша сім'я ні від кого не залежала.

Але в тій, як подружжя каже, шев-ченківській хатині вони недовго жили. Того ж року, що й одружилися, фун-дамент під новий просторий будинок

залили, а наступного — й новосілля спростили, хоч іще п'ять літ викінчували своє помешкання. З цього приводу у по-дружжя такий спогад:

— Свою хату ми звели на болоті, бо в селі місця під забудову не було, — як ми не просили сільського голову ви-ділити нам земельну ділянку — відпо-відь була одна: «Нема»...

Рятувало молоду сім'ю те, що той високий, підтягнутий хлопець, який так сподобався майбутній дружині з першої зустрічі, виявився ще й майстром на всі руки. У будинку Rимарчуків усе зробле-но ним. Anatolij Fedorovich і грубки вміє мурувати, і плитку класти, а коли захотілося, аби й камін, який надає по-мешканню романтичного затишку, був, то теж майстра не наймали. А те, що їх-ній будинок стоїть на колишньому бо-лоті, тепер по-особливому цінується. Це місце, як говорять Rимарчуки, сам

Високий, підтягнутий хлопець, який так сподобався майбутній дружині з першої зустрічі, виявився ще й майстром на всі руки.

Бог їм дав. Бо ж у селі — хата на хаті, а тут — роздолля і для квітів, у яких ко-хочеться господиня, і для саду, виплека-ного руками хазяїна. Людно й весело, коли у бабусі з дідусям гостюють син, двоє доньок із сім'ями.

«ЯК МИ ВІНЧАЛИСЯ, ТО НАШІ СТАРШІ ДІТИ — ЕДІК і АЛІНА — ІКОНКИ ТРИМАЛИ»

У 2020-му подружжя Rимарчуків від-значило 35-ліття шлюбу. Якими були ці роки? Без зайвого пафосу кажуть, що завжди спільно тягнули сімейного воза.

— Якби не поміч чоловіка, то хіба б

закінчила я свій інститут? Хоч і бра-ла «академки», як народжувала, але у 1991-му диплом таки одержала. Ясно, що мама допомагала. Коли діти маленькі були, а в мене сесія почина-лася, то відвозила їх у Кухітську Волю, а сама вирушала в Житомир. Але ж як підрости, то на Anatolij залишала. Він у роз'їздах був (до пенсії працював у «Сільгоспхімії»), але справлявся.

Через вісім років після весілля Rимарчуки взяли церковний шлюб.

— Як ми вінчалися, син і старша доночка іконки тримали. Коли священ-ник нас привітав і сказав: «О, тепер ви справжня сім'я!», — то наша п'ятирічна Alіна спітала мене: «Мамо, це що — ви будете знов дітей народжувати?» I справді, через два роки на світ з'яви-лася ніби й не планована наймолодша доночка Наталія. Торік влітку і її заміж віддали. Родина стала ще більшою.

У розмові з подружжям почула й про те, що, як і в кожній сім'ї, у них за трид-цять п'ять літ по-різному бувало. Років п'ятнадцять тому, виявляється, до роз-лучення доходило. Зараз, пригадуючи це, Галина Петрівна говорить:

— У якийсь момент чоловік ревно-щами своїми так дістав, що я написала заяву й завезла в суд. Хоч знала, що ми ніколи не розлучимося, просто хотіла трохи налякати його. I ось день судово-го засідання. У розмові із суддею Anatolij сказав, що й не думає розлучатися. Нам дали місяць на примирення. Одне слово, ми вдвох своєю машиною приїхали в Любешів і так само разом додо-му верталися.

Після цього у житті Rимарчуків, як зараз вони кажуть, — жодних ревно-щів. Про те «пробне» розірвання шлюбу більш ніхто й не згадує.

— Зате тепер я п'ю вранішню каву, яку мені чоловік приносить у ліжко. I так уже впродовж п'ятнадцяти років...

Мабуть, кожен подумки оцінив, наскільки є дорогими одне одному і як треба берегти дароване Богом ко-хання.

Ось воно щастя бабусі — побути з улюбленими онуками на природі.



Фото із сайту shutnik.club.



«Ніхто й ніколи не бачив, щоб вона сміялася, пліткувала на кухні або першою озивалася до хлопців...»

«Монашка»

● **НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ** — Знаю я тих «монашок»! — молодий жіночий голос втрутися в нашу розмову про жінок, які добровільно ведуть аскетичний спосіб життя. — Знаю. Сама одну таку бачила! Вони «монашать», доки обставини не на їхню користь, а як тільки вітер зміниться, одразу ж перетворюються на звичайнісіньких спраглих жінок. Ще й примудряються не монашок монашками зробити. Я навчалася в технікумі. Жила в гуртожитку. Сусідки зліва відкрито погулювали і попивали алкогольні напої. Але мені подобалося, що вони цього не приховують, а є відкритими й зрозумілими

Sandra OLEK

Зате сусідка справа, яка жила одна, як і я, була їхньою повною протилежністю. Вона ходила, розпрямившись, наче проковтнула дріт. Усі її речі були чорного кольору. Ніхто й ніколи не бачив, щоб сміялася, пліткувала на кухні або першою озивалася до хлопців. Не можна сказати, що була негарна. Ні. Тільки якось наче вилиняла й старомодна. Єдине, що дозволяла собі, — це ходити на дні народження своїх однокурсників. Її запрошували тому, що вона була організатором безлічі ігор, які цікавлять молодь під час п'яного застілля. Сама ж участі в них не брала. А ще вміла вибирати гарні й несподівані подарунки. Тож не було нічого дивного в тому, що її запросили й цього разу.

Мене теж просили прийти. Підріжка сказала, що мають бути й не наші хлопці з військового учи-

лиця. Тому й вирішила не сідати до столу одразу ж зі всіма, щоб не бути для гостей однією з натовпу, а трохи припізнатися. Тільки в такий спосіб найкраще привернути до себе увагу! І не прогадала.



— Для всякого овоча свій час, — відповіла вона з гідністю, — мій щойно настав...

Одразу сподобалася молоденько му лейтенантікові, що аж прикипів до мене. Та не встигла подумати чому, як з'явилася вона — без своїх звичних окулярів, з накрученим волоссям, і її вигляд подіяв на наших більше, ніж на японців вибух атомної бомби.

«Монашка» привітала іменинницю не тільки подарунком, а й складеним для неї віршем. Ми довго аплодували. Іменинниця раділа. Розходилися аж під ранок.

— Я прийду до тебе після завтра о третій! — сказав на прощання мій

кавалер. — Ти будеш вдома?

— Так. Чекатиму.

— Дивися ж: не забудь, — сказав він, вдаючи серйозність.

— Не переживай, — «монашка» вперше в житті озвалася, хоч

не до неї говорилося. — Знайдеться кому про це нагадати. А тепер миттю відпускати дівчину: дві години до занять.

— Вона завжди така? — поцікавився хлопець.

— Буває ще суворішою.

— Така жінка якраз для нашого брата, — засміялася він. — Нас потрібно тримати в руках.

— Тоді доведеться взятися за тебе, позичивши строгості у Ніни (вперше назвала дівчину на ім'я). До зустрічі.

Він коротко черкнув мої губи

поцілунком і побіг наздоганяти товаришів.

А я пішла спати. Дві короткі години мені снилося, що танцюю на балу.

— Ніно, що робити? — стукала в її двері о другій годині наступного дня.

— Що трапилося, Ларисо?

— О третій прийде Коля, а мені потрібно терміново поїхати на вокзал. Мама відправила передачу.

— Знайшла чим журитися! Я ж нікуди не йтиму. Мені буде чути, коли він постукає до тебе. Вийду й запрошу посидіти в мене. Дам попити чаю або що.

— Наперед тобі вдячна! — я на вітві чмокнула її в щоку.

Коли повернулася, почула голосний чоловічий і жіночий сміх, що долинав із Нініної кімнати. Ви ще ж не забули, чому ми вважали дівчину «монашкою»? Я теж! Відкрила двері й оставліла. Мій курсант стояв на колінах перед Нініою, вдягнутою в коротеньку спідничку й прозору блузку на голе тіло, й пив вино з її туфлі на височенній шпильці.

— Колю, пішли, — невпевнено запропонувала я йому.

— Ти спізнилася. Я вже прийшов, — нахабно повідомив він, притискаючи до себе дівчину. — Ти ж чула, коли казав, яка жінка мені потрібна?

— Чому ж ти не завжди була та кюо?! — закричала я.

— Для всякого овоча свій час, — відповіла Ніна з гідністю, — мій щойно настав...

Тому я дуже люблю правду. Щоб кожен завжди був собою, навіть якщо це бомж або повія. Але ніяких «монашок».



Зима спитає, хто влітку дбає...

● **НЕХАЙ СМАКУС!** Здається, ця звичка закладена в нас генетично... Заповнювали льохи й комори усілякою смакотою бабусі й прабабусі, перейняли їхні традиції наші матусі, а згодом і ми стали заглядати в їхні пожовтілі від часу й потерті кулінарні записнички: ну ж бо, що там колись консервували? Щоправда, не відкидаючи старих перевірених поколіннями рецептів, хочемо йти в ногу з часом і шукаємо чогось новенького, цікавого, оригінального, бо — що не кажіть — а приготовані кілька літ поспіль одні й ті ж закрутки таки приїдаються, а відтак залишаються на полицях, викликаючи справедливе обурення господинь: «Більше не робитиму!». Тож пропонуємо добірку рецептів, з якої, маємо надію, вам припаде до вподоби не один смаколик

КЕТЧУП «ДОМАШНІЙ»

Рецепт цілком може слугувати основою, яку кожна господиня творчо опрацює за своїм уподобанням, додаючи улюблені приправи і спеції, а також комбінуючи помідори з яблуками, сливами, цибулею, абрикосами — щоразу матимете нові цікаві смаки

Інгредієнти: 3 кг помідорів, 1 ст. л. солі, 1 скл. цукру, 0,5 скл. оцту, по 6 горошин чорного і духмяного перцю, 6 гвоздичок, чилі або червоний мелений перець — до смаку.

Приготування. Помідори помити, покраїти скибочками, зсипати в кастрюлю, вкинути гвоздику, чорний і духмяний перець, чилі (за бажанням), по-

ставити на плиту і варити годину-півтори (до м'якості томатів). Потому зняти з вогню, остудити і ретельно перетерти через сито. До томатного пюре додати сіль, цукор, оцет, мелений червоний перець і варювати до бажаної консистенції, час від часу помішуючи, щоб гуща не осідала на дно. Готовий кетчуп розлити в простерилізовані слоїки і закатати.





ТКЕМАЛІ

Пікантний грузинський соус готують із синіх слив з тоненькою шкіркою і кислим смаком. Класичний рецепт обов'язково передбачає спеції, головна з яких — омбало. Знайти таку траву у нас складно, тож допускається її заміна перцевою м'ятою

Інгредієнти: 5 кг слив, 500 мл води, 5 стручків перцю «вогник», 10–15 зубчиків часнику, 2 ст. л. солі, 1 скл. цукру, 300 г зелені кінзи, по 2 ст. л. омбало (або 200 г зелені перцевої м'яти) і коріандру меленого.

Приготування. Сливи залити окропом, поставити на середній вогонь і варити до м'якості. Трохи охолодити, протерти через сито, відокремивши м'якоть від кісточок та шкірки. Додати сіль, цукор, спеції, пюре з часнику і перцю. Перемішати, варити 30 хвилин. Розлити у стерилізовані слойки і закатати стерильними кришками.



ЧЕРВОНИЙ АБРИКОСОВИЙ СОУС

Кетчуп, горчиця, хрін... Хочеться чогось новенького? Поєднайте абрикоси, цибулю й помідори — отримаєте оригінальне доповнення до звичних страв, які набудуть із ним зовсім інакшого смаку!

Інгредієнти: 1 кг абрикосів, 0,5 кг цибулі, 2 кг помідорів, 4 болгарські перчики і 2 гіркі, 3–5 горошин чорного перцю, сіль та перець до смаку.

Приготування. Абрикоси й томати перебрати, відбраковуючи зіпсовані, цибулю почистити й порозрізати на кілька шматків, перекрутити все через м'ясо-рубку і томити на слабкому вогні, періодично помішуючи, поки соус увариться до бажаної густоти. Готовий продукт закрутити в слойки, попередньо їх і кришки простерилізувавши, укувати до повного охолодження.



САЛЬСА

Цей пікантний мексиканський соус відмінно підходить до м'ясних страв, курятини, риби, пасті

Інгредієнти: 1 кг червоних помідорів, 2 великі ріпчасті цибулини, 2–3 солодкі болгарські перці, 1–2 перці чилі (за смаком), 6 зубчиків часнику, 4 ч. л. цукру, 2 ч. л. оцту (9%), 4 ч. л. лимонного соку, сіль, перець чорний мелений — за смаком, кілька гілок петрушки.

Приготування. Помідори залити окропом на 10–15 секунд і зняти з них шкірку. Перець солодкий покраяти маленькими кубиками, всипати в кастрюлю, додати до нього дрібно порізані цибулю і чилі. Помідори подрібнити кубиками, часник розтерти або пропустити через прес, петрушку посікти. Змішати всі інгредієнти, посолити, поперчити, додати цукор і лимонний сік. Поставити кастрюлю на вогонь, довести соус до кипіння і варити на слабкому вогні, періодично помішуючи, 20 хвилин. Півлітрові банки простерилізувати, влити в кожну по чайній ложці оцту, тоді заповнити гарячою сальсою і закрутити простерилізованою кришкою. Слойки перевернути, укувати до охолодження. Зберігати можна за кімнатної температури.

ОГІРКИ ПО-КОРЕЙСЬКИ

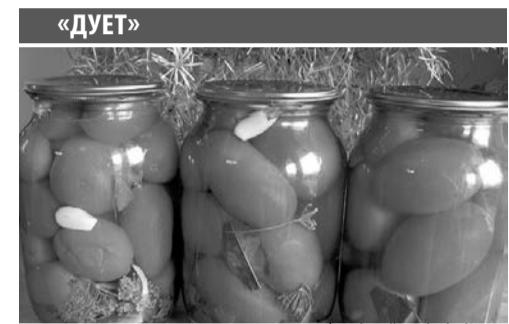


Чудова гостренінка закуска, кількість спецій можна регулювати на власний смак

Інгредієнти: 3 кг огірків, 0,5 кг ріпчастої цибулі, 0,5 кг моркви, 160 мл оцту (9%), 4 ст. л. цукру, 2,5 ст. л. солі, невеликий пучок кропу, 0,5 скл. рафінованої олії, 2 пачки приправи для корейської моркви.

Приготування. Промийте огірки, складіть у миску, залійте дуже холодною водою і залиште, щоб постали кілька годин. Тоді пообрізайте хвостики з обох боків і покрайте уздовж на четвертини (якщо огірки довші, то розріжте їх й впоперек, щоб шматочки були завдовжки 4,5–5,5 см). Цибулю поріжте півкільцями, зелень кропу дрібно посічіть, моркву потрійте на терці для корейки. Усі

підготовлені продукти зіпсіте у велику миску чи кастрюлю, потруссіть спеціями та добре перемішайте. Залиште маринуватися на кілька годин, періодично перемішуйте. Наповніть салатом попередньо простерилізовані банки, залійте зверху розсолом, що утворився, прикрийте стерильними кришками і стерилізуєте 10–12 хвилин після закипання, після чого закатайте, накрійте теплою тканиною до повного охолодження.



«ДУЕТ»

Фото із сайту arkadesign.ru.

Урізноманітнити домашні закрутки, щоб вийшло смачно й незвично, зовсім не складно. Знадобляться томати-«сливочки», можна чері, а сливи — тверді, не зовсім стиглі, кислуваті

Інгредієнти: 250 г помідорів, 250 г слив, 1 лавровий лист, по 3 горошини запашного і чорного перцю, 3 гвоздики, 900 мл води, 0,5 ст. л. солі, 2 ст. л. цукру, 50 мл оцту.

Приготування. На дно банки покласти лавровий лист, заповнити її сливами і томатами. Залити окропом, залишити на 10 хвилин. Злити рідину в кастрюлю, долити 100 мл води. Всипати сіль, цукор, прокип'ятити 5 хвилин. У слойкі вкинути спеції, влити оцет, залити гарячим маринадом, закатати стерильними кришками.

БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, МАРИНОВАНІ У ТОМАТИ



Фото із сайту aktualno.pro.

Згодиться взимку і до будь-якого гарніру, і до м'ясних страв, та й бутерброда, прикрашені шматочком перцю, нагадуватимуть про літо

Інгредієнти: 5 кг перцю, 0,5 л томатного соку, 2 скл. цукру, 1,5 скл. води, 1 скл. оцту, 3 ст. л. солі, 300 мл олії.

Приготування. Перець помити, виділити плодоніжки і насіння, порізати широкими скибочками й висипати в миску або кастрюлю. Додати сіль, цукор, воду, томатний сік, олію та оцет, довести до кипіння і варити 15 хвилин на середньому вогні. Потім розкладти у стерильні банки і закатати стерильними кришками.



АДЖИКА «ДЕЛІКАТЕСНА»



Для цієї заготовки краще підійдуть кислі яблука, наприклад Антонівка. Помідори та перець беруть червоні, щоб аджика мала гарне забарвлення

Інгредієнти: 3 кг помідорів, 1 кг кислих яблук, 1 кг болгарського перцю, 1 кг моркви, 0,5 кг цибулі, 1 скл. олії, 1 скл. цукру, 1 велика головка часнику, 3–4 ст. л. солі, 150 мл оцту, 3–4 стручки перцю чилі.

Приготування. Овочі помити, почистити, порозрізати на шматки і пропустити через м'ясорубку, змішати у величій ємності, залишивши поки що часник. Поставити на вогонь і тушкувати після закипання 40–50 хвилин. Додати решту інгредієнтів, вимішати, проварити ще 15–20 хвилин, розкласти масу в стерильні банки і закатати. Потримати перевернуті слойки з аджикою 10–12 годин (до повного охолодження) під ковдрою, після чого перенести в комору.

ПОМІДОРИ ПО-КОРЕЙСЬКИ



Любите посмакувати гостренським? Обов'язково приготуйте такі помідори!

Інгредієнти: 2 кг стиглих томатів, 4 моркви, 5 солодких перчин, 100 мл оцту 9%, 100 мл олії, 5 зубчиків часнику, 1 ч. л. меленого червоного перцю, 2 ст. л. солі, 100 г цукру, зелень (петрушка, кропу, кінзі) — за смаком.

Приготування. Моркву, болгарський перець і часник чистимо і пропускаємо через м'ясорубку, додаємо дрібно нарізану зелень, цукор, сіль, оцет, олію, а також 1 чайну ложку меленого червоного перцю (якщо вам до вподоби досить гострі страви) або пів ложечки — для середньої гостроти. Все ретельно перемішуюмо. Помідори миємо, розрізаємо навпіл, видаляємо плодоніжки. У простерилізовані літрові банки укладаємо шар помідорів розрізом донизу, заправляємо 2–3 ст. л. овочевої суміші, тоді знову помідори і т. д. Заповнені слойки прикриваємо простерилізованими кришками. Стерилізуємо 25 хвилин і закручуємо. Банки перевертаємо і закутуємо ковдрою до повного

охолодження. Зберігаємо у прохолодному місці.

СИНЕНЬКІ В АДЖИЦІ



Таку страву можна споживати у сезон, а також запастися на зиму

Інгредієнти: 3 кг баклажанів, 2,5 кг помідорів, 6–7 болгарських перчин, 2 великі головки часнику, 1 гіркий перець (або 2 ч. л. меленого червоного перцю), 1 скл. олії, 150 г цукру, 3 ст. л. солі.

Приготування. Синенькі помити, зрізати плодоніжки, покраяти чималими кубиками, посолити 1 ст. л. солі і залишити на 4–6 годин (можна й на ніч), щоб вийшла гіркота. Підготовлені помідори, солодкий і гіркий перець та часник пропустити через м'ясорубку, додати олію, цукор і 2 ст. л. солі. Кип'ятити, періодично помішуючи, впродовж 30 хвилин. Баклажани віддіти, всипати у соус і варити ще півгодини. Гарячими розкласти у стерильні банки і закатати стерильними кришками.

БАКЛАЖАНИ «ПІКАНТНІ»



Любите гостренське — тоді цей рецепт саме для вас

Інгредієнти: 2 кг баклажанів, 100 г часнику, пучок петрушки, 100 мл води, 100 мл оцту, 100 г цукру, 100 мл олії, 1 ст. л. солі.

Приготування. Баклажани помити, порізати великими кубиками, зсипати в кастрюлю чи миску. З води, оцту, цукру, олії та солі приготувати маринад і залити ним баклажани, проварити 10 хвилин, тоді вимкнути, додати розтертий або пропущений через прес часник та дрібно посічену петрушку, перемішати (рідини не буде, баклажани все вберуть), розкласти в півлітрові банки, накрити кришками і стерилізувати 30 хвилин, після чого закатати, охолодити і винести в комору.

ЛЕЧО



Фото із сайту 1000.menu.
Швидко готується і ще швидше з'їдається!

Інгредієнти: 2 кг помідорів, 1,5 кг перцю, 1 кг цибулі, 100 г цукру, 1 ст. л. солі, 2 ст. л. оцту, 1 скл. олії, 1–1,5 скл. води.

Приготування. Помідори помити, порізати й перекрутити через м'ясорубку, додати цукор і прокип'ятити пів години. Тим часом помити, почистити від плодоніжок та насіння й покраяти широкою соломкою перець, тонко нарізати цибулю, додати овочі до томатів і варити ще 30 хвилин. Потому посолити, додати води (до бажаної консистенції), олію та оцту. Кип'ятити ще 10 хвилин, а тоді гарячим розкласти у стерильні банки і закатати простерилізованими кришками.

ГІРКИЙ ПЕРЧИК, КОНСЕРВОВАНІЙ ПО-ВІРМЕНСЬКИ



Фото із сайту youtube.com.

Бракує гострих вражень — приготуйте на зиму цю мариновану закуску. Пекуча нестерпно, але відірватися неможливо. До м'яса, до борщу — те, що треба!

Інгредієнти: 1 кг гіркого перцю, 100 г часнику, 120 мл соняшникової олії, 150 мл яблучного оцту, 35 г солі, пучок петрушки.

Приготування. Помийте стручки і надріжте біля основи, складіть у широку ємність. Посічіть петрушку, розітріть на кашку часник, додайте сіль, добре вимішайте і викладіть туди перчики. Маринуйте протягом доби, накривши кришкою. Потім змішайте оцет з олією, обсмажте в цій суміші перці невеликими порціями. Складіть обсмажені стручки в баночки, залійте залишками олії з оцтом і стерилізуйте 20 хвилин. Зберігайте в прохолодному приміщенні.



Спогади, наче спалах фотоапарата, повертають її у минуле.

● ІСТОРІЯ З КОНВЕРТА

Вона і зараз кохає його, хоч сама вже бабуся...



Закінчення. Початок на с. 32

Катерина ПАВЛЮК

Певно, щось магнетичне було в Галині. Може, вчувалася у ній справжня жіночність, що так притягувала сильну половину, якась особлива незахищеність та ніжність. Микола, хлопець із сусідньої вулиці, щойно повернувшись із «місць віддаленіх», вирішив узяти її під своє крило. Почав назирі і ходити за дівчиною, освідчуватися. Попросту переслідувавти.

«Я люблю Володю», — захищалася Галина. «Якщо не вийдеш за мене, — раптом пригрозив Микола, — я його уб'ю...» Зляканим пташеням зайшлося серце, невідомо чому повірила тій погрозі. Що тому Миколі втрачати? А для неї, якщо не буде на світі коханого Володі, скінчиться життя. «У тебе на роздуми кілька годин», — на прощання холодно кинув Микола... А Володя якраз поїхав додому і повернутися мав пізно ввечері, надто пізно. І порадитися з ним ніяк,

і попередити... Хвилини падали свинцем на плечі, тяжко билося, рвалося на шматки серце у грудях. Так і просиділа, склавши руки й опустивши голову. У голові гуло, і одна тільки думка свердлила мозок: «Що робити? Як урятувати...» Рипнули двері. На порозі стояв Микола. «Ну що, надумала?» — спітав, як ударив. І вона відповіла: «Так...»

Микола прожогом вискочив з хати,

**Хай там що, але буде
врятоване життя. А я звіки.
Буду терпіти, буду Миколі
вірною дружиною...**

і за якийсь час повернувся разом зі своєю матір'ю, яка, ще й не ступивши до кімнати, защебетала: «Ой моя дорога невісточка, ходімо до нас на снідання, а потім поїдемо до твоєї матері та й зробимо заручини, поговоримо про весілля...»

Мов у тумані, йшла за цими чужими їй людьми. Майбутня свекруха дорогою

не замовкала. Авжеж, вона, як і кожна мати, раділа, що син одружується. Галина уявляла собі замкнений трикутник, який раптово затиснув її у свої лещата, і тепер вона змушена робити жахливий вибір: йти заміж за нелюба, щоб урятувати того, кого кохає до нестяями.

Ледь не знепритомніла Галинина мати, коли, не сподіваючись ні на чий приїзд, раптом змушена була приймати святів. Але не від Володі, про якого не раз розповідала доня, а від Миколи. Та донька нічого не пояснювала і була немов із каменою. «Хай там що, але буде врятоване життя. А я звіки. Буду терпіти, буду Миколі вірною дружиною...» — міркувала Гая.

...Цілу ніч бачила уві сні Володю...

«Дитино, побійся Бога», — кричала Володі мати, коли син схопив ніж і хотів за подіяти собі смерть. Не тямив хлопець, що робить, бо тіло мучив біль. Усе ж було так добре, він не ходив по землі — літав. Усе вдавалося, все йшло як треба. Несподівано сестра народила позашлюбне дитятко. А поки ходив додому глянути на нежданого, але такого тепер любого племінни-

ка, дізнався, що його дівчина, яка ще вчора горнулася й казала, що любитиме все життя, виходить заміж за іншого. Учора казала одне, а сьогодні вчинила інакше. Хіба так може, повинно бути? Жити не хотілося, але здоровий глузд поволі перемагав. Найгірше було те, що вона нічого не пояснила. З горя Володя схуд і почорнів...

А Галина й Микола готувалися до весілля. Микола запросив на радощах аж 200 гостей, а Галина хотіла, аби все було якнайскромніше: з її боку приїхало тільки 70. «Ти наполіг на тому, щоб я розійшлася з Володею», — сказала Галина Миколі напередодні весілля, тож тепер я наполягаю бодай на тому, щоб Володя був у нас на весіллі» — «Ні, — близнув очима Микола, — цього не буде...» — «Побачимо», — спокійно відповіла Галина.

