

РЕЦЕПТЫ СЕМЕЙНОГО СЧАСТЬЯ

«Счастье там, где тебе радуются»

Русско-осетинская семья верхнемамонецв поделилась семейными секретами

Семья Ляшенко живёт в Верхнем Мамоне уже почти 25 лет. За это время выросли дети, родились внуки и много всего произошло. Своими секретами и традициями Гульнара и Анатолий поделились с нашими читателями.

Татьяна КОСЫХ
Фото автора и из семейного архива Ляшенко

Из Беслана...

До переезда в Верхний Мамон Анатолий и Гульнара долгое время жили в Северной Осетии.

— Мы познакомились в Беслане, — рассказала Гульнара Ляшенко. — Я тогда только закончила медучилище. Работала на две ставки фельдшером: на скорой и на участке. Приходилось часто ездить на электричке, вот на станции меня мой Толик и заприметил, он с друзьями часто там прогуливался. Ну, как это бывает, познакомились, понравились друг другу. Полгода мы встречались, а на Рождество сыграли свадьбу, вот уже скоро 45 лет, как мы вместе живём и делим пополам всё, что нам от жизни достаётся.

Анатолий Павлович говорит, что Гульнару тогда трудно было не заметить — первая красавица, глаз не отвести. Да и сейчас, по словам супруга, она всё так же хороша.

— Много мы вместе пережили и прошли, даже учились вместе, — рассказал Анатолий Ляшенко. — В первые годы нашего брака я работал на стройке и учился в строительном техникуме, мне Гуля тогда помогала диплом писать, она у меня на всё мастерица и умница. Да, кажется, что совсем недавно поженились, а уже почти полвека прошло. Но наша цель семейной жизни ещё не достигнута, в народе как говорят: надо детей докормить до пенсии, нам тут всего ничего, ещё каких-то лет тридцать осталось подождать.

В семье Ляшенко любят пошутить и посямься, но и работы никто не боится.

— Вот сейчас я думаю, как я столько всего успела? — удивилась Гульнара Сергеевна. — Участок у меня был огромный, до 150 детей обслуживала. А

это карточки, осмотры, прививки, стопками документацию писала каждый день! Машина не всегда была под рукой, приходилось пешком на вызовы ходить, а если пятый этаж и без лифта, то с чемоданом скорой помощи туда и обратно на каблучках. А как иначе? Ведь красивой быть надо всегда. В то время модные были шлёпанцы на каблуке, мы их «стукалки» называли, вот прямо помню, как приходилось в этих стукалках по лестницам бегать. Но успевала ведь как-то! На пятиминутках в районе меня всегда в пример ставили, даже иногда неудобно было перед старшими коллегами.

... в Верхний Мамон

В Верхний Мамон семья Ляшенко переехала в 1999 году. Вместе с ними примерно в то же время переехали два брата Анатолия Павловича с семьями. Гульнара и Анатолий вырастили троих детей — двоих сыновей и дочку. Владимир, Сергей и Ольга родились в Осетии, но в школе учились уже здесь, в Мамоне.

— Когда мы приехали сюда жить, мы привезли с собой частичку другой культуры, — поделился Анатолий. — Нам было легко привыкнуть, мы были не одни, рядом — близкие. А если ты не завистливый и добрый человек, то и на новом месте быстро друзей найдёшь. У нас друзей немало, так что, думаю, нас плохими людьми никто не считает.

О семье Ляшенко соседи и односельчане рассказывают как о порядочных, добрых и отзывчивых людях.

— Да я всегда говорила, что не просто переехала, а вернулась к своим историческим корням, — пошутила Гульнара Ляшенко. — Ведь почитайте исто-

Завтракать и обедать в просторной беседке стало семейной традицией у Гульнары и Анатолия



рию: мои предки — сарматы, аланы, они же жили раньше на Дону. А если серьёзно, то мы уже привыкли к этой земле, к этим людям, к этому укладу жизни. У нас свой огород, который нас кормит, я много всего сажаю, хватает на всю семью. И на зиму заготовок много делаем, так что бездельничать не приходится.

Разве что по праздникам, да и то, подготовка к празднику — тоже большая работа.

Семья Анатолия и Гульнары живёт недалеко от храма, и в праздник им хорошо слышен колокольный звон церковной службы, так что если вдруг забудешь

и возьмёшься за работу, то невольно, услышав благовест, бросаешь.

— У нас в Осетии отмечают такие же праздники, как и здесь, — рассказала Гульнара. — Пасха, Рождество, Крещение — это особые дни для любого христианина. Но самый большой и почитаемый праздник в Осетии это Джоргуба. Это целая неделя празднеств в честь святого Георгия Победоносца, отмечается она с третьего по четвёртое воскресенье ноября. Мы печём пироги, накрываем столы, режем барашка в первый день праздника, зовём соседей и празднуем большой компанией родственников и друзей.



Свадебное фото бережно хранится в фотоальбоме семьи Ляшенко, как дорогая сердцу реликвия. 1978 год

Дни рождения в семье Ляшенко тоже принято отмечать в родительском доме.

— Дни рождения обязательно отмечаем все вместе, — рассказал Анатолий Ляшенко. — Мы, конечно, стараемся приготовить больше всяких вкусностей, побаловать детей и внуков, порадовать их чем-то. Для нас очень важно не просто отметить какой-то праздник, а собраться всем вместе, поделиться, у кого что накопилось на душе. Ведь самое важное в семье — это поддержка близких, вот дети и идут за ней к нам — своим родителям.

