



*Средиземноморье*  
**РУССКИЙ  
СЕВЕР**

азербайджанцы azərbaycanlılar

армяне հայեր

грузины ქართველები

евреи יִשְׂרָאֵלִי

марийцы мәрйи

поляки polacy

татары татарлар

украинцы українці

эстонцы eestlased

*Сердце пришло*  
**РУССКИЙ СЕВЕР**

азербайджанцы azərbaycanlılar армяне հայեր  
грузины ქართველები евреи יְהוּדִים мари́йцы ма́р'я  
поляки polacy татары татарлар украинцы українці  
эстонцы eestlased

Петрозаводск  
Издательство «Острова»  
2018

УДК 39  
ББК 63.529(2Рос.Кар)  
С 32

Издание осуществлено Карельской региональной общественной организацией «Общество татарской культуры «Чулпан» за счёт средств бюджета Республики Карелия в рамках реализации подпрограммы «Сохранение единства народов и этнических общностей Карелии» («Карьяла — наш дом») государственной программы «Развитие институтов гражданского общества и развитие местного самоуправления, защита прав и свобод человека и гражданина».

Руководитель проекта — председатель совета Карельской региональной общественной организации «Общество татарской культуры «Чулпан» Фарида Фадеева.

Редакционная группа: В. Н. Бирин, канд. ист. наук;  
И. А. Гаевская; М. А. Питухина, д-р полит. наук, профессор;  
М. А. Ассессоров; А. Н. Гулиев; Н. И. Копецкая; Г. А. Мкртчян;  
С. В. Рукавишникова; Е. Н. Рябикова; В. С. Симаков;  
Д. Г. Цвибель, Н. З. Чичуа.

## В В Е Д Е Н И Е

Уважаемый читатель!

**П**еред вами сборник, посвящённый народам Карелии, выполненный в рамках проекта «Принять сердцем Русский Север», предложенного и осуществлённого Карельской региональной общественной организацией «Общество татарской культуры «Чулпан» и поддержанного Министерством национальной и региональной политики Республики Карелия.

Сборник подготовлен с целью содействия в распространении позитивной информации о многогранной культуре и положительном опыте межкультурного взаимодействия народов, проживающих в Республике Карелия, и направлен на укрепление исторически сложившегося на территории республики благоприятного климата межнациональных отношений и формирование её позитивного имиджа в глазах населения Российской Федерации.

В сборнике рассказывается о 9 этнических общностях — национальных меньшинствах, большинство представителей которых приехали в Карелию в послевоенное время, а также в постсоветский период. Приехав в Карелию по различным причинам,

они искренне полюбили этот суровый край, приняли его всем сердцем. У многих из них здесь родились и выросли дети и внуки, для которых Карелия является единственной родиной.

У читателей есть возможность узнать о происхождении, культурных традициях и обычаях данных народов: их национальной кухне, праздниках, обрядах, костюме, пословицах, поговорках, загадках. Эти сведения представлены кратко и избранно, при желании получить более полную и исчерпывающую информацию можно в энциклопедии «Народы России» или «Народы мира», а также в специальных изданиях, ссылки на которые приводятся в тексте.

Эксклюзивной частью сборника является информация о деятельности национальных общественных объединений данных народов. Авторы, являющиеся руководителями, предоставили информацию о «своей» организации за период, в течение которого они эту организацию возглавляют. В результате этот раздел заметно различается у этнических обществ в плане информативности.

В издании названы известные люди — представители данных этнических общностей, внесшие заметный вклад в хозяйственно-экономическое и социальное развитие, а также в культуру республики. Их достаточно много, однако, учитывая объём издания, было решено оставить только по пять самых ярких представителей каждого народа с краткой информацией об их заслугах.

Представленная информация может быть использована в практической работе специалистами органов исполнительной власти и местного самоуправления, занимающимися вопросами обеспечения конституционных прав народов и этнических общностей на свободное национальное развитие,

организацией взаимодействия с национальными общественными объединениями. Также она будет полезна для учащихся общеобразовательных, средних специальных и высших учебных заведений, имеющих в программе обучения темы: межэтнические (межнациональные) отношения, традиционная культура народов России.

## ФОРМИРОВАНИЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ МЕНЬШИНСТВ В КАРЕЛИИ

**И**здавна территорию современной Карелии населяли карелы, вепсы и русские, составлявшие в конце XIX века практически всё постоянное население края. Немногочисленные национальные меньшинства, составлявшие менее 1 % населения, насчитывали от нескольких десятков до нескольких сотен человек.

В 1920-е годы в Карелии стали создаваться десятки новых предприятий. Началось активное освоение природных богатств и в первую очередь лесных. Всевозрастающая потребность республики в рабочей силе покрывалась главным образом за счёт притока извне, в основном по линии вербовки рабочих на строящиеся и действующие промышленные предприятия Карелии. Создание новых рабочих мест привлекло население из соседних областей РСФСР, сначала из Ленинграда и Ленинградской области, затем из Архангельской, Вологодской, Северо-Двинской, Тверской, Псковской, Череповецкой областей, позднее — из западных и центральных областей страны.

В первые послевоенные годы хозяйственно-экономическое развитие края из-за острой нехватки местных трудовых ресурсов было невозможно без дополнительного притока рабо-

чей силы. В связи с этим правительством республики было предпринято организованное переселение из других районов страны, главным образом из Белоруссии, Чувашской, Татарской, Мордовской АССР, Брянской, Тамбовской, Кировской, Смоленской, Рязанской, Горьковской, Ленинградской областей. Несколько меньше переселенцев приехало с Украины, из Мурманской, Архангельской и Вологодской областей. Наибольший размах миграция приняла в 1950-е годы, особенно в первой половине. Значительную часть вновь прибывших направляли в лесозаготовительную промышленность и расселяли в лесных посёлках, в массовом порядке возникавших в Карелии. Часть переселенцев определяли в местные колхозы.

Рост численности населения Карелии сопровождался существенным изменением его национального состава. В образованной 8 июня 1920 года декретом ВЦИК Карельской Трудовой Коммуне русские составляли 56 %, карелы — 43 %. Представителей иных национальностей насчитывалось менее 1 %. В советский период общее этническое развитие республики пошло по пути неизменного повышения «славянского» элемента в этническом составе населения и постепенного неуклонного сокращения прибалтийско-финского. Основной этап этого процесса пришёлся на первое послевоенное десятилетие, в течение которого в Карелии сформировались новые заметные этнические группы белорусов и украинцев, целиком состоявшие из пришлого населения. Карелия превратилась в многонациональную республику.

До 1917 года белорусы и украинцы в Олонецкой губернии практически не встречались. В 1920 году их насчитывалось чуть более сотни. Первая значительная часть переселенцев



из Белоруссии прибыла в Карелию накануне Великой Отечественной войны и была расселена на территории Карельского перешейка и северо-западного Приладожья, отошедших к Карелии по условиям мирного договора между СССР и Финляндией от 12 марта 1940 года.

После войны поток переселенцев из БССР принял массовый характер. В 1959 году белорусов насчитывалось 72 тыс. человек, они составляли 11 % населения республики, лишь немногим уступая титульной национальности — карелам. Появились десятки населённых пунктов (в основном на юго-западе и западе Карелии), где они преобладали. К концу 1950-х годов белорусская прослойка сложилась во всех районах Карелии. С середины 1960-х годов в результате оттока численность белорусов стала постепенно сокращаться.

Миграция украинцев была не столь масштабной, как белорусов. Их численность в послевоенные годы стабильно держалась на уровне чуть больше 20 тыс. человек. Последний заметный приток украинцев, увеличивший их численность до 28 тыс. человек, пришелся на 1980-е годы и был связан с заселением Костомукши — самого молодого города Карелии, выросшего вокруг ГОКа.

В послевоенные годы заметно увеличилась численность представителей национальных меньшинств. В республику приехали татары, литовцы, поляки, эстонцы, марийцы, коми, мордва, чуваша, башкиры, латыши, молдаване, евреи, немцы, цыгане и другие. В 1960–1980-х годах в Карелию по распределению приезжали выпускники вузов и средних специальных учебных заведений СССР, среди которых были представители практически всех народов многонациональной страны.

В начале 1990-х годов в Карелию приехали несколько сотен армян и грузин. С середины 1990-х годов наблюдается накопление азербайджанцев, среди которых было много выходцев из Грузии (местечко Борчалы) и чеченцев, выехавших из зоны боевых действий. В начале 2000-х годов в Карелию начали приезжать представители народов Средней Азии — узбеки, таджики, киргизы и казахи. В целом миграция 1990-х — начала 2000-х годов, добавив национального колорита, практически не повлияла на сложившийся в середине прошлого века этнический состав населения.

Приток представителей национальных меньшинств в Карелию не носил массового характера. В силу своей малочисленности они были растворены в общей массе населения и не были заметны. Живя общей хозяйственно-экономической и культурной жизнью республики, радуясь вместе со всеми её успехам и огорчаясь неудачам, национальные диаспоры пытаются сохранить себя частью своего народа. Этому способствует современная национальная политика, проводимая в Республике Карелия.

После принятия в 1996 году Федерального закона «О национально-культурной автономии» свои организации создали практически все заметные в республике этнические общности. Руководители и члены национальных общественных объединений — люди, занимающие активную гражданскую позицию, как правило, с высшим образованием, высоким интеллектуальным потенциалом, способные решать сложные вопросы быстро и эффективно. Среди них есть врачи, учителя, преподаватели вузов, экономисты, судьи, инженеры, строители, работники культуры, журналисты, предприниматели, военнослужащие, сотрудники полиции, артисты и музыканты.

В настоящее время своё конституционное право на объединение реализуют представители 26 этнических общностей, создавшие национальные общественные объединения, главные цели которых — сохранение и развитие родного языка и культуры, укрепление межнациональных связей и дружбы между народами.

**В. Н. Бирин,**  
кандидат исторических наук

## АЗЕРБАЙДЖАНЦЫ AZƏRBAYCANLILAR

**Н**аселение Азербайджана на 1 февраля 2018 года составило 9 904 850 человек, территория — 86 600 км<sup>2</sup>, по обоим показателям это крупнейшая страна Закавказья.

Азербайджанцы имеют смешанное этническое происхождение, самым древним элементом являются местное население восточного Закавказья и, возможно, ираноязычные мидяне, проживавшие на территории современного Ирана. Большая часть территории Азербайджана и южной части Дагестана называлась в древности Албанией. Здесь жили главным образом албаны, а также леги, удины и другие племена, всего насчитывают около 27 племён. Началом тюркизации населения можно считать завоевание региона турками-сельджуками в XI веке и потоки миграции тюркских народностей в последующие века, в том числе тех, которые переселились в период монгольских завоеваний в XIII веке. В тот период коренное население (албаны) или подверглось уничтожению или было оттеснено в горы, чаще же всего смешивалось с завоевателями. Окончательно тюркский (азерский) элемент утвердился в восточной части Кав-

каза в результате так называемого монгольского нашествия XIII века и последующих завоеваний Тамерлана, туркменов, турок-османов и др.

Азербайджанский язык — один из старописьменных тюркских языков, относящийся к юго-западной (огузской) группе тюркской ветви алтайской языковой семьи, но имеющий при этом черты, свойственные языкам кыпчакского ареала.

В трёх десятках километров к югу от Баку находится заповедник Гобустан. Он известен прежде всего тем, что на его территории компактно находятся несколько тысяч петроглифов возраста 4–5 тысяч лет. Наскальные рисунки, стоянку первобытного человека, надгробные памятники и многие другие свидетельства прошлого азербайджанского народа — каменного века и последующих периодов — можно увидеть в горах Гобустана — Бююкдаш, Кичикдаш, Джингирдаг, Шонгардаг и Шыхгая. Наиболее значительными из всего этого списка, безусловно, являются петроглифы, высеченные первобытными людьми на стенах пещер, скалах и каменных глыбах.

## Национальный костюм азербайджанцев

Одежда азербайджанцев имеет много сходства с общекавказским и персидским костюмом. Верхней одеждой мужчине служили широкие шаровары и слегка приталенный кафтан со складками на подоле. Поверх него надевали черкеску, а в горах, где было холоднее, — шубу.

Женская одежда отличалась яркостью расцветок. Поверх рубахи надевали короткий, приталенный, со сборчатым подолом кафтан, а зимой — дополнительно ещё стёганую безрукавку. Волосы женщины убирали в узкий прямой чехол,

а на голову надевали невысокую шапочку с платком. Выходя со двора, особенно в городе, поверх платка накидывали ещё шаль или особую длинную накидку — чадру. Обувью у мужчин служили кожаные постолы, мягкие сапоги и башмаки с загнутыми кверху носами. Женщины носили дома носки собственной вязки, иногда с подшитой кожаной подошвой, а при выходе из дома надевали туфли без задников с небольшим каблучком и загнутыми кверху острыми носами.

У мужчин в Азербайджане символом мужества, чести и достоинства считалась папаха, потерять которую было большим позором. Как враждебный выпад против хозяина расценивалась кража его папахи. Можно было нанести оскорбление мужчине и всему его роду, лишь сбив с его головы папаху. По папaxe и её форме можно было определить социальное положение её носителя. Мужчины никогда не снимали папаху (даже во время еды), за исключением омовения перед намазом. Считалось непристойным появляться в общественных местах без головного убора.

## