

24 Чаше СЛОВО

Газета добрим людям про все й для всіх

Четвер
4 вересня
2025 року

Виходить з 12 лютого 1994 року

ГЕРОЯМ СЛАВА!

У ВЕЛИКІЙ БУРІМЦІ ВІДКРИЛИ АЛЕЮ ПАМ'ЯТИ ГЕРОЇВ

29 серпня, у День пам'яті Захисників та Захисниць, які загинули в боротьбі за незалежність, суверенітет і територіальну цілісність України відбулися заходи з відкриття Аллеї Пам'яті Героїв у Великій Бурімці.

Віна стала черговим випробуванням для українців, нашої національної гідності та волелюбності. У цій визвольній боротьбі гинуть найкращі сини України. На Алєї розміщені світлини полеглих Героїв – жителів Великобурімського старостинського округу.

Земляки, керівництво громади, учні та вчителі, рідні та близькі загиблих воїнів, зібралися, аби віддати шану тим, хто віддав життя за Україну.

Перед присутніми виступив Чорнобаївський селищний голова Сергій Любівий. «Алєї Пам'яті Героїв відкрито в селищі Чорнобай і в кожному старостинському окрузі. Вони є для нас усіх символічним місцем, яке щодня має нагадувати про подвиг наших Героїв. Про те, якою ціною дарується нам наша свобода.

да. Про те, яку ціну платять воїни за наші мирні ранки та спокійні ночі. Ми разом з рідними відчуваємо великий біль та смуток, вшановуючи наших Героїв. Вони у нашій пам'яті назавжди... Ми хочемо лише одного, щоб ці Алєї не поповнювались», – зазначив керівник громади.

На відкритті вшанували світлу пам'ять Захисників:

- ГАРМАША Олександра Івановича – старшого солдата, старшого стрільця третього механізованого відділення, який загинув 21 березня 2023 р. смертю хоробрих поблизу н.п. Міньківка Донецької області під час штурмових дій своїх військ у напрямку н.п. Оріхово-Василівка, захищаючи волю та незалежність України;

- СОРОКІНА Андрія Віталійовича – солдата, старшого оператора протитанкових ракетних комплексів, який загинув 15 лютого 2025 р. смертю хоробрих, отримавши поранення несумісні з життям;

- КОРЧАНА Дениса Валерійовича – молодшого сержанта, розвідника, який з 10 березня 2022 р. перевував у російському полоні. Загинув 24 січня 2024 р.

внаслідок авіакатастрофи, перебуваючи на борту літака напередодні обміну військовополоненими;

- ЗАХАРЧЕНКА Сергія Івановича – солдата, який 1 квітня 2024 р. під час виконання бойового завдання загинув за Україну, її свободу і незалежність в бою від отриманих поранень несумісні з життям в районі н.п. Ставки Донецької області.

Історія кожного Героя-захисника – це історія про сміливість і самовідданість. Імена наших полеглих захисників навічно вкарбовані в історію Чорнобаївської громади і України. Під звуки пісні-реквієму «Пліне кача» присутні вшанували хвилиною мовчання воїнів, які ціною свого життя захищали та відстоювали незалежність України. Наприкінці відбулось покладання квітів та лампадок до світлин полеглих Героїв. Алєї Пам'яті – це про вічне життя, про життя тих, хто став небесним військом та увійшов в історію як Герой, захисник...

Вічна пам'ять і слава загиблим Героям України! За інформацією Чорнобаївської селищної ради.

ВІДБУЛАСЯ 62-А СЕСІЯ СЕЛИЩНОЇ РАДИ

28 серпня за участі 16 депутатів відбулося засідання 62-ї сесії Чорнобаївської селищної ради.

Перед початком сесійного засідання селищний голова Сергій Любівий з нагоди Дня Незалежності України вручив Почесні грамоти Черкаської обласної ради за вагомий внесок у забезпечення розвитку та добробуту територіальної громади, сумлінну працю й високий професіоналізм депутатам селищної ради: директору СТОВ «Надія» Ростиславу Головні і директору СТОВ «Красенівське» Леоніду Цибі та за вагомий внесок у розвиток галузі охорони здоров'я регіону, високий професіоналізм лікарю-педіатру Чорнобаївської амбулаторії первинної медико-санітарної допомоги КУ «Чорнобаївський центр первинної медико-санітарної допомоги» Олександру Величку.

Потім депутати розглянули 27 питань порядку денного, більшість з яких – земельні та майні.

Депутати затвердили кілька селищних програм, внесли зміни до рішень попередніх сесій, до положення КЗ «Чорнобаївська дитяча школа мистецтв», встановивши плату за навчання та щомісячну плату за оренду музичних інструментів.

Внесли зміни й до бюджету громади на 2025 рік, зокрема, передбачивши на виконання програми проведення заходів з територіальної оборони субвенції з бюджету селищної територіальної громади військовим частинам для ремонту та обслуговування транспортних засобів, які використовуються для виконання бойових завдань, та для придбання спецобладнання для військовослужбовців.

Одноголосно депутати схвалили участь Чорнобаївської селищної територіальної громади у Третій хвилі національного проекту «Пліч-о-пліч: згуртовані громади» та затвердили меморандум про співробітництво з Чорнобаївською сільською територіальною громадою Херсонської області.

Зі всіма рішеннями можна ознайомитися на офіційному вебсайті Чорнобаївської селищної ради.

Інна ЧМИХАЛО.

ЧОРНОБАЇВСЬКІ ВІСТИ

ПРИВІТАЛИ ЮВІЛЯРІВ ГРОМАДИ

28 серпня свій 90-й ювілейний день народження відзначила жителька с. Хрестителеве Марія Дмитрівна КРАЙОВА.

Зі славним ювілем щирими словами, квітами і дарунками ювілярку завітали привітати Чорнобаївський селищний голова Сергій Любівий, заступник селищного голови Вікторія Кикоть та староста Хрестителевського старостинського округу Світлана Волошин.

Народилася ювілярка у с. Хрестителеве в багатодітній родині. Із трьох дівчаток Марійка – найменша. Дитинство минуло в роках війни. Спочатку йде працювати у рільничу brigadu. Пізніше – підтримувала чистоту в конторі. Загартована, працьовита жінка. Сумлінна. Старанна. Відповідальна.

У селі Марію Дмитрівну поважають за людяність, доброзичливість, готовність завжди прийти на допомогу. А ще жінка – вміла господиня. Охайні. Любить порядок і чистоту.



Разом із чоловіком народили й виховали двох доньок – Аллу й Ліду. Марія Дмитрівна діжалася внуцьку Іринку й двох онуків – Андрія та Івана, які люблять і піклуються про свою бабусю. Бабуся зберегла в своїй душі неймовірну доброзичливість, оптимізм, любов до життя і віру в людей, з любов'ю зустрічає кожен новий день. Нині ювілярка проживає сама. Тримає невеличке господарство.

Шановна Маріє Дмитрівно, від усого серця бажаємо Вам здоров'я, миру і благополуччя. Нехай увага рідніх і тепло домашнього вогнища завжди будуть із Вами.

30 серпня свій поважний 95-річний ювілей відзначив житель с. Малі Канівці Сергій Петрович ПОЛІЩУК. Це не просто дата, а ціла епоха життя людини, яка пройшла чималий шлях, залишивши слід у серцях багатьох земляків.

Привітали з ювілем шанованого ювіляра Чорнобаївський селищний голова Сергій Любівий, заступник селищного голови Вікторія Кикоть, староста Малоканівецького старостинського округу Микола Коваль, голова ГО «Організація ветеранів Чорнобаївської селищної територіальної громади» Тамара Коваленко та голова ветеранської організації Малоканівецького старостинського округу Ніна Савченко. А дружина для іменинника і гостей склала запасний коровай.

Про своє життя ювіляр говорить: «Мое життя – я у того перелітного птаха». Народився Сергій Петрович у багатодітній родині. Після закінчення чотирьох класів, уже будучи дорослим, «завербовується» на Донбас, де тяжко працював на будівництві. Згодом доля «заводить» на Мико-



лаївщину, де вирощував плодоовочеву продукцію. Освоював Кримські степи. Довелося працювати і на тракторі, і на комбайні.

У 70-х роках, повернувшись на рідну Чорнобаївщину, працює в місцевому колгоспі на фермі, у будівельній бригаді. А ще – на підприємстві «Сільгоспміся» – на екскаваторі.

Ветеран праці, збагачений життєвим досвідом. Ювіляр «майстер на всі руки»: уміє пекти запашний хліб на хмелю, без дріжджів, вагою до трьох кілограмів, рецепт якого дізвався, працюючи на Херсонщині. Він шиє на швейній машинці. Іздить до Чорнобая на мотоциклі. Разом із дружиною Любов'ю Іванівною тримають господарство, живуть у любові й злагоді. Мають тракторець, а причіп до нього зробив власноруч для господарських потреб.

«У хаті, як у віночку», – кажуть про них у селі. Гостинні. Привітні. Щирі.

Тож бажаємо шанованому ювіляру насолоджуватись кожним ранком і кожним днем, гарячими променями сонця й медовими ароматами квітів ще багато літ при доброму здоров'ї.

1 вересня 95-літній ювілей зустріла мешканка с. Богодухівка Ганна Федорівна ГУРИН.

Завітали до чепурної хатини ювілярки, що на охайній садибі, Чорнобаївський селищний голова Сергій Любівий, заступник селищного голови Вікторія Кикоть та староста Богодухівського старостинського округу Юрій Дробницький.

Широ вітали трудівницю із гарним ювілем, дарували красиві квіти, теплі вітальні промови. Висловили свою глибоку повагу та побажали наслаги до життя. Народилась Ганна Федорівна 1 вересня 1930 р. в Богодухівці у багатодітній родині. Із п'яти дітей залишилися троє. Двоє померли при лихоліттях голodomору. Тринадцятирічною Ганна почала працювати в колгоспі на волах. Якраз закінчилась німецька окупація. Сіяли волами зернові, перевертали волами валки пшениці. Після війни, у 1947 р., коли був другий голodomор, дівчина працювала на току. У ті часи дуже пильнували, щоб жодна зернінка не загубилася й не зникла з току. Ганна напихала ті зернятка у халви чобіт і, ховаючись,



бігла додому. Мати перетирала ті зерна й робила затірку. Саме ця страва рятувала українські родини від голоду. І саме так родина й вижила.

З малечку Ганна Федорівна була завзята до роботи. Працювала ланковою, завжди була першою за результатами. Має чимало відзнак та нагород за багаторічну трудову діяльність. Привітна. Щира. Доброзичлива.

Нині ж, у свої 95, добре почувається. Має гарну пам'ять, добрий розум та здоров'я. Ще у минулому році сама вибирала картоплю на власному городі. Про жінку добре піклуються рідні – діти браті.

Ганна Федорівна з любов'ю зустрічає кожен день. Дякує долі за все, що має. Живе із Богом у душі. Щиро зичимо ювілярці, щоб здоров'я не підвідило, а настrij був тільки сонячним. Нехай Ваш подальший життєвий шлях буде легким і світлим, а всі труднощі залишаються позаду, в історії, яку Ви змогли гідно прожити. Многая літа!

За інформацією Чорнобаївської селищної ради.

НА ЗАВОД СПЕЦІАЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ В с. ІРКЛІВ ПОТРІБЕН

КОМІРНИК. Офіційне працевлаштування.
Бронювання. Висока заробітна плата. Тел.: (067)236-31-35.

ФОТО НА ПОЛОДНІ

Зробіть найкращий подарунок для своїх друзів, рідних та близьких. Чорнобаївське поліграфічне підприємство: Чорнобай, вул. Центральна, 211, 1-й поверх.

НА ЗАМІТКУ

ДОПОМОЖЕ ВРЯТУВАТИ УРОЖАЙ

ГОСПОДАРСЬКЕ МИЛО

Розчин застосовують проти попелиць на овочевих культурах (200—300 г на 10 л теплої води).

ЙОД

Розчин йоду (5—10 крапель на 10 л води) сприяє кращому росту полуниці я захищає її від хвороб. Обприскують рослини раз у сезон до цвітіння.

ЗЕЛЕНКА

Якщо під час перевезення ушкодилася шкірка гарбуза, обробіть «крані» зеленою — тоді плоди можна буде довго зберігати. Теж саме роблять з бульбами жоржин після зачищення ушкоджених гниллю ділянок під час зберігання.

МАРГАНЦІВКА

Допоможе в боротьбі з сірою гниллю суніці (2 ч.л. на 10 л води), борошнистою росою на ягідних кущах (темно-рожевий розчин), дротянкою (пролити перед посадкою рослин ґрунт розчином — 2 г на 10 л води). При підготовці картоплі на насіння в міцному розчині миють тільки-но викопані бульби.

КРЕЙДА

Розчин крейди (1 ст.л. на відро води) застосовують для попередження обпадання зав'язей у вишні й сливи, що ростуть на кислих ґрунтах. Через недолік вапна у рослин не формується кісточка, тому зав'язь і обпадає. Два-три рази з інтервалом 10—12 днів потрібно рясно поливати розчином ґрунт під деревами.

ПОРОШОК ГІРЧИЦІ

Обпилений порошком ґрунт стане перешкодою для слимаків. У першій половині літа настоєм обприскують ягідні кущі проти агрусової вогневки і пилильщиків (100 г на 10 л води, настоювати 2 дні, процідити, розбавити навпіл водою й додати 40 г мила на кожні 10 л). Та-

кий же настій захищить плодові дерева від гусениць яблуневої плодожерки і листогризучих гусениць (обробити дерево через 15—20 днів після цвітіння), допоможе капусті і коренеплодам позбутися попелиць, клопів, трипсів.

ЧОРНИЙ І ЧЕРВОНІЙ ПЕРЕЦЬ

У деяких випадках меленим перцем, чорним і червоним, можна замінити тютюн. Розсипте перець у міжряддя після поливу, перед розпушуванням, і він відхажне капустяних мух і блішок від редису.

СІЛЬ

Розчин кухонної солі захищить полуничні ділянки від мурах. Висипана на свіжий пеньок і корінь пачка солі заглушить ріст тільки-но зрубаного дерева і куща. Той же метод не дозволить розростися хрону: викопавши непотрібні кущі, насипте на корені, що залишилися, трохи солі, і хірін загине.

ЯЄЧНА ШКАРЛУПА

Захистить овочеві культури від пали. Шкарлупу вносять у ґрунт у вигляді розтертого порошку, змішаного з рослинною олією, перед посівом.

СОНЯШНИКОВА ОЛІЯ

Розведена у воді, вона захищить полуницю від мурах. Для обприскування листя, ураженого грибком, візьміть 1 ст.л. олії на 3 л води.

ЦИБУЛЯНЕ ЛУШПИННЯ

Розкидане на ділянках садової суніці цибуляне лушпиння не допустить до рослин кліщів. Відваром цибулиння можна обприскати посіви моркви, щоб відлякати морквяну муху. Для обробки моркви перед зберіганням гарним є настій (50—100 г лушпайки на 1 л води, настоювати 3—5 днів). Коренеплоди опускають у нього на 10 хв. і, не просушуючи, закладають у скриньку.

ВАШЕ ЗДОРОВ'Я

4 ВЕРЕСНЯ — ВСЕСВІТНІЙ ДЕНЬ СЕКСУАЛЬНОГО ЗДОРОВ'Я

Сексуальне здоров'я — це й стан фізичного, психічного і соціального благополуччя, пов'язаного із сексуальністю. Крім того, це — позитивний підхід до сексуальності й сексуальних стосунків з партнером, можливість отримувати самому та приносити задоволення партнеру. Також сексуальне здоров'я — це про безпечний секс, вільний від примусу, насильства й дискримінації.

Проблеми, пов'язані із сексуальним здоров'ям, мають широкий спектр: вони охоплюють сексуальну орієнтацію та гендерну ідентичність, сексуальне самовираження, стосунки та задоволення.

Вони також включають негативні наслідки або умови, такі як:

- інфікування вірусом імунодефіциту людини (ВІЛ);

- інфекції, що передаються статевим шляхом (ІПСШ — трихомоніаз, хламідіоз, гонорея та сифіліс, вірус простого геніталного герпесу II типу, вірусний гепатит В, вірус папіломи людини (ВПЛ));

- запальні захворювання репродуктивного тракту та їхні несприятливі наслідки (рак шийки матки, спричинений ВПЛ, та безпліддя);

- незапланована вагітність й аборт;
- статева дисфункция;
- сексуальне насильство;
- каліцтво жіночих статевих органів.

Сексуальне здоров'я — це також свобода від страху, почуття сорому та

провини, факторів, які пригнічують сексуальну реакцію й порушують сексуальні взаємини; відсутність захворювань, станів чи розладів, які заважають здійсненню сексуальної функції.

Інфекції, що передаються статевим шляхом, мають серйозний вплив на здоров'я. Якщо їх не лікувати, це може привести до важких наслідків, включаючи неврологічні та серцево-судинні захворювання, безпліддя, позаматкову вагітність, мертвонародження та підвищений ризик зараження ВІЛ. Вони також пов'язані зі стигмою, домашнім насильством і впливають на якість життя.

Більшість ІПСШ не мають симптомів, серед захильних — вагінальні або уретральні виділення, виразка статевих органів та біль внизу живота. Найбільш поширені та виліковні ІПСШ — трихомоніаз, хламідіоз, гонорея та сифіліс.

ОБІРАЙТЕ ЗАХИЩЕНИЙ СЕКС — КОРИСТИЙТЕСЯ ПРЕЗЕРВАТИВАМИ

Правильне використання презервативів при кожному статевому контакті — ефективний метод захисту від ІПСШ, ВІЛ та непланованої вагітності. Пам'ятайте, що перерваний статевий акт — ненадійний метод контрацепції, адже, за статистикою, 1 з 5 жінок, які його практикують, вагітніють упродовж року. Крім того, аборт є небажаним методом регулювання народжуваності через негативні наслідки для репродуктивного здоров'я жінки.

За відсутності можливості використання інших методів контрацепції, презервативи можуть стати

найбільш дієвим засобом запобігти небажаній вагітності. Але радімо дотримуватися наступних простих рекомендацій:

- обирати свій розмір;
- зберігати у сухому, захищенному від сонячних променів місці з оригінальною упаковкою, а не в кишені, сумці, косметичці чи автомобілі;
- звертати увагу на термін придатності та цілісність упаковки;
- використовувати їх лише з природною змазкою або штучною на водній основі (сілікон у складі лубриканта може руйнувати латекс);
- змінювати презерватив, якщо почали одягати не тією стороною та якщо перейшли до іншої сексуальної практики;
- використовувати перед кожним статевим контактом.

Лікар може допомогти вам обрати метод контрацепції, враховуючи ваш стан здоров'я та індивідуальні потреби.

ЯК ПІДТРИМУВАТИ СЕКСУАЛЬНЕ ЗДОРОВ'Я

Регулярно відвідуйте сімейного лікаря для скринінгу стану здоров'я.

Будьте фізично активними.

Обираєте здорове харчування і підтримуйте оптимальну масу тіла.

Відмовтеся від вживання алкоголю та тютюну.

Уникайте стресів, намагайтесь мислити позитивно.

Не займайтесь самолікуванням.

Надія ТУПІК,
фельдшер санітарний
Чорнобаївського відділення
ДУ «Черкаський
ОЦКПХ МОЗ».

+ + +

ПОЕТИЧНИЙ АЛЬМАНАХ

ВІЙНА

Бідна, бідна Україна,
Рвуть тебе, шматують.

А хто справжній ворог, де він,

То не всі і знають...

Він повсюди причаєвся

І спостерігає,

Як нас мучать і вбивають,

Й руки потирає.

Плаче мати, плаче батько —

Немає синочка.

Поховали в сиру землю

Свого ангелочка.

А йому б ще жити й жити,

Посміхатися долі.

Діточок своїх ростили

В щасті і любові.

То ці батьки поховали,

Знають, де могилка.

Прийдуть, сядуть та поплачути

Біля свого синка.

А скільки ж їх, Боже, Боже,

Без віті пропали.

Чи живі вони, чи хто зна —

Батькам не сказали.

А батьки все ждуть їх,

Ждуть і виглядають:

Коли вернуться синочки,

В думках обіймають.

Може ж то яка помилка?

І вони в дорозі...

Будуть їх вони стрічати

В радості й тривозі.

Годі, годі воювати,

Ми хочемо миру.

Хочем тиши в нашій хаті

І посмішку щиру!

Бо давно ми не сміялись

Весело та широ.

Хочем спокою та тиши,

Хочем, хочем миру.

Хочем чути спів пташиний

У синьому небі.

Щоб сирени не гуділи.

Нам цього не треба.

Ми всі ждемо Перемогу!

Й вона до нас приде.

Хоч ціною дорогою...

А ворог хай згине!

Лідія НОРЕНКО.

м. Черкаси.

НЕ В СИЛАХ ЗАБУТИ...

Не в силах чари ніжностей

забути!</

НАМ ПИШУТЬ

«ЯКОСЬ ВОНО БУДЕ...» (БУВАЛЬЩИНА)

Після війни залишилася Марійка у двох з матір'ю, бо мобілізований по звільненню села батько буквально через місяць пропав безвісти при форсуванні Дніпра. Та не тільки через втрату чоловіка печалилась Федора, а й тому, що єдина донька народилася калічкою. Таке втішне та гарне дівча, з очима синіми, як осіннє небо, і кучериками золотавими над чолом, а от ліва рука — ніби всхожа, та й на ніжку пришкандибує.

Щоправда, сама дочка не надто журилася своєю бідою. Зате змалку уважно придивлялася, як порається по господарству маті, і сама старалася робити не гірше.

Федора, бувало, з ранку до вечора в колгоспі, а додому повернеться — там лад, бо Марійка старалася, хоч і однією рукою, всюди встигнути, що інша й двома не зуміє. Та все до матері усміхається, ніби в неї і горя немає:

— Та не журіться, мамо, якось воно буде!

З повоєнної землянки з часом перебралася в хату — колгосп допоміг, як солдатській вдові, та й люди, спасибі, підсобили. Хоч і невеличкий будиночок, але новенький, та й дах над головою надійний. Щоправда, доводилось Федорі ходити на відробітки — але ж як інакше, сільська традиція. Та як не тяжко працювали, а по неділях і в свята село оживало. Дівчата і парубки танцювали і співали під гармошку біля старого млина.

Весело було та гамірно, і Марійку не раз кликали з собою. А вона, ніби підбита чайка, біля воріт, здоровую рукою махає їм усіді.

Все те бачила Федора, заплаче гірко, а дочка одне ти теж:

— Мамо, ну чого ви журіте? Якось воно буде...

А життя потроху налагоджувалося. Знайшлася робота і для Марійки — санітаркою у фельдшерсько-акушерському медпункті. Не така й платня там, а все-таки допомога матері. Бо все, було, нарікає Федора: і хата новенька, а добра в ній ніякого, лише піл, стіл, лава, посудник старий та кілька ослінчиків. Ліжко б сюди якби фабричне та недорогу шафу. Побідкалась якось доньці, як тяжко без хазяїна в хаті жити. Мовчки вислухала її Марійка, а наступного дня на наряді підійшла до голови колгоспу.

— Підводу б мені, Захаровичу, коней та їздового...

— А куди це тобі, Марійко?

— У містечко поїду, шафу та ліжко фабричні куплю.

Голова не відмовив. Повернулась Марійка з меблями, бо зібраних по копійці грошей ще й на стільці вистачило. Побили в хаті, новими рушничками її заквітали, обнови поставили, а долівку, замість осоки, тканими доріжками заслали. Прибігли сусіди, милуються, як гарно, промовляють:

— Оце тобі й Марійка! А ти, Федорко, журилася.

Відтоді зачастила дівчинка до райцентру. Як тільки туди підвода вирушає,

і вона проситься. Купить якийсь дріб'язок, що і в сільській крамниці можна придбати, а додому повернеться якася заміряна усміхна. А якось знову звернулась до голови:

— Захаровичу, мені б ще підводи.

— Ой, Марійко, зараз же жива, з транспортом і так тутувато. І куди це тобі так приспічило? Меблі ти, здається, купила. А тепер по що?

— Не по що, а по кого, — зашарилася. — Іду я цього разу, Захаровичу, по чоловіка.

Від такої новини голова тільки плечима здвигнув, а що ж вдіш — підвodu таки дав.

А вже надвечір дивляться сусіди — повернулась Марійка, а на возі разом з нею і їздовим — чоловік незнайомий, трохи дивна машинка швейна і ще деякий дріб'язок. Незнайомець членко привітався до всіх, а коли почали розвантажуватися, то й побачили цікаві, що в приїжджого замість однієї ноги — протез, обличчя і руки в шрамах від опіків. Але нівроку, жванев'янський, і очі такі лагідні, світяться добром і вдячністю.

Сусіди і навіть старші від Марійки дівчата позбіглися подивитися, якож ж вона жениха аж із райцентру привезла. А вона тільки усміхнеться та на вечерю всіх запрошую. А Федора не знає, що її і робити — чи радіти, чи плакати.

Гостей зустрічали приєднано: Марійка у новій кофтині та шовковій косинці, він — у гімнастерці, на якій — орден та кілька медалей. З'ясувалося, воював Іван танкістом, повернувшись з фронту уже без ноги, бо в танку горів. З екіпажу врятувався лише один, а дома... Спалили фашисти село разом з жителями, втратив сім'ю — дружину і дітючок двоє.

Звучали нехитрі тости, молодим бажали щастя і злагоди. Дехто поглядав на них не без заздрощів, а більшість — співчутливо: як то виживуть вони, двоє інвалідів, у нелегкі післявоєнні роки. А Марійка все розуміє. Вклонилась вона голові і однослівчанам:

— Не журіться, люди добре, якось воно буде...

Був Іван старшим від неї років на десять, та жили мирно і гарно. Чоловік людям взуття лагодив, а коли хтось нові чоботи чи черевики замовляв, то шив такі, що і в крамниці на той час подібних не було. Отож приходили люди аж із сусідніх сіл, двері ні вдень, ні вночі не закривалися. Марійка вміла копійку зберегти і домашньому господарству порядок дати. Шанували у селі цю незвичайну подружню пару. У спокої та достатку доживала свій вік з дітьми пригнічена колись горем Федора.

А вони, Іван та Марійка, як квіти, що виростили при дорозі. І вітрами розхристані, і пилом припорошені, та несподівано уміті благодатною зливовою, заяскравли несподівано сковитими барвами на добро людям і собі.

Лідія ПРЯДКА-ТОМЕНКО.
с. Малі Канівці.

ЖИТТЕВІ ІСТОРІЇ ЦЕ ПРОСИЛОСЯ ДО ХАТИ ЩАСТЯ...

сказала:

— Я — Тетяна, Таня. Не турбуйтеся. Відпочивайте. Я скоро нікого не буду турбувати.

— Не кажіть так. Ви ще дуже молоді.

— Мені тридцять три. Вік Христа. Я його не переживу.

— Вам потрібно спати, Таню. Мені також тридцять третій. Все буде гаразд.

Майже два тижні Валентина на чергувала ночами біля Тетяни. Вона відчувала симпатію і жаль до цієї чужої жінки. Здавалося, Тетяна соромиться своєї недуги. Нікого не хоче турбувати. Терпіть. І розуміє, що час веде жорстокий відлік її життя, можливо, уже днім.

Тетяну виписали. Молода медсестра байдуже кинула Валентині: «Вдома вмирати легше. Ваше чергування закінчилось».

— Ви не могли б приходити до нас додому, щоб доглядати Таню? — запитав у Валентини чоловік хворої. — Я вам віддячу. Ми живемо лише увдох. Я так не зумію. Це все, що я можу зробити для Тані.

— Не знаю. У мене син. Він ще малій. І робота.

— Подумайте, будь ласка.

Валентині було школа Тетяни, її чоловіка, Сашка, себе...

Близько місяця вона опікувалася Танею. Володимир Кирилович, чоловік, справді щедро оплатив працю.

Цієї останньої ночі Тані відпустило.

— Мені легше, легше... — шепотіла.

Валентина хотіла розбудити Володимира Кириловича.

— Не треба, — зупинила Таня.

Валентина задрімала. Її приснилася Тетяна. У білому вбранні. Усміхна. Щаслива. Але вранці почала віддалятися. І розчинилася у повітрі.

— Таню, Таню! Ви мене чуєте?

Душа залишила змучене тіло молодої жінки. Чоловік стояв навколоїши біля покійної. Валентина вийшла у прохолоду темної ночі...

Вона не змогла повернутися до свого підробітку.

Весняного вечора Валентина поспішала додому. Швидше б до тепла. Чобітки геть промокли. Раптом всю її обдало крижану водою. Не вистачило сили, щоб, як годиться, послати водія до біса. Просто заплакала. Її

кривдник зупинився.

— Пробачте. Здається, я вас десь бачив. Коли в нашому місті будуть ліхтарі світити і залатує діри на дорогах?

Валентина упізнала Володимира Кириловича.

— Я — Валя. Пригадуєте?

— Я підвезу вас додому. Застудитесь.

Володимир Кирилович розпитував про роботу, про сина.

— Ми вже приїхали. Вибачте, але на чай вас запрошувати не буду. У мене син. Він...

— Він може не зрозуміти.

Через кілька днів біля під'їзду будинку Валентину зупинив знайомий чоловічий голос.

— Доброго вечора. Пізно повертаєтесь додому.

— Що ви тут робите, Володимири Кириловичу?

— Хотів би напроситися до вас на чай.

— У мене...

— У вас — син. Познайомте нас. Можливо, порозуміємося.

Сашкові гість сподобався. Вони говорили про машини, фільми, у яких багато стрілялок і ризикових хлопців.

— Ви прийдете ще до нас у гості? — запитав Сашко.

— Якщо твоя мама дозволить, — відповів Володимир Кирилович.

Обое глянули на Валентину. А вона лише знизала плечима. Розуміла: у них різні статки, різний статус. А як згадає Олександр...

Володимир Кирилович став навідуватися до їх оселі. Більше спілкувався з гостем син. Валентині ж було ніякovo, боязко.

— Мамо, тато до нас не повернеться.

— Я й не чекаю його.

— А ми з Володимиром Кириловичем усі обговорили.

— Що?

— Ти дуже не рішуча.

— Облиш.

— Ми любимо тебе. Я і Володимир Кирилович. Він сам тобі скаже. А я не дотримав слова. «Продав» Володимира Кириловича. Мамо, я нічого тобі не говорив. Добре?

Валентина стояла біля відчиненого вікна. Осінь цього року видалася теплою. Вечори були схожими на літні. Вона любила погідне осіннє небо. І трішки сумне, щемливе осіннє тепло. У двері подзвонили. Це просілося до хати її щастя...

Ольга ЧОРНА.

СВІТ, СПОВНЕНИЙ ЇЇ ОЧИМА

Його картини споглядають на світ фантастичними очима незнайомки. Великі, гарні очі кольору волошка і неба. Ці очі —ミニュ, яке уже ніколи не дастіть юму волі.

Очі коханої він виводив на тлі небес. Вони дивилися крізь вимоклі осінні вікна. Усміхалися танцюючому вітру. У них сумувало смеркання. Ними радили квіти. Він малював їх безузлини.

Звичайні сінський сільський хлопчина любив фарби і олівці. Дитяча рука творила сюжети, гідні подиву. Микола й сам інколи не розумів змісту малюнка. Не міг пояснити, звідки такі картини. Шалено-прекрасні, наївні й звабливі... Скільки тих очей він намалював? Годі про це дізнатися.

Муз одного дня відвернулася від нього. Ким він був для пещеної міської панночки? Простим сільським парубком. Чи кохала його? Почуттів не мала, лише порожні слова, у які він не міг не вірити. Її подобалось, що він, кращий студент, приділяє їй багато уваги. Що пише її портрети.



ПРОГРАМА ТЕЛЕПРЕДАЧ

38 по 14
вересня
2025 року

ПОНЕДІЛОК
8 вересня
1+1
1+1 6.30 «Сніданок з 1+1»

10.30, 5.00 «Одруження наосліп»

12.20 Т/с «Родич із холодильникою»
14.20, 15.15 Т/с «Допоможи мені, Todd»
16.10, 17.00 Т/с «Лікарня Новий Амстердам»
18.00, 19.00, 20.00, 21.00 Т/с «Жіночий лікар»
22.00, 22.55 Т/с «Лікарня Новий Амстердам»
23.50 Т/с «Слідство веде Аврора Тігарден»

1.35 «Світ навиворіт»

ІСТВ
4.15 Т/с «Розтин покаже»

5.45 Служба розшуку дітей

ictv 5.50, 23.50, 0.10 Антизомбі

6.10, 7.55, 22.50, 2.15

До уваги глядачів! У телепрограмі можливі зміни. Слідкуйте за анонсами на телеканалах.
Громадянська оборона
7.00 Ранок у великому місті
8.40, 20.00 Т/с «Коп з минулого»
11.35 Т/с «У полі зору»
14.05 X/ф «Віткач»
16.40 X/ф «Служителі закону»

19.00 Хто хоче стати мільйонером?

0.00 Звернення Президента

0.45 Т/с «Чак»
НОВИЙ КАНАЛ

4.30 Експи

6.00 Т/с «Мерлін»

7.50 Хто зверху?

11.45 X/ф «Дзеркальна маска»
13.40 X/ф «Ерагон»
H 15.35 X/ф «Земля майбутнього: Світ за межами»
18.00 Т/с «Будиночок на щастя»
20.00 X/ф «Зірвати банк»
21.45 X/ф «Зірвати банк 2: Високі ставки»
23.40, 0.10 X/ф «Астрал 2»
ВІВТОРОК
9 вересня
1+1
1+1 6.30 «Сніданок з 1+1»

10.30 «Одруження наосліп»

12.20 Т/с «Родич із холодильникою»
14.20, 15.15 Т/с «Допоможи мені, Todd»
16.10, 17.00, 22.00, 22.55 Т/с «Лікарня Новий Амстердам»
18.00, 19.00, 20.00, 21.00 Т/с «Жіночий лікар»
23.50 Т/с «Слідство веде Аврора Тігарден»

1.35 «Світ навиворіт»

ІСТВ
3.45 Т/с «Гарячий»

5.20, 7.55, 2.20 Антизомбі

ictv 7.00 Ранок у великому місті

9.05, 18.10, 20.00 Т/с «Коп з минулого»
11.55, 12.40 Т/с «У
полі зору»
14.20 X/ф «Говард-кача»
16.35 X/ф «Снайпер 2»
22.50, 0.10 X/ф «Снайпер»

0.00 Звернення Президента

0.45 Т/с «Чак»
НОВИЙ КАНАЛ

4.40 Експи

6.00 Т/с «Мерлін»

8.00 Хто зверху?

H 11.50 X/ф «Темна вежа»
13.35 X/ф «Червона Шапочка»
15.25 X/ф «Я номер чотири»
17.30 Т/с «Будиночок на щастя»

20.00 Хто знає?

21.00 X/ф «Фокус»
23.05, 0.10 X/ф «8 подруг Оушена»

0.00 Звернення Президента

1.15 X/ф «Астрал 3»
СТБ
C 3.05, 10.05 Т/с «Історія одного злочину»
7.35 Т/с «Мислити як
СЕРЕДА
10 вересня
1+1
1+1 6.30 «Сніданок з 1+1»

10.30, 5.00 «Одруження наосліп»

12.20 Т/с «Родич із холодильникою»
14.2, 15.15 Т/с «Допоможи мені, Todd»
16.10, 17.00, 22.00, 22.55 Т/с «Лікарня Новий Амстердам»
18.00, 19.00, 20.00, 21.00 Т/с «Жіночий лікар»
23.50 Т/с «Слідство веде Аврора Тігарден»

1.35 «Світ навиворіт»

ІСТВ
3.30 Т/с «Гарячий»

5.10 Служба розшуку дітей

ictv 5.15, 7.55 Громадянська оборона

7.00 Ранок у великому місті

8.30, 18.05, 20.00 Т/с
«Коп з минулого»
11.15 Т/с «У полі зору»
13.55 X/ф «Сфера»
16.25 X/ф «Снайпер 3»
22.45, 0.10 X/ф «Снайпер 2»

0.00 Звернення Президента

0.35 Т/с «Чак»
НОВИЙ КАНАЛ

4.20 Експи

5.55 Т/с «Мерлін»

8.35 Хто зверху?

H 10.20, 12.45 X/ф «Прибуття»
14.40 X/ф «Трансформери: Останній лицар»
17.30 Т/с «Будиночок на щастя»

20.00 Поле

21.00 X/ф «Пастка»
23.00, 0.10 X/ф «11 друзів Оушена»

0.00 Звернення Президента

1.30 Аферисти в сітях

СТБ
C 3.10, 10.15, 1.45 Т/с «Історія одного злочину»
7.35 Т/с «Мислити
ТРИВАЄ ПЕРЕДПЛАТА з жовтня 2025 року!
ГАЗЕТА «НАШЕ СЛОВО»:
редакційна ціна: 155 грн – до кінця року (з жовтня).
До уваги глядачів! У телепрограмі можливі зміни. Слідкуйте за анонсами на телеканалах.
Громадянська оборона
0.00 Звернення Президента
1.45 Служба розшуку дітей
СТБ
C 3.00, 10.05, 2.20 Т/с «Історія одного злочину»
7.30 Т/с «Мислити як злочинець»
19.00 Хто хоче стати мільйонером?
0.00 Звернення Президента
0.45 Т/с «Чак»
НОВИЙ КАНАЛ
4.30 Експи
6.00 Т/с «Мерлін»
7.50 Хто зверху?
11.45 X/ф «Дзеркальна маска»
13.40 X/ф «Ерагон»
H 15.35 X/ф «Земля майбутнього: Світ за межами»
18.00 Т/с «Будиночок на щастя»
20.00 X/ф «Зірвати банк»
21.45 X/ф «Зірвати банк 2: Високі ставки»
23.40, 0.10 X/ф «Астрал 2»
ки-ніндзя»
22.00 Т/с «Скажені Сусіди»
0.00 Т/с «Добра відьма»
СТБ
C 3.00, 10.05, 2.20 Т/с «Історія одного злочину»
7.30 Т/с «Скажені Сусіди»
14.00 X/ф «Сліпа»
17.25 T/с «Слід»
20.00 Т/с «К.О.Д.»
21.50 Т/с «Черговий лікар»
23.50 Т/с «Агенти справедливості»
</

ЧЕТВЕР
11 вересня
1 + 1
1+1 6.30 «Сніданок з 1+1»

10.30, 5.00 «Одруження наосліп»

12.20 Т/с «Родич із холодильника»

14.20, 15.15 Т/с «Допоможи мені, Тоді»

16.10, 17.00, 22.00,
22.55 Т/с «Лікарня Новий Амстердам»

18.00, 19.00, 20.00,
21.00 Т/с «Жіночий лікар»

23.50 Т/с «Слідство веде Аврора Тігарден»

ІСТВ

5.15, 7.55, 2.10 Антизомбі

7.00 Ранок у великому місті

8.30, 18.10,
20.00 Т/с «Коп з минулого»

11.15 Т/с «У полі зору»

П'ЯТНИЦЯ
12 вересня
1 + 1

6.30 «Сніданок з 1+1»

10.30 «Міняю жінку»

14.15 Т/с «Жіночий лікар»

20.00 Х/ф «Падіння янгола»

22.15 Х/ф «Привид будинку на пагорбі»

0.25 Х/ф «Сили природи»

ІСТВ

5.10 Служба розшуку дітей

5.15, 7.55

ІСТВ Громадянська оборона

7.00 Ранок у великому місті

9.05 Т/с «Коп з минулого»

10.55 Т/с «У полі зору»

14.15 Х/ф «Кінг Конг»

18.00 На тврьох

19.0, 21.30, 0.10 Дизель Шоу

СУБОТА
13 вересня
1 + 1

7.00, 2.15 «Світ навігоріт»

14.00 Х/ф «Артистка»

17.45, 1.00 «Колесо фортуни»

19.00, 21.00 «Вечірній квартал»

22.50 Х/ф «Чикаго»

ІСТВ

4.05 Т/с «Юрчишини»

6.05 На тврьох

7.05 Дизель Шоу

10.05 Х/ф «Снайпер»

ІСТВ 12.00 Х/ф «Шалений Макс: Дорога гніву»

14.20 Х/ф «Конг: Острів черепа»

16.25 Х/ф «Геосторм»

18.20, 20.15 Х/ф «Веном»

НЕДІЛЯ
14 вересня
1 + 1

7.00, 2.35 «Світ навігоріт»

15.15, 0.35 Х/ф «Робін Гуд»

17.15 Х/ф «Секля»

20.00 Х/ф «Падіння янгола»

22.15 Х/ф «Поводир»

ІСТВ

5.20, 6.55 Громадянська оборона

6.05 Антизомбі

7.55 Хто хоче стати мільйонером?

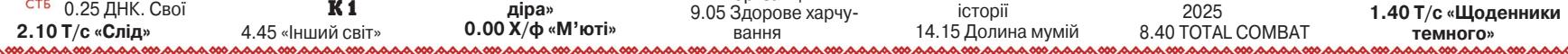
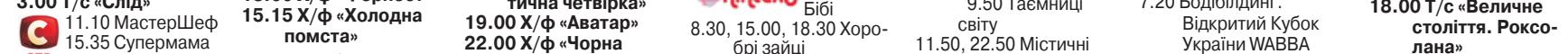
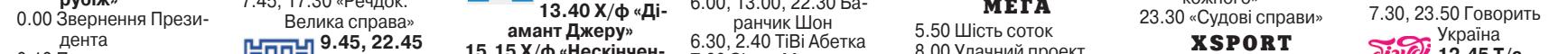
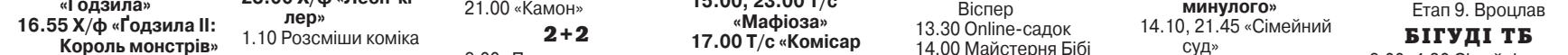
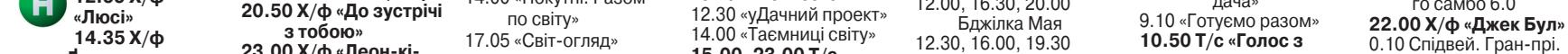
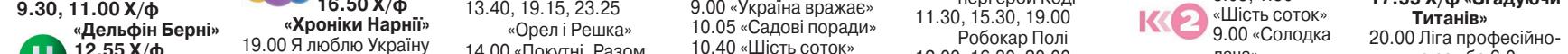
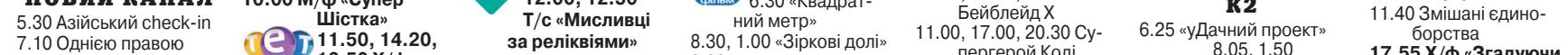
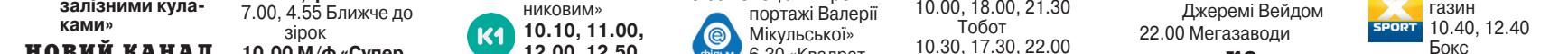
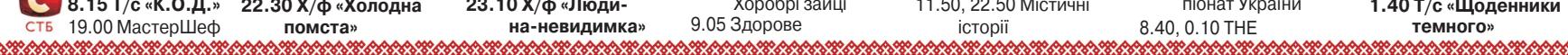
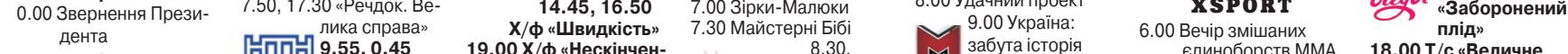
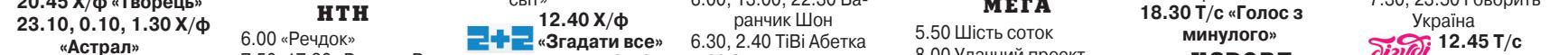
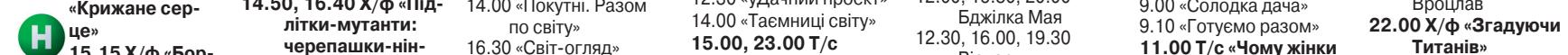
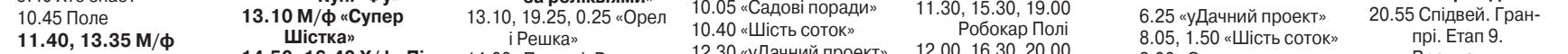
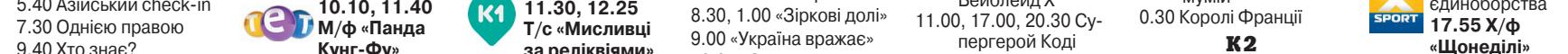
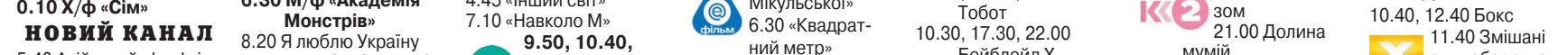
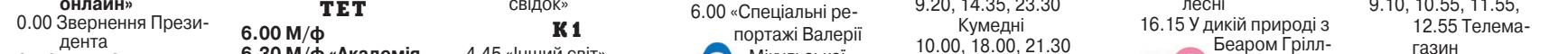
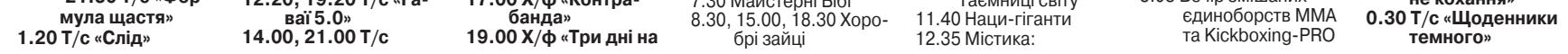
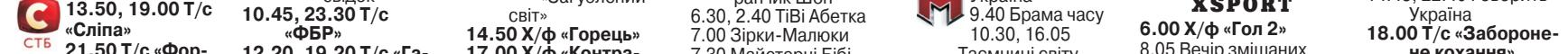
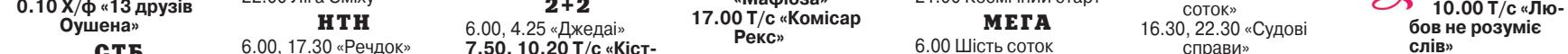
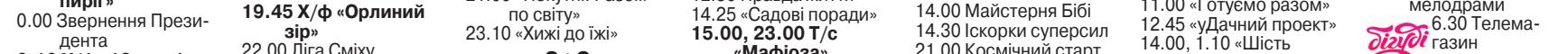
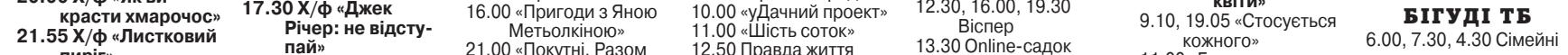
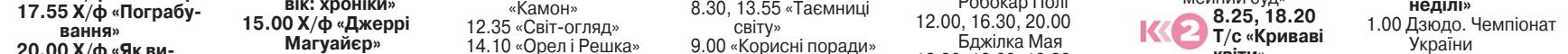
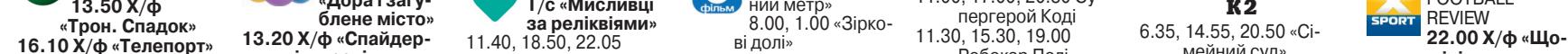
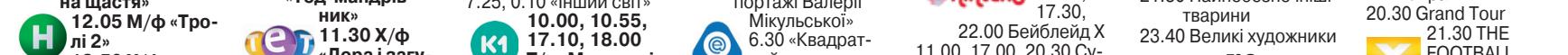
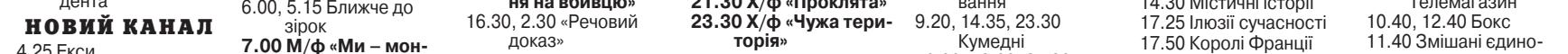
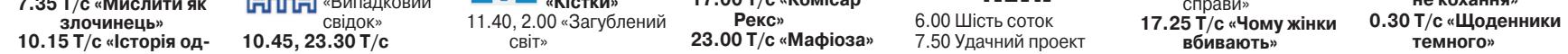
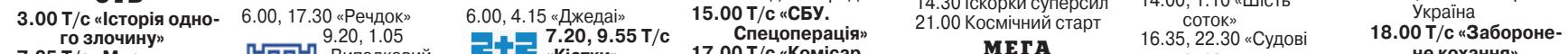
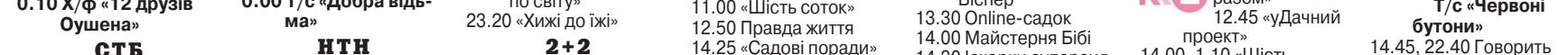
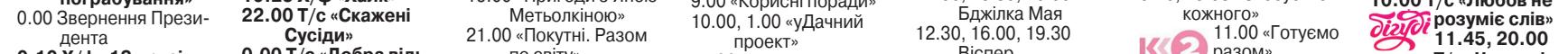
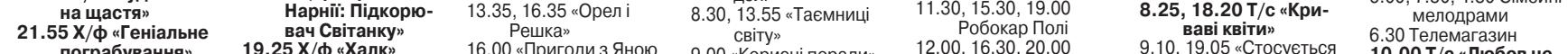
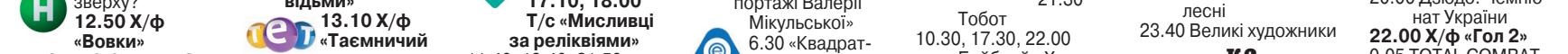
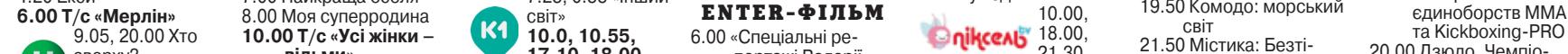
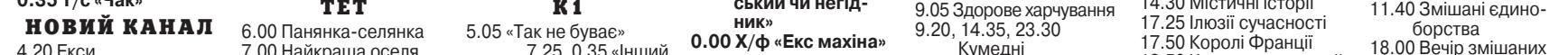
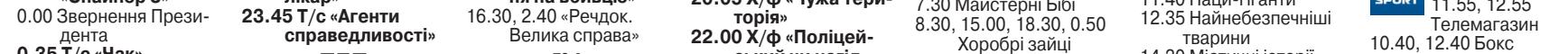
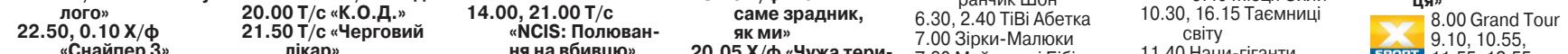
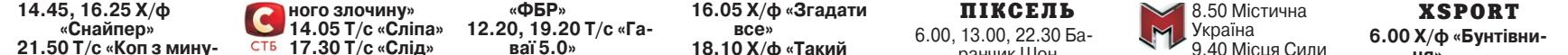
8.50 Т/с «Коп з минулого»

18.00 Х/ф «Швидка»

20.20 Х/ф «Погоня за ураганом»

22.25, 0.10 Х/ф «Пекар»

0.00 Звернення



НА ЗАМІТКУ

ПАПРИКА: ЯКА БУВАЄ ТА ЯК ЇЇ ВИКОРИСТОВУВАТИ**СМАЧНОГО!****БУТЕРБРОДИ****З ЯЙЦЕМ ТА СИРОМ**

ІНГРЕДІЕНТИ: батон — 5 скибочок, сир твердий — 150 г, куряче яйце — 5 шт., вершкове масло — 50 г, сіль, перець чорний мелений, паприка — за смаком

ПРИГОТОВАННЯ:

вершкове масло розтопити в мікрохвильовій печі і змастити деко або форму для запікання. Твердий сир подрібнити на терти. Скибочки батона перекласти на лист і на них гіркою укласти натертій сир. У середині сиру рукою зробити невелике заглиблення, у кожне акуратно розбити по одному яйцю.

Увімкніть духовку на +200°. Потім посипте бутерброди сіллю з чорним перцем і паприкою. Поставте в гарячу духовку на 10 хв. За цей час сир розплавиться і яйце залишиться з рідким жовтком. Приготовлені гаражі бутерброди розкладти по порційних тарілках і одразу подати на стіданок.

КАБАЧКИ ЗАПЕЧЕНИ В МАРИНАДІ
ІНГРЕДІЕНТИ: 1,8 кг кабачків.

ІНГРЕДІЕНТИ для маринаду 1: 1 чл. солі, 1 чл. сушених імбиру, 1 чл. сушених томатів, 1 чл. паприки сушеної солодкої, 1 чл. паприки сушеної пелюстки, 1 чл. паприки копчені, 1 чл. італійські трави, 1/3 чл. сушеноого розмарину, 2 ст.л. олії.

ІНГРЕДІЕНТИ для маринаду 2: 3 ст.л. соєвого соусу, 2 ст.л. олії.

ПРИГОТОВАННЯ: кабачки миємо, обрізаемо хвостики. Ріжемо їх вздовж навпіл. На внутрішній поверхні робимо насічки ногем і викладаємо на деко застелене рукавом для запікання. Зверх поспаємо кунжутом. Запікаємо 50 хв. при +200° і залишаємо у вимкнітій духовці ще на 20 хв.

ДОМАШНІЙ**ПЛАВЛЕНІЙ СИР**

ІНГРЕДІЕНТИ: 350 г сиру кисломолочного, 50 г вершкового масла, 1 яйце, 1 чл. без гірки соди, 0,5 чл. солі, 1 чл. паприки сушеної шматочками, 1 чл. без гірки сушеної часнику.

ПРИГОТОВАННЯ: взяти 2 каструлі для водяної бани. В ємність більшого діаметру наливаемо воду, в неї ставимо другу ємність із сиром кисломолочним, так щоб дно було занурене у воду. Вмикаємо вогонь.

Поки прогрівається сир, з'єднуємо сіль, часник, паприку і зелень.

В сир додаємо сіль і перемішуємо, продовжуємо помішувати 3 хв., або поки сир не стане однорідним, без грудочок. Додаємо вершкове масло і знову перемішуємо до повного розчинення масла. Додаємо яице і швидко мішаємо, щоб не згорнулося. Додаємо спеції і продовжуємо помішувати ще 3 хв. Вимикаємо. Перекладаємо сир гарячим у зручну ємність.

ЛІНІВІ ГОЛУБЦІ**З ПАПРИКОЮ**

ІНГРЕДІЕНТИ: 1 велике деко, 250 г готового рису, 1 кг фаршу, свіжа капустина, морква, цибулина, за смаком — сіль, перець, солодка паприка, 5 ст.л. сметани, 5 ст.л. томатного соусу, чиста вода, до половини голубців.

ПРИГОТОВАННЯ: змішати у мисці варений рис, фарш, натерту моркву, дрібно порізані цибулю і капусту. Додати сіль, перець, паприку. Все перемішати до однорідної маси. Мокрими руками виробити голубці. Викладаємо на деко.

Розмішуємо сметану і томатний соус, заливаємо голубці в деко. Додаємо воду, щоб була до половини, можна трохи вище голубців. Запікати 35 хв. при +200°. Коли запікаються, двічі полити соусом.

ПАПРИКА І БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ: ЧИ Є РІЗНИЦЯ

Паприка і болгарський перець — це по суті одне й те саме. Паприка — це спеція, отримана з сушеного та подрібненого солодкого червоного перцю, який часто називають болгарським перцем. Тобто, болгарський перець — це сировина, а паприка — це готова приправа, яка може мати різні ступені гостроти, залежно від сорту перцю та способу обробки.

Болгарський перець — це загальна назва для солодкого перцю (*Capsicum annuum*), який має різні форми та розміри, і може бути зеленого, жовтого, оранжевого або червоного кольору. Назва «болгарський перець» закріпилася за цим овочем через те, що Болгарія була одним з основних постачальників перцю в СРСР.

Паприка — це подрібнений сушений болгарський перець, який може бути солодким, напівсолодким або гострим, в залежності від сорту перцю і кількості насіння, що використовується при виробництві.

РІЗНИЦЯ В СМАКУ ТА КОЛЬОРІ. Свіжий болгарський перець має солодкий, трохи трав'янистий смак, а паприка, в залежності від сорту, може бути від солодкого, напівсолодкого або гострого, в залежності від сорту перцю і кількості насіння, що використовується з дозрілих плодів.

ВИКОРИСТАННЯ. Болгарський перець використовується у свіжому вигляді для приготування різноманітних страв, а паприка — як приправа, яка додає смак та колір стравам, наприклад, гуляшу, ризото, супам, соусам та м'ясним стравам.

Взагалі слово «па-

прика» походить з угорської мови й буквально означає «перець». Традиційно її висушують з різних сортів солодкого перцю *Capsicum annuum*, який походить із Мезоамерики, де центрально-мексиканські культури вирощували цей перець більш, ніж 6000 років тому. І хоча в Європу паприка потрапила в 1493 р. разом із першими іспанськими-колонізаторами, як спецію її почали використовувати тільки в 19 ст.

Незважаючи на екзотичний смак, паприка не є такою незвичайною прянощю. Її навіть можна приготувати вдома власноруч, висушивши і перемоловши перець. Власне, саму спецію іспанці, і угорці, і решта європейців виробляли власноруч із мексиканської сировини.

Уся паприка виготовляється з сортів солодкого перцю і часто включає також перець чилі, халапено та поблано для гострішого смаку. Використання різних сумішів меленого перцю та копчення одніх чи інших додає суміші складніші смаки та визначає рівень гостроти спеції. А для створення копченої паприки, перед висушуванням перець коптять.

Гострота спеції також залежить від того, що використовується для її приготування: насіння, м'якоть чи цілій перець. Насіння перцю, як правило, гостріше, ніж м'якоть, тому чим більше його в спеції, тим гострішою вона буде.

ЧОТИРИ ВИДИ ПАПРИКИ І КУДИ ЇЇ ДОДАВАТИ

Загалом уся паприка у вигляді спеції ділиться на чотири види, однак кожен із них також може розділитися на менші підвиди в залежності від сортів, гостроти та специфічних посмаків.

1. Солодка паприка. Якщо у вас є спеція, котра називається просто «паприка», це скоріше за все солодка чи радше нейтральна паприка. Вона не має яскраво вираженого

смаку, однак може збалансувати інші в страві. Також солодка паприка додасть страві симпатичного жовтогарячого чи червоного відтінку. Тому її Євген Клопотенко, наприклад, радить додавати в рис, плов, хумус, салати та морепродукти.

2. Угорська паприка. Угорці дуже серйозно ставляться до своєї паприки, тому вона має аж вісім різних смаків, які варіюються від дуже м'якого до пекучого. Однак у магазинах вичастіше зустрінете просто угорську паприку, котра представляється щось середнє між усіма видами.

Її широко використовують в угорській кухні, зокрема в гуляші, паприкаші, голубцях і рагу. Позаяк ця паприка має досить виразний смак, але не є надто гострою чи ароматною, вона, певно, найлегше інтегрується в страві. Тому так само додавайте її до овочів, м'яса чи маринадів, до круп чи картоплі.

3. Іспанська паприка Pimenton. Іспанці також створили кілька видів паприки для своєї кухні, однак у них вона гостріша за угорську. Угорці переважно готують паприку на основі солодкого перцю, а іспанці — різних видів чилі. Приміром, солодка іспанська паприка готується з кругленьків чилі каскарельє, гостра — з перцю чилі яранда, яріза та джеромін. Інший рівень смаку іспанської паприки — гірко-солодкий, виготовлений із гострих і пряних перців жаріза та яранда. Усі ці три види паприки досить гострі, тому їх радять тільки любителям злегка обпеченої язики.

4. Копченна паприка. Будь-яка паприка може бути копченю, якщо перед висушуванням її прокоптять на диму. Така паприка має сильний димний аромат і досить виразний смак, особливо порівняно зі звичайною. Копченна паприка наповнить ароматом і смаком будь-яку страву. Саме тому Євен Клопотен-

ко не радить додавати цю спецію в страві з уже досить самостійним смаком, щоб не перебити його. Та узагалі, копчену паприку варто додавати в невеликих кількостях. Найкраще для цього підійде гарніри, маринади для м'яса та, часом, салати й боули.

Іще одна порада для любителів спецій — спробувати всі види паприки та вибрати улюбленій саме за смаком, а не абстрактними описами. А ще краще мати вдома всі види, щоб змішувати їх та використовувати за настроем і ситуацією.

КОРИСТЬ ПАПРИКИ

- активізує захисні сили організму;
- підвищує потенцію;
- покращує обмін речовин;
- розріджує кров, корисна при тромбозах;
- сприяє підвищенню гемоглобіну;
- зберігає зір;
- покращує травлення;
- стимулює роботу печінки і підшлункової зализи;
- надає сил, приирає сонливість;
- допомагає при метаболізмі, спазмах.

У медичних цілях застосовуються некущі сорти для протизастудних пластирів, у мазях і розтираннях проти радикауліту, ревматизму і захворювань суглобів, при пролежнях. Зовнішньо вона корисна при облісненні і ламкості нігтів. Прийом приправи всередину стимулює аппетит.

При схудненні. Паприку часто використовують для зниження зайвої ваги. Вона активізує обмінні і травні процеси, а також сприяє спалюванню жиру. Звичайно, її застосовують не в чистому вигляді, а як добавку в їжу і напої, оскільки вона покращує прісний смак дієтичної їжі.

Для боротьби з целюлітом. У продажу можна зустріти пластири з застосуванням цієї прянощі, а також таблетки з нею. Дуже популярні для боротьби з целюлітом ефірне масло або екстракт. Дані компоненти підсилюють процес кровообігу в місцях жирових відкладень. Для боротьби з целюлітом і підтягування шкірного покриву використовують обгортання з застосуванням паприки. Такі процедури добре виводять зайву рідину і сплющують жирові відкладення.

Важливо! Всі корисні властивості і смакові якості в меленої паприці зберігаються тільки півроку, потім вона починає видихатися. **При запеканнях** слід виключати паприку, яка має сильний димний аромат, і замінити її на копчену паприку.

Протипоказання Протипоказанням служить індивідуальна непереносимість.

Цією прянощю не рекомендується зловживати людям при загостренні панкреатиту і захворювань шлунково-кишкового тракту, при підвищенні кислотності, холециститі, гепатіті.

Вона небажана при аритмії, ішемії серця, серцевіті, епілепсії, нервово-му збудження.

Її також слід виключати з раціону вагітним жінкам і при годуванні грудю.

Можна додати жменю відварених грибів. Далі додаємо спеції, томатний соус, копчену паприку і тушкуємо 15 хв. під кришкою.

Паралельно промитий булгур варимо у підсоленій воді до повної готовності. Після приготування до крупи додаємо трішки вершкового масла. Подаємо з підливкою. Ця підливка смакує, як із кашами, так і з картоплею пюре.

КУРЯЧІ СТЕГНА З КОПЧЕНОЮ ПАПРИКОЮ

ІНГРЕДІЕНТИ: 1,5 кг курячого стегна (без кісточки), 1 чл. солі, 1 чл. копченої паприки, 1 чл. соусу чилі з часником, 3 чл. сушеної апельсинової цедри, кунжут для посипки.

ПРИГОТОВАННЯ: м'ясо миємо, додаємо сіль, паприку, соус чилі і цедру. Все перемішуємо, викладаємо на деко застелене рукавом для запікання. Зверх поспаємо кунжутом. Запікаємо 50 хв. при +200° і залишаємо у вимкнітій духовці ще на 20 хв.

4 вересня
2025 року

ОГОЛОШЕННЯ, РЕКЛАМА



7

**ПРОДАМ ДОРОСЛИХ
ДОМАШНІХ КУРЧАТ**
(БІЛЬШЕ ПІВНИКІВ).
(097) 924-68-46.

№223.

**ПРОДАМ ПІДРОШЕНИХ
ДОМАШНІХ КУРЧАТ**
(3,5 МІСЯЦІ).
(097) 924-68-46.

№222.

**ПРОДАЄМО ДОМАШНІ
РИБНІ КОНСЕРВИ**
(ТОВСТОЛОБ, КОРОП,
КАРАСЬ, ЛЯШ)
(067) 832-46-97.

№189.

ПРОДАМ ПШЕНИЦЮ.
(098) 244-07-52.

№216.

**ПІСОК, ЩЕБІНЬ, ГРАНВІДСІВ
та інше. ДОСТУПНІ ЦІНИ.**
(067) 438-86-84.

№195.

ВІД ЛОПАТИ - ДО ЗІЛА
ПІСОК, ЩЕБІНЬ,
ГРАНВІДСІВ ТА ІНШЕ.
(067) 429-50-52,
(050) 305-27-66.

№181.

ПРОДАМ ДІЛЯНКУ
З ГОРОДОМ, ПОБУДОВАНО
ГАРАЖ, ПОГРІБ (ЧОРНОБАЙ).
(050) 231-24-74.

№23.

ВТРАЧЕНИ АТЕСТАТ про повну
загальну середню освіту ЕР №37313445 та
ДОДАТОК ДО АТЕСТАТА 12 АТ №987843,
видані 21.06.2009 р. Великоканівецьким
навчально-виховним комплексом «До-
шкільний навчальний заклад – загаль-
ноосвітня школа I–III ступенів» на ім'я
КОЩАВКА ІННА АНАТОЛІЇВНА,
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМИ.

№217.

РАДІО «ЧОРНОБАЙСЬКА ХВИЛЯ»
105,5 FM

ФОТО НА ДОКУМЕНТИ
ЧОРНОБАЙСЬКЕ КПП:
вул. Центральна, 211, 1-й поверх.
ФОТО НА ПОЛОТНІ

ГАЗЕТА «НАШЕ СЛОВО»:
ОГОЛОШЕННЯ – від 8 грн за слово,
**ВІТАННЯ, ПОМИНАННЯ, РЯДКИ
ВДЯЧНОСТІ – від 120 грн.**

ВІДПОВІДІ ДО КРОСВОРДА

За горизонталлю 1. Здача. 4. Дуель. 7. Деліка-
тес. 13. Мітла. 14. Манка. 15. Піаніно. 16. Дупло.
17. Мішок. 18. Кінотеатр. 21. Жереб. 22. Манто.
За вертикалью: 2. Друзі. 3. Чалма. 5. Мегаполіс.
6. Термометр. 8. Квінтет. 9. Імідж. 10. Стула. 11.
Анаша. 12. Банка. 19. Одеса. 20. Ефект.

**ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО НАМІР
ОТРИМАТИ ДОЗВІЛ НА ВИКИДИ**

Повне та скорочене найменування суб'єкта го-
сподарювання: АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО «УКР-
НАФТА» (АТ «УКРНАФТА»). Ідентифікаційний код
юридичної особи в ЕДРПОУ: 00135390. Місцезна-
ходження суб'єкта господарювання: 04053, м. Київ,
провул. Несторовський, 3-5, контактний номер те-
лефону: (044)506-11-99, адреса електронної пошти
суб'єкта господарювання: office@ukrnafta.com.

Місцезнаходження об'єкта/промислового
майданчика: 19950, Черкаська обл., Золотонісь-
кий р-н, с. Іркліїв, вул. Київська, буд. 70.

Мета отримання дозволу на викиди: отримання
дозволу на викиди для існуючого об'єкта III групи.

Відомості про наявність висновку з оцінки впли-
ву на довкілля: згідно ЗУ «Про оцінку впливу на
довкілля» підприємство підпадає під вимоги Закону
«Про оцінку впливу на довкілля», однак підприєм-
ство діюче та введено в експлуатацію з 2002 р.,
тому процедуру з оцінки впливу не проходили.

Загальний опис об'єкта (опис виробництва
та технологічного устаткування): На автозаправній
станції (АЗС № 23/005) здійснюється прийом,
зберігання і відпуск пального для автотранспорту, а
саме: бензину та дизельного пального, скрапленого
вуглеводного газу (СВГ). Планований річний обсяг
реалізації пального становить: бензину – 2000 м³,
дизельного пального – 1500 м³, СВГ – 800 м³. Збе-
рігання РМП здійснюється у підземних резервуарах:
4 од. ємністю 25 м³ кожний; СВГ – наземний резер-
вуар ємністю 10 м³. Відпуск РМП здійснюється через
ПРК – 4 од. В якості резервного джерела елек-
тропостачання передбачений дизельний генератор.

Відомості щодо видів та обсягів викидів: оксид
вуглецю – 0,00167 т/рік; оксид азоту (у перера-
хунку на діоксид азоту [NO+NO₂]) – 0,00648 т/рік;
речовини у вигляді сусpenдованіх твердих частинок
недиференційованих за складом – 0,000550 т/
рік; метан – 0,00004000 т/рік; вуглецю діоксид –
1,585 т/рік; азоту (1) оксид [N₂O] – 0,0001 т/рік;
сірки діоксид – 0,0000400 т/рік; неметанові леткі
органічні сполуки (НМЛОС) – 1,189 т/рік, а саме:
вуглеводні насичені C₁₂-C₁₉ (роздільник РПК-26511
і ін.) у перерахунку на сумарний органічний вуг-
лець – 0,0465 т/рік, бензин (нафтобой, малосір-
частий – у перерахунку на вуглець) – 0,728 т/
рік, пропан – 0,165 т/рік, бутан – 0,249 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих
технологій виробництва: АЗС не має виробництв
(технологічного устаткування), на яких повинні
впроваджуватися найкращі доступні технології та
методи керування. Перелік заходів щодо скорочення
викидів: не передбачаються, відсутні перевищення
встановлених нормативів граничнодопустимих ви-
кидів. Дотримання виконання природоохоронних
заходів щодо скорочення викидів: не передбачено.
Відповідність пропозиції щодо дозволених обсягів
викидів законодавству: пропозиції щодо дозволених
обсягів викидів відповідають чинному законодав-
ству; для речовин, на які не встановлені нормативи
граничнодопустимих викидів відповідно до законо-
давства, встановлюються величини масової витрати.

Адреса Черкаської обласної військової адмі-
ністрації, до якої можуть надсилятися зауважен-
ня та пропозиції громадськості щодо дозволу
на викиди: 18001, Черкаська обл., м. Черкаси,
бульв. Шевченка, 185, тел. (0472)37-29-15,
33-73-13, 37-22-49, e-mail srzg@ck.gov.ua.

Строки подання зауважень та пропозицій: протя-
гом 30 календарних днів з дня публікації повідом-
лення про намір отримати дозвіл на викиди. №219.

РЯДКИ ВДЯЧНОСТІ

16 серпня пішов із життя наш
найтурботливіший, наймудрі-
ший і найкращий чоловік, тато,
дідусь, свят, наш ріднеський

**Юрій Якович
ЗУБЕНКО**

с-ще Чорнобай



Вогонь життя раптово згас і серце
перестало битись. То був найстрашні-
ший день для нас і ми не можем з цим змиритись.
Не заросте ніколи та стежина, що провела тебе в
останню путь. Похилиться зажурена калина і щи-
рим словом люди пом'янутуть. Світла і вічна пам'ять
тобі, наш ріднеський. Ти для нас був цілим світом,
твоє тепла і турботи вистачало на всіх, хто був
поруч із тобою. Ти назавжди у наших серцях і
серцях тих, хто тебе знав, любив і поважав.

У ці страшні дні, коли горе розірвало наші
серця навпіл, і, здається, весь світ померк і по-
чорнів, нам на допомогу пришли добри люди. Нас
підтримали добрими словами, щирими співчуттями,
допомогли морально і матеріально.

Сердечна подяка і низький уклін за допомогу
в похованні Юрія Яковича, за те, що достойно
провели його у останню дорогу до місця вічного
спочинку, сусідам, родичам, сватам, знайомим,
кумам, друзям. Щиро дякуємо вам за підтримку
у цей скорботний час. Хай Бог оберігає вас і ваш
сім'ї і посилає міцного здоров'я і довгих літ життя.
Спасибі, що були з нами, дякуємо за підтримку.
Хай Матір Божа оберігає вас щодня і щохвилини.

У вічній скорботі дружина, діти, внуки,
рідні, свати.

№219

ВОНИ ПІШЛИ ЗА МЕЖУ ВІЧНОСТІ



18.08 – Марія Григорівна
КОСТЕНКО, 1946 р.н., с. Степове.

22.08 – Ірина Іванівна ЩЕР-
БАНЬ, 1977 р.н., с-ще Чорнобай.

24.08 – Марія Павлівна ТАРА-
НУХА, 1938 р.н., с. Вереміївка.

26.08 – Олександра Антонів-
на ЗОБЕНЬКО, 1937 р.н., с. Тим-
ченки.

26.08 – Тетяна Яківна ІВАНО-
ВА, 1939 р.н., с. Мельники.

27.08 – Василь Миколайович МАНАМСА,
1956 р.н., с. Новий Коврай.

29.08 – Олександр Антонович ГОЛОВЧЕН-
КО, 1952 р.н., с. Придніпровське.

За інформацією відділу «ЦНАП» вико-
навчого комітету Чорнобаївської селищ-
ної ради та відділу ЦНАП виконавчого ко-
мітету Іркліївської сільської ради.

**ПРОХАННЯ ПОДАВАТИ ОГОЛОШЕННЯ
ТА ВІТАННЯ НЕ ПІЗНІШЕ,
НІЖ ЗА ТИЖДЕНЬ ДО ВИХОДУ
ПОТРІБНОГО ВАМ НОМЕРА ГАЗЕТИ**

НА ЗАМІТКУ

ПІДЖИВЛЕННЯ РОСЛИН БУР'ЯНАМИ

Для підвищення поживності можна додати супер-
fosfat (50–60 г на 10 л настою).

Настил можна використовувати для поливу та
обприскування різних культур, включаючи овочі,
ягоди, плодові дерева та кущі.

Рекомендовані норми внесення настою: для
молодих дерев та кущів – 5–10 л на рослину, для
овочів – 10 л на 1 м² грядки, для дорослих дерев –
від 50 до 100 л.

Не рекомендується використовувати для рослин,
які віддають перевагу кислому ґрунту, таких як
редиска, кавун, лохина, рододендрони, троянди,
гортензії та хвойні.

**ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ
НАСТОЮ З БУР'ЯНІВ**

Екологічно чисте добриво, без хімікатів.

Містить багато корисних речовин, таких як калій,
азот, органічні кислоти, антибіотики.

Сприяє росту рослин, зміцнює імунітет, захищає
від хвороб, прискорює дозрівання та збільшує вро-
жайність.

Економічний спосіб підживлення.

Настилом з бур'янів можна також обприскувати
листя рослин як біостимулятор.

Для приготування настою можна використовувати
різні види бур'янів, наприклад, кульбабу, мокрець,
кропиву та інші.

Добриво з бур'янів – це чудова альтернатива
хімічним добривам, що допоможе вам отримати
багатий урожай здорових рослин.

Народний аматорський хоровий колектив ветеранів праці «Житограй» Чорнобайського селищного будинку культури щиро вітає учасницю хору, чарівну жінку, вірну подругу

**Людмилу
Іванівну
ПОНОМАРЕНКО**

з ювілеєм —
70-річчям від дня народження, яке вона відсвяткує 8 вересня.

Ми зичим міцного здоров'я і довгих літ. У щасті і в достатку мирно жити. Хай буде

щедрим і ласкавим світ. І хай зоря надії завжди світить. Хай сонце усміхається згори. Ви вже пройшли свої дороги трудні. Було всього, та що й не говори, живіть і радуйтесь у свята і у будні.

Бажаємо Вам квітів та мирного неба, удачі й здоров'я ще більше, ніж треба. Хай доля Вам щастя багато дає, зозуляє років життя накує. Хай спраєдяється мрії, здійсняється дива, хай кругом від радості йде голова, достатку — у будні, в свята — подарунків, гарних подій, доброти, поцілунків! З ювілеєм!

№221.



70

ЖИТТЕВІ ІСТОРІЇ

Дід Петро любив вишивати у себе всілякі захворювання. То у нього серцевий напад, то гострий біль у животі, то алергія, то все тіло болить...

Ідеально було б, якби, він захворів на щось невідоме. А якщо вже й на виліковне, то щоб процес лікування тривав надзвичайно довго. Щоб немічного Петра оточили турботою сусіди, знайомі, сільська еліта, з якою, до речі, дід не одне десятиріччя прагнув встановити тісні зв'язки.

Одного погожого дня сивочолого Петра запросили до клубу на звіт сільського голови. І хоча дідові не хотілося слухати про діяльність виконавчих органів, але нагодою підсобритися до керівництва гріх було не скористатися. Тож узяв він дубовий ціпок та й подався до клубу.

— О, погляньте: дід Петро ожив! — дивувалися перехожі.

— Зібрання села — це для мене святе, — поважно відповідав старий.

— Це ж скільки сили треба мати, щоб дістатися до центру села — перейти з лівого на правий берег, — іронічно перемовлялися селяни.

Та Петро давно не зважав на такі наспішки. Аж тут, як манна небесна, — голова сільської ради автівкою.

— Петре Тимофійовичу, сідайте, підвезу, — за-пропонував.

Дід любенько сів та й одразу заходився торохтіти про наболіле. Ще й пустив гірку слізозу. Мовляв, зроду-віку самісінський, із цілим букетом болячок, нікому й кухоль води подати.

І хоча 75-річний Петро справді був сивий, з по-ораним зморшками обличчям, однак у його вицвілих очах завжди гралі бісики, немовби він щоміті готовий був щось утнути.

— Доглянути мене, немічного, нема кому, поговорити мені ні з ким, підлогу у хаті не можу помити. Словом, рук жіночих не вистачає. За що ж така кара?! — заридав.

Сільський голова з розумінням кивав, а потім поквапливо сказав:

— Буде вам доглядалниця! Доручу цю справу Євдокії Захарівні. Вона вже п'ятий рік удова. Та й живе неподалік од вас.

— Хто? Дуська? Те опудало городнє?! — дід аж засичав. — Щоб її ноги у моїм дворі не було! Її гуси вже вкотре під моїм парканом барвінок вищипали, клятий Дуньчин онук персики з мого саду краде. А її пес постійно гавкає, вночі спати не дає, — розійшовся старий. — Не життя, а мука! Бачить Бог, не витримає моє серце...

Голова сільради все те слухав і розумів, що причина такої поведінки діда Петра — у давньому невзаємному коханні до Євдокії Захарівні.

То були сімдесят роки. Наприкінці жовтня сіль-

ПЕРСИКОВЕ ВАРЕННЯ

ська фельдшерка Євдокія Захарівна Кваша святкувала день народження. Вдень скромно посиділи з колегами, а на вечір запросила рідних та близьких додому. З такої нагоди зарізали поросся. Петра Тимофійовича теж покликали на святкування: шанований друг сім'ї, сусід. Коли вже перехилили декілька чарок, хтось запропонував потанцювати, щоб з'їдене «втрамбувати». Галантний Петро Тимофійович запросив до танцю винуватцю свята. Він уже давно залиявся до неї, але марно.

— От коли дістанеш мені персикове варення, тоді й стану твоєю, — примхливо сказала кучерява Дуся.

— Для тебе — хоч зірку з неба, — відповів Петро, а сам розгубився, адже такого екзотичного фрукта ніколи не бачив.

Додому повернувся пригнічений. Усю ніч міркував, яким же іншим способом завоювати гарненьку фельдшерку. А зранку серце прихопило, аж мусив через прочинене вікно покликати її, адже на Дусиних плачах — турбота про здоров'я селян.

Отоді у Петра з'явилася пристрасть до всіляких хвороб — лиш би якнайбільше часу проводити з Дусеною. Як мала дитина, радів кожній зустрічі. Коли ж дізnavся, що Євдокія виходить заміж, і справді зліг.

Жінка нічого не розуміла: наче є ефективні ліки прописує, а все марно, пацієнт ніяк не одужує. Та минав час, із досвідом з'явилися кмітливість, мудрість, винахідливість. І якось Євдокія Захарівна вирішила схітувати, принісши одного прекрасного дня своєму горе-пацієнту «ліки від усіх хвороб». Мовляв, знайомий медик-емігрант надіслав. Ароматна солодка маса так припала до смаку Петрові, що той геть забув про свою вдавану неміч. Наминав так, що аж за вухами ляшко.

— Як же називається цей таємничий еліксир? — звінчев'я запитав Петро.

— Персикове варення, — усміхнулася Євдокія Захарівна.

— Те саме, яке ти тоді забажала? — здивовано запитав.

— Пожартувала я тоді, Петре. Знала, що не дістанеш, — мовила винно, бо тільки тепер зрозуміла, як чоловік побивався.

Відтоді й не розмовляють. Петро згодом навіть персикове дерево посадив, бо дуже засмакував йому той південний плід. Євдокія Захарівна потай переймалася долею постарілого залицяльника. Навіть свого собаку біля дороги прив'язала, щоб персикове дерево пильнував. Бо діти і вдень, як та саранча, могли обнести недостигли плоди. Але дід того наче не помічав, а за першої ж нагоди нарікав на свою «лиху» сусідку. І хоч як намагався сільський голова знайти для примхливого старого доглядалницю, все марно. Бо захворів дід Петро на невіліковну недугу, яку називають невзаємним коханням...

Лідія РАКОВА.
Сайт «Уют».

НА ЗАМІТКУ

НАСТИЙ ІЗ ПАСИНКІВ ТОМАТІВ ДЛЯ БОРОТЬБИ ЗІ ШКІДНИКАМИ РОСЛИН

Замість того, щоб викидати бадилля томатів, можна приготувати з нього відвар для боротьби зі шкідниками рослин.

Листя та стебла томатів містять соланін — отруйний алкалоїд, який ефективно відлякує колорадських жуків, попелиці, білокрилку та інших шкідників. Щоб приготувати натуральний інсектицид, використовуйте тільки здорове бадилля без ознак захворювань.

Ось покроковий процес:

- Візьміть 1 кг подрібненого бадилля томатів (листя та стебла). Залийте її 5 л окропу та залиште на кілька годин, краще на ніч.

- Після цього процідіть настій, розбавте чистою водою в пропорції 1:5 і додаєте 50 мл рідкого мила для кращого прилипання до листя. Отриманим розчином можна обпрыскувати рослини кожні 7–10 днів.

Соланін руйнується під впливом світла, дощу чи роси, тому обробки потрібно повторювати регулярно. Кількість обпрыскувань не обмежена, що робить цей метод безпечним та універсальним для боротьби зі шкідниками.

Цей спосіб не тільки допомагає захистити ваш город, але й дозволяє заощаджувати на купівлі хімічних інсектицидів. Крім того, використання відвару з бадилля томатів — це екологічний підхід, який підтримує здоров'я ґрунту та рослин.

НАМ ПИШУТЬ

НЕЗАБУДКА

Вже вкотре тітка Тетяна вибігла за ворота віглядати сина Миколу. Він мав прибути зі служби в армії. І її можна було зрозуміти: він був єдиною надією й кровинкою. Маті не раз показувала сусідці фотографію Миколи — ставного, чорнявого і дужого юнака в морській формі.

Одного дня Микола приїхав. Тітка Тетяна загляділа його у вікно: схильовано вибігла з хати. Назустріч поспішав син, а за ним, боязно і невпевнено ступаючи і ховаючись за спину юнака, ішла молоденька дівчина. Маті кинулась до сина, обнімала, цілуvala. А він, відступивши, мовив:

— Мамо, ви вже як хочете, хоч сердіться, хоч ні, але це моя дружина Регіна, — і взяв за руку дівчину, підвівши.

— Дружина! — не вірюючи невдоволення, зітхнула тітка Тетяна. — А чому ж не написав, не сповістив? — тихо промовила.

Регіна дивилася на незнайому її жінку великими здивованими очима, а та, в свою чергу, з голови до ніг оглядала небажану її другу половинку свого сина, що стояла, зітхнувшись, у старенівському плащі і білій беретці. Дівчина пригорнулася до Миколи, а він, обнявши її за тендітні плечі, промовив:

— Незабудко, не бійся, ніхто тебе не скривдить. Я поруч з тобою.

В тітки Тетяни по тілу пробіг холод. Щось вороже і важке підступило до горла. А згодом мовила:

— Господи, як же я тебе, синочку, чекала, — вже не візнаючи свого голосу, сказала вона. І запросила обох до хати.

Важкі були перші роки спільногого життя. Регіна постійно відчувала неприязнь свекрухи. Боліло в ній серце від туги, адже далеко в Прибалтиці була її рідня. А в цьому селі почувалася чужкою для всіх. Не раз чула, як свекруха скаржилася на неї сусідці. То не так город прополе, то що щось не так зробить.

— Та ні батька, ні матері, — сплескували руками тітка Тетяна.

Регіна чула ці розмови, але вперто мовчала. Лише вечорами, коли Микола повертається з далеких рейсів, вона пригортала до чоловіка і промовляла:

— Ненавидить мене твоя мати, любить.

Микола на те відказував:

— Навіщо тобі зорі, Регінко, якби місяць світив. Та й квартиру маємо незабаром отримати, моя Незабудко...

Маленькому Сергійкові вже було три роки, але життя для Регіни не покращало. Свекруха завжди старалася вколоїти невістку гострим слівцем. А Миколі майже щодня виказувала:

— Скільки дівчат в селі вродливих та з приданим, а ти привіз хтось звідки голу й босу.

Того осіннього ранку ніхто не чекав біди. Микола, як завжди, пойшов у відрядження на декілька днів. Регіна й свекруха були вдома. Та ось двері будинку відчинив дільничний міліціонер. Молода жінка відчула щось недобре в його візіті. А затім почула:

— Ваш син і чоловік загинули в автомобільній катастрофі...

Після перенесеного горя змарніла Регіна, а тітка Тетяна злягала і декілька днів не піднімалася зовсім. Не їла, не пила, тільки слізози котились по щоках. А одного разу покликала Регіну і вперше назвала її по імені:

— Регіно, дитино, — мовила свекруха. — Ти молода і ще знайдеш своє щастя. Їдь і залиши мене, я буду помирати тут сама.

А потім погладила голівку внука Сергійка. Регіна до болю прикусила губи. Її теж було важко. Вона втратила перше й останнє кохання...

Регіна сіла поруч біля ліжка свекрухи.

— Мамо, — мовила вона. — Мені немає куди їхати. Та й навіщо? Ми з Сергійком залишаємося разом з вами назавжди...