



Рождение гурьевской достопримечательности.
История Сквера памяти.
Читайте стр. 4



от 19 апреля 2024 года

№16 (2258)

выходит с 5 марта 1996 года

Всегда в поисках золота!

Знаме́нка



**Тыквенный
горшочек, вари!**

**«Знаме́нка»
продолжает
писать «Книгу
национальных
рецептов».**
О том, как Вероника
и Ульяна Веселовы
вместе с бабушкой
готовили тыквенный
горшочек
с кашей, читайте
на стр. 12-13

КНИГА НАЦИОНАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ

«Знаменка» продолжает спецпроект «Книга национальных рецептов», в котором рассказывает о кухне и традициях народов, проживающих в Гурьевском округе. Сегодня мы рассказываем о русской кухне.

Тыквенный горшочек, вари!

Жительница пос. Раздольный Евдокия Ивановна Пушкарева поделилась старинными бабушкиными рецептами



Евдокия Ивановна: «Каша в тыкве – исконно русское блюдо!»

Готовить баба Дуся любит. Ее знатные булочки да пироги, супы да каши с удовольствием уплетает вся семья. Но среди ее рецептов есть очень старинные, доставшиеся еще от ее бабушки. Например, запеченная тыква, фаршированная пшенной кашей. Вот ее мы и приготовили.

На Руси тыкву выращивают с XVI века. Способов ее приготовления не счесть. Чего только из нее не готовят: каши, супы, пироги, гарниры и десерты. Тыкву, как горшок, тоже использовали издавна. Пшенная каша в тыкве считается классической русской кухни. Горшочек из тыквы прекрасно варит кашу и придает ей особый вкус и аромат.

Все вкусное - просто

Стряпню бабы Дуся в семье не только любят. И всегда помогают ей готовить. Вот и на этот раз на кухне вместе с бабушкой приготовились кулинарить внучки Маша и Лиза, правнучки Улья-

на и Вероника. Причем нарядились они в русские народные костюмы, чтобы соответствовать тематике сегодняшней кухни. Евдокия Ивановна, надев фартук, на ходу повязала косынку и взялась за дело. «Ох, и ароматную тыкву мне дед принес, - приговаривала она, осматривая овощ. - Чувствуете, она дыней и арбузом пахнет? Чудо-каша получится!» Баба Дуся отрезала верхушку (потом она будет служить крышкой) и вместе с правнучками принялась вычищать семена из тыквы, а между делом рассказывать про свою жизнь. Родилась и выросла она в Алтайском крае в Залесовском районе в деревне Верхжерновка. Их с братом мама растила

одна, отец ушел из семьи, когда ребята были совсем маленькими. Дуся исполнилось более лет, когда мама заболела и слегла. Вся работа по дому и хозяйству легла на детские плечи. Один огород в 35 соток чего стоил! Евдокия Ивановна вспоминает, как они с братом копали картошку и таскали мешки в погреб, как им было тяжело – до слез, до боли в спине, до кровавых мозолей на руках. А еще надо было корову подоить, поросят да куриц накормить... «Рядом с нами жила бабушка, как могла, заботилась о нас, помогла, - рассказывает хозяйка. - Все, что я умею в этой жизни – заслуга моей бабульки».

...Когда «оранжевая красавица» была готова, Евдокия Ивановна промыла пшено, а помощницы ловко сложили крупу в тыкву, потом туда же налили молока и положили кусочек сливочного масла. «Все, готово! Теперь наш горшочек из тыквы ставим в разогретую духовку и запекаем при 180-200 градусах. Все вкусное - просто», - объясняла хозяйка по ходу дела.



Вместе с правнучками Ульяной и Вероникой баба Дуся готовит окрошку



На стол накрывают всей семьей



Горшочек из тыквы ставим в духовку

ТЫКВА, ФАРШИРОВАННАЯ ПШЕННОЙ

Ингредиенты

1 небольшая оранжевая тыква
100 г пшенной крупы, предварительно замоченной в воде
300 мл молока
50 г сливочного масла
Соль, сахар по вкусу

Способ приготовления

У тыквы отрезаем верхушку и вынимаем мякоть. Фаршируем тыкву пшеном, добавляем соль и сахар, молоко, сливочное масло. «Горшочек» закрываем «крышечкой» и отправляем запекаться в предварительно разогретую до 180-200 градусов духовку. Перед подачей можно добавить еще кубик сливочного масла. Среднее время запекания – 40-60 минут (в зависимости от мощности духового шкафа).

Полезные советы:

- если тыква начнет пригорать – накройте ее сверху фольгой;
- если молоко начнет выливаться через край – снимите верхушку;
- если сразу поставить запекаться тыкву без верхушки, каша приготовится быстрее.

Еда, как в детстве

Вкусными были в детстве Евдокия Ивановны и пареная в корчагах (глиняные емкости в виде чугунков) калина с сахарной свеклой, и тыква с калиной. В то время это были детские сладости. «Наложись в чашку такой вот вкуснятины, молочком зальешь, аж причмокиваешь – как вкусно!», - вспоминает баба Дуся.