Володя таки був у них... старшим сватом. Сумний та невеселій, сидів, спостерігаючи за гостями та зажурено Галинкою. Микола запізнювався на дві години, і вкрай знервована Галинина маті не знала вже, що й думати. «Не жу-

**Гості, мов гуси, ледь
шиї не поскручували:
хто така? Що за одна?
Володина маті
відповіла просто: «Це
його перша дівчина».**

рітється», — уперше за день усмінулася наречена, — горілка є, їжа також, будемо пити й гуляти...» Цей діалог почув і Володя... «Хай краще і не приїздить зовсім, — стрепенувся він. — Я маю при собі паспорт...»

Але наречений приїхав. Треба читати корону, торгуватися за молоду. Володя, довго не думуючи, «зalamав» за наречену таку ціну, що шоковані гості позамовкали. «Не треба, Володю, запізнимося в загс», — просила Галина. «Я тебе дешево не віддам», — відповідав Володя... Ось таким було це невеселе свято...

Минав час. Володя закінчив технікум, відслужив армію, так і не відаючи причин Галиніої зради. Відчував тільки, що вона кохає його, незважаючи на відстань. У Галини народилася донька, але доброго життя з Миколою вона не знала: чоловік пив і гуляв.

Аж тут — вісточка від Володі: «Приїдь, Галинко, до мене на весілля...» Знову здригнулася, зайшла болем душа: «Благослови його, Боже, хай буде щасливий. Але як же вона може їхати? Там його дружина, батьки... Але більше такої нагоди може не бути. Такхочеться

ще хоч раз побачити його, коханого...» А вночі бачила уві сні Володю разом з нареченою. Запам'яталися його слова: «Я на тебе дуже чекаю, Галинко, приїдь...» Уранці прокинулася з твердим наміром їхати. «Після цієї зустрічі більше ніколи не турбуватиму його, — подумалася мимоволі, — тож хай вона буде остання...»

О, тільки тепер вона зрозуміла, як боляче було йому на її весіллі. Ось і його садиба, музики заграли марш. Назустріч вийшла Володина маті. Вона одразу ж упізнала перше кохання сина, підійшла, обняла, поцілувала. Аж тут і Володя назустріч, і наречена його. Зовсім такі, як уві сні. Він кинувся до Галини, поцілував. Гості, мов гуси, ледь шії не поскручували: хто така? Що за одна? Володина маті відповіла просто: «Це його перша дівчина».

Боже... Хай не спиниться мое серце... «Як ти, Володю?» Бийся ж, бідне мое... «Добре доїхала...» Заради нього мусиш ганяти кров по жилах, мусиш, бо підкосяться ноги і впаду... «Ой, Володю, а що ж мої фотокартки тут роблять? Стільки часу минуло...»

Підішов Сашко, Володин друг, познайомив зі своєю дівчиною, взявся опікуватися Галинкою, щоб не було її серед чужих самотньо. Оголосили танець. Володя відшукав поглядом Галинку і попрямував до неї. «Це буде єдиний наш, Володю, танець. Не смій більше запрошувати мене, не давай підстав молодій дружині для сліз та переживань...» А він пригортає її і засипав нескінченними «чому». І вона розповіла всю правду. Володя стиснув так боляче руку, що мало не скрикнула. «Що ж ти наробила? — ледь вимовив. — Чому мовчала, адже зараз пізно щось змінювати...» — «Пізно, — погодилася. — Видно, така наша доля...»

Сашко бачив, що з обома щось коїться, і намагався, як умів, відволікати увагу нареченої. Все, скінчилася музика... Увесь час крадько-ма дивлялися одне в одного, наче допивали одну на двох гірку чашу, келих вина не їхнього спільнога весілля. Хотілося надивитися одне на одного вдосталь, щоб ті дорогі серцю риси ніколи не забути.

«То добре, доню, що ти приїхала, — сказала потім Галині Володина маті, — бо дуже вже хотів побачити тебе бодай ще раз...»

... З того вечора минуло понад тридцять літ. Стала Галина бабусею, може, і Володя бавить онуків. Відтоді більше ніколи не скрестило життя їхніх стежок. Але ще й досі живе Галина мрією (чи ж здійсненою?) зустріти перед смертю любу серцю людину.
м. Володимир-Волинський.



Карикатура Аркадія Гурського.

«А шо, Ізя сьогодні зайнятий?»

● **ВЕСЕЛІ БУВАЛЬЩИНИ** Якось раз прийшов Абрам додому раніше і побачив, що його Сарочка ніжиться в ліжку. Він відразу подумав, що у неї був коханець, і кинувся до шафи.

Відчинивши дверцята, Абрам побачив у шафі маленького худого чоловіка і запитав його:

— Ви, вибачте, хто? І що ви тут робите?

— Я Izya... — зайкаючись від страху, прошепотів чоловік, прикриваючись руками.

Абрам розлютився і виштовхав його з квартири в чому мати народила.

Така історія повторилася ще кілька разів.

І ось якось Абрам знову прийшов додому раніше звичайного і побачив свою Сарочку одну в ліжку. Чоловік відразу ж побіг до шафи, на ходу засукуючи рукава. Але коли він відкрив дверцята, то в шафі виявився здоровенний мужик із пудовими кулаками і злісним обличчям.

Абрам, побачивши його, зблід і звернувся до дружини:

— Сарочко, а шо, Izya сьогодні зайнятий?

«Зате стільки анекdotів знають!»

Три жінки зустрічаються і починають з'ясовувати, кому які чоловіки подобаються

Перша: — Мені подобаються молоді, спортивні, з ними все по-швидкому, без тяганини.

Друга: — А мені старші подобаються, ввічливі такі, і пригостять, і поговорити є про що.

Третя: — А мені — старички років 70.

Перша і друга: — Вони ж нічого вже не можуть!!!

Третя: — Не можуть, але зате стільки анекdotів знають!

Джерело: ukr.media.



«Ніколи не зарікайся. Не ми долею, а вона нами керує».

Вітчим програв Оксану в карти

Ольга ЧОРНА

Закінчення. Початок на с. 32



— Якщо стане дуже зло, до мене переберешся. Ні мій чоловік, ні син з того світу не повернеться, аби випровадити тебе звідси.

При згадці про сина й чоловіка Анеля пішла на кухню за краплями. Колись вона також пережила трагедію. Чоловік із семирічним сином поїхали в гості. Неподалік моря жили родичі покійного. Кликали й Анелю. Але на роботі не дали відпустки.

Родичі вирішили провести екскурсію. Їхали легковиком. На дорозі у них вантажівка врізалася — у водія за кермом інфаркт стався. Анелиних рідних не врятували. А родич на все життя залишився в інвалідному візку. Відтоді Анеля живе сама...

— Тітко Анелю, ви наче мій ангел, що завжди поруч. Дякую за все.

— Обіцяєш, що не втнеш дурниці?

...Оксана народила здорового хлопчика. Назвала Юрком.

Коли цікаві сусіди запитували в Оксаниної матері, хто батько малюка, та відповідала:

— Нагуляла десь.

А вітчим притих. До Оксани — жод-

ного слова. І «друзів» перестав додому водити. Та Оксані від того було не легше. І до маленького почуття мала двояке. Розуміла, що дитина не винна. Та син нагадував про те, що сталося...

Не зі своєю матір'ю — з Анелею залишала Оксана сина, якщо потрібно було кудись відлучитися. Анеля любила бавитися й гуляти з маленьким. Тому згодом Юрко почав її кликати бабусею...

Оксану втішало, що син схожий на неї. А ще Юрко був добрим, розумним. Коли підріс, запитував про батька.

— Що йому сказати? — радилася Оксана з Анелею. — Він про це і в моєї матері

//

Буде ще гірше, якщо твоя мати розповість йому правду. Інша річ — коли він виросте. А зараз... Скажи, що батько обов'язково з'явиться. Треба набратися терпіння й чекати.

запитав. А вона відповіла: «У тебе не було і не буде батька. Ти нічий». Юрко плакав.

— Буде ще гірше, якщо твоя мати розповість йому правду. Інша річ — коли він виросте. А зараз... Тяжко йому поки що осягнути дитячим розумом все це. Скажи, що батько обов'язково з'явиться. Треба набратися терпіння й чекати.

— З'явиться звідки?..

...У «кондитерці», де працювала Оксана, робили замовлення на весілля, дні народження та інші забави.

— Оксанко, чарівнице, треба сотворити щось таке смачне і незважене, щоб гості не тямілися від смаку, — жартував власник «кондитерки» Ігор Павлович. — Маємо нове замовлення.

Оксана вважалася у «кондитерці» майстринею своєї справи.

...Олександр знову замовив торт. Оксана виводила: «10 років». Торік Ігор Павлович щось розповідав про цього клієнта. Це його знайомий. Тоді вона писала на торти: «9 років». Але пропустила повз вуха, тож думала: щаслива чиясь дитина.

— Оксанко, віддаси торт клієнтові, — попросив Ігор Павлович. — У мене нарадильна справа.

Торт замовнику сподобався.

— Я вас вітаю, — мовила.

Чоловіка це засмутило.

— Це для друзів моєї доночі. Я її втратив. Два роки тому. Разом із дружиною.

Оксані пригадалася історія тітки Анелі.

— Бувають же схожі біди.

Олександр нерозуміюче дивився на Оксану. Вона все пояснила.

— Ой, вибачте, заговорилася з вами. Мій робочий день закінчився. Син вдома чекає.

— Я вас підвезу.

Олександр розпитував Оксану про сина. Відповідала скupo, рваними фразами. Він зрозумів: не все гаразд у цієї симпатичної молодої жінки. І, здається, вона запала йому в душу.

...Олександр очікував, коли Оксана закінчить роботу. Ось вона. Він не знає, які квіти ця жінка любить. Тому купив троянди.

— Оксано! Доброго вечора. Це — вам, — простягнув букет.

— А... нині якесь свято?

— Ні, я... хотів вас побачити. Запросити на каву.

Вона знову переживала ці страшні миті. Тремтячим голосом закінчила свою сповідь.

— Я поспішаю. Син чекає. Він і так майже щодня в сусідки. Моя мама... її не стало рік тому. Зрештою, вона... І... я не можу...

— Будь ласка. Вип'ємо по горнятку кави.

Її запрошували на каву в минулому житті. А в нинішньому — ніколи. Почувалася ніякovo. Якби цей чоловік зізнав, що з нею трапилося, оминув би її. Мусить йому все розповісти. Краще раніше.

— Олександре, ви повинні дещо знати...

Вона знову переживала ці страшні миті. Тремтячим голосом закінчила свою сповідь. Очі були повні смутку і сліз.

Про своє дивне побачення повідала тітці Анелі.

— Олександр більше не захоче мене бачити. У нього гарна ро-

бота, не бідний. А я... а в мене — мое минуле, «статки» — від зарплати до зарплати. Випили каву, та й досить.

— Ніколи не зарікається. Не ми долею, а вона нами керує.

— Уже колись покерувала...

...Декілька днів Оксана не ходила на роботу. Юркові зробили операцію на апендицит. Була біля сина. Про Олександра й не згадувала. Ніколи. І не вірила, що він знову очікуватиме її. Помилилася...

— Доброго вечора, Оксано. Ігор Павлович сказав, що у вашого сина була операція. Я тут подумав... Познайомте мене з ним.

— Навіщо?

— Ви казали, що він чекає батька.

...В Оксанину квартиру подзвонили. Відчиняти двері пішли Анеля з Юрком. Анеля здогадалася, хто цей чоловік.

Олександр привітався, простягнув Юркові велику коробку — конструктор. І невимушено мовив:

— Привіт! Давай знайомитися. Я...

— Тато!!!

Анеля запрошуvala гостя до столу. А Юрко відкрив подарунок. Почав складати конструктор.

— Давай допоможу, — за-пропонував Олександр.

Оксана хотіла щось сказати. Анеля приклала пальця до уст і поманила Оксану в коридор.

— Хай побудуть разом, порозуміються, — прошепотіла. — А ти? Він тобі подобається?

Юрко з Олександром збиралі конструктор.

— Тату, сюди треба іншу деталь. Ця не підходить...



«Тату, сюди треба іншу деталь».

ТАК ХОЧЕТЬСЯ БУТИ У ПАРІ



Мені 66 років, живу в сільській місцевості, не п'ю, не курю, нормальної зовнішності, зріст 175 сантиметрів, вага 85 кілограмів. Познайомлюся із самотньою жінкою-волинянкою, віком 60–65 літ, яка теж мешкає в селі й погодиться на переїзд до мене. **Мій тел. 0972149884.**

xxx

Хочу познайомитися з жіночкою віком до 39 років, не схильною до повноти, для створення сім'ї. Можна з дітьми. Про себе: 45 років, зріст 170 сантиметрів, вага 70 кілограмів, проживаю на Тернопільщині з маленькою донечкою. Непитущий, трудолюбивий, матеріально за-безпечений. **Мій тел. 0979235055.**

xxx

Для спільногого проживання шукаю чоловіка віком 50–55 років, бажано із сільської місцевості. Щоб був він добрий, спокійний, високого зросту, середньої статури. Судимих і алкогольків прошу не турбувати. **Мій тел. 0689131203.**

xxx

Пишу цього листа з надією, що, може, відгукнеться на нього чоловік, який, як і я, втомився від самотності, якому хочеться відчути підтримку у цьому непростому житті. Сподіваюся, що зустрінеться мені людина, яка веде здоровий спосіб життя, цініє взаєморозуміння, теплоту та щирість стосунків. **Мій тел. 0687789691.**

xxx

Сільський чоловік, за професією будівельник, не п'ю, не курю, нормальної зовнішності (60 років, зріст 170 сантиметрів, вага 75 кілограмів). Познайомлюся із самотньою жінкою-волинянкою із сільської місцевості. **Мій тел. 0988728167.**

xxx

Самотня, живу у Харкові, а родом з Волині, куди б дуже хотіла повернутися (після смерті матери залишилася зовсім одинока). Може, на мій лист відгукнеться чоловік — інвалід дитинства, з яким би ми і одне одного підтримували, і знедоленим людям допомагали добрим словом та молитвою. **Мій тел. 0953391948.**

ВІДПОВІДІ НА СКАНВОРД ІЗ С. 31

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| A | O | R | L | K |
| M | T | U | R | B |
| A | R | I | D | B |
| P | C | A | R | I |
| M | A | T | E | A |
| A | E | T | E | R |
| P | I | C | K | A |
| I | K | U | V | S |
| S | C | O | P | A |
| A | P | A | P | A |
| A | P | A | L | A |
| I | C | A | O | L |
| D | T | O | P | G |
| G | P | O | M | E |
| A | M | I | H | S |
| R | C | S | T | R |
| M | O | T | I | K |
| I | O | A | T | A |
| D | E | E | A | K |
| P | R | A | T | M |
| A | A | T | A | A |
| O | E | A | K | A |
| L | E | E | A | A |
| E | R | E | A | A |
| A | A | E | E | A |
| Y | Y | Y | Y | Y |
| K | A | B | V | I |

● АНЕКДОТИ

:))):))

— Яшо, я говорила з сусідами і дізналася про тебе новини. Ти таки був у повії цілу годину! Я тільки одне хочу знати: що ти там робив решту 57 хвилин?!

:))):))

Розмовляють Галя і Марійка.

— Опісля, — каже Галя, — я сказала йому, що не хочу його більше бачити!

— І він пішов собі? — запитує подруга.

— Ні! Згасив світло.



«Природа жорстока, вона глузує з нас, коли приходить старість».

Стара нестерпна пані

● **ХАТА-ЧИТАЛЬНЯ** На нічному столику старенької жінки, що доживала віку в будинку для престарілих, наступного дня по її смерті знайшли листа, адресованого молодій доглядальниці...

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



«Що ти бачиш, доглядаючи мене? Кого бачиш, дивлячись на мене? Що думаєш, коли мене залишаєш? І що кажеш, як розповідаєш про мене іншим?

Зазвичай ти бачиш нестерпну жінку, несповна розуму, з безумними очима, що нібито й свідчать про мою схиленість. Жінку, що пускає слину під час їжі й ніколи не озивається, як до неї звертаєшся. Котра затято губить панчохи й пантофлі. Котра слухняно чи не дуже слухняно

дозволяє тобі під час їжі або миття робити з собою все, що захочеш, аби тільки прожити ще один довгий сумний день. Ось, що ти бачиш!

Але розкрий очі ширше. То не я! Я повім тобі, хто я насправді.

І в міру того, як прибуває
мені років, дедалі гостріше
відчуваю, що там, де було
серце, твердіє лише камінь. Але
у старій руїні ще живе дівчина,
чиє серце палає незгасно.

Я — наймолодша з десяти дітей у родині, де між батьками й дітьми, братами й

● ЦИТАТИКЛАСИКІВ

Ми народжуємося з криком, помираємо зі стогоном. Залишається тільки жити зі сміхом.

Що таке любов? Я зустрів на вулиці дуже бідного юнака, який захочався. Його капелюх був старий, пальто поношене, вода пройшла через його черевики, а зірки — через його душу.

Коханню всього мало. Воно має щастя, а хоче раю, має рай — хоче неба. О люблячі! Усе це є у вашому коханні. Зумійте тільки знайти.

Я байдуже ставлюся до удару ножем ворога, але мені болючий укол шпилькою друга.

Віктор-Марі ГЮГО (1802–1885), видатний французький письменник («Собор Паризької Богоматері», «Знедолені», «Людина, яка сміється», поема «Мазепа»).

Комплімент — це поцілунок че-рез вуаль.

