

Кулібін із Жаврова



Не знаю, чи достеменно відомо, скільки млинів є нині на Рівненщині, чи веде хтось таку статистику. А ще менше їх, створених руками майстрів-умільців за власною конструкцією. Якраз такого «місцевого Кулібіна» пощастило мені знайти в селі Жаврів Гоцанського району.

...На подвір'ї мирно дрімав собака. Пізніше познайомився з ним. Господарі звать пса Максом.

– Йому уже більше 12 років і він трохи глухий, – пояснює господар обійстя Іван Федорович Войтюк. – Та як хтось чужий з поганою натурою з'являється, то подає мені сигнал.

Іван Войтюк – немолодий уже чоловік, але не скажеш, що йому уже під 70. Жвавий, енергійний, з доброю посмішкою. Оглядаюся і не втримуюсь, аби не задати наступне запитання:

– Що це у вас за трактор, якої марки?

– А це сам пан склепав **(на фото)**. Свого часу я працював на СТО рихтувальником. У Радянському Союзі техніку використовували по кілька десятиліть, міняли лише деякі деталі. Тож і я відновлював старі машини. А коли треба було вже доглядати німецького батька, я повернувся у Жаврів. У селі без техніки не обійтись. Тож спочатку змайстрував трактор. Маю два паї – є що обробляти.

– Бачу, за дверима млин маєте. Де його купили?

– Млин так само зробив сам. Зараз вам покажу одну ще з радянських часів книжку. В ній ви знайдете все про млини, про специфіку борошна, випікання хліба. В ній є схема млина з восьми вальців. Тоді я ще не мав цієї книжки. Та як не дивно, але саме за такою схемою, яка надрукована тут, я й зробив свій млин. Мій млин кращий за багатьох тих, які я бачив, бо переганяє зерно більше разів. Тому вихід вищого сорту і мене кращий. І це – натуральне борошно.

Кулібін із Жаврова

Початок на с.1

Цікавлюся, звідки у нього такий талант. Дізнаюся, що один із дідів був мельником на селі. І, вочевидь, це якимось чином передалося й Іванові. Але це ще не всі чудеса, які побачив на подвір'ї. Дивлюся, якийсь апарат.

– Чи не збираєтеся на ньому доганяти НЛО?

– Щось схоже. Це основа для майбутнього вітряка. Хочу, аби він мені зимою допомагав виробляти електроенергію для опалення житла.

– Ви прямо як Кулібін...

– Я самоучка. Приглянусь до

чогось, критично оціню. і як треба, перероблю по-своєму. Як не дивно, але й сини мої мають хист для видумки.

Анатолій, Олександр і Євген – трьох соколів виростило сімейство Войтюків. Євген нині служить у Нацгвардії. Всі три хлопці, як і батько, мисливці **(на фото)**. і кожен з них як не художник, то майстер по металу, або ж конструктор робота. Батько з гордістю показує макет німецького танка, який Євген зробив з картону. Точна маленька копія «Тигра», що завдавав у роки Великої Вітчизняної великої шкоди нашим військам. А ось ще одна копія з дерева –

німецький шмайсер. А ось арбалет – справжній.

Та переходимо до справи мукомольної. А тут Іван Федорович узагалі професор. Пояснює, яким має бути борошно для хліба, приміром. Що таке в зерні клейковина, крохмаль, йодна проба. Не буду, шановні читачі, заплутувати вас «вищою мукомольною математикою». З усього зрозумів, що найкращий хліб з другого сорту борошна. Саме в ньому є все, що потребує наш організм. Треба боятися білого хліба, в який на деяких хлібокомбінатах додають розрихлювачі. Такий хліб може викликати навіть найстрашніші хвороби.



Так би й ходив за Іваном Федоровичем цілий день, адже в ньому поєднана і селянська мудрість, й інженерна думка, якій могли би позаздрити цілі дослідні інститути. Їх ми маємо чимало, але чому не маємо українського трактора,

українського автомобіля, які могли би конкурувати з західними виробниками? Куди дивляться державні мужі? Очевидь, їм просто не вигідно дати хід мудрішим за себе. Ось так: млин меле – мука буде...

Андрій БАБІНЕЦЬ