Квас – всему голова

«Пока тыква готовится, не будем сидеть, сложа руки, - заявила Евдокия Ивановна. - Давайте-ка окрошку сделаем, я ее с детства обожаю!» Девчушки, не дожидаясь бабушкиных указаний, тут же из холодильника достали яйца, зелень, огурцы, холодец, потом уселись за стол и стали все это крошить. Готовят они окрошку в первой, потому как в семье это одно из любимых всеми блюд.

Евдокия Ивановна рассказала, что холодный суп (окрошку) в ее детстве ели часто, особенно летом, когда мясо заканчивалось, а зелени в огороде было полно. Основным ингредиентом такого супа был квас. Уж его в деревне готовили почти все, он и жадно уголял, и если надо было что-то приготовить на скорую руку, служил основой для блюд.

Евдокия Ивановна рассказала, что раньше ее бабушка квас готовила на опаре с добавлением сушеной сахарной свеклы и ржаных сухарей. Для опары брала шшишки хмеля, замачивала их водой, добавляла немного муки. Когда опара была готова, на ней бабушка ставила и квашню, и квас. Такой квас был насыщенный, газированный и немного хмельной. А хранили его в «хлоднике»: недалеко от дома выкапывали глубокую яму, зимой ее утрамбовывали снегом, и все лето хранили там продукты.

Еще Евдокия Ивановна рассказала, как ее бабушка на квасе готовила тюрю. В миску мелко крошила репчатый лук, черный хлеб, зелень, все это заливала квасом, солила и добавляла немного льняного или конопляного масла. «Чего морщиться? - глядя на нас, говорит баба Дуся. - Очень даже вкусно было и питательно! Мы тогда не модничали, ели все, что давали...»

Ольга СИЛИВАНОВА

СПОРТ - ЭТО ЖИЗНЬ!

В десятке лучших

13 апреля воспитанники спортивной школы им. Б.В. Непомнящего приняли участие в межмуниципальных соревнованиях по спортивному ориентированию.

Соревнования проходили в Прокопьевске. Всего в них приняло участие более 300 спортсменов из 12 территорий Кузбасса. Гурьяне **Софья Шкляева**, **Тимофей Стрелков** и **Илья Борцов** вошли в десятку сильнейших спортсменов Кузбасса. Тренирует спортсменов **А.Е. Стрелков**.

ГТО сдали успешно

10 апреля мобильная бригада ВФСК ГТО участвовала в акции «Марафон возможностей - ГТО без границ» среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. В этот день ГТО сдавали воспитанники школы-интерната №6.

Учащиеся школы выполнили следующие задания: бег на 30 м, подтягивания из виса лежа на низкой перекладине, наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье, прыжок в длину с места толчком двумя ногами, челночный бег 3х10 м. Все воспитанники успешно справились с нормативами ГТО. Ребятам будут присвоены золотой, серебряный или бронзовый знаки отличия.

Привезли «золото» и «серебро»



14 апреля гурьевские спортсмены приняли участие в первом этапе Кубка парков по спортивному ориентированию в г. Кемерово.

Всего в соревнованиях приняли участие более 400 участников из 12 территорий Кузбасса. Воспитанники спортивной школы им. Б.В. Непомнящего выступили достойно. В личном зачете **Софья Шкляева** заняла 1 место, **Анна Губинская** и **Максим Лашин** стали вторыми. Тренируют спортсменов **А.Е. Стрелков** и **В.А. Безматерных**.

Гурьевские силачи

Гурьевские спортсмены завоевали 9 медалей на областных соревнованиях по пауэрлифтингу (жим лежа), которые прошли 12 апреля в Междуреченске.

Всего в соревнованиях приняли участие 130 тяжелоатлетов. Гурьяне показали отличные результаты. Среди юношей **Иван Галкин** завоевал золотую медаль, **Владислав Николенко** взял «бронзу». Среди ветеранов первые места заняли **Ирина Ульянова**, **Оксана Власенко**, **Олег Бокарев** и **Федор Ополев**, на втором месте **Дмитрий Прямосудов**.

В открытой категории «золото» завоевали **Вера Николенко** и **Михаил Лыхин**. Тренируют спортсменов **М.Н. Бибородоров**, **О.В. Бокарев** и **С.В. Шипицин**.

Экзамен для каратистов

13-14 апреля на базе школы №11 прошли аттестационные сборы для каратистов. В них приняли участие 53 воспитанника спортивной школы им. Б.В. Непомнящего.

Для спортсменов был организован экзамен в несколько этапов: физическая подготовка, технический арсенал, акробатика и растяжка, в заключительном блоке - боевая подготовка. Экзамен длился 4 часа, его сдали 50 человек. Спортсменам был вручен сертификат соответствия цвету пояса.

Спортсменам подготовили тренеры **А.А. Малютин**, **А.Е. Тропин** и **Е.А. Дубасов**.

Сборы провёл чемпион Европы и мира среди ветеранов, сенсей **Д.В. Янькин** (4 дан, г. Новокузнецк).