Лето — сезон отпусков и каникул. И тут Анатолию и Гульнаре повезло — внуки с радостью приезжают в гости к бабушке и дедушке на все каникулы.

— Да, внуки любят к нам приезжать, — с улыбкой отметила Гульнара. — Здесь их ждут не только вкусная еда и сладости, здесь они всегда могут рассказать секреты, которые родителям рассказывать нельзя. Внуков любишь не так, как детей, им позволяешь чуть больше. Наверное, это из-за того, что со временем какие-то вещи становятся не такими важными, как казались в молодости. А может, и оттого, что дети знают, что бабушка и дедушка всегда поддержат и подскажут.

И чанах, и рассольник

Хозяйка дома не забыла упомянуть, что у каждого застолья тоже есть свои правила и традиции.

— По обычаям горцев, на праздничном столе обязательно должно быть три

доме должен обязательно освятить стол и вознести молитву, а тогда уже всем можно приступать к еде.

К выпечке в семье Ляшенко особая любовь. Гульнара часто балует семью домашним печенем, пирогами и сладостями.

— Когда люди слышат про осетинские пироги, то думают, что это только пироги с брынзой, но это совсем не так, — сказал Анатолий. — Моя жена их может напечь хоть с сотней начинок: сладкие, солёные, мясные, с ягодами и с зеленью, — на любой вкус. Так что пусть люди знают, что осетинские пироги бывают самыми разнообразными.

Конечно, в меню семьи Ляшенко много осетинских блюд, но и русскую кухню они не забывают. Анатолий и Гульнара признались, что любимым супом в их семье всегда был рассольник.

— Я много разных супов варю. И чанах, и борщ зелёный, но рассольник — мой самый любимый. Даже все мои подруги знают и подшучивают. Бывает, звонят, говорят: «Гуля, приходи, я твой любимый рассольник приготовила», а я бы и пошла, да жаль, живёт подруга в другом городе.

Главный рецепт семейного счастья открыл глава семьи.

— Конечно, столько лет прожили, уже не представляем, как друг без друга наша жизнь сложилась бы, — поделился Анатолий Ляшенко. — Секрет счастливой семьи прост — там, где ленятся, где друг друга упрекают, — никогда в семье не будет ни счастья, ни достатка. Я работал раньше водителем на большегрузе, бывало, заеду в большой город, накоплю конфет самых разных, приеду домой, говорю мальчишкам: бегите разгружать. Они несутся скорее к машине, тащат коробки, а я возьму, высыплю конфеты в одну большую кучу на столе, перемешаю, говорю: берите, сколько сможете съесть. А у них глаза разбегаются, от улыбок так и светятся! Вот это и есть счастье — возвращаться домой после долгого пути, где тебя ждут, где тебе радуются.



Дедушка — верный друг и сообщник во многих шалостях внуков

С русского на осетинский

Здравствуйте — салАм уа уат
До свидания — фЕнынма
Спасибо — БУзынг
Пожалуйста — БАХатыр кан
Я тебя люблю — аз даУ уАрзын
Мама — мад
Папа — фыд
Дочь — чызг
Сын — ланпУ

СЕМЕЙНЫЕ РЕЦЕПТЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- баранина — 0,5 кг,
- картофель — 2–3 шт,
- помидоры — 2 шт,
- баклажаны — 2 шт,
- зелень и специи — по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Готовят это блюдо в глубокой сковороде или казане.

Сначала замочите в подсоленной воде баклажаны, ошпарьте помидоры. Затем обжарьте до золотистой корочки кубиками баклажаны, помидоры и очищенный картофель. Слег-

ка обжарьте, а затем добавьте воды и тушите на среднем огне примерно 40 минут. Следите, чтобы помидоры, баклажаны и картофель не разварились слишком сильно. В конце добавьте приправы и зелень, примерно за пять минут до окончания приготовления. Это важно, чтобы вкус специй не пропал от кипения. К чанаху нет необходимости добавлять какие-нибудь гарниры или салаты — в нём самом присутствуют как овощи, так и «гарнир» в виде картофеля. Это осетинское блюдо порадует вас своей сытностью и сезонным картофелем. Слег-



РАССОЛЬНИК

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мясо — 500 г,
- огурцы солёные — 3 шт,
- рассол — 0,5 ст,
- перловка — 1 ст,
- картофель — 5–6 шт,
- морковь — 2 шт,
- лук — 1 шт,
- томатная паста — 1–2 ст. л,
- масло растительное — 50–70 мл,
- чёрный перец горошком — 5 шт,
- лавровый лист — 3 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо положите в кастрюлю объёмом при-

мерно на 4 литра. Доведите до кипения, варите на медленном огне, снимая пену. Когда пена перестанет выделяться, добавьте перловку. Лук мелко порежьте и обжарьте на масле с тёртой морковкой и мелко порезанными огурцами. Готовое мясо достаньте из бульона, можно его измельчить и добавить в суп, а можно использовать в других блюдах. Добавьте картофель, а через 20 минут — поджаренные овощи. Затем добавьте специи и рассол. Суп поварите ещё 3–5 минут. Дайте настояться минут двадцать.

Гульнара Ляшенко: «Через микроскоп видишь другой мир»

