



Ни воды, ни денег!
Кто виноват и что делать?
Читайте стр. 9



№3 (2245)

от 26 января 2024 года

выходит с 5 марта 1996 года

Всегда в поисках золота!

Знаменка

Анна Николаевна
Распопова поделилась
рецептами коми шаньги
и кэлдэмчиков.
Читайте стр. 12-13

**Шаньги по-коми:
изюминка – в ячке**



«Знаменка» продолжает публиковать «Книгу национальных рецептов», в которой рассказывает о кухне и традициях народов, проживающих в Гурьевском округе. Сегодня мы знакомимся с кухней народа коми.



Шаньги по-коми: изюминка – в ячке

Корреспондент газеты «Знаменка» Ольга Силиванова научилась печь крупяные шаньги и познакомилась с традициями и обычаями народа коми

Анна Николаевна Распопова родом из республики Коми. Ее национальные блюда, которые она готовит вот уже 45 лет, любит вся семья. Особенно по душе детям и внукам шаньги с разными начинками. Вот их-то мы и решили постряпать, а вместе с тем узнать, как жил этот народ.

Шаньга пахнет детством

«У меня все готово! Можем начинать», - повязывая косынку, сказала Анна Николаевна, взяла миску и начала выкладывать на стол продукты. Тут же один за другим, как по команде, за стол стали усаживаться внуки Ярослава и Ульяна, внук Вадим, сноха Настя и сын Максим. В семье Распоповых так заведено: всегда и во всем друг другу помогать. Я тоже подседа к ним, чтобы не быть нахлебницей.

Пока Анна Николаевна замешивала тесто из сливочного масла, ржаной муки и воды, рассказывала, чем знаменита коми шаньга. У народа коми есть пословица: кто шаньги не ел, тот сил не имел. Шаньга всегда была и остается до сих пор одним из главных блюд на столе, символом силы и благополучия. Эту выпечку готовят из пресного ржаного теста, а вот начинки делают самые разные: картофельную (картупеля шаньга), творожную (рыська шаньга), с брусничкой (пувья шаньга), с вареной крупой (шъдоса шаньга) и другие.

Я так заслушалась, что и не заметила, как Анна Николаевна быстро и

умело вымесила колобок теста. Она разрешила его на небольшие кусочки и стала объяснять, скорее всего, мне, потому что ее семья и так все знала: «Каждый кусочек хорошенько обваливайте в муке, чтобы не прилипал к рукам и столу, раскатывайте, в середину кладите любую начинку и аккуратно защипывайте». Начинок было несколько: картофельная, грибная и из ячневой крупы. Необычной для меня, конечно же, была крупяная начинка. С ней-то я и стала лепить шаньжки.

«Для меня любая выпечка, но особенно шаньга, пахнет детством и моей любимой бабушкой (чожънъ) Августой», - стала вспоминать хозяйка. Родилась и выросла Анна Николаевна в республике Коми, в районном центре Объячево. В семье было трое детей, мама их растила одна. Каждые каникулы ребятишки проводили у бабушки в деревне Куратово. Кроме них к бабуле приезжали еще и другие внуки, бывало, до 16 ребятишек собиралось в доме. Всех надо было накормить, поэтому баба Августа стряпала часто и помногу. Выпечку она складывала на полки, закрепленные над русской печкой, накрывала белым льняным полотенцем и в течение дня выдавала ребятам. Ароматные шаньги с молоком или чаем были настоящим лакомством для внуков.

Шаньгин праздник

А между тем работа на кухне вовсю кипела. Анна Николаевна внимательно следила за каждым, и если у кого не получалось, терпеливо помогала. «Максим, смотри, у тебя шаньга расщепилась. А начинки побольше накладывай, начинкой шаньгу не испортишь», - говорила Анна Николаевна и поправляла постряпушку сына. Потом посмотрела на мои изделия, вздохнула и стала рассказы-

вать, что очень важно, чтобы шаньжка была красивой и глаз радовала. ...Когда Анна Николаевна была маленькой, в деревне в середине июня устраивали праздник шаньги. В этот день с раннего утра из каждого дома доносился аромат свежей выпечки. Хозяйки пекли шаньги, много пекли! Каждая женщина хотела удивить односельчан, поэтому шаньги были из разного теста (дрожжевого или бездрожжевого, из пшеничной или ржаной муки), с самыми необычными начинками.

