

НЕЙМОВІРНІ ІСТОРІЇ І ЛЮДСЬКІ ДОЛІ

Читанка

для всіх



№8 (18)
Ціна договірна

● ГЕРОЇ З СУСІДНОЇ ВУЛИЦІ



26 лютого Юрій Бабинець (ліворуч) та його сини отримали зброю і поїхали зустрічати ворога.

Священник-партизан: «Помолився, щоб Бог прийняв наші душі на небі»

Пастор християнської церкви «Спасіння», а нині військовий капелан і волонтер, голова правління ГО «Сила змін» Юрій Бабинець разом із синами — 22-річним Антоном і 24-річним Олексієм — та другом Русланом Горовим були першими, хто виїхав назустріч колоні російської техніки 26 лютого о 12.55 у Мотижині, що під Києвом. Саме вони першими відкрили вогонь по ворожій техніці. Зі зброї у них були лише РПГ, пістолет і два автомати...

Вражуюча воєнна історія мирних людей на с. 4 »

● СОН У РУКУ!

ДО ЧОГО СНИТЬСЯ
РИБА — тлумачення за
авторитетними сонниками



Можливо, і до вас приходили такі видіння, як на с. 8 »

● НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ

Красти ікони — ВЕЛИКИЙ ГРІХ

ФОТО із сайту oihachorna.blogspot.com.



Бо настане жорстка
розплата

Про це — на с. 7 »

● НАРЕШТИ!



«Ми будемо святкувати День Незалежності України!»

Софія Ротару
виступила
проти Путіна

Сенсаційна заява — на с. 2 »

● ВІД ЧОГО ХОЛОНЕ КРОВ

Сім ударів
ножем задля
«очищення
душі
від
бруду»

Подробиці — на с. 2 »

● ВІД ЧОГО ХОЛОНЕ КРОВ



Фото із сайту faktyst.ua.

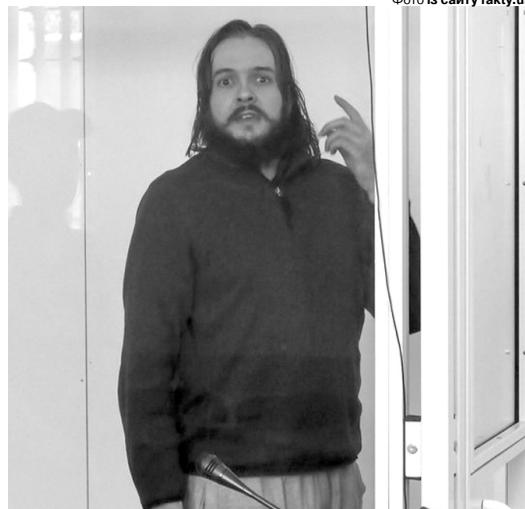


Фото із сайту faktyst.ua.

Яку ж красу нелюд погубив...

На судовому засіданні молодик вини не визнав.

Сім ударів ножем задля «очищення душі від бруду»

Чернігівський апеляційний суд оголосив вирок мешканцю міста Семенівка Новгород-Сіверського району Олександрові Самойленку за жорстоке вбивство місцевої дівчини Юлії Строкіної влітку 2020 року...

Вікторія МИКІТЮК,
fakty.ua

22-літня Юлія навчалася в одеському медуніверситеті. Була єдиною дитиною у батьків.

26 липня дівчина поверталась додому о 3.45 після прогулки з подружками. Й обвинувачуваний

без жодних на те причин вирішив позбавити її життя, тому перестрів на одній із вулиць і завдав сім ударів лезом ножа в ділянку обличчя, ший та лівої руки, три удари твердим тупим предметом в ділянку лівої руки та правого стегна. Після чого залишив потерпілу на місці злочину.

Закривалену дівчину знайшов її хлопець, який тієї ночі відпочивав

в іншій компанії. Він викликав поліцію і «швидку». Втім, врятувати Юлію не вдалось, вона померла у Семенівській ЦРЛ через значну крововтрату.

У вбивстві звинуватили сина директорки районної бібліотеки, а за місцем його проживання виявили речі з плямами крові.

За матеріалами справи, тієї ночі обвинуваченому було байдуже, кого

“
Тієї ночі обвинуваченому було байдуже, кого позбавляти життя, — загибла для нього була фактично «жертвним ягням».

позбавляти життя, — загибла для нього була фактично «жертвним ягням», яку він вбив для «очищення своєї душі від бруду». Про його антисоціальну поведінку свідчить розмова з матір'ю, а про маніакальний нахил — відомості на його сторінці в соціальній мережі «ВКонтакті» з нелюдськими тортурами оголених жінок.

На судовому засіданні молодик вини не визнав та заявив, що на момент злочину перебував у приміщенні Семенівської центральної районної бібліотеки. Туди він прийшов після того, як закінчився робочий час. У приміщенні книгозбірні був замкнений 25-го, 26-го та 27 липня — мовляв, його замкнула маті, яка працювала завідувачкою бібліотеки. Вона приходила та приносila їжу.

А загиблу дівчину він начебто не знат і стверджував, що страшний злочин вчинив її хлопець через ревнощі. Втім, зібрани докази свідчили зовсім про інше...

Суд першої інстанції визнав молодого чоловіка винним у вбивстві з хуліганських мотивів і призначив 15 років позбавлення волі. Прокурор оскаржив вирок, вимагаючи більш сурового покарання. Колегія суддів дійшла висновку про необхідність довічного ув'язнення.

● НАРЕШТИ!

«Не час святкувати»: Софія Ротару виступила проти путіна і за підтримку воїнів ЗСУ

7 серпня знаменитій співачці виповнилося 75. І на свій ювілей Софія Ротару завітала у рідні Маршинці в Чернівецькій області, де народилася та ходила до школи. А на сторінці в Instagram іменинниця сфотографувалася у жовто-блакитному луці та оголосила благодійний збір на допомогу українцям

Тамара КУДРЯВЧЕНКО

«Приїхала на місце сили! Тут я народилася, росла, пішла до школи. Тут я почала співати. Рідні Маршинці нагадали мені, як важливо не втратити почуття причетності до своєї Землі, відчувати зв'язок із тими, хто дав тебе життя, виховав та підтримував у твоїх починаннях», — зізналася Софія Михайлівна.

«Я рідко пишу, але сьогодні маю два приводи. Мій ювілей та дуже важливий День гуманітарної ініціативи, яку я підтримую з перших днів початку повномасштабної війни. Проект, який дбає про дружин і дітей військовослужбовців, котрі пішли на фронт, і матерів із дітьми, які втратили батька та чоловіка на цій війні.

Трохи незвичайна для мене роль, бо не звичка допомагати «на публіку», ще складніше мені просити про поміч. Але саме цього дня, разом із вашими теплими привітаннями та добрими словами, якими ви оточуєте мене вже багато років, хочу звернутися з проханням підтримати тих, кому зараз важко, хто справді потребує нашої допомоги», — зазначила Ротару.

«Сьогодні не час святкувати ювілей, сьогодні я молюся, щоб, як завжди, за кілька тижнів після моого дня народження ми святкували День Незалежності України! Щоб якнайшвидше замість повітряних тривог у кожному будинку, у кожній родині, у кожному місті нашої прекрасної України звучали пісні про Любов та Мир», — зауважила співачка.

Фото із сайту tabloid.pravda.com.ua.
Софія Ротару не надто голосно виступала проти війни, але періодично постила в сторіс заклики її зупинити.

Як нещодавно повідомляли ЗМІ, на початку війни син і онук Ротару втрапили у скандал через невдачу спробу виїхати з України. Де зараз син співачки Руслан — невідомо, а от онук Анатолій нещодавно розміщував фото і відео з Парижа.

Джерело:
tabloid.pravda.com.ua.

● ТЕМА № 1

«Потрібно готовувати армію і країну до багаторічної війни»

Відомий журналіст Юрій Бутусов, який усі місяці російського вторгнення перебуває у зоні бойових дій на Сході України, озвучив головні питання, котрі тривожать зараз кожного громадянина країни, і свої відповіді на них

1. КОЛИ ЗАКІНЧИТЬСЯ ВІЙНА?

— Війна не закінчиться найближчим часом, ні до кінця осені, ні до кінця зими. Всі прогнозисти, які розповідають про терміни, просто намагаються заволодіти увагою публіки. Війна тривала 8 років, і може тривати ще довгі роки.

2. ВІД ЧОГО ЗАЛЕЖИТЬ ЇЇ ЗАКІНЧЕННЯ?

— Виключно від здатності української армії завдавати російській армії таких втрат, які вона не здатна відновити.

3. ЧИ ЗУПИНІТЬСЯ РОСІЯ, ЯКЩО ЗАХОПИТЬ ДОНБАС?

— Ні, РФ зосередила війська на Донбасі для створення максимальної переваги, оскільки у російської армії не вистачає сил. Рашистські війська зупиняються тільки там, де вони будуть розбиті — як були розбиті під Києвом, Харковом та Миколаєвом.

4. ЧИ ЗАКІНЧУЮТЬСЯ У ПУТИНА РАКЕТИ, СНАРЯДИ ТА БОМБИ?

— Рашисти витрачають багато, але вони готовилися. Тому росія зберігає та значний час буде зберігати перевагу у бойовій техніці та боєприпасах, її запаси боєприпасів та техніки повноважались останніми роками, працює воєнна промисловість.

5. ЧОМУ НАТО ДАЄ НАМ ТАК МАЛО ЗБРОЇ?

— Насправді країни Північноатлантичного альянсу дають нам дуже багато зброї, але Україна не створила власних запасів зброї і розгорнула велику армію, тому все, що дає нам Захід, з коліс іде на фронт, і цього постійно не вистачає. Якщо подивитись



Фото із сайту ukr.net

НАТО мають забезпечувати резерви, які теж збільшуються.

6. КОЛИ ЗАПРАЦЮЄ ЛЕНД-ЛІЗ ТА НАТО ДАСТЬ СТІЛЬКИ ЗБРОЇ, СКІЛЬКИ ПОТРІБНО?

— На Заході зараз різко збільшується потужності її виробництва, але це не можна зробити дуже швидко. Потрібно мінімум рік, по деяких видах — два роки.

7. ЧИ МОЖЕ ПЕРЕМОГТИ УКРАЇНА У ЦІЙ ВІЙНІ?

— Так, стратегічно ми виграємо у війні з росією, політично та інформаційно на нашій стороні країни, які виробляють понад 50% ВВП світу. Але росія (2% ВВП світу) зберігає військову перевагу, і війна дається нам дуже високою ціною — десятками тисяч життів. Ми зупинили великий рашистський наступ, але ми не можемо розгромити російські ударні угруповання та знищити російську артилерію. РФ володіє тактичною ініціативою на більшості ділянок фронту.

8. ЯКА ГОЛОВНА ПЕРЕВАГА УКРАЇНИ У ВІЙНІ?

— Якість людей. Тому і головне наше завдання — зберігати та якісно застосовувати людей. Щоб не виснажувати їх до останнього. Щоб покращувати постійно знання та оснащення. Щоб на той момент, коли зброя НАТО піде на фронт більш масово, у нас були досвідчені та злагоджені війська.

9. ЩО ТРЕБА РОБИТИ ДЕРЖАВІ?

— Потрібно готовувати армію, економіку та країну до багаторічної наземної війни. Для цього необхідна мобілізація усієї країни, чітка оборонна доктрина, документи планування, зміни у якості комплектування, підготовки резервів, застосування військ, зміни у якості забезпечення та організації логістики. Кількість вирішує не все — перевагу створює якість, і саме якісні та системні зміни мають ключове значення.

10. ЧИ МОЖЕМО МИ ЗВІЛЬНИТИ ЗАХОПЛЕНІ ТЕРИТОРІЇ?

— Інших варіантів закінчення війни нема — поки ми не звільнимо оккуповану Україну, війна буде тривати. Росія не хоче миру, вона вимагає капітуляції та фактичного знищення України. Тому наш порятунок — це тільки перемога.

Якщо разом із «Читанкою для всіх» ви ще й передплатите газету «Волинь-нова», то щотижня матимете шанс виграти 1000 гривень

ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ:
30000, 60306, 60305, 86772 (для читачів Волинської області), **97847** (для читачів Рівненської області), **61136** (для читачів інших областей).



Розкажіть про акцію сусідам!

● ГЕРОЇ З СУСІДНОЇ ВУЛИЦІ

Фото із сайту segodnya.ua.



Юрій також корегував вогонь української артилерії, яка знищувала техніку ворога.



Це звірство побачив уесь світ: сім'ю Сухенків після звільнення села було знайдено у «мотижинській ямі» — братській могилі, куди рашисти скидали тіла закатованих українців.

ніка не пройде дорогою, а піде в об'їзд полями і там застрягне. Власне, так і було.

Помічник командира десантно-штурмової бригади, який відповідав за корегування цілей «Байрактарів», коли відбивали Мотижин, повідомив, що саме тут застягли близько 7 одиниць техніки. А блоки... А блоки рашисти розстріляли і в обхід таки в'їхали у село.

Але на той час Юрій із синами та чоловіком з Мотижина вже бачили: все, що могли, — зробили, голіруя на танки йти немає сенсу — і повернулись у село.

А ПОТІМ РАШИСТИ ПОЧАЛИ ПОШУКИ СІЛЬСЬКИХ АКТИВІСТІВ

У Мотижині розташований реабілітаційний центр «Восор», яким опікуються Юрій Миколайович. Там проживають близько 20 людей, що перебувають у важких життєвих умовах. На момент окупації тут була і вся родина Бабинець.

Саме коли на край села в поле вийшла заблокувала ворожа техніка (блізько години не знали, куди їхати), Юрій подзвонив знайому сіловику і склав координати російської колони. Його попередили, що зараз буде працювати артилерія — необхідно сховатися в укриття, бо може зачепити.

— Усі ми — моя родина, хлопці-реабілітанті — пішли в наш маленький погріб, — продовжує Юрій. — Мамі стало погано з серцем, каже, що помирає, просить «швидку». Але куди зараз помирати, яка вже «швидка»... Ми вчотирьох спустили її у погріб. Нас там близько 30 людей помістилося.

Юрій згадує, що вони замаскували всю територію реабілітаційного центру, відключили сигналізацію автівок, вікна заклеїли ковдрами:

— Така темінь вдень, все замуровано, лампочки у кімнатах ми замотали. Я ще подумав, як повернусь додому — увімкну світло в усіх кімнатах і добами не вимикатиму.

А потім рашисти почали пошуки сільських активістів та тероборонців. Перевіряли телефони селян, шукали переписки, дзвонили сусідам, вишукували корегувальників. Тому на початку березня Юрій Миколайович прийняв рішення вийджати з села, аби зберегти життя мешканцям реабілітаційного центру.

Через кілька днів після виїзду Бабинець рашисти взяли в полон і катували сільську старосту, її чоловіка та сина. Вони знайшли списки тероборонців. Серед них були імена родини Бабинець...

Сім'ю Сухенків після звільнення села було знайдено у «мотижинській ямі» — братській могилі, куди рашисти скидали тіла закатованих українців...

Священник-партизан: «Помолився, щоб Бог прийняв наші душі на небі»

Закінчення. Початок на с. 1

Інна ЗОЛОТУХІНА, Інна ЯРОШИНСЬКА

«БУЛО ШКОДА, ЩО ОБІДВА СИНИ І Я МАЛИ ЗАГИНУТИ — І НАШ РІД ОБІРВЕТЬСЯ»

Юрій Бабинець разом із синами записались у тероборону, яку очолював Ігор Сухенко, чоловік старости села Ольги Сухенко. Саме тіла Ігоря та Ольги разом із сином Олександром після звільнення знайшли у сумнозвінній «мотижинській ямі»...

— Ігор видав нам РПГ, «муха» його називають. Ми сіли в машини і поїхали на виїзд із села зустрічати танки, — згадує Юрій. — Старший син у мене архітектор, тому я вирішив, що Олексій швидше розбереться з тими інструкціями. Дорогою розумів, що їдемо в один бік і навряд чи звідти повернемось. Тому помолився, щоб Бог прийняв наші душі на небі. Було шкода, що обидва сини і я мали загинути — і наш рід обірветься.

— Я РПГ вперше в руках тримав. Їхав у машині на позицію і читав інструкцію. Добре, що на корпусі було написано, що за чим потрібно натискати, — згадує старший син священника Олексій. — Найбільше хвилювався, аби не схібти, адже в мене був лише один постріл...

Дорогою Олексій зробив селфі в машині і виставив у соцмережі зі словами «Всіх люблю! Слава Україні!». Заряду було всього 1%, але він встиг відправити дружині

особисте повідомлення: «Я тебе люблю» — і вимкнув телефон.

«НАС ЧЕТВЕРО, А НАВПРОТИ — КОЛОНА РОСІЙСЬКИХ ТАНКІВ»

Вони стояли посеред дороги і бачили, як на них іде колона танків із літерою V. До пістолета мали 15 патронів, на два автомата — 7 магазинів і один РПГ у руках Олексія. Коли до колони техніки залишалося метрів за 400–500, чоловіки відкрили вогонь...

— Було дуже страшно, — долучається до розмови молодший син Антон. — Нас четверо, а навпроти — колона російських танків. У мене реально трусилися ноги. Розумів, що таким набором зброї

як пригадалася картинка з інструкцією на корпусі!

Після пострілів колона зупинилася. Чоловіки чекали найстрашнішого. Але — техніка здала назад і поїхала на село Копилів. Оборонці ж залишилися на позиціях, тому що не знали намірів рашистів.

ВОРОЖУ ТЕХНІКУ ЗУПИНИЛИ «ПАРТИЗАНИ-ЛІСОРУБИ»

Через деякий час до них підіхало машин 10 місцевих чоловіків із бензопилами і почали навхрест валити дерева та блокувати ними дорогу, щоб не пустити танки до Мотижина і Києва.

— Чоловіки по-хазяйськи підкорінь різали, — згадує Юрій. — А я запропонував різати так, щоб

Спочатку було страшно, а потім думав лише про те, щоб тим єдиним пострілом не промахнутися. Бо в мене найпотужніша зброя і маю єдиний постріл, а я не знав, як користуватись. Добре, що на корпусі була картинка з інструкцією.

ми ніяк не зупинимо танки. Сльози самі котяться, бо усвідомлюю, що це — все: був молодий Антон, прожив своє коротке життя...

— Стою на коліні, тримаю РПГ на прицілі, — згадує старший, Олексій. — Помолився, покаявся і приготувався до смерті. Спочатку було страшно, а потім думав лише про те, щоб тим єдиним пострілом не промахнутися. Бо в мене найпотужніша зброя і маю єдиний постріл, а я не знав, як користуватись.

залишати високі пеньки, таким чином дерева затримають техніку на дорозі, а хто піде в обхід — застрягне через високі пні.

Пізніше приїхала вантажівка з маніпулятором і залізобетонними блоками. Місцевий чоловік саме привіз їх на будівництво до свого батька і навіть розвантажив їх. Але коли почув стрілянину, маніпулятором завантажив назад і привіз ті блоки на край села.

Розрахунок був такий, що тех-

● СКУШТУЙТЕ!

Зима спитає, хто лінуеться, а хто дбає

Так уже повелося, що літо для українок — гаряча пора. І не лише через спеку надворі. А й тому, що справ — угору ніколи глянути... Одна з тих, котрі нині на часі, — домашнє консервування. Саме зараз дбайливі господині закривають у баночки хрусткі огірочки й кабачки, соковиті помідорчики, м'ясистий перчик, овочеві салати і грибні солянки, ікрою та соуси, а ще варення, повидло, джеми, компоти... Одне слово, ніколи балакати — берімось до діла

ПОМИДОРИ ПО-КОРЕЙСЬКИ



Фото із сайту poradnytsya.info.

Інгредієнти: 2 кг помідорів, 4 середні моркви, 5 болгарських перчин, 100 мл олії, 100 мл оцту (9%), 100 г часнику, 1 гіркий перець, 2 ст. л. солі, 100 г цукру, зелень петрушкі і кропу (дрібно посічена).

Приготування. Всі овочі помити. Помідори порозрізати на 2 частини (якщо великі, то на четвертинки або на скибочки), решту складників пропустити через м'ясорубку, додати сіль, цукор, оцет і олію, вимішати. Помідори пластами викладати в банки, чергуючи з пerekрученими овочами. Заповнені слоїки накрити кришками і стерилізувати 20–25 хвилин з моменту закипання, тоді закатати й укутати до повного охолодження.

● СПРОБУЙТЕ Й ВИ!

Перевіряємо густоту варення

Іноді складно правильно оцінити, яку консистенцію матиме готовий продукт після того, як охолоне. Досвідчені господині пропонують дуже простий спосіб: покладіть тарілку в морозильну камеру на 15 хвилин, а потім крапніть на неї гарячим варенням і нахиліть. Та в'язкість, яку воно матиме на крижаній тарілці, буде й у вашої холодної заготовки.

СОЛЯНКА «ЗИМОВА»



Фото із сайту poradnytsya.info.

Інгредієнти: 200 г відварених грибів (білі, лисички, опеньки), 0,5 кг капусти, 1 кг помідорів, 1 великий солодкий перець червоного кольору, 0,5 кг моркви, 0,5 кг цибулі, 0,5 кг огірків, 300 мл олії, 1 ч. л. оцтової есенції (70%), 1 ст. л. цукру, 2 ст. л. солі, 5 горошин чорного перцю, 1 лавровий листок.

Приготування. Нарізаємо помідори неве-

“Покладіть тарілку в морозильну камеру на 15 хвилин, а потім крапніть на неї гарячим варенням і нахиліть.”

ликими скибочками, перець і огірки — кубиками або соломкою, цибулю — півкільцями, моркву — соломкою. Тонко шatkуємо капусту. Розігріваємо у великій каструлі олію і всипаємо по черзі овочі: обсмажуємо моркву 5–7 хвилин, потім цибулю, потім відварені гриби і смажимо разом ще 10 хвилин, постійно помішуючи. Потім додаємо перець, помідори, огірки та капусту. Солимо, додаємо цукор, чорний перець і лавровий листок. Тушкуємо 40 хвилин. Наприкінці вливаємо оцет і готуємо ще 10 хвилин. Розкладаємо гарячу солянку в простилизовані банки, герметично закриваємо, перевертаемо додори дном і укутуюмо до повного охолодження.

ДИНЯ МЕДОВА



Фото із фейсбук-сторінки Marina Stadnik Mikultsja.

Інгредієнти: 2,5 кг дині, 1 л води, 400 г цукру, 1 ч. л. лимонної кислоти, дрібка куркуми.

Приготування. Диню вимити, почистити, покраїти маленькими шматочками, скласти в банки, залити сиропом і стерилізувати 10–12 хвилин, після чого закатати, перевернуті слоїки й укутати до повного остигання. Холодними зимовими вечорами така заготовка буде прекрасним спомином про літо... Подавати її можна зі збитими вершками і шоколадом, з кулькою морозива і м'ятою, а ще використовувати у випічці, тортах.

Фото із сайту youtube.com.



ПОВИДЛО ЯБЛУЧНО-МАЛИНОВЕ



Фото із фейсбук-сторінки Зінаїди БОДНЯРУК.

Інгредієнти: 1 л почищених та потертих яблук, 0,5 л малинового пюре, 650 г цукру.

Приготування. Яблука почистити, потерти на терці, можна порізати на пластинки. Малину трішки прогріти, перебити блендером і перетерти через сито (якщо любите з кісточками, то можна не перетирати). Змішати яблука з малиновим пюре, знову пробити блендером до однорідності, помістити в сковорідку з товстим дном (наприклад, чавунну), тушкувати 5–10 хвилин, тоді додати цукор (можна до смаку, оскільки яблука й малина у всіх різni, уподобання теж) і готувати 20–30 хвилин, періодично помішуючи дерев'яною лопаткою. Готове варення розлити в сухі чисті банки, закрити металевими кришками. Після охолодження повидло застигає до консистенції мармеладу.

ОЖИНОВА НАСТОЯНКА



Фото із сайту appetito.com.ua.

Інгредієнти: 2,5 л ожини, 0,5 кг цукру, 0,5 л горілки.

Приготування. У 3-літровий слоїк всипати перебрані й поміті ягоди, додати цукор і залити все якісною горілкою. Закрити кришкою і поставити в прохолодне місце на 25–30 днів, щоб настоялося. Потім процідити, а ці ж ягоди можна знову залити горілкою, додавши цукру вже наполовину менше. Коли вистоїться, процідити, за бажанням можна змішати з першою порцією. (Перша матиме градусів 25–30, бо більше соку. Друга близько 40.) Таку настоянку можна робити навіть із заморожених фруктів.

ТОМАТНО-БАЗІЛІКОВИЙ СОУС ДО М'ЯСА



Фото із сайту poradnytsya.info.

Інгредієнти: 1 кг помідорів, 350 г болгарського перцю, 300 г цибулі, по пучку базиліку, кропу, петрушки, 1 ст. л. подрібненого часнику, 1,5 ст. л. цукру, 1 ст. л. солі, 1 ст. л. оцту (9%), 80 мл олії, коріандр і чорний мелений перець — до смаку.

Приготування. Помідори, цибулю, болгарський перець і часник збити в блендері або пропустити через м'ясорубку. Додати сіль і перець, періодично помішуючи, варити 35 хвилин. Потім всипати в кастрюлю подрібнену зелень, влити олію і оцет. Проварити ще 15 хвилин, відразу розлити соус у невеличкі заздалегідь стерилізовані слоїчки і закатати.

МАРИНОВАНИЙ БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ



Фото із сайту poradnytsya.info.

Інгредієнти: для 3 літрових банок — 2 кг перцю, петрушка, 6–8 зубчиків часнику, 3–5 ч. л. насіння гірчиці, 15 горошин духмяного перцю; для маринаду — 1 л води, 250 мл оцту (9%), 200 г цукру, 2 ст. л. (без гірки) солі, 5 ст. л. олії.

Приготування. Для цієї заготовки вибираєте невеликі перчинки. Проткніть кожну виделкою в декількох місцях, щоб маринад потрапляв всередину. Для приготування маринаду змішайте всі інгредієнти в сотейнику і поставте на вогонь. Коли закипить, покладіть у нього перці й проваріть їх з кожного боку по 3 хвилини. У кожну банку вкиньте по 5–6 горошин духмяного перцю, по одній чайній ложці насіння гірчиці, по кілька гілок петрушки і по 1 зубчику нарізаного часнику. Наповніть банки перцем до се-

редини, додайте ще трохи часнику й петрушки, тоді докладіть перцем доверху, розподіліть залишки часнику й гірчиці, залійте киплячим маринадом і закрутіть. Після повного охолодження банки можна прибрати на зберігання.

ЛЕЧО З РИСОМ



Фото із фейсбук-сторінки Лариси КОЗІНОЇ.

Інгредієнти: 3 кг помідорів, 1 кг болгарського перцю, 1 кг цибулі, 1,5–2 скл. круглого рису, 0,5 л олії, 2 ст. л. солі, 0,5 скл. цукру, перець горошком чорний та духмяний, лаврове листя.

Приготування. Овочі добре помити, почистити, вирізати пошкодження, плодоніжки, перетенки й насіння. Помідори перекрутити на м'ясорубці, перець нарізати соломкою, цибулю — півкільцями. Все скласти у глибокий посуд, добре вимішати і на великому вогні довести до кипіння, тоді зменшити полум'я і випарювати 45 хвилин, періодично помішуючи та знімаючи томатну пінку. За бажанням додайте 3–4 зубчики часнику та перчик чилі. Далі всипати рис, влити олію, знову добре вимішати й варити ще 25 хвилин, потім додати сіль та цукор і варити ще 10 хвилин. За цей час рис вbere рідину, лечо загусне, тому обов'язково періодично добре мішати, щоб не підгоріло. У попередньо підготовлені баночки на дно покласти лаврове листя, перець горошком (по 3–4 горошинки) та розподіліти гаряче лечо. Стерилізувати півлітрові банки 15 хвилин з моменту закипання води. Закатати, накрити слоїки рушником і залишити до повного остигання. Таку закуску можна споживати і холодною, і гарячою.

КАБАЧКИ ПО-КОРЕЙСЬКИ



Фото із сайту plyashka.

Інгредієнти: 2 кг кабачків, 0,5 кг моркви, 50 г кропу, 3,5 ст. л. цукру, 2 ст. л. солі, 1,5 ч. л. свіжомеленої коріандру, 1 ч. л. солодкої паприки, 1 ч. л. сушеної часнику, 0,5 ч. л. червоного перцю, суміш перців до смаку, 170 мл олії, 110 мл оцту (9%).

Приготування. Кабачки і моркву натерти на «корейській» терці, відразу всипати у велику кастрюлю. Додати дрібно посічену зелень кропу, свіжомелений коріандр, солодку паприку, сушений часник, червоний перець, суміш перців (за бажанням), цукор та сіль. Влити олію, оцет, ретельно перемішати і залишити при кімнатній температурі на 1 годину, за цей час овочі дадуть багато соку. Розкласти салат у чисті банки (не надто щільно), зверху залити рідиною, що виділилася. Слоїки накрити кришками і стерилізувати з моменту закипання 20 хвилин. Закрутити і залишити до остигання, укувати не треба. Зберігати можна при кімнатній температурі в темній шафі.

Загальні правила консервації овочів:

- ◆ беріть тільки свіжі, якісні овочі та фрукти без гнилі та пошкоджень;
- ◆ не забудьте простерилізувати банки, в яких консервуватимете (приблизно 10–15 хвилин), і переконатися, що на них немає тріщин і надщерблень;
- ◆ ретельно промийте продукти, за необхідності пробланшуйте їх;
- ◆ додавайте трави та улюблені спеції;
- ◆ використовуйте суху білу сіль грубого або середнього помелу, морська також підходить для консервації, але не варто брати йодовану;
- ◆ листя дуба, смородини або вишні сприяє подовженню терміну зберігання консервації, покращує смак і допомагає овочам зберегти форму та консистенцію;
- ◆ заливаючи овочі маринадом або попередньо звареним розсолом, дотримуйтесь рекомендацій щодо температури рідини;
- ◆ перевірте герметичність закрученого слоїка;
- ◆ не допускайте потрапляння прямих сонячних променів на банки з консервацією – зберігайте їх у коморі чи підвала.



● НЕВИГАДАНА ІСТОРІЯ

Красти вінчальні образи — великий гріх

На іншому кінці селища лунала весільна музика. Мирон одружувався. А ще недавно освідчувався Валентині в коханні. Про них казали: гарна пара. Дівчина була щасливою. Подумки уявляла себе нареченою. Тепер заплаканими очима дивилася в дзеркало.

— Що зі мною не так? — запитувала у власного відображення. — Толька ні з того, ні з цього покинув. Тепер Мирон...

Ольга ЧОРНА

Толька ще зі школи за Валею упадав. Тоді вона ували на незграбного хлопця не звертала. Та згодом змужнів, гарним став. Почали зустрічатися. Якось Толька поїхав до тітки в сусідній район. І там «запав» на її гостю — колишню ученицю.

Ксеня, Валина матір, тихенько вислизнула з хати. Вона здогадувалася...

...Липки і Засухи були сусідами. Ніколи не сварилися. Липки вибудували нову хату. Жартували: майбутньому зятеві господарка сподобається. Хотіли, аби Валя — єдина донька — біля них була. Та й роботу має: в селищі фельдшеркою працює.

А молоді Засухи подалися до міста. В старій оселі залишилася баба Маринка. Донька навідувалася до матері. Але Маринці все одно було тужно самій, особливо довгими вечорами, тому ходила до сусідів на вечорниці. Ксеня, коли корова дойлася, частувала Маринку молоком, сиром. А Маринка запрошувала сусідів до свого розкішного саду. Ні в кого таких смачних яблук не було, як у Засух. Дід Дмитро садок викохав.

Баба Маринка відійшла тихо. Вранці Ксеня принесла їй молока. Двері не були зчинені з середини. Зашла до хати. Здивувалася, що сусідка спить так довго, бо звікла прокідатися раніше за сонце. І зрозуміла...

Леся, Маринчина донька, після похорону зчинила хату, дала ключі Ксені й попросила нагляда-



«Не принесуть вони щастя тій людині, яка на них посягнула...».

— От безбожники! — й оком не моргнула. — Może, дітська залізли. Чи пияки. Я вікна відкривала, хату провірювала, щоб пусткою не віяло, от і...

ти за обійстям. Бо приїжджати тепер буде зрідка.

Ксеня провірювала оселю.

Її чоловік скосував бур'яни, аби подвір'я не заростало. Сіяв клапоть городу покійної. А влітку та восени смакували яблуками з сусідського саду.

Одного дня в селище приїхав незнайомий чоловік. Розпитував, може хтось погодиться продати старі ікони. Мовляв, збирає для власного музею. Гарно балакав і пропонував непогані гроші. Зупинився біля обійстя Засух. Ксеня поспішила дізнатися, хто такий і чого треба. Той повідав історію про музей. Ксеня не дуже повірила. Чолов'яга швидше ски-

дався на комерсанта, ніж на цінителя старожитностей. Але... згадала, що в сусідській хаті є старі шлюбні образи покійних Маринки та Дмитра. Дуже ревно Маринка молилася біля тих ікон. Бу прожила зі своїм Дмитром у злагоді. Дякувала Богові за доброго чоловіка.

Неначе лихий під'юдив Ксеню. Гроши жінка любила. А тут ще й дармові...

— Почекайте-но, пане, продам вам пару образів.

Відчинила сусідську оселю, зняла ікони зі стіни й винесла покупцеві. Той оглянув. Задоволено кивнув головою. Заплатив гроши.

Ні кому Ксеня про це не сказала...

Коли приїхала Леся, помітила пропажу. Засмутилася. Запитала в сусідів, може, бачили, хто до хати заліз. Ксенин чоловік від здивування чухав потиличю. Навіть подумати не міг, що якийсь злодій тут шастає.

— Ксеню! — гукнув. — Ти нікого не бачила? Лесякаже, що хтось образи з хати вкрає.

— От безбожники! — й око не моргнула. — Може, дітська залізли. Чи пияки. Я вікна відкривала, хату провірювала, щоб пусткою не віяло, от і...

— Шкода, — зітхнула Леся. — Мама дуже любила свої вінчальні ікони. Не принесуть вони щастя тій людині, яка на них посягнула. Та й узагалі, великий гріх — ображи красти.

...Валя почала дівувати. Кавалери залиялися до симпатичної дівчини, але до весілля не доходило. Наче чиєсь невидима рука відводила від неї долю.

Після того, коли доньку залишив Мирон, Ксеня згадала про ікони та Лесині слова...

...Валентині на сороківку звернуло. Фельдшерці кістки перемивали, що в дівках засиділася. Вже й залияльники перевелися. Та й сама від чоловіків бокувала. Хоча ще вроди квітла і серце добре мала.

Ксеня не раз поривалася розповісти про свій гріх. Показатися. Картала себе, що через продані чужі вінчальні образи Валя своїх не має. Але не могла. Боялася, що донька не пробачить...

● СОН У РУКУ!

До чого сниться риба — тлумачення за авторитетними сонниками

Правильна інтерпретація нічних видінь допоможе дізнатися своє майбутнє

Астрологи
стверджують, що у снах до нас приходить інформація про нинішні або прийдешні події. Якщо їх правильно розтлумачити, можна вирішити нагальні питання і підготуватися до ситуацій, які відбуватимуться пізніше

СОННИК МІЛЛЕРА

Згідно з цим джерелом, мертвa риба уві сні символізує біди і нещастья. Якщо плаває в прозорій воді, то, навпаки, людину супроводжуватиме удача у справах. Для закоханих — символ міцних і щасливих стосунків.

Якщо уві сні ви вирушили в магазин або на ринок по рибу, то чекайте прибутку. Спіймати рибу уві сні — до успішного завершення поточних справ. Бути на риболовлі з гачками в руках — сигнал від Всесвіту, що ви самі повинні вирішити, що робити зі своїм життям. Залишилися без улову уві сні — в житті ви робите помилки, спробуйте змінити тактику поведінки. Стежити, як хтось ін-



Хай вам сниться тільки хороші сни!

ший ловить рибу, — скоро відчуєте приплив сил.

СОННИК ВАНГИ

Болгарська ясновидиця нічого не говорила про рибу загалом, але дуже цікавилася щукою. Ванга вважала, що спіймати її уві сні — значить уникнути пастки, яку приготували недруги. Якщо ж вас годують стравою зі щукою — поруч із вами дуже багато ворогів, які намагаються вас обдурути. Побачити уві сні

рибу без луски — до проблем зі здоров'ям. Наснилась щука без голови — скоро на вас чекають



У снах до нас приходить інформація про нинішні або прийдешні події.

неприємності, постараєтесь тримати себе в руках.

Фото із сайту images.novyny.live.

не виправдати сексуальних очікувань партнера. Якщо чоловікові приснилося, що він єсть рибу, — Всесвіт настає на його егоїзм. Зверніть увагу на партнерку і перестаньте думати тільки про себе.

СОННИК НОСТРАДАМУСА

Великий провісник говорив тільки про серйозні речі. Наснилася тухла риба — хтось поруч із вами розносить чутки, через які зіпсуються взаємини з людьми. Побачити уві сні багато лускатих — покладайтесь тільки на свої сили. Риболовля уві сні означає, що в житті ви намагаєтесь вирішити якісь проблеми. Спіймати коропа — ваші справи вирішаться вдало. Але не всі передбачення Нострадамуса позитивні. Наприклад, якщо вам сниться, що риба падає з неба, — значить, скоро екологічна ситуація в країні або світі погіршиться. Сподіваємося, що нікому не присниться риба з людським обличчям. Нострадамус стверджував, що це символ майбутньої ядерної катастрофи.

Джерело: unian.ua.

:)) :)) :))

Блондинка звертається в автосервіс:

- У мене бак розпух!
 - Як так?
 - Зазвичай у нього влазило бензину на шістсот гривень, а сьогодні влізло на вісімсот!
- :)) :)) :))

Оточуючі діляться на дві категорії: на тих, хто мене хвалить, і тих, хто зовсім не розбирається в людях.

:)) :)) :))

Тренер заспокоює переможеного боксера:



СМІХОТЕРАПІЯ



— Знаєш, у третьому раунді ти свого супротивника здорово налякав.

— Чим?

— Йому здалося, що він тебе вбив.

:)) :)) :))

— Пам'ятаєш, я вранці бігала по квартирі з криком: «Ура! Я нарешті знайшла ключі!»?

— Звісно...

— Ти не бачив, куди я їх потім покладала?

Вихідні — не хвороба: минають швидко і непомітно.

:)) :)) :))

Слово «психотерапевт» чомусь насторожує людей. Давайте назовемо це «менеджер зі звязків із реальністю».

:)) :)) :))

— Ізя, наш син закінчив інститут з червоним дипломом. Треба йому щось подарувати!

— А що, червоний диплом був поганим подарунком?!

:)) :)) :))

Батько привів семирічну доньку в офіс. Вона ходить, оглядається на всі боки, смутніє і раптом починає плакати. Всі підігають, заспокоюють. Татусь допитується:

- Що сталося?
 - Ну і де ж усі ті клоуни, з якими ти працюєш?
- :)) :)) :))

У нашій родині вранці зарядкою займається тільки мобільник.



Підписуйтесь на **Telegram-канал Здоров'я Медицина**

