

Через Буг і Ельбу – на Берлін

Бойовий шлях кулеметника Івана Беженаря

День Перемоги – це світле, радісне свято не лише зі сльозами бойових нагород на грудях ветеранів, а й із сивиною на скронях та сльозами радості і смутку на очах тих, хто пройшов вогняними дорогами війни. Це – час, який ніколи не стане для ветеранів минулим – він постійно пульсує у давніх ранах, у зраненій пам'яті.

... Весна 1944-го, зі селянських хат буковинських та бессарабських сіл мобілізували вісімнадцятирічних юнаків та чоловіків, яким ще не виповнилося 50 років. Якраз про цей двомісячний період поневірянь і приниженень під час військового призову веду розмову з моїм колегою, колишнім машиністом локомотивного депо Чернівці Іваном Беженарем.

– Чотирнадцятого квітня 1944-го (у Великодню суботу) – згадує Іван Беженарь, – сільська влада Нелинівців збрала всіх, хто мав призовну повістку, і група вирушила в місто Кельменці. З районного центру, де збрали призовники з інших бессарабських сіл, ми пішим ходом дісталися наддністрянського містечка Могилів-Подільський. За три доби цієї виснажливої “подорожі” я не раз бачив і чув плач матерів, сестер і коханих, що проводжали своїх синів, братів і наречених на фронт.

Не плакали, проводжаючи Івана на фронт, ні батько, ні мати, бо дитинство його було сирітське. Дідусь, зібравши клунок із харчами, перехрестив і обняв онука, поблагословивши його з надією, що Бог збереже юнака на стежках та дорогах війни. А ще Беженарь збагнув у ці дні, що таке мате-

ринське тепло, якого не відчував у свої дитячі роки. Йшов він назустріч невідомому майбутньому, усвідомлюючи, що поряд із ним такі ж люди, які теж не знають, що буде з ними далі.

У передмісті Могильова-Подільського на пересильному пункті офіцер військомату відібрав 18-річних юнаків, вручивши документи, відправив усіх додому. Але вже 15-го травня Іван Беженарь повторно отримав повістку і тепер із Хотина крокував у колоні призовників до Кам'янця-Подільського, звідки поїхав ешелон у напрямку Києва.

Станція Фастів була заповнена поїздами, ешелони затримувалися, а німецька авіація у цей час методично бомбила. Іванові пощастило уникнути уламків ворожих бомб, тож із незначними ушкодженнями ешелон рушив далі, не зазнавши людських втрат.

Ось нарешті місто Калуга, тут, на околиці, в лісному масиві, де житлом слугували землянки, у кулеметній роті запасного полку проходив військову підготовку рядовий Іван Беженарь. А через два місяці ешелон із молодими необстріляними солдатами уже поспішав на захід, у Білорусь, де стрілецький полк влився до скла-

ду 1-го Білоруського фронту.

Війська цього фронту із жорстокими боями просувалися далі, попереду була Польща. У першу атаку кулеметник Беженарь пішов в районі Могильова в болотистій місцині.

– Що таке життя кулеметника на війні? – запитує у ветерана.

– Це і прицільний вогонь, і рукопашна. Уявіть, потрапивши у вир бою, провалюєшся в болото разом із кулеметом і не знаєш, чи вже вийдеш звідси живим, – таким було перше враження від цієї атаки у молодого солдата.

І знову наступ, у серпні 1944-го форсування річки Буг поблизу Бреста. Піхотний полк, в якому служив Іван Беженарь, форсував ріку на підручних засобах, тобто на тому, що могло так-сяк триматися на воді. Іван знайшов телеграфний стовп, яким разом із важким кулеметом дістався протилежного, польського берега.

Потім була ще одна така ж переправа на підручних засобах через Віслу. У боях за польське місто Радом Іван Беженарь зазнав поранення в руку і контузії від вибуху німецької авіаційної бомби.

Від загибелі хлопця врятували бійці-кулеметники його роти, доставивши на збірний пункт поранених батальйону. У брестському госпіталі Іван понад три доби пролежав непритомний. Але молодий організм здолав недугу, і після місячного лікування він знову був у бойовому строю свого полку, а в січні 1945-го взяв участь у боях



Іван Беженарь із дружиною Людмилою Павлівною

за Варшаву. Звільнивши Польщу, радянські війська сконцентрувалися на Костринському плацдармі, звідси 1-й Білоруський фронт мав завдати ворогові чергового нищівного удару. Цей наступ розпочався у квітні 1945-го. Штурм Берліна війська фронту здійснювали у

нічний час за підтримки сотень потужних прожекторів, промені яких засліпили німецьких солдат на оборонних позиціях. Цей тактичний маневр дав змогу військам вже до ранку прорвати лінію оборони і вийти на околиці Берліна.

Закінчення на 6 стор.

ТРАДИЦІЇ



Зі щирою молитвою, світлими думками та дотримуючись старовинних українських рецептів, напередодні Великодня господині їдальні ремонтно-експлуатаційного вагонного депо Клепарів спекли понад 500 пасок. Така традиція у депо існує вже давно, духмяні паски користуються популярністю серед деповчан, які залюбки купують їх додому, а тому з кожним роком кількість реалізованих пасок збільшується. За тайною випікання перших пасок спостерігала і кореспондент “Львівського залізничника”.

Зі самого ранку троє господинь – Ганна Дорота, Наталя Головацька та Ірина Таляр – узялися до роботи. Замісили опару, підготували всі необхідні складники, власноруч ретельно вимісили тісто, вкляли його у форми для

того, щоб підійшло, а за якийсь час – у духовку. Невдовзі їдальня депо наповнилася духмяним ароматом свіжої випічки.

– До теплого молока ми додали цукру, дріжджів та борошна – так замісили опару, – розповідає

Запашна і рум'яна “Клепарівська” паска...

кухар їдальні ремонтно-експлуатаційного вагонного депо Клепарів Наталя Головацька. – Згодом додали до неї 15 яєць – окремо відділили жовтки у тісто, а білки збили з цукром до стану густої піни. Додали до тіста цукор, борошно, маргарин, олію, збиті білки, вимішали родзинки із борошном – так вони рівномірно розподіляться по всій пасці. Щоб паска була духмяною, обов'язково додаємо до тіста ванільний цукор, цедру лимона, можна і шкірку апельсина. Тісто підходить упродовж двох годин, потім змащуємо його, посипаємо і ставимо у духовку. Печеться паска приблизно годину при середній температурі. Щоб прикрасити паску, збиваємо білки з цукром і лимонною кислотою і змащуємо її цією густою масою.

– Окрім традиційних лимонної цедри та родзинок, до тіста можна додати курагу, мигдаль, горіхи, у давнину додавали навіть відварений рис, – зазначає кухар-кондитер Ганна Дорота. – А тіста кладемо у форму на третину її об'єму, і щоб зверху воно було рівним та гладким. За таким же рецептом печу паски вдома для своєї родини, завжди вдаються смачні та ароматні.

– Із роками та з досвідом кожної господиня починає відчувати тісто, знає, скільки часу треба його місити, щоб паска вийшла пухкою, – додає кухар Ірина Таляр. – Наразі маю невеликий досвід випікання пасок, але залюбки допомагаю нашим старшим кухарям, вчуся у них тонкощів приготування смачної паски.

– Працівники депо ще задовго до Великодніх свят запитують, чи будемо в їдальні пекти паски, цікавляться нашими рецептами, – розповідає завідувач їдальні депо Марія Юр. – Деповчани швидко розкупують паски, і щороку чуємо від них лише слова подяки.

Вийнявши паски, господині взяли за приготування святкового кошика – поклали у нього масло, сир, домашню ковбаску, хрін, писанки, сіль, прикрасили миртом.

– Усі християни прагнуть якнайкраще підготуватися до Великодня, – розповідає голова профкому депо Ірина Пінчук. – І в депо ми не зраджуємо традиції перед святом прибрати територію, побілити дерева, помити вікна, висадити квіти. А безпосередньо перед Великоднем працівники нашої їдальні – майстерні господині

– з року в рік випікають смачні духмяні паски.

Щоб презентувати наші пасочки, ми накрили великодній стіл – застелили вишивані серветки, склали кошик, підготували традиційний великодній вишитий рушник, яким накривають кошик. У нашому депо працює понад 700 осіб, і кожен, хто завітав сьогодні до їдальні, побачив, як старалися наші господині, щоб спекти для деповчан смачні паски.

До процесу приготування господині підійшли дуже відповідально – одягли вишиванки, помолитись – щоб паски вдалися гарними та смачними, місили тісто із гарним настроєм. Кожна із наших господинь вклала у процес приготування паски тепло душі, радість та натхнення.

Існує повір'я, якщо паска гарно вдасться, то увесь рік до наступного Великодня буде вдалим для господині та її родини. Наші паски вийшли дуже гарними, тож сподіваємося, що не лише у сім'ях наших господинь, а й загалом у нашому депо рік буде вдалим та щедрим.

Галина КВАС
Фото автора