Ближе к полудню все жители от мала до велика выходили на поляну, расстилали большие скатерти и раскладывали выпечку. Анна Николаевна говорит, что запивать мучные изделия приносили морс большими бидонами, было и вино домашнее, и пиво (сур), да и самогончика (самокур) тоже. Наверное, с того времени и появилось выражение «накрыть поляну».

Селяне ходили от скатерти к скатерти и пробовали выпечку. У кого вкусно, а у кого не очень – оценок не давали, просто наслаждались лакомством. «У нас невкусных шанег не бывало, да и некрасивых тоже, - рассказывала Анна Николаевна. – Коми женщины – отличные хозяйки». После сытного обеда на поляне начинались игры, пляски, хороводы. И уже поздним вечером, когда да все скатерти были пустыми, селяне расходились по домам.

Кэлдэмчик – вкусный колобок

Когда было настроено два противня шанег, Анна Николаевна поставила их в духовку, присела на лавочку, застеленную самодельным половичком, и стала рассказывать истории из жизни коми народа. Оказывается, раньше в деревнях было принято дочерей замуж отдавать по договоренности, за нелюбимых. Так случилось и с ее мамой. Мама росла в большой семье, ее отец погиб, потом в сельском клубе выступала, она и сейчас в Сосновском ДК поет как на русском, так и на языке коми. «А я же вам еще не спела!» - Анна Николаевна, подбочившись, запела песню на родном языке. Слов я, конечно, не понимала, а вот мелодичность песни и нежный голос исполнили покорили меня. Оказалось, что Анна Николаевна поет с детства. Сначала вместе с мамой и ее подружками за столом пела народные песни, потом в сельском клубе выступала, она и сейчас в Сосновском ДК поет как на русском, так и на языке коми. Стол ломился от угощений. Мы ели да нахваливали! «Это сейчас разных вкусностей полно в магазинах, а когда я была маленькой, ничего не было, - продолжила свой рассказ Анна Николаевна. – Готовили и стряпали из того, что росло в огороде да в лесу. Только снег сойдет, трава покажется, мы идем собирать куз (трава такая), по-русски это хвощ называется. Принесем бабушке, она в чугунок сложит, сметанкой зальет - и в печку. Напарится, такая вкусотища! Даже не знаю по вкусу на что похоже, но очень вкусно. Потом пойдут разная ягода, грибы. И все сыты и здоровы были».

Вкусно и сытно готовить – семейная традиция Распоповых. Мне стало ин-



Семейное чаепитие. Анна Николаевна, Иван Николаевич, Ульяна, Вадим, Анастасия, Максим и Ярослава

Николаевны коронный пирог – с брусничкой, которую она каждый год привозит с малой родины. Ее внуки, а их у Анны Николаевны 17, в голос говорят, что им большего угощения и не надо! «Ой, я забыла, что вчера напекла еще и кэлдэмчиков!» - хозяйка достала с полки тарелку с хлебными колобками. Коми колобки тоже очень популярны у этого народа. Тесто для кэлдэмчиков заводится на кислом молоке или простокваше, яйце, сахаре и соли (по вкусу). Замешивается чуть туже, чем на оладьи, выкладывается в формочки, сверху смазывается сметаной и печется в духовке.

Чайная традиция

Тем временем наши шаньги испеклись, зарумянились. Анна Николаевна достала противень из духовки. Внучата тоже засуетились, стали наливать в чашки чай, принесли варенье, расставили тарелки с угощениями. «А я же вам еще не спела!» - Анна Николаевна, подбочившись, запела песню на родном языке. Слов я, конечно, не понимала, а вот мелодичность песни и нежный голос исполнили покорили меня. Оказалось, что Анна Николаевна поет с детства. Сначала вместе с мамой и ее подружками за столом пела народные песни, потом в сельском клубе выступала, она и сейчас в Сосновском ДК поет как на русском, так и на языке коми. Стол ломился от угощений. Мы ели да нахваливали! «Это сейчас разных вкусностей полно в магазинах, а когда я была маленькой, ничего не было, - продолжила свой рассказ Анна Николаевна. – Готовили и стряпали из того, что росло в огороде да в лесу. Только снег сойдет, трава покажется, мы идем собирать куз (трава такая), по-русски это хвощ называется. Принесем бабушке, она в чугунок сложит, сметанкой зальет - и в печку. Напарится, такая вкусотища! Даже не знаю по вкусу на что похоже, но очень вкусно. Потом пойдут разная ягода, грибы. И все сыты и здоровы были».

Уходила я домой не только сытая, но и окутанная теплотой, заботой и любовью гостеприимной хозяйки Анны Николаевны Распоповой. Любая национальная кухня имеет свои традиции, кулинарные предпочтения и обычаи. Но объединяет все народы родные к семье, детям, своей малой родине и жизни в целом.



КОМИ ШАНЬГИ С КРУПЯНОЙ НАЧИНКОЙ

Тесто пресное:

- 50 г сливочного масла;
 - неполный стакан теплой воды;
 - соль по вкусу.
- Размешать воду с солью и сахаром, постепенно добавляя ржаную муку, потом замесить не тугое тесто (чуть мягче, чем на пельмени).

Начинка:

- вареная ячневая крупа.

Способ приготовления: вымешанное тесто раскатать колбаской, нарезать небольшими кусочками. Каждый кусочек обвалить в муке, раскатать в тонкую лепешку, положить на нее начинку, края защипать. Выпекать шаньги в разогретой духовке 10-15 минут.

КЭЛДЭМ

Тесто:

- стакан простокваши или кефира;
- 1 яйцо;
- 2 ст. л. растительного масла;
- соль и сахар по вкусу;
- щепотка соды;
- мука.

Способ приготовления: тесто замешиваем погуще, чем на оладьи. Порции выкладываем в смазанные формочки, даем расстояться, сверху смазываем сметаной с сахаром и ставим в разогретую духовку. Выпекаем 20 - 25 минут при температуре 150-180°.



Бабушка учит внучат, как правильно стряпать шаньги



Сын Максим с женой Анастасией



Вот такие шаньги напекли внучата



Ярослава, Ульяна и Вадим с угощениями

Видео смотрите в «Гуру»



ДУША И ВЕРА

Видео смотрите в «Гуру»



Сила Великой агисмы



Один из главных христианских праздников – Крещение Господне - отметили в Гурьевском округе.

В Сочельник, 18 января, в Центре отдыха «Салаирские плесы» по традиции прошли Крещенские забавы. Всех гостей встречал большой костер, у которого в этот морозный вечер можно было согреться. А творческий коллектив РДК с. Малая Салаирка подготовил согревающую развлекательную программу с конкурсами, песнями и плясками.

В теплом кафе гости могли согреться, вкусно поесть, а также приобрести мед, сладости и сувениры ручной работы, которые представили на ярмарке наши ремесленники. Еще здесь можно было попасть в теплый летний день - это Гурьевский краеведческий музей организовал виртуальное путешествие по красивейшим местам нашего округа с помощью VR-очков.

Ближе к полудню по традиции православные верующие собрались на Гавриловском святом источнике Иоанна Крестителя. Праздничное богослужение прошло в храме Иконы Божией Матери «Всецарица». В полночь благочинный церковий Гурьевского округа отец Роман (Цап) вместе с прихожанами прошел Крестным ходом, а после осыяти воду в источнике. Желающих набрать святой воды и окунуться в крещенской купели было так много, что на парковке едва хватало места для машин.

На полевой кухне, организованной сотрудниками МЧС, каждый желающий мог отведать горячей каши и согреться душистым чаем. На Гурьевском источнике Святой Матроны Московской, несмотря на крепкий мороз, желающих окунуться тоже было достаточно. Гурьяне очень любят это благодатное место.

Порядок и безопасность на территориях у святых источников обеспечивали сотрудники полиции, МЧС и ГИБДД, а на случай экстренной ситуации дежурили медики.

18 и 19 января во всех храмах Гурьевского округа прошли праздничные богослужения. В эти Крещенские дни окунуться в святых источниках нашего округа приехали более тысячи человек из разных уголков Кузбасса и даже с Урала, чтобы почувствовать особенную благодатную атмосферу, набрать святой воды и получить пользу для души и тела.

Юлия КАЗАКОВА

Освятили родник

Еще одно святое место появилось в Гурьевском округе - в день Крещения Господня в Сосновке освятили родник на ул. Пролетарской, 42.

По словам начальника Сосновского территориального отдела Евгения Антонова, жители поселка очень любят этот родник за вкусную и чистую воду. Несколько лет назад на поселковом субботнике они сообща привели его в порядок, немного благоустроили.

В преддверии Крещения предприниматель Владимир Ивашкин бесплатно расчистил к нему дорогу. А настоятель храма Успения Божией Матери в пос. Сосновка иерей Алексей Ильин совершил чин Великого освящения воды.

Теперь жители мечтают о дальнейшем благоустройстве этого родника.



Анна Николаевна с ароматными коми шаньгами