Хто відкриває двері школи, закриває в'язницю.

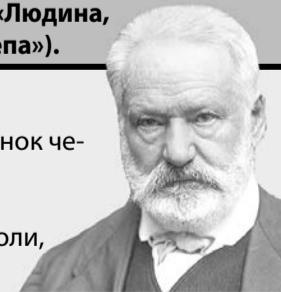




Фото із сайту pixabay.com.

«Коли я бачу його очі, схожі на морозні агати — я думаю лише про одне: хочу, щоб він мене поцілував».

Просто хочу з ним цілуватись

● **3 ГЛИБИННИ ДУШІ** Поки розчиняється цукор у моїй каві, я думаю — чому люди завжди намагаються надати всьому значення категорії вічності? Привласнити щось чи когось замість того, щоб мати задоволення від миті, яка — просто мить?

Наталка МУРАХЕВИЧ,
оповідання із серії
«Поки розчиняється
цукор»



— **Н**ай - безглаздіше слово, яке мені траплялося, — це слово «назавжди», — кажу своєму демону, поки він докидає лід у своє віскі і мастиль тости апельсиновим джемом із корицею.

— Чому? Гарно ж звучить, — демон посміхається, салютуючи мені келихом.

— Але ж це неправда! — салютую йому у відповідь філіжанкою з кавою, обережно, аби не розлити.

— Ну так. Але уяви собі якийсь хрестоматійний романтичний момент — свічки там, вино — і от він ій такий каже: «Я кохаю тебе і хочу бути з тобою сьогодні, бо завтра мені просто не належить. Мене може не бути завтра. Або тебе. Або я завтра покохаю іншу. Або ти — іншого. То давай розділимо цю мить сьогодні, а завтра — побачимо. Може статися, завтра я знову виберу бути з тобою. А може — і ні». Як

за таких умов закидати вудки надій у майбутнє, мріяти про спільні шляхи, якесь там «довго і щасливо» і «смерть (прости Господи, здалася їм ця дурня) в один день»? Людям необхідні га-ран-ті-ї.

Демон вимовляє слово «гарантії» з інтонаціями банківського клерка, який відмовляє комусь у кредиті. У контексті це звучить смішно, хоч ми розмовляємо нібито про серйозні речі.

Давай розділимо цю мить сьогодні, а завтра — побачимо.

— Ти ніколи не думав, що запорукою забезпечення гарантії є дотримання обмежень? Це ніби як сам на себе надягаєш суровий нашийник — і свобода твоя — лиш на довжину повідка. Інакше в шию вгризаються шипи умовностей, на які ти погодився, вони душать тебе, ти задихаєшся — і приречено повертаєшся «до ноги».

— Так і є. Але як ти хотіла, щоб виглядало «назавжди»? Назавжди — це приреченість.

Демон доливає собі віскі, в його очах засвічуються дивні помаранчеві вогні й очі стають схожі на приск — попіл із жаром, який залишається від нічних багать у степу. Я мимохіт думаю, що приск — це те, що залишилось від полум'я пристрастей у моєму серці. Але з жару ще може розгорітись вогонь, якщо в нього кинути щось легкозаймисте...

— Знаєш, я нікого і нічого не хочу назавжди. От справді.

...Я лише хочу з ним цілуватись. У моїх мріях це відбувається в якісь паралельній реальності, якої не існує, бо насправді ж не існує ідеальних реальностей, не обтяжених умовностями.

Але коли я бачу його очі, схожі на морозні агати, — я думаю лише про одне: хочу, щоб він мене поцілував. Тут і зараз. Або не тут, не зараз, деінде — хочу цілуватися з ним, не заплющуючи очей, занурюючись у безмір його очей, як у море.

Хочу його відчувати.

Хочу знати його запах і смак.

Хочу це — просто як розділену мить, бо нічого іншого насправді бути не може, окрім розділеної миті.

Ці бажання такі прості і такі нездійсненні, як бажання пити вино на даху багатоповерхівки чи гуляти нічним парком — для цього ніколи не знаходиться часу чи співучасника, сам же ти на даху чи в нічному парку недоречний, як диригент у порожній оркестровій ямі. Могла би бути музика, ти знаєш яка, ти вмієш зробити так, аби це звучало доладно, але грати її ні з ким.

Не знаю, чому я думаю про поцілунки з ним. І про ці його очі — як морозні агати. Просто хочу з ним цілуватись.

Без причин, без наслідків, без минулого і майбутнього.

І хочу зберегти для себе цю мить.

Демон дивиться десь повз мене в розплавлену спекою далечін літнього ранку і тихо запитує:

— Назавжди?

Фото із сайту 35photo.pro.

ЛЮБИСТОК



«...звішує руку в розпуку».

Вона

Ольга ОЛЬХОВА,
поезія зі збірки
«Русла зап'ять»
(видавництво
«Саміт-книга»,
2020)



вона
*прямо з моєї човна
звішує руку в розпуку
вичерпує з твоого чола
ночі і муку*
вона
*із моєї човна
притримує весла
щоб не понесла
нікого із нас
течія
нічия
у цій грі
і в човні
і в вині
і провині
обидві невинні
і вона у тому ж човні
хіба ні?
ловить ніздрями
смак
і страх
і торкає моє плече
аж пече
й не втече
ні в воду
ані від води
бо як утекти
якщо
ти
і ріка
і її ж береги
і тримаєш
човна
як серце
на веслах
із нами
із обома*

«Так ніхто не кохав»



Гороскоп кохання на серпень

● **ЩО ВІЩУЮТЬ ЗОРИ?** Зустрічі, знайомства, флірт – саме таким буде цей місяць. Та все ж деяким знакам буде не так солодко. У їхніх родинах можливі конфлікти через ревнощі, а також непорозуміння

ОВЕН

(21 БЕРЕЗНЯ — 20 КВІТНЯ)

Якщо ви хочете налагодити стосунки зі своєю другою половиною, починайте діяти. Не чекайте, поки все вирішиться само собою, інакше тільки буде гірше. З'ясуйте стосунки, поясніть, що хвилює вас. Це дасть змогу почати життя з чистого аркуша або зrozуміти, що вам не варто бути разом. Самотніх Овнів чекає яскрава зустріч, яка принесе багато емоцій, але не виллеться в міцні стосунки..



ТЕЛЕЦЬ

(21 КВІТНЯ — 20 ТРАВНЯ)

Вам може здатися, що ви дієте правильно, але це не зовсім так. Астрологи радять переглянути стосунки зі своєю другою половиною. Ви дуже тисните на партнера, багато від нього вимагаєте. Через це можливі конфлікти і образи. Постарайтесь уникати спокус — інтрижки на роботі або у відпустці ні до чого доброго не призведуть..



БЛИЗНЮКИ

(21 ТРАВНЯ — 21 ЧЕРВНЯ)

Слід постаратися стримувати свої емоції. Перепади настрою погано позначаються на взаєминах із близькими людьми. Початок серпня буде затямарено сварками з другою половиною, залежно вже в середині місяця стосунки налагодяться і навіть набудуть романтичного характеру.



Самотні Близнюки теж мають шанс почати дуже бурхливий і яскравий роман, який не забудеться до кінця життя.

РАК

(22 ЧЕРВНЯ — 22 ЛИПНЯ)

Останнім часом ви навмисно відгороджуєтесь від своїх близьких. І в цьому місяці зрозумієте, що робили не дуже коректно. Ваша друга половина ображається, розчарувавшись у вашому ставленні. Астрологи радять відвerto поговорити, щоб з'ясувати недомовки. Інакше віддалитеся дуже сильно. Будьте м'якими, давайте партнерові більше свободи.



ЛЕВ

(23 ЛИПНЯ — 23 СЕРПНЯ)

Кінець літа обіцяє гармонійні і безхмарні стосунки, але тільки в тому випадку, якщо станете більш розсудливими. Вам потрібно навчитися не приймати кожне слово близь-



ко до серця, а також чути кохану людину. Велика частина конфліктів відбувається через образу партнера на вас. Самотніх Левів чекають приємні знайомства і зустрічі, у деяких представників цього знака можливі заручини.

ДІВА

(24 СЕРПНЯ — 23 ВЕРЕСНЯ)

Астрологи рекомендують Дівам стати жорсткішими у відстоюванні себе в стосунках. Через вашу м'якість, ви не можете дати зрозуміти партнеру, чого ж хочете насправді. До того ж представники цього знака можуть втратити себе, підкорившись коханій людині. Слід не боятися і робити рішучі кроки.



ТЕРЕЗИ

(24 ВЕРЕСНЯ — 23 ЖОВТНЯ)

Вас чекає приємний відпочинок із коханою людиною. Зможете налагодити свої стосунки, якщо були конфлікти, а ще по-новому розкриєтесь одне одному.



Самотніх представників цього знака чекає яскравий курортний роман.

А ось тим Терезам, хто перебуває у стосунках, доведеться складно. Ваша пара виявиться на роздоріжжі, і доведеться вирішити: підете далі разом чи стежки розійдуться.

СКОРПІОН

(24 ЖОВТНЯ — 22 ЛИСТОПАДА)

Представникам цього знака слід перестати брати проблеми партнера на себе. Ви настільки любите свою другу половинку і намагаєтесь змінити її на краще, що часто вірішуєте навіть неприємні ситуації, які з нею сталися. Астрологи радять більше уваги приділити собі, зайнятися своїм розвитком або зовнішністю. Деяких чекає несподівана зустріч із давнім коханням.



СТРІЛЕЦЬ

(23 ЛИСТОПАДА — 21 ГРУДНЯ)

Стрільці повинні бути більш ширими зі своїми другими половиною. Якщо ви їх обманюєте, все одно незабаром правда стане відомою. І в такому випадку можливі конфлікти, сварки, а також розставання.



Самотні представники цього знака зустрінуть цікаву людину, стосунки з якою переростуть із дружніх у романтичні.

КОЗЕРІГ**(22 ГРУДНЯ — 20 СІЧНЯ)**

Ви часто користуєтесь любов'ю партнера. Через це на вас можуть ображатися. Влаштуйте своїх коханій людині романтичне побачення, виrushайте з нею у відпустку або просто станьте більш відкритим. Це дасть змогу вивести стосунки на новий рівень.

Добре харчуйтесь і приймайте залияння другої половинки, яка буде докладати всіх зусиль для того, щоб вам було комфортно.

ВОДОЛІЙ**(21 СІЧНЯ — 20 ЛЮТОГО)**

Для самотніх представників цього знака серпень буде захопливим і сповненим викликів. Він обіцяє знайомства з цікавими людьми. Від Водолія залежатиме, чи продовжаться ці стосунки і чи перетворяться вони на романтичні.

Тим, хто у парі, добре провести кілька днів разом і розважитися.

РИБИ**(21 ЛЮТОГО — 20 БЕРЕЗНЯ)**

Зорі віщують вам гармонійні стосунки з партнером. Навіть якщо і будуть деякі негаразди, зможете легко їх вирішити. Цілком можливо, що ваша друга половина зробить приемний сюрприз.

Якщо ви самотні, не бійтесь нових знайомств — зустрінете кохану людину або надійного друга.

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



Фото з сайту sport.segodnya.ua.

«Ти була моїм кумиром, перш ніж стати моєю великою любов'ю»

● **TI AMO** Інтернет-мережу зворушили освідчення двох фехтувальників: 30-річної українки Ольги Харлан і 34-літнього італійця Луїджі Самеле

Сергій ШАХОВЕЦЬ

Свого часу Ольга Харлан була одружена з українським шаблістом Дмитром Бойком. Їхній шлюб тривав чотири роки і розпався у 2018-му. А з 2019-го Ольга зустрічається з італійцем Луїджі Самеле. Торік пандемія коронавірусу на кілька місяців розлучила закоханих, які готовилися на відстані до Олімпіад.

Літні Ігри в Токіо стали четвертими в кар'єрі Ольги і першими, з яких вона повернулася з порожніми руками, сенсаційно поступившись уже в першому колі китаянці Хон'ю Янь — 12:15. Тож далі знаменита фехтувальниця перейшла в ряди уболівальників, де найпалкіше підтримувала свого Луїджі. І той її сподівання виправдав! Італійський фехтувальник Луїджі Самеле завоював два «срібла» — в особистій і командній шаблі.

Реакція Ольги не забарилася, і на своїй сторінці в Інстаграмі вона написала: «Одного разу ти сказав мені: «Я б хотів мати хоча б одну особисту медаль. Будь ласка, Господи! Одну-єдину, будь ласка!». Ти сміявся, так, нібіто це щось недосяжне. Але я побачила в твоїх очах, що ти цього дуже сильно хочеш.

Ти важко працював, боровся крізь біль. І тепер у тебе дві олімпійські медалі! Я так пиша-



Луїджі — Ользі: «Я ганяв за тобою з 15 років!».

Одного разу ти сказала мені вірити і не здаватися, тому я зробив це сьогодні.

все одно плачеш, коли програєш, показуючи світу, наскільки ти голодна і конкурентоспроможна. Одного разу ти сказала мені вірити і не здаватися, тому я зробив це сьогодні. Спасибі за те, що ти була моїм кумиром, перш ніж стати моєю великою любов'ю».

Зазначимо, що за свою кар'єру 30-річна Харлан виграла командне олімпійське золото в Пекіні-2008, а також здобула по одній особистій бронзовій медалі на Іграх в Лондоні-2012 і Ріо-2016. Крім того, з Бразилії українка привезла командне «срібло». А ще має 6 золотих медалей чемпіонатів світу!

Луїджі Самеле, крім двох срібних медалей, здобутих у Токіо, має командну «бронзу» на Іграх-2012 і носить звання триразового чемпіона Європи.

«Так ніхто не кохав» 



Початок на с. 2

* * *

Батько й дід горілку п'ють,
То ж цукрівочку женуть.
Я ж горілочки не хочу,
А от милюся охоче...

(Микола САЦ,
с. Журавичі Луцького району).

* * *

Випив татко і дідусь —
й полягали спати,
І заставили мене ту горілку гнати.
Ой, нелегка ця робота у такому віці —
Й вирішив прийняти ванну

(Світлана САЦ,
с. Журавичі Луцького району).

* * *

Узяв тато мене в ліс
скупатись на природі,
А сам встановив агрегат чудовий.
З одного боку водичка тече
«мінеральна»,
А із другого вона просто капітальна.
Плюс-плюс, брись-брись,
Лішого в житті не пробував нічого.

(Світлана ГЕРЕНЧУК,
с. Свіязь Ковельського району
Волині).

Найкраща від усіляких джакузі — Це ванна біля бровара у кукурудзі!

* * *

Два в одному.

(Пилип СІТОВСЬКИЙ,
м. Нововолинськ).

* * *

Любити люд наш самогон —
Варять в кукурудзі
(Ось такі реалії).
А щоб водичка не пропала,
Мене купають в балії!

(Дмитро ОНИЩУК,
м. Луцьк).

* * *

Самогоночку робити —
Діло не просте,
Тому муши слідкувати,
Як процес іде.
Заодно часу не гаю —
Ванну я собі приймаю.
Почуваюсь безтурботно
Навіть коли так спекотно.
З мене приклад беріть сміло,
Бо ж таке хазяйське діло:
Два моменти поєднати
Ще й в процесі кайфувати!

(Мар'яна КОСТЬ,
с. Куличів Ковельського району
Волині).

* * *

Удекремту відпустку пішов мій тато,
Та й придумав ось такого
чудо-агрегата!
Мама в Польщі на сунціях,
бути в няньках — не дрібниця:
треба ж бізнес розвивати,
лад в усьому треба дати.

Тур №8 (2021):

А сьогодні ми
пропонуємо помізкувати
над підписами до цієї
доволі колоритної
літньої світлини. Щось
подібне помічали?
Кожен учасник може
запропонувати до
22 серпня будь-яку
кількість варіантів і
надіслати їх нам на
адресу: 43025, просп.
Волі, 13, м. Луцьк, «Так
ніхто не кохав», або на
електронну — takvolyn@
gmail.com.

Увага! Не забудьте
вказати свої дані, щоб
отримати 250 гривень
призових, якщо
станете абсолютним
переможцем конкурсу.
Сонця вам від людей!
І самі будьте сонцем!



Фото із сайту pixabay.com.

Це значить, що в майбутньому,
любі друзі,
бути мені директором
спиртогорілчаного комбінату!

* * *

Щоб помитись, нам бойлер вмикати
не треба —
Ми воду з бровара візьмемо за потреби!

* * *

І шумить, і гуде, та дощик не йде, —
що це буде?
Це процес самогоноваріння
На городі іде!

* * *

Ось так відразу двох зайців вбиваєте:
І самогонку женете — і внуків купаєте!

* * *

Сьогодні в мене пост відповідальний —
Черговий я по дідовій гуральні.
І щоб не тицяти без діла на обійтися,
Поки біжить вода, я вирішив помитися!

(Павло ОЛЕХ,
м. Любомль Ковельського району
Волині).

ПІДСУМКИ «СТОП-КАДРУ» № 7 (2021):

III місце

(50 гривень призових):

Рано-вранці на світанку
(Кажуть люди — «спозаранку»)
Вивезли свій апарат —
Тут і кум мій був, і сват.
Поки сонечко зійде —
Первачок вже підійде.
Щоб відходи не пропали —
Ми дитинку покупали!

(Валентина КЛЮЧНІКОВА,
м. Луцьк).



Фото із сайту pixabay.com.

II місце

(75 гривень призових):

Майбутній лідер виробництва
алкоголю
в кориті обмиває свою долю.

(Наталія НЕЛІНА,
смт Вендинчани Могилів-Подільського
району Вінницької області).

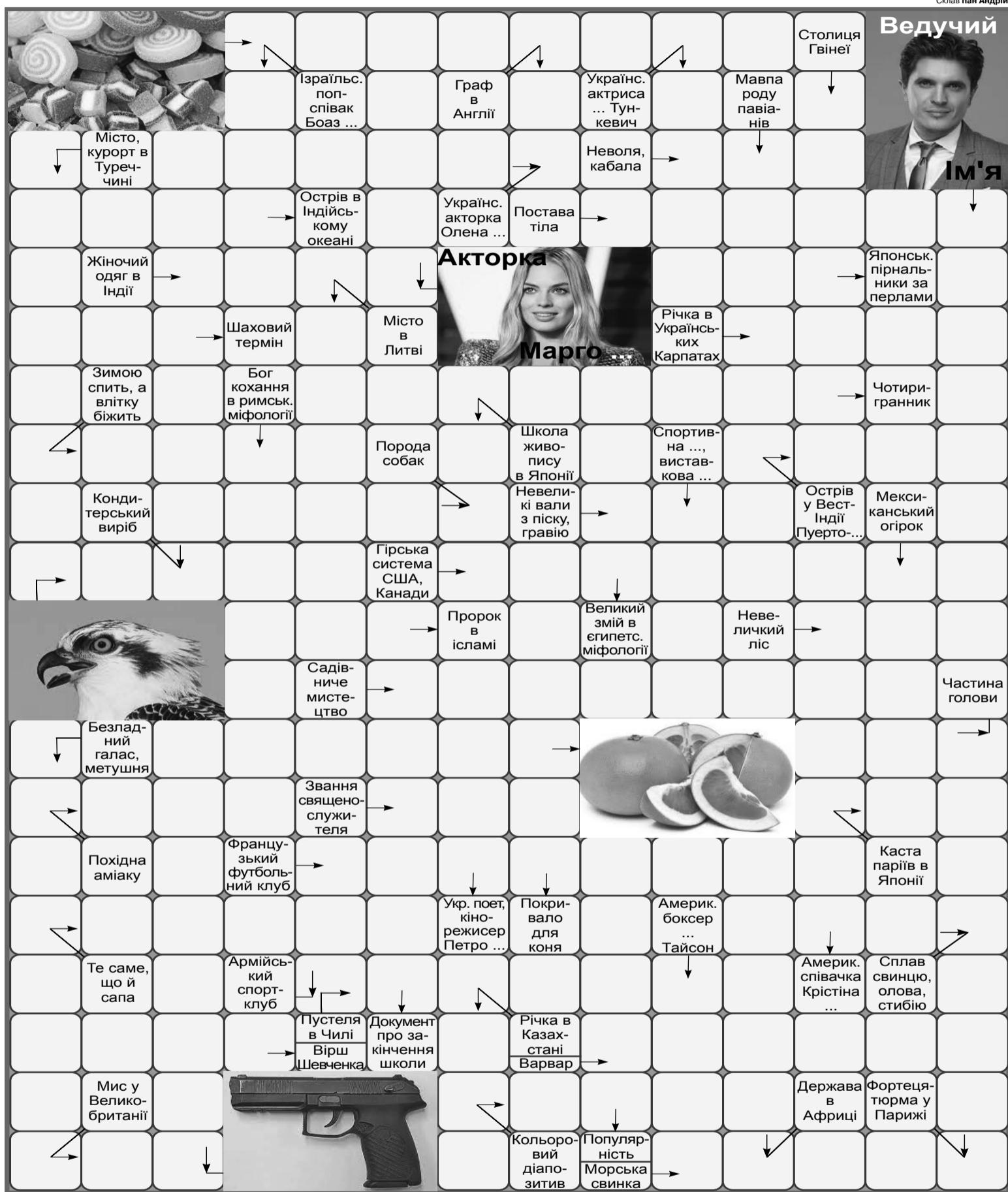
I місце

(125 гривень призових):

Ой женись, горілочко, із ранечку до ночі!
Бо мені так файно купатися в ночвах!

(Світлана КОВАЛЬОВА,
м. Луцьк Волинської області).

● РОЗУМОВА АТАКА



«Так ніхто не кохав»  volyn.com.ua

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

**ТАК НІХТО
НЕ КОХАВ**

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

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»

«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,
розвіскування – (0332) 72-38-94.

ТЗОВ «Газета «Волинь» п/р UA20303440000026008055520122

КБ «ПриватБанк», МФО 303440 ЕДРПОУ 02471695

Друк офсетний. Обсяг – 32 сторінки формату А-4

Передплатні індекси: 86771, 60305, 60392, 86772 – для Волині,

60779 – для інших областей

Регстраційні номери:

серія ЛВ №571-304Р, серія КВ №23543-13383Р

Віддруковано: Поліграфічне видавництво «А-Прінт» ТОВ «Дім»,

м. Тернопіль. Тел.: (0352) 52-27-37, (067) 352-18-51, сайт www.a-print.com.ua.

Тираж згідно із замовленням.

Замовлення № 833

Вітчим програв Оксану в карти

● **НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ ...** їй хотілось би стерти з пам'яті той жахливий вечір. Тоді Оксана повернулася з роботи. Після технікуму влаштувалася працювати кондитером. У квартирі були «друзі» вітчима. Матері не було. Оксана пішла в свою кімнату. Зазвичай, вітчим туди не заходив. Але цього разу... Двері різко відчинилися.

— Вона твоя, — кинув підпилому чоловікові.

Оксана нерозуміюче дивилася на обох.

— Я тебе в карти програв, — реготнув вітчим і подався геть

«Кому я потрібна?
Навіть не знаю, як того...
звати».



Фото із сайту ndn.info.

Ольга ЧОРНА

Чолов'яга накинувся на Оксану.
— Будеш кричати — задушу, — пригрозив і боляче здушив горло. — І спробуй заявити. Тобі кінець.

А далі все, наче в тумані...

Принижена, збезчещена, Оксана побігла до сусідки (тітка Анеля з дитинства не раз підгодовувала її, вчила уроки з нею, навіть залишала в себе на ніч). Там і добула до ранку, бо повертатись у квартиру боялася.

Вітчим деякий час додому голови не показував. Свого кривдника Оксана також більше не бачила. Мати робила вигляд, що нічого не трапилося. Лише стала частіше прикладатися до пляшки.

Згодом Оксана зрозуміла: вагітна.

— Що мені робити? — запитувала крізь слізози в тітки Анелі. — Я ненавиджу ту дитину. Не-на-ви-джу!!!

— Не думай згубити невинне життя. Гріха не оберешся.

— А якщо народиться таке ж, як той... нелюд?

— Не думай про це.

Він мені життя зіпсував. Через нього не бачити мені заміжжя, нормального чоловіка, нічого...

— Він мені життя зіпсував. Через нього не бачити мені заміжжя, нормального чоловіка, нічого... Кому я потрібна? Навіть не знаю, як того... звати.

— А тобі це треба? А якщо після аборту дітей не зможеш мати?

— Де жити з дитиною? З тими?.. Вітчим глузуватиме. І хтозна, чи знову не програє мене в карти. А від матері толку ніякого.

Закінчення на с. 24–25



Фото із сайту billionnews.ru.

В юності Галинка подобалась хлопцям.

**Вона і зараз кохає його,
хоч сама вже бабуся...**

● **ІСТОРІЯ З КОНВЕРТА** Спогади, наче спалах фотоапарата, повертають її у 1970-ті. І перед внутрішнім зором постають двоє друзів — Володя та Сашко із Нового Двору

Катерина ПАВЛЮК

Обидва були студентами сільськогосподарського технікуму, мешкали на квартирі недалеко від свого навчального закладу. Вони чи не водночас помітили гарне молоде дівчатко, яке жило разом із хазяйкою і мало ніжне ім'я Галинка. Почали витися довкола неї.

Та вона з першого погляду вподобала Володю. Мало-помалу познайомилися, здружилися, невдовзі тепле почуття приголубило обох. Уранці він біг на пари, вона — на роботу, а всі вечори проводили гуртом, іноді навіть запрошували до своєї гамірної компанії хазяйку. Що то реготу було, сміху, розгаданих кросвордів, цікавих історій, написаних «у чотири руки» курсових робіт. Тоді ніхто не робив з інтиму ідола, тож посиденьки ті мали характер щирого спілкування, яке, втім, обіцяло щасливе продовження.

Коли Галина у вихідні працювала, Володя їздив додому. Від маминих очей годі було приховати, що син, схоже, закохався. Невдовзі познайомилися, і дівчина своєю щирою вдачею припала Володиній мамі до душі. Вона навіть дозволила собі помріяти, що Вовчик після закінчення навчання та служби в армії одружиться саме з цією дівчиною.

Так воно й мало би бути, повинно було б бути, бо закохані здебільшого вірять у силу свого почуття. Але...

Закінчення на с. 22–23

● АНЕКДОТ

:))):))

Сьогодні сказала чоловікові, що я, окрім як жінкою, хочу стати йому найкращим другом.

Після цього він витягнув пляшку горілки, дві чарки, налив і почав розповідати, як я його задовбала. ☺