

ДО СЛІЗ: Колишня свекруха мало не за волосся волокла її на аборт...

с.16, 13

ІСТОРІЇ ДЛЯ ДУШІ

ТАК НІХТО НЕ КОХАВ

4 820230 060041 >

volyn.com.ua

№ 2(26) лютий 2024
Ціна договірна

Суперові
рецепти
піци
с. 14-15

● НІХТО, КРІМ ТЕБЕ



Фото з архіву подружжя ШЕВЧУКІВ.

**9 днів знайомства
в поїзді – і вже 72 роки
подружнього життя!**



Жителі села Лаврів Луцького району Волині Євгенія та Степан Шевчуки вдячні Богу за кожен рік, пройдений у парі. Не випадково поважний ювілей – платинове весілля (70 літ разом), який відзначили два роки тому, має ще й іншу, дуже промовисту, назву – вдячне або ж благодатне. Вже те, що вдвох зустріли його, – неабиякий дарунок долі

Не кожному усміхається доля – дожити до таких поважних літ у парі.

Репортаж із дому, де живе любов, – на с. 2-3 »



«Щоб ви – такі вгодовані мордовороти – якомога швидше потрапили під кулі!»

**«Буду молитися Богу,
щоб ви якомога швидше
потрапили на передову фронту...»**

**Прокляття:
що каже про нього
Православна
церква**



● СВЯТЕ І ГРІШНЕ

«**Д**оброго дня, отче Ігоре! Днями бачив, як у Луцьку на проспекті Президента Грушевського патрульні оштрафували пенсіонерку, яка перебігала вулицю не на пішохідному переході. Після складання акта пані почала клясти правоохоронців: «Я тепер щодня буду молитися до Бога, щоб ви – такі вгодовані мордовороти – якомога швидше потрапили на передову фронту». Скажіть, будь ласка, як церква поставилася б до такого випадку? Чи можна проклинати? Що робити, коли тебе хтось кляне? Чи є захист від прокльонів?»

З повагою до Вашої
рубрики Олександр
Бурчак, м. Луцьк».

**Коментар священно-
служителя – на с. 7 »**

9 днів знайомства в поїзді – і вже 72 роки подружнього життя

● НІХТО, КРІМ ТЕБЕ

Жителі села Лаврів
Луцького району Волині
Євгенія та Степан Шевчуки
вдячні Богу за кожен
рік, пройдений у парі.
Не випадково поважний
ювілей – платинове
весілля (70 літ разом),
який відзначили два
роки тому, має ще й іншу,
дуже промовисту, назву –
вдячне або ж благодатне.
Вже те, що вдвох зустріли
його, – неабиякий
дарунок долі

Катерина ЗУБЧУК

«ЇХАЛИ ЗА ВЕРБОВКОЮ НА ДОНБАС, ЩОБ ПАСПОРТА МАТИ, А ВИЙШЛО, що ДОЛЮ СВОЮ ЗНАЙШЛИ»

Хата Шевчуків стоїть самотньо у полі – за кілька сотень метрів від головної вулиці Лаврова. Колись тут була ціла колонія, але ж із часом за тодішньою установкою всі в село перебралися. І Степанів Корнійовичу не один голова місцевого колгоспу говорив, що пора, мовляв, і йому – до гурту. Він ніби й погоджувався («Добре, добре...»), але так і не рушив з місця, де предки жили. Сюди привів дружину, тут виростили їхні син і донька. Тут все життя минуло – чоловікові й дружині (а вони – однолітки) вже по 92.

Не кожному так усміхається доля – дожити до таких поважних літ, та ще й у парі!

– Мій Степан – лаврівський, а я родом – з Ясенівки, що на Рожищенщині, – каже Євгенія Тимофіївна, коли мова заходить про те, як же вони побралися. – Та от доля звела...

То був 1951-й. Євгенії Тимофіївні, а тоді просто Жені, – двадцять один рік. Після непростого дитинства, юності («вісім літ мала, як мама померла, а коли батько мачуху привів, то мене заміжня сестра забрала до себе в Новий Мосир») – така ж злідена молодість. У колгоспі пластили копійки й ті – в кінці року.

– Хотілося вирватися із села, – пригадує жінка повоєння. – А як, коли паспорта не можна було



Про далеку молодість нагадують світини.



Сімейною реліквією стало свідоцтво про одруження.

– А коли Славик народився, то чоловік написав їй:
«Як приїде Женя, то прийми їй свого онука».
І вона мене добре зустріла, прийняла в родину,
коли я в Лаврів перебралася, як хотів Степан.

виробити? (Аж у 1974 році була прийнята постанова уряду про повну паспортизацію, згідно з якою колгоспники мали право вільного пересування країною та вибору місця проживання.) – Авт.) І хоч я на той час, закінчивши курси, працювала лаборанткою на Голобському маслозаводі, оскільки сусід, який був там директором, прийняв без того головного документа, все ж пристала до компанії ясенівських дівчат і завербувалася на «стройку» в Сталіно (так тоді називався Донецьк). Ось тоді все ж рішилося: їхала за вербовкою

на Донбас, аби паспорта мати, а вийшло, що долю свою знайшла, бо був у цій же групі і Степан Шевчук – мій майбутній чоловік.

...Сімдесят два роки минуло з того часу, а чіпка пам'ять жінки зберегла той серпневий день, ту мить, коли вони зі Степаном уперше побачилися. Із Луцька забирає їх вербувальник, котрий прибув зі Сталіно. На товарній станції чекали заробітчани свого потяга. Дівчина сиділа на ящику («чи, може, чомодан?») і читала книжку. Аж хлопець – якийсь незнайомець – мимо йде. Подивився на неї й

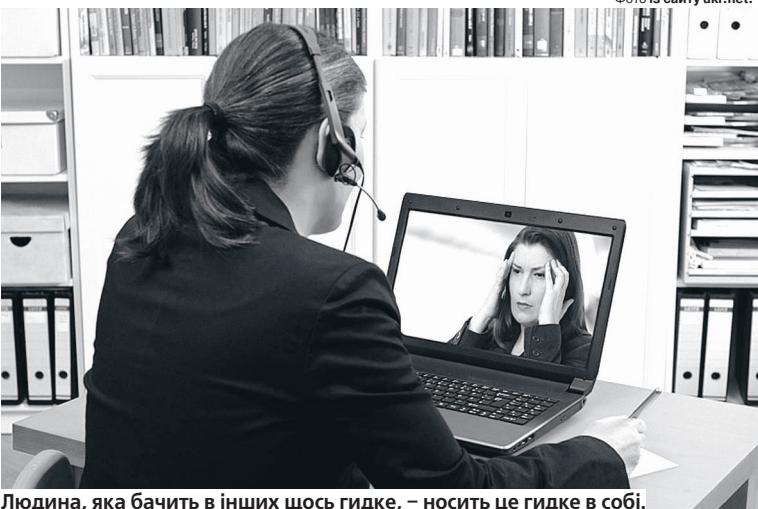
спитав: «Можна біля вас сісти?». «Сідайте», – відповіла, хоч у першому враженні не було й краплі симпатії: «Якийсь такий чорний – нашо ти мені здався...». Сів, розговорилися. Нібито й не до нього в якусь мить дівчина сказала: «Коб то хто цукерок купив». Десь пішов незнайомець, який сприйняв ці слова на свою адресу, – й повернувся невдовзі з паперовим рожевим кульочком, у котрому були коричневі «подушечки» (хто жив у повоєння, той знає, яка це була лагомінка). Віддав цукерки Жені. Вона, звичайно, всіх інших дівчат пригостила. Але після цього Степан уже не відходив від неї. А тут ще й пощастило, що завербовані з Рожищенського й Луцького районів їхали в одному вагоні. Дев'ять днів були разом у дорозі. «Як доберемося на місце, то розпишемося», – таким було освідчення Степана. Женя, як зараз каже, не сприйняла всерйоз ці слова, бо ж хлопця мала з Доросинь, який служив якраз в армії. Але сталося саме так, що за Степана, з яким не довелося ні вечоркувати, ні на танці ходити, вийшла заміж.

«ПРО ПЛАТЯ, ВЕЛЬОН ІМОВІ НЕ БУЛО: РОЗПИСАЛИСЯ В ЗАГСІ — ОТО Й УСЕ ВЕСІЛЛЯ»

Хоч спочатку доля повела їх різними дорогами. Євгенія (в дівоцтві – Антонюк) потрапила в селище Катик – тепер це Шахтарськ Донецької області. Кругом – чисте поле і два великі гуртожитки, де й оселилася разом з іншими дівчатами-землячками. А Степан опинився у місті Ханжонкове. У життєвій круговерти на чужині могли й загубити одне одного, якби не настирливість хлопця, якому, видно, не на жарт запала в душу дівчина з Рожищенщини. Три місяці шукав він її. І знайшов. А коли приїхав у Катик і вони зустрілися в гуртожитку, то запропонував те, що вже чула від нього в дорозі, – розписатися. І хоч у дівчини були сумніви, бо ж із армії чекала хлопця, та й «як виходити заміж, коли так мало знаєш людину?», все ж врешті-решт дала згоду. Про день, коли стали чоловіком і дружиною, Євгенія Тимофіївна розповідає:

– Перш пішли ми зі Степаном у загс посьолковий і подали заяву, а через місяць мій наречений знов приїхав, і тоді вже шлюб був зареєстрований. То припало на 28 листопада. Але у нашому свідоцтві про одруження значиться 1 грудня 1951-го. Бо, як сказала працівниця загсу,

7 жорстких порад психолога



Людина, яка бачить в інших щось гидке, – носить це гидке в собі.

● ШПАРГАЛКА ДЛЯ ВСІХ Уявляєте психолога спокійною, врівноваженою людиною, що раціонально оцінює й аналізує, добирає кожне слово й висловлюється так, щоб усі залишилися задоволені та ніхто не був ображеним? А що, якщо ми скажемо, що психологи можуть бути не лише білим й пухнастими, а їхні поради можуть бути досить жорсткими? Іноді власне благополуччя та щастя потрібно «вигризати зубами», й психологи абсолютно точно знають це. Тому за допомогою сайту holdyou.net ділимся топом «лихих» порад психологів.

ЦЕ НЕ ПРО ВАС

Чужі оцінки ваших вчинків, зовнішності, слів чи будь-чого – ніяк вас не стосуються. Критика, осуд та коментарі формуються всередині людини, яка їх висловлює. Вони свідчать лише про інтелект чи внутрішнє наповнення тієї людини й взагалі нічого не кажуть про вас. «Краса в очах того, хто дивиться» – знайома цитата? Вона стосується не лише краси. Людина, яка бачить в інших щось гидке, – носить це гидке, в собі.

КОЛИ ЛЮДИ КАЖУТЬ ВАМ, ХТО ВОНИ, – ВІРТЕ ЇМ

Ми можемо спростити власне життя, просто слухаючи одне одного. Коли хлопець при знайомстві каже, що він холодний та цинічний – не намагайтесь його «зігріти» і змінити. Коли людина каже, що має погану пам'ять

на дати – не чекайте, що станете особливою людиною, яку не забудуть привітати з днем народження. Коли хтось каже, що зараз невдалий час для нього починати стосунки, життя надто складне, багато проблем і т.д., – не очікуйте, що «все вийде, якщо постараєтесь», бо не вийде. *Прийміть той факт, що люди дійсно мають на увазі те, що кажуть.* Замість самостійно переконуватись у тому, що хлопець мудак, чи не простіше повірити йому на слово відразу?

НЕХАЙ ІДУТЬ ДО ДІДЬКА!

Є у вашому житті люди, що постійно порушують вашу особисті кордони й змушують вас погано почуватись? Досі вірите, що виправдовуватись або уникати їх – допомагає? Не важливо, що це за людина. *Нехай навіть хтось із рідних.*

«Зberи душу свою...»

● ЛЮБИСТОК

Оксана РЕШЕТНИК

Зberи душу свою дуууже лагідно,
Виціловуй, прошу, кожну тріщинку...
Вона й так вже достатньо плакала,

Вона й так була вдосталь «грішною»...

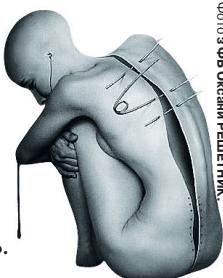
Будь для неї всіма амулетами,
Оберегами й замовляннями.
Захищай її сонцем, планетами,
Всіма силами непідвладними.

На просторах цієї галактики

Все проходить, усе міняється!
Часом серце з маленьких
клаптиків

В межі Всесвіту не вміщається.

Обійми свою душу зболену:
Щоби знати, потрібно
вдаритись.
Не картай... а подуй на спомини,
Бо... ти зможеш з усім цим
справитись...



«Щоби знати,
потрібно
вдаритись».

Кожен, хто робить вам зло, заслуговує піти до дідька. Ви відчуєте себе новою людиною, коли наважитесь відправити в тому напрямку того, хто вам шкодить. А доки ви цього не зробите – навряд чи щось зміниться.

З ЧОГО ВИ ВЗЯЛИ, ЩО ВЗАГАЛІ ЗДАТНІ СПОДОБАТИСЬ УСІМ?

Це нездорове прагнення, прищеплене багатьом у дитинстві, є абсолютно див-

Подобатися всім просто нереально! З таким же успіхом можна поставити собі за мету прожити кілька років без кисню або пішки дійти до Юпітера.

ВАМ НЕ СТАНЕ КРАЩЕ ПРОСТО ТАК

Всі психологічні негаразди, які вас турбують, з'явилися шляхом певного впливу та зусиль інших людей чи ситуацій, а також часу. *Ви не можете просто відмінити погану самооцінку чи депресію*, прочитавши статтю, чи проїхавши тест, чи, тим паче, не роблячи нічого. *Прийміть цей факт до уваги.* Щоб знову почуватись добре, вам доведеться добряче потрудитись. Навіть найкрутіший та найдорожчий психолог не зробить нічого замість вас. Вам доведеться встати з дивана, як би титанічно складно це не було, й внести в своє життя зміни. Або нічого не зміниться.

ВИ ЗАВЖДИ БУДЕТЕ ОТРИМУВАТИ ТЕ, НА ЩО, НА ВАШУ ДУМКУ, ЗАСЛУГОВУЄТЕ

Так це працює. Доки ви вірите, що заслуговуєте на приниження чи погану роботу, – вони будуть у вашому житті. Це не містицизм, а звичайна логіка. Ви приймаєте рішення щодо свого життя, спираючись на внутрішнє переконання щодо того, чого ви гідні. Доки ваші стандарти низькі – ваше життя ніколи не стане кращим. Вам не вдасться досягти більшого й крашого, поки ви подумки змішуєте

ним. Подобатися всім просто нереально! З таким же успіхом можна поставити собі за мету прожити кілька років без кисню або пішки дійти до Юпітера. Що скажете? Марна трата часу й зусиль, бо ж це нездійсненно або навіть небезпечно? Так отож–бо! Подумайте про це ще раз, під новим кутом. Ви втратите роки життя, щоб підпасувати себе під вподобання більшості, але рано чи пізно знайдеться хтось, кому ви все одно не будете цікаві. О так, така людина точно з'явиться. Що на рахунок того, щоб змістити фокус й подумати про те, що ви можете зробити, аби нарешті сподобатися собі?

АБО ВИБЕРІТЬ СЕБЕ, АБО ПРОГРАЙТЕ

Звікли триматися за людей, які не розвиваються та не ростуть, бо колись вам було разом добре? Таке спілкування лише гальмує вас та погіршує ваші шанси на життя мрії. Оточіть себе тими людьми, якими ви захоплюєтесь, а не тими, яких прагнете врятувати чи до яких звикли. *Не очікуйте, що хтось оцінить вашу відданість та винагородить вас.* Менш вдячного рішення годі шукати. Розташуйте себе на першому місці у власних пріоритетах й точно отримаєте бажане.

«Тебе у свій заповіт я не вписала...»

● НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ

— Можливо, ти все ж передумаєш, Валю? — дивився у саму душу чоловік. — Ну навіщо тобі все це. Давай зараз тут про все забудемо, витремо ноги і викреслим усе те з пам'яті. Навіщо тобі від них хоч щось? Ми ж усе маємо, усе! А якщо досягнеш свого, хіба піде воно нам на користь?

Анна КОРОЛЬОВА

A Валентина слухала свого Олега і не чула його зовсім. Думками вона була далеко. Слова, що линули крізь роки, ламаючи бар'єри пам'яті, безжалюно шмагали її, не давали спокою. Тепер вона чує їх інакше, розуміє зовсім не так, як тоді, дитиною.

Валя була у сім'ї найстаршою. Крім Валі, було ще троє менших братів. От що вона може згадати зі свого дитинства? Пелюшки, пляшечки, каші, вічне прання, а ще — страх і вічне відчуття провини.

Її мама в декрет не йшла. Ну а навіщо? У домі ж є Валентина, помічниця мамині.

— Ти старша, ти зобов'язана, — казала мама з металом у голосі. — Ми з татом працюємо, а ти що, байдики битимеш? Не дарма ж хліб у домі нашім їси.

Інколи приїздили бабусі, але дівчинці від того було ще гірше. Коли ненька на роботі була, то Валя все робила як уміла, а от коли бабусі у домі — тоді починалось нескінченне повчання і вічне невдоволення нею. Кожен рух малої був під пильним наглядом і контролем. Не пам'ятає вона жодного доброго слова від дорослих на свою адресу.

Коли її однолітки гралися, купалися літом у ставку чи катались узимку на льоду або з гірки в яру, Валентина мусила доглядати братів.



Фото із сайту ukr.net

«Валентина стояла, мов водою облита. Навіщо? Навіщо вона все це говорила зараз?»

«А що ти думала? — зринає у голові голос матері. — За просто так хліб їсти? Ти — старша. Ти мусиш».

Найбільш лячно було, якщо не дай Боже, хто із хлопців шкоду зробить або впаде і заб'ється. О-о-о, тоді хоч у хату не заходить. Мама осою налітала на свою доночку. Винною була Валя, тільки Валя і ніхто, окрім Валентини. Мама слів не добирала, та й рука у неї була важка. Одного разу цілу ніч Валентина на гречці простояла, аж доки тато з роботи не повернувся і не заніс на руках її у ліжко.

Валентина посміхнулась гірко. Дивно, але вона ж ніколи не відчувала себе обділеною або інакшою у тій родині. Все, що відбувалось, Валя сприймала, як належне. Мамині слова «ти повинна», «ти єдина моя помічниця» глибо ко сиділи її у голові.

А нині вона доросла і самодостатня жінка. Її трішки за п'ятдесят. Зі своїм чоловіком Валентина більше тридцяти років у парі. Виростили вони двох синів-красенів. І в кого пішли питання: Валентина й

Олег ледь до 1.60 доросли, а ті по два метри вимахали. Військові обидва.

Озирається Валентина і розуміє, що прожила справді щасливе життя. І дім у неї свій, і поле має, і справу улюблена. А Олег? То друг, порадник, найперша підтримка і розрахда. Олег не просто чоловік, він — увесь її Всесвіт. Тому й дивно Валентині, чому ж раз він її не підтримує?

...Все почалося місяць тому із дзвінка молодшого брата:

//

Я хотіла тебе повернути, але... твій тато, точніше мій чоловік, відмовив. Та й допомагала ти малих глядіти гарно.

— Валю, мамі геть зле, — проказав він у трубку скромовкою. — Лікар попросив... сказав, що якщо хочемо попрощатись, то треба швидше... Вона не протримається довго.

Летіла тоді, забувши все на світі. Пам'ятає, як молилася і просила у Бога одного — встигнути. Ненька її до 90 дожила при добром здоров'ї і на своїх ногах. Звикла до керівної посади, на якій усе життя пропрацювала, вона й на пенсії командувала, але вже дітьми й онуками. Відколи тата не стало, їздила від одних дітей до інших, роздаючи вказівки та перевіряючи, чи все за її настановами робиться.

А це — занедужала. Якось така маленька стала і геть прозора на фоні отих подушок і ліжка лікарняного.

— Валю, — поволі сказала їй тоді ненька. — Відкладати далі сенсу немає, тому кажу тут і при всіх, хоч мої діти вже давно все знають. Ти не наша дитина. Колись мені сказали, що я не матиму діток, і тебе ми з татом узяли із сиротинця. Не знаю чому, але після твоєї появи в домі у нас одразу з'явилися власні дітки.

Я хотіла тебе повернути, але... твій тато, точніше мій чоловік, відмовив. Та й допомагала ти малих глядіти гарно. Ми тобі все, що могли, дали. Виростили, як свою, вивчили, навіть на квартиру додали грошей. Будь вдячна за це. Тебе у свій заповіт я не вписала. Все за-

лишаю своїм дітям.

Валентина стояла, мов водою облита. Навіщо? Навіщо вона все це говорила зараз? У голові була каша із думок, почуттів, образів і сорому. Якось раптом відчула себе у тій кімнаті зайвою. Усі мовчали і дивились на Валентину якось зверхньо. Вони всі знали, вони були готові і не бачили у тому нічого дивного чи неправильного.

Маму в останню путь Валентина все ж провела. Гроші на те всі порівну вклали, хоча

«Так ніхто не кохав»

volyn.com.ua



ЕФЕКТИВНА РЕКЛАМА
066 824 71 60

Telegram-канал
VOLYN NOVA



Жінка, від якої при народженні відмовилась мама, народила... 22 дитини!

● ОСОБЛИВИЙ ВИПАДОК

Понад 800 тижнів свого життя 48-річна Сью Редфорд провела в очікуванні 11 синів і 11 донечок

Василина СМЕТАНА

Перший малюк у найбагатодітнішого британського подружжя Редфордів – син Кріс – з'явився на світ у 1989-му, коли Сью було лише 14, а Ноелю – 18 – і вони ще не були одруженими. За законами Англії та Уельсу інтимні стосунки з дівчиною, що не досягла 16 років, заборонені. Однак є виняток: ув'язнення не буде, якщо секс між неповнолітніми був за згодою.

Офіційно одружились вони лише через чотири роки, коли вже молода мама була вагітною вдруге. До речі, від самих Сью і Ноеля батьки відмовилися одразу після їхнього народження...

Щоправда, Редфорди зізнаються, що не мріяли про настільки багатодітну родину: «Думали зупинитися вже на трьох». І коли на світ з'явився дев'ятий малюк, то батько сімейства навіть наважився на вазектомію – чоловічу стерилізацію шляхом перев'язки сім'явивідних проток. Проте буквально через пів року передумав і зробив зворотну операцію (на відміну від кастрації при стерилізації функція яєчок зберігається). І процес поповнення родини запустився з подвоєною енергією...

Один із синів Сью і Ноеля жартома просив батьків зупинитися. «Мені здається, що у нашому будинку вже не вистачає вільного місця. Врешті-



До свого щастя багатодітні батьки йшли через особисту трагедію: від кожного з них при народженні відмовились рідні тато і мама.

ті-решт зупиніться!» – сказав тоді 13-річний Джош.

Останні пологи у Сью тривали аж 10 годин, а найшвидше з усіх своїх дітей жінка народила доношку Бонні – лише за 12 хвилин. Щоправда, при 17-ї вагітності немовля було мертвим...

Багатодітне подружжя проживає на північному заході Англії в місті Моркам (графство Ланкашир) у когтистому будинку для людей похилого віку, який дуже схожий на вікторіанський замок. У помешканні 10 спальень. Тільки на прибирання його йде до трьох годин. І прання у них – по кілька разів на добу.

Редфорди щодня випивають більше десяти літрів молока і з'їдають чотири буханки хліба – це при тому, що вже троє старших дітей живуть окремо.

Їм потрібно 80 йогуртів, три тюбики зубної пасті і 24 рулони туалетного паперу на тиждень. Але вони не скаржаться. Сім'я тримається на плаву завдяки власній пекарні Faraday's, де татові активно допомагають старші діти.

Після 22-ї дитини Сью побіцяла собі, що більше не буде вагітною. Понад 800 тиж-



Сью Редфорд: «Діти – це наша розкіш, якож за гроші не купиш».

«Мені здається, що у нашому будинку вже не вистачає вільного місця. Врешті-решт зупиніться!»



Тут однією мегапіцою не обйтися. І навіть двома...

нів свого життя вона провела в очікуванні дітей.

Зараз пара хоче присвятити час собі та насолодитися сімейним затишком, який їм

вдалося збудувати. Як наголошують британські ЗМІ, Ноелю та Сью вдалося створити дуже міцну сім'ю, в якій усе побудовано на любові та дисципліні.

● АНЕКДОТИ



Оголошення: «Шукаю жінку, щоб відбирала в мене гроші, влаштовувала істерики і щоб я був у всьому винен. Відгукнись, кохана! Іван».



Виявляється, якщо жінка

дарує чоловікові парфуми – вона мітить свою територію...



Якщо сусідка часто заходить до вас по сіль – не виключено, що її цікавить ваш перець...



– І чому ти з ним розлучилася?

– Та от уяви собі: він більш як два місяці нив про те, що я його не люблю...

– І що?

– Переконав!



Хороший чоловік – це чоловік, який вчасно потрапив у хороши руки.



Жінку до істерики може довести будь-яка дрібниця. Чоловіка до істерики може довести лише жінка.

У свої 86 літ Г'ю Гефнер одружився із дівчиною, молодшою за нього на 60 років



Крістал Харріс, перед тим як стати пані Гефнера, була обличчям Playboy у грудні 2009 року.

● ЛЮБОВ ЗА ГРОШІ Нещодавно ця його дружина (офіційно – третя) заявила у своїй книзі спогадів, що вдавала щастя на публіці. Звісно, чого не зробиш за гроши. А в засновника легендарного журналу Playboy («Плейбой») Г'ю Гефнера (1926–2017) їх кури не клювали – статки оцінювали у понад 50 мільйонів доларів

Фото із сайту playboy.com

Лія ЛІС

«ГОВОРІ ТІЛЬКИ ХОРОШЕ: ВІЖТИ В PLAYBOY І ЗНАЙТИ СЕБЕ»

Вдова Г'ю Гефнера, засновника журналу Playboy, Крістал Гефнер уперше розкрила, якими були останні слова її чоловіка незадовго до смерті 27 вересня 2017 року. В ті дні бізнесмен боровся з важкою інфекцією.

Згідно з новою книгою «Говори тільки хороше: вижти в Playboy і знайти себе», медіамагнат намагався переконати обраницю, що зможе побороти цю недугу. Як зазначає New York Post, Крістал написала, що Г'ю Гефнер сказав їй: «Я в порядку», – коли йому вводили антибіотики через крапельницю.

Хоча раніше вважалося, що Г'ю помер у віці 91 року з «природніх причин», дружина підприємця розповіла, що в останні дні він боровся з агресивною інфекцією кишкової палички, яка була «дуже стійка до антибіотиків і важко піддавалася лікуванню».

До цього Г'ю Гефнер просив дружину тримати в секреті ба-



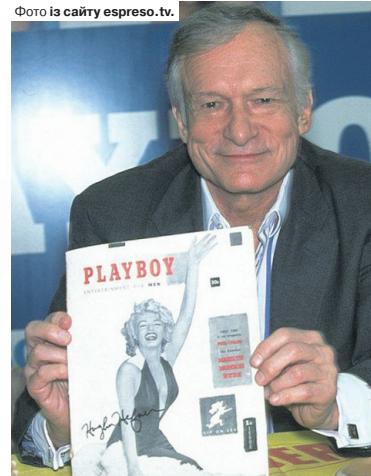
«91 рік розпусти», – написали ЗМІ після смерті Г'ю Гефнера. А сам він не раз наголошував: «Я давно вирішив, що вік ролі не грає, поки є дівчата».

гато брудних подробиць її життя з ним та розповідати «тільки хороше», що Крістал і робила протягом кількох років. Однак після роботи з психотерапевтом вона вирішила, що час відкрити правду суспільству, як молодій дівчині доводилося жити в токсичному середовищі вечірок Playboy, чому вона вийшла заміж за чоловіка, який був на 60 літ старшим, та що думала у той період свого життя.

Модель зізналася, що ніколи

не була закохана в Г'ю Гефнера. Згідно з книгою, білявка прийняла пропозицію, але розірвала заручини всього за п'ять днів до їхнього запланованого на червень 2011 року весілля, щоб повернутися до колишнього.

Утім, цей роман не склався, тож модель вирішила переїхати до особняка Г'ю Гефнера, де увесь час влаштовували гучні вечірки (на них дівчата-моделі часто ходили тільки в чому мати народила – «гуляли по території, як лані чи козулі»). Зі слів Крістал Гефнер, ціна за успіх та славу у випадку з багатьма моделями Playboy – це «спати із 80-річним старим», дотримуватися його жорстких правил і вдавати щастя на пу-



У своєму заповіті Г'ю Гефнер попросив, щоб його поховали біля могили Мерілін Монро, яка прикрасила обкладинку першого номера журналу.

хотів його назвати Stag Party (з англ. – «Вечірка самців», «Парубочка вечірка»), але така назва вже була. Перший випуск Playboy («Для хлопців») був опублікований у грудні 1953-го із зображенням Мерілін Монро на обкладинці і в рубриці



Зі слів Крістал Гефнер, ціна за успіх та славу у випадку з багатьма моделями Playboy – це «спати із 80-річним старим», дотримуватися його жорстких правил і вдавати щастя на публіці.

«Дівчина місяця». Її фотографії, зроблені ще під час фотосесії для календаря на 1949 рік, Гефнер купив за 200 доларів.

Гроши на видання першого числа журналу Гефнеру довелося позичати, у тому числі 1000 доларів у власної матері, яка спеціально взяла кредит. Але журнал став моментально популярним та розійшовся накладом у 50 тисяч примірників. Уже дуже скоро його дітище стало найбільш продаваним чоловічим виданням у світі.

Сам легендарний засновник популярного журналу вважав себе натхнеником сексуальної революції 1960–1970-х років. «Я ніколи не вважав Playboy журналом про секс, – говорив Гефнер у 2002-му в інтерв'ю CNN. – Для мене він завжди був журналом про спосіб життя, в якому секс є важливою складовою частиною».

Крім фотографій оголених моделей, у «Плейбої» виходили серйозні інтерв'ю з Фіделем Кастро, Джоном Ленноном, Мартіном Лютером Кінгом, а також публікувалися розповіді письменників, зокрема Володимира Набокова, Курта Воннегута, Яна Флемінга, Станіслава Лема, Сті-

МАМА ВЗЯЛА КРЕДИТ – І ПОЗИЧИЛА ЙОМУ 1000 ДОЛАРІВ

Перший випуск журналу Г'ю Гефнер підготував у 1953-му на власній кухні. Спочатку Гефнер

Топ-10 рослин, які можна легко виростити з листка

● КВІТКОВА ПІДКОВА Здобудете гарний досвід і заощадите гроші



Фото із сайту ukr.net.

Фіалки можна розмножувати живцями практично протягом усього року.

Лія Ліс

Багато хто хотів би мати вдома більше кімнатних рослин, але у квіткових магазинах ціни на деякі з них кусаються. Однак є спосіб заощадити гроші і водночас примножити свою домашню колекцію, адже чимало квітів можна розмножувати листковим живцем, розповідає floristics.info.

РОСЛИНИ, ЩО УКОРІНЮЮТЬСЯ ЛИСТОВИМИ ЖИВЦЯМИ:

1. **Фіалки** можна розмножувати практично протягом усього року, але восени та взимку цей процес значно сповільнюється.

2. **Шлюмбергера** розмножується сегментами стебел, які ми часто називаємо листям.

3. **Бегонія**, зокрема й тигрова, теж добре укорінюється листковими живцями.

4. **Глоксинію** можна розмножувати поділом бульб, але набагато простіше виростити нову рослину з листочка.

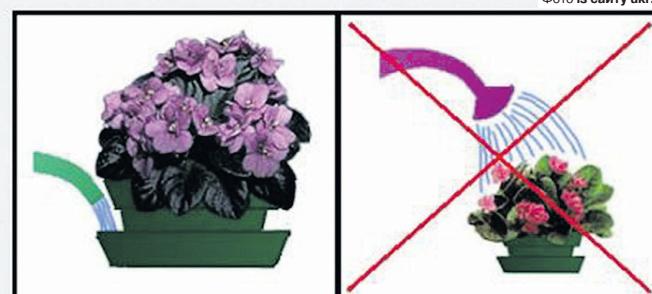
МАЛЕНЬКІ СЕКРЕТИ

Правила підливу і підживлення фіалок

Ідеальним варіантом поливу фіалки буде полив через піддон. Якщо наливати воду прямо в горщик, то потрібно лити її тонкою цівкою, не потрапляти на листя і центр розетки інакше квіти гниють і гинуть. Обприскувати фіалку потрібно обережно, невеликими порціями води і налагаючись не потрапляти на квіти.

Добрива флористи радять використовувати не частіше ніж раз на місяць. Перебір засобів підживлення значиться на листі – воно жовтіє та опадає.

Фото із сайту ukr.net.



Вода не має потрапляти на листя і центр розетки!

очищати листя від пилу, який перешкоджає поглинанню світла.

- Провітрюйте приміщення, але стежте, щоб не було протягів. Навколо квітів має бути досить вільного простору для хорошого повіtroобміну.

- Не допускайте надмірного поливу. Якщо верхній шар ґрунту підсихає і починає відходити від стінок ємності – значить, потрібен полив. Кактуси і сукуленти можуть тривалий час обходитися без води.

- Як правило, у зимовий час домашні квіти не потребують підгодівлі. Навпаки, добрива у цей період можуть спалити коріння, адже рослини ослаблені, перебувають у «сонному» стані.

За матеріалами ukr.media.

вена Кінга, Габріеля Гарсія Маркеса, Джека Керуака та інших.

Playboy швидко став знаковим брендом, а логотип у вигляді кролика з метеликом на шиї – знаменитим.

На піку популярності журналу, який зробив ставку на публікації оголених моделей, наклад Playboy в 1970-х сягав 7 мільйонів примірників. В останні роки, однак, тираж журналу не перевищували 800 тисяч.

Велику частку прибутку Playboy отримує від продажу і ліцензування своєї брендової продукції. У 2015-му було оголошено, що Playboy випускатимуть без фотографій «ню». Але вже через рік журнал повернувся до колишнього формату.

«Я ПЕРЕСПАВ ІЗ ПОНД ТИСЯЧЕЮ ЖІНОК»

«Я ніколи не подорослішаю, – говорив на старості літ Г'ю Гефнер в інтерв'ю CNN про своє бурхливе особисте життя. – Мені головне – залишатися молодим. Я давно вирішив, що вік ролі не грає, поки є дівчата».

Він був тричі одруженим і мав 4 дітей від двох перших шлюбів. Втретє пішов до вівтаря у 2012 році із моделлю Кристал Харріс. Хефнеру тоді було 86, його обраниці – 26. Окрім офіційних дружин, він мав секулярні стосунки з багатьма іншими жінками, більшість із яких працювали на Playboy. Серед його відомих коханок були Барбі Бентон, Бранде Родерік, Холлі Медісон і Кендра Вілкінсон.

Загалом, за словами самого Г'ю Гефнера, він затягнув у ліжко понад 1000 жінок. Більшість із них – це моделі Playboy. Він не раз зізнавався, що регулярно приймав віагру для потенції. У нього також були інтимні стосунки з чоловіками.

«Справжні непристойності не мають відношення до сексу. Справжні непристойності – це війна, нетерпимість і вбивство один одного», – казав Г'ю Гефнер, наголошуючи: «Життя занадто коротке, щоб жити чужкою мрією».

Фото із сайту theringer.com.



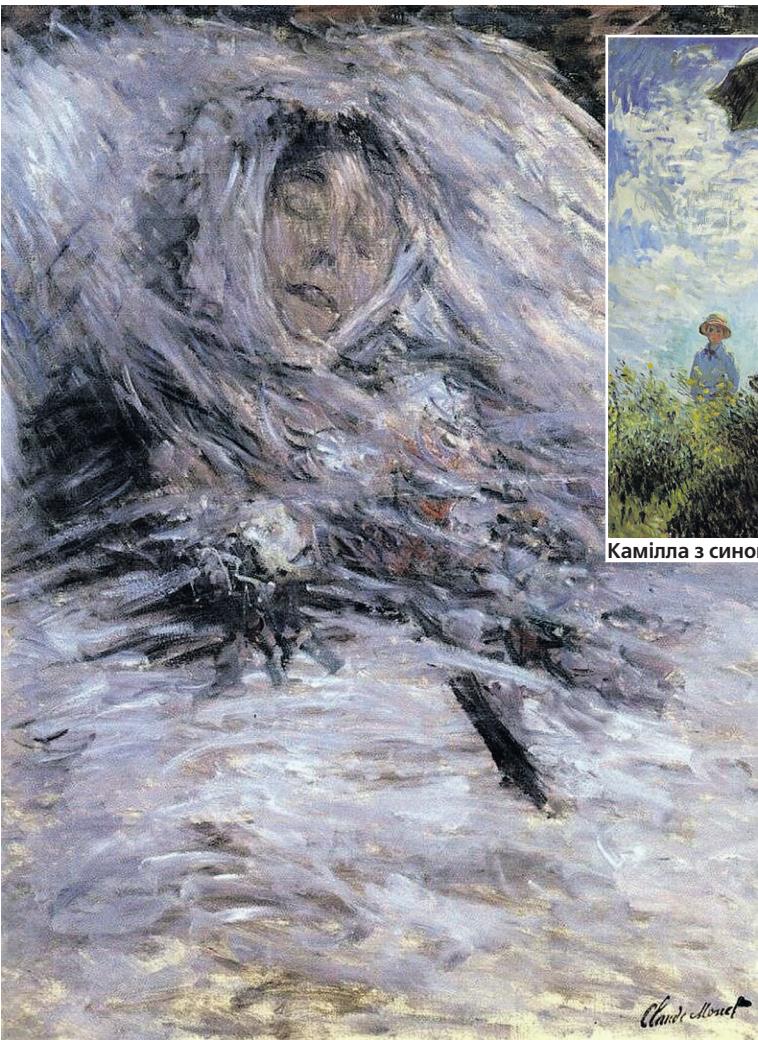
У своїй книзі Кристал Гефнер зізналася, що ніколи не була закохана в свого знаменитого чоловіка.



Камілла з сином Жаном.



«Дама в зеленому»: Моне позувала молода натурниця Камілла Донс, яка стала його дружиною.



Творча натура художника не змогла встояти перед спокусою зобразити дружину на смертному одрі.



Ставок з лататтям очима знаменитого майстра.



Художник Клод Моне.

“
Він подарував світу понад 70 полотен латаття, а точніше – розмаїття розлитого світла, різних сезонів і настроїв.

9 лютого – свято на честь страви, яку люблять у всьому світі

Фото із сайту bodo.ua.



Приготування піци – простір для творчості і польоту фантазії, адже заготовку можна наповнити саме тими інгредієнтами, які вам до смаку.

● СМАЧНОГО!

Щороку на цю дату припадає Міжнародний день піци. Це традиційний італійський національний найдок, та він давно здолав усі кордони, і, напевно, нині нема на планеті такої країни, де б не захоплювалися, не любили поласувати піцою – мільйони людей у всьому світі обожнюють її ніжне тонке тісто, запечені краї, пряний сир, неповторну начинку. А в День піци її готують особливо багато. Якщо й вам смакує ця страва – приєднуйтесь до святкування: готуйте, ласуйте, пригощайте рідних і друзів. Не сумнівайтесь: піца, дбайливо приготована власноруч, вийде не гіршою, ніж у піцерії

«МАРГАРИТА»

Подейкують, 1889 року кухар Рафаель Еспозіто приготував цю піцу для Маргарити Савойської, дружини короля Італії Умберто I. Нині ж 40% італійців вважають цю страву символом своєї країни, інгредієнти якої повторюють кольори італійського прапора: червоні помідори, біла моцарела та зелений базилік.

ГОТОВЕМОСТЬ ТІСТО ДЛЯ ПІЦІ

Зазвичай основи-заготовки для цього фастфуду замішують з однакових інгредієнтів, хоч і беруть їх у різних пропорціях. Пропонуємо один із найпопулярніших варіантів тіста, а в рецептах самих піц подаємо складники та процес приготування лише начинок, якими наповнюють корж

Інгредієнти: 400 г борошна, 250 мл води, 20 г свіжих дріжджів, 2 ст. л. оливкової олії, 2 ч. л. цукру, 1 ч. л. солі.

Приготування. З такої кількості тіста вийде 2 великих піци діаметром 30–33 см. Дріжджі покришити у велику посудину, посыпти цукром і залишити на 5 хвилин, щоб вони розпустилися, потім перетерти їх ложкою. Влити теплу (приблизно 35°C) воду із сіллю, перемішати, всипати приблизно 200 г просіяного борошна, вимішати ложкою. Далі додати оливкову олію, решту борошна і замісити м'яке еластичне тісто. Оскільки мука буває різна, то орієнтуватися слід не лише на її кількість у рецепті, але й на консистенцію тіста. Тому решту борошна додавайте поступово. Поверхню тіста змастити олією, посудину накрити чистим рушничком і поставити в тепле місце, щоб тісто підросло, через годину обім'яти його і можна готувати піцу.

Шматок тіста притрусити мукою, розкачати в паліничку завтовшки близько 3–5 мм (крає обійтися без качалки, розтягаючи тісто руками) і перенести її на злегка присипане борошном деко.

Це найпростіший варіант традиційної піци і на 100% вегетаріанська страва

Інгредієнти: 4–5 помідорів, 3 ст. л. олії, 150–200 г моцарели, свіжий базилік.

Приготування. Змащуюмо основу олією. Подрібнюємо ножем або блендером помідори до стану кашки (альтернативний варіант – нарізати тонкими пластинами) і викладаємо на паліничку.

Моцарелу також подрібнюємо на терці або розламуємо руками й рівномірно розподіляємо по поверхні. Додаємо частину листя базиліку і збрязкуємо оливковою олією. Нагріваємо духовку до 180–200 градусів, тим часом наша «заготовка» встигне просочитися. Випікаємо 15–20 хвилин, подаємо гарячою, прикрасивши листочками базиліку.

«МАРИНАРА»

Професійні піцайоло вважають цю смакоту одним із унікальних кулінарних шедеврів завдяки поєднанню ніжного тіста, ароматної оливкової олії, освіжаючих томатів, піканного часнику, а також запашних трав і прянощів

Інгредієнти: 250 г помідорів, 0,5 ч. л. сушеної базиліку, 3 ст. л. оливкової олії, 3 зубчики часнику, сіль, орегано, чебрець та цукор – за смаком.

Приготування. Помідори миємо, робимо на кожному хрестоподібний надріз, у глибокій мисці заливаємо окропом і витримуємо 1–2 хвилини. Потім шумівкою перекладаємо томати в посудину з крижаною водою, охолоджуємо, знімаємо з них шкірку, ріжемо дрібними кубиками. Тушкуємо з 1 ст. л. оливкової олії, помішуючи, до випаровування вологи. Далі протираємо через сито, до пюре додаємо столову ложку оливкової олії, за смаком – сіль, цукор, чебрець. Зубчики часнику нарізаємо тонкими пластинками. Розігріваємо духовку до 220 градусів. Тісто викладаємо на стільницю, посыпану борошном, і розкачуємо до потрібного діаметру. Форму змащуюмо олією, акуратно переносимо на неї основу для піци й розрівнюємо по всій площині, роблячи бортики по краю. Далі викладаємо томатне пюре, подрібнений часник, посыпаемо сушеним орегано та базиліком і випікаємо 20 хвилин. Даємо страві злегка охолонути, розрізаємо на порції. Піца «Маринара» подається теплою, можна доповнити її салатом зі свіжих овочів або смаженою яловичною.

«КАПРІЧОЗА»

Її назва передає «примхливість» у поєднанні компонентів. Як це нерідко буває з багатьма стравами, її склад пристосували до особливостей регіону. Наприклад, у Сицилії готовують «Капрічозу» з вареним яйцем та мідями, чорні маслини замінюють зеленими оливками, на півночі Італії – з додаванням ковбаси



Інгредієнти: 250 г томатного соусу, 8–10 маслин без кісточок, артишоки, 100 г шинки, 80 г моцарелі, мариновані гриби.

Приготування. Розкачуємо тісто дуже тонко, змащуюмо томатним соусом (небагато, щоб інгредієнти не «плавали» на основі). Викладаємо нарізані тонкими скибочками помідори, шинку, дрібно покраяні гриби, шматочки артишоків і маслин. Зверху – моцарелу, порізану кубиками. Розігріваємо духовку до температури 200 градусів і випікаємо піцу 20 хвилин.

«КАЛЬЦОНЕ»

Її недаремно називають «італійським пиріжком». На відміну від традиційної піци ця має закриту форму, тож зберігає всю соковитість начинки. А ще її можна взяти із собою на пікнік або замість бутерброда на роботу.

Інгредієнти: для тіста – 10 г дріжджів, 1 скл. теплої води, 1 ст. л. цукру, 2 ст. л. олії, 1 ч. л. солі, 450 г борошна; для начинки – 1 куряче філе, 100 г копчененої ковбаси, 100 г твердого сиру, 1 цибулина, 2 помідори.

Приготування. Дріжджі і цукор залити теплою водою, почекати, поки на поверхні з'явиться «шапочка». Додати в дріжджову суміш олію, сіль і борошно. Замісити м'яке тісто. Покласти в миску, накрити серветкою і залишити в теплу місці на 30–40 хвилин. Тим часом сир порізати скибочками, ковбасу й помідори – кружальцями, цибулю – півкільцями, курятину – довільними шматочками.

Тісто розділити на чотири частини, якомога тонше розкачати кожну з них, на одну половину круга викласти начинку, закрити її другою половиною, як вареник, зашипнути краї, проткнути зверху кілька дірочок, покласти на деко і залишити в теплому місці хвилин на 20. Коли підрухається, поставити в розігріті духовку і запекти до рум'яної коринки. Готову піцу накрити рушником, дати постояти хвилин 5–10 і подавати на стіл.

«ЧОТИРИ СИРИ»

Цей різновид піци – один із найпопулярніших. Назва говорить сама за себе – тут справді поєднуються чотири види сирів: дор-блю, що надає особливої піканності страві, фонтина, відомий своїм ароматом, моцарела з неймовірним вершковим смаком і класичний пармезан.

Хто сказав, що піца неодмінно має бути круглою?

Страва у вигляді сердечка буде доречною, наприклад, у День закоханих.

Інгредієнти: по 200 г різних сирів, 4 ст. л. оливкової олії, 3 помідори, 1 ч. л. базиліку, 1 ч. л. орегано.

Приготування. Поки тісто піднімається, готуємо соус. 2 помідори обдайте окропом, очистіть від шкірки, наріжте дрібними кубиками, обсмажте на сковороді з оливковою олією, додавши орегано та сіль за смаком. Свіжий помідор поріжте тонкими кружальцями. Моцарелу, фонтину і дор-блю наріжте на маленькі кубики, а пармезан

занатріть на дрібну тертку. Змастіть тісто заздалегідь приготованим соусом із м'якоті помідора і викладіть сир, нарізаний кубиками. Посипте все спеціями і розкладіть кружальця помідора. В розігріті до 200 градусів духовку поставте деко з піцою на 15 хвилин, потім посипте дрібно натертим пармезаном і запікайте ще 5 хвилин. Сир при бажанні можна замінити на будь-який інший, схожий за смаком, найголовніше – щоб був присутній сир із пліснявою.

● АНЕКДОТИ ДО ТЕМИ

– Я вчора несподівано спалила 800 кілокалорій.

– Так-так, з цього моменту більш детально, будь ласка.

Я й собі запишу.

– Просто забула піцу в духовці.

:)) :)) :))

Піцу зазвичай роблять із того, що знайдеться в холодильнику. Заглянув у свій

– пляшка коньяку і лимон. Щось насторожує мене ця піца...

:)) :)) :))

– Ти що, ти зжер всю піцу? Мені не залишив ані шматочка?

– Ти нічого не розумієш! Це я боровся з голодом у всьому світі. Одним голодним поменшало!

А ВІДЗНАЛИ, що...

- Найстарішій піцерії, що розташована в Неаполі, – 275 літ, проте вона досі працює і радує відвідувачів класичним найдком. Загалом в Італії налічується понад 40 тисяч піцерій, близько 800 із них – у Неаполі, адже саме це місто вважають батьківщиною цієї страви.

- В Італії рецепт приготування «правильної» піци захищений законом про автентичні продукти. Готують її обов'язково у дров'яній печі за температури 450 градусів. Діаметр улюбленої страви жив-

телів Апеннінського півострова не повинен перевищувати 35 см, а товщина разом із начинкою – 2 см.

- Італійські вчені виявили, що любителі піци хворіють на рак стравоходу і шлунка значно рідше, ніж середньостатистичні люди. Вважається, що це результат дії лікопіну – сильного антиоксиданту, який у великий кількості міститься в томатах.

- На Апеннінах навіть можна купити парфуми та косметичні засоби із запахом піци. В їхній основі – натуральні інгредієнти: олії орегано і бази-

ліку, а також томатний екстракт.

- У світі щодня продається близько 500 мільйонів піц. Тільки бразильці за добу з'дають їх понад мільйон штук. В Італії виробляється 2,5 млрд піц на рік.

- Найдовша відстань, на яку була доставлена піца, – більше 11 тисяч км, із Кейптауна в Сідней.

- Найшвидший піцайоло може зробити 14 піц за 2 хвилини 35 секунд. З'дається піца трохи повільніше: рекордсмен у цьому «виді спорту» подужав 45 шматків за 10 хвилин.



Дарина пішла б від чоловіка, але куди?

Колишня свекруха мало не за волосся волокла її на аборт...

● НА ПОВОРОТАХ ДОЛІ

Така була воля цієї владної жінки.
Не любила пихата Мар'яна Владиславівна невістку. Бо Дарина – «якась там» медсестра. Ще й сирота.
Тітка виховала.
Мирослав, чоловік, Дарину кохав.
А от захистити від матері не міг

Ольга ЧОРНА

Kоли Дарина завагітніла вдруге, просила чоловіка нічого не казати свекрусі. Але він проговорився. Мар'яна Владиславівна щодня пилила невістку. Да-

рина маля не виносила.

– Мама не винна, просто характер у неї складний, – казав чоловік.

Переконував: діти у них ще будуть. Та Дарина знала: більше завагітніти не зможе.

Мирославові набридили вічні сварки вдома. Допізна затримувався в офісі. Був без настрою.

Свекруха мало не щодня штрикала Дарину, що син має престижну роботу, гарну платню.

– А твоїх копійок навіть на гарну косметику не вистачає. Хоча ти й толком користуватися нею не вмієш, – змуцьально насліхалася свекруха.

Дарина пішла б від чоловіка, але куди? У тітки сім'я. Мама не зізналася від кого дитину народила, тому про батька жодних відомостей. Материні батьки внучки не сприйняли і не прийняли. Молода жінка жила з малям у двоюрідній сестри Віри. А потім занедужала. Не врятували.

Віра оформила над маленькою опіку. Виростила. Вивчила.

Дарина могла би повернутися до тітки. Але й так була вдячна Вірі, що завдяки їй не потрапила до дитбудинку. Тож не хотіла турбувати.

...Мирослав зробив Дарині «подарунок» на день народження. Поклав перед нею конверта з грошима й мовив:

– Я втомився. Ми живемо, наче чужі. І ті вічні скандали...

– У тебе є інша?

– Це тут ні до чого. Кажу тобі – втомився. Ми розлучились. А ось частина грошей на квартиру. Решту або заробиш, або можеш узяти позику. І ще. Мама про ці гроші нічого не знає. Я їх заробив. Не відмовляйся. Я тобі не ворог. Просто життя у нас не складається...

Закінчення на с. 13



● КОНКУРС РОМАНТИЧНИХ ІСТОРІЙ

Кохання може все!

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

Ваша історія має розпочинатися або закінчуватися словами: «Не цілуй, не цілуй, не цілуй, коли не любиш...»

Обсяг оповідання – до 2 друкованих сторінок формату А4 шрифтом 14 (або до 4500 символів).



Ваші історії приймаються до 22 лютого 2024 року на адресу: Газета «Так ніхто не кохав», 43016, вул. Ковельська, 2, м. Луцьк Волинської області (або на електронну – takvolyn@gmail.com).

Найкращі оповідання будуть опубліковані в нашому виданні «Так ніхто не кохав», а їхні автори отримають від редакції подарунки. А ще раді були б почути від вас адреси, про які просто і велично кажуть: «Тут живе справжня Любов».

Творімо газету разом!!!



Telegram-канал
ІСТОРІЇ КОХАННЯ

