

Семья



Молодожёны Татьяна и Василий Сокульские



Татьяна и Василий Сокульские, Алексей Чумиков

© Евгений Рухманёв

Полвека одной тропой

Что такое любовь? Отметив золотую свадьбу, супруги Сокульские и сегодня не могут однозначно ответить на этот вопрос

Зайдя в квартиру Василия Фёдоровича и Татьяны Петровны, вдыхаешь восхитённо: нежным ароматом роз пропитан даже тамбур. Взгляд тут же падает на букет в вазе на столике в гостиной – розы. «Это садовые, сами вырастили», – говорит Татьяна Петровна, заметно взволнованная вниманием к обычной супружеской чете, каких сотни. Но вот обычная ли она, эта чета? По сегодняшним меркам – необыкновенная.

К Уралу ни Василий Фёдорович, ни Татьяна Петровна не имеют никакого отношения: глава семейства, по рождению одессит, может, и сегодня мечтал бы жить «у самого Чёрного моря». Но мама парня, выйдя замуж второй раз, с мужем и сыном приехала в Магнитогорск. Было это в 1965-м, Василию исполнилось 13 лет – как говорится, кто бы его спрашивал. В Магнитогорске пошёл работать на завод горного оборудования, потом он звался «Металлургмаш» – названий было много, предприятие относилось то к машиностроению, то к чёрной металлургии. Оттуда же ушёл в армию, из которой вернулся на родной завод, в общей сложности ему отдало 45 лет жизни. Без образования, начав учеником слесаря-сборщика, дослужился до пятого разряда – это уже бригадир. Татьяна Петровна же – жительница Тверской области, но именно армия Василия стала причиной её переезда в далёкий Магнитогорск.

Город Андреаполь – один из пяти пунктов, в которых находились так называемые аэропорты обороны Москвы. Василий там служил, а Татьяна – жила с мамой, папой, братом и сестрой. В Доме офицеров регулярно проходили танцевальные вечера. Подружки Татьяны не только бегали на танцульки, но и дружили с солдатами, а вот ей папа таких развлечений не разрешал: солдаты, мол, народ несерьёзный, поматросят – и бросят. Но запретный плод сладок, однажды Татьяна отпросилась на танцевальный вечер. И увидела Василия, хотя он в тот вечер пришёл к другой. Вскоре подружки предложили ей познакомиться с хорошим парнем Васей, но гордая Татьяна «не захотела навязываться». Потом его положили в ту же больничную палату, где лежал племянник Татьяны – девушку отпустила: уже третья встреча, надо же! На очередном танцевальном вечере он сам подошёл к ней – молодые люди, наконец, познакомились, началось дружеское общение. После демобилизации Василий пришёл к отцу Татьяны: через год приеду за вашей дочерью. Отец слаbinу не дал – велел приезжать с родителями, чтобы видеть, в какую семью отдаст дочь. Потом была переписка. К сожалению, папа Татьяна умер, но Василий всё-таки приехал за своей Татьяной – теперь смеётся: «вы-

брал себе премьер-министра». Мама плакала, что девушка решила поехать в Магнитогорск.

– О любви даже не задумывалась, это сейчас молодёжь кричит: любовь-нелюбовь, – улыбается Татьяна Петровна. – Честно: неудобно было отказать, ведь парень приехал за мной издалёка, да и пора было замуж выходить, семью строить. Помню, выхожу из поезда – вокзал тогда находился на левом берегу: бараки, посёлки, грязь – расплакалась, говорю: куплю обратный билет и уеду...

Но не уехала: и Василий оказался хорошим человеком, и работа нашлась хорошая – всю жизнь Татьяна Петровна проработала в торговле, имеет Знак отличника советской торговли. С десяток грамот и у Василия Фёдоровича – то от министра чёрной металлургии, то от министра машиностроения, смотря кому в тот год принадлежал завод. От ученика слесаря-сборщика дослужился до бригадира, которым был 15 лет. Работал в основном для комбината: собирал машины вскрытия чугунных лётков для доменного производства, спекательные тележки для старой аглофабрики, участвовал в реконструкции доменных печей...

В гостиной Сокульских рядом два фото: свадебное – чёрно-белое, где жена в модном в то время коротеньком белом платьице, оно по сей день хранится в семье. Рядом портрет недавнего времени, и улыбки супругов на нём не менее счастливые, чем полвека назад. Родились сын и дочь – оба получили высшее образование, дочка работает в банке Магнитогорска, а сын уехал в Москву, он региональный директор известной торговой сети. Двое внуков: внучка, окончив с золотой медалью 33-ю школу, получила диплом эколога Санкт-Петербургского университета – особая гордость Сокульских: его в своё время окончил Путин. Потом по контракту работала в Германии, а сейчас обосновалась в Австрии. А внук – 13-летний красавец-блондин Сергей – живёт с ними, и он подарил супругам вторую молодость.

– Серёжа стал подарком к моему шестидесятилетию, – говорит Василий Фёдорович. – Родились с ним в один день, с разницей в 45 минут.

Спрашиваю Сергея: бабушка зовёт бабушку премьер-министром, а кто на самом деле дома глава?

– Ну, если бабушка премьер-министр, то дедушка точно президент, он главный, – смеётся внук. – Он настоящий мужчина золотые руки: умеет и велик починить, и самокат, и технику домашнюю. Хочу у него всему научиться. А бабушка – кулинар от бога. И очень добрая. Дед тоже добрый, но очень эмоциональный, нетерпеливый.

Одиннадцать лет назад Василию Сокульскому поставили диагноз: рак. Операция, шесть курсов химиотерапии. Татьяна Петровна выхаживала мужа,

возвращая его с того света: нежирный бульон взбивала в блендере с петрушкой, кормила мужа из ложечки. Муж отбивался, ругался – не до еды, когда плохо после химии. Переживания за мужа не прошли даром – у Татьяны Петровны инвалидность, посадила сердце, ухаживая за супругом. Оперировал Сокульского хирург от Бога Александр Субботин, он обещал Василию Фёдоровичу жизни лет пять – точно. Но у Татьяны Петровны на мужа были более долгие планы – она выходила его. Через полгода уже одиннадцать лет со дня операции, пять из них без лекарств: надоело – бросил. Зато не бросил работу – не на заводе, конечно, да его уж и нет давно, сгинул в рыночной суете. Шесть лет уже трудится в полиции – смеётся: числюсь инспектором по хозяйству, а по сути делаю, что скажут: ступени починить, замок вскрыть, сейф наладить... Есть ещё любимый сад, и там тоже всё сделано руками Василия Сокульского, одна беседка чего стоит. Вдыхает: суеты много в жизни. С другой стороны, в движении и есть жизнь: остановишься – сляжешь.

– Он добрый очень, помогает всем: если что обещал – поворачит, но обязательно выполнит, – гладит по руке мужа Татьяна Петровна. – Моё увлечение цветами считает глупостью, но идёт в магазин семян – обязательно купит то розы, то ещё какие цветочки. Взрывной, но отходчивый, камня за пазухой никогда не держит.

Прошу Василия Фёдоровича охарактеризовать жену – какая она у него?

– Она – вся жизнь моя, с того света меня вытащила. Кабы не она, не было бы на свете Василия Сокульского, и всё, – не сдерживает эмоций.

Конечно, бывают ссоры, и даже серьёзные, но есть чёткое понимание: они друг с другом навеки. Пошли полвека назад одним путём – так до конца и пройдут рука об руку.

– Не знаю я, любовь ли у нас с Васей, привычка ли, – вздыхает Татьяна Петровна, снова услышав от меня вопрос: что ж такое любовь? – Одно скажу: у нас настоящее счастье. Что семья образовалась хорошая, что дети выросли хорошими, внуки становятся прекрасными людьми. Что заботимся друг о друге, стараемся поддержать и словом, и делом.

Поздравить супругов Сокульских с золотой свадьбой пришёл помощник действующего депутата Магнитогорского Горсобрания, начальник управления капитального строительства ПАО «ММК» Алексей Чумиков. Алексей Михайлович улыбается: у него с женой бракосочетание состоялось в тот же день, что у Сокульских – только не 50, а 27 лет назад. Пусть не золото – два года назад только серебряную свадьбу отметил, но до драгоценного металла уже дожил.

– Огромное уважение к таким людям: тем, кто не разбрасывается вечными ценностями, хранит их и приумножает, – говорит Алексей Чумиков. – Молодёжи нужно учиться этой мудрости: если уж выбрали друг друга, принимайте решение обдуманно, а приняли – несите за него и друг друга ответственность всю жизнь. Должны быть дети, они тоже сплачивают союз, должно быть уважением друг к другу и понимание: вы вместе навсегда. Я как начальник управления капитального строительства комбината уверен: жизнь нужно строить не менее капитально. Как супруги Сокульские.

Рита Давлетшина

Советы

Как избавить одежду от запаха?

Что делать, если одежда пропхла едой, табаком, сыростью или потом, а стирать её нельзя или не хочется?

У любого человека в жизни случаются ситуации, когда одежда вроде бы чистая, без пятен, но из-за запаха носить её невозможно. Особенно обидно, когда выстиранные вещи начинают неприятно пахнуть просто из-за того, что долго хранились в шкафу. Самое простое – вывесить вещь на балкон или открыть окно и оставить на час или два проветриваться. Способ всем известный, но не всегда помогает.

Водка с водой. Если смешать воду с недорогой водкой в бутылке с распылителем, получится неплохое средство для нейтрализации запахов. Вы можете налить в пульверизатор три части водки, разбавить её одной частью воды и опрыскать одежду этим составом. Водка хороша тем, что убивает бактерии, которые и были причиной плохого запаха, но сама при этом после высыхания не пахнет. Самый эффективный способ: побрызгать одежду водкой, разведённой водой, и вывесить на ночь на балкон.

Пищевая сода. Сухой порошок нужно нанести на вещь тонким слоем и оставить на несколько часов, а затем стряхнуть с ткани. Можно также насыпать соду в пакет, поместить в него вещь, а затем хорошенько встряхнуть, чтобы сода равномерно распределилась по поверхности ткани. Пакет с содой можно оставить на 15–20 минут или дольше.

Морозильная камера. Холод убивает бактерии, а значит, поможет избавиться и от запахов. Метод с морозилкой довольно эффективный, положите вещь в пакет и оставьте в морозильной камере на несколько часов.

Пар и отпариватель. Отпариватель или обычный горячий пар в душе поможет не только разгладить складки на одежде, но и удалить неприятные запахи. Для усиления эффекта можно добавить во время отпаривания несколько капель эфирного масла: оно хорошо маскирует и нейтрализует запахи. Сильные запахи такой способ не устраним, но от небольших избавит.

Кошачий наполнитель. Конечно, кидать футболку в пакет с наполнителем мы не предлагаем, но если поместить в шкаф с одеждой небольшой открытый контейнер с гранулами, они будут впитывать лишнюю влагу и не дадут вещам пропахнуть сыростью. Попробуйте также добавить в наполнитель несколько капель эфирного масла, чтобы в шкафу был приятный аромат.

Рецепты

Необычные блюда из огурцов

С мизинчик или побольше, пупырчатые и гладкие, тёмно-зеленые и почти салатовые – такие разные, но такие вкусные огурцы. Они хороши как сами по себе, так и в составе самых разнообразных блюд.

Салат из свежих огурцов и яиц

Свежие огурцы и варёные яйца отлично сочетаются. Предлагаем вам попробовать простой, но при этом довольно пикантный салат из свежих огурцов и варёных яиц с семечками.

Ингредиенты. Огурцы свежие – 500 граммов, яйцо куриное – 4 шт., чеснок – 1 зубчик, лук красный – 1 шт., укроп – 1 пучок, оливковое масло – 2 ст. л., семечки тыквенные – 20 граммов, семечки подсолнечника – 20 граммов, соль по вкусу, чёрный перец свежемолотый, красный острый перец – по вкусу, сметана или натуральный йогурт – 100 граммов.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую. Остудите в холодной воде (так их будет легче почистить) и очистите. Затем порежьте на мелкие дольки. Огурчики вымойте, затем нарежьте мелкой соломкой. Чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. Лук мелко порубите. Разогрейте в сковороде немного растительного масла. Потушите огурцы с чесноком, луком, солью и перцем 6–7 минут под крышкой. Не удивляйтесь – во многих азиатских кухнях огурцы принято тушить и жарить. Когда огурцы остнут, слейте лишнее масло и огуречный сок, если он есть. Укроп помойте, обсушите с помощью бумажной салфетки. Мелко порубите, смешайте со сметаной и солью (или с натуральным греческим йогуртом). Добавьте немного молотого перца чили. Семечки лучше купить уже очищенные. Если у вас тыквенные и подсолнечные семечки в кожуре, для салата их нужно будет почистить вручную. Смешайте огурцы с яйцами, добавьте заправку из сметаны. Перемешайте, сверху украсьте двумя видами семечек.

Салат из огурцов с куркумой

Не бойтесь использовать разные специи в приготовлении блюда. Они подарят вам необычный вкус давно полюбившегося продукта.

Ингредиенты. Огурцы – 1 кг, красная луковица – 1 шт. Для маринада: яблочный уксус – 100 мл, вода – 300 мл, сахар – 100 г, соль – 1 ст. л., чеснок измельчённый – 1 ст. л., куркума – 1 ст. л.

Способ приготовления. Луковицу очистите, огурцы вымойте. Нарежьте овощи тонкими кружочками и выложите в кастрюлю.

Все ингредиенты для соуса соедините в сотейнике и подогрейте на огне, не доводя до кипения. Залейте нарезанные огурцы маринадом, перемешайте и оставьте на 30 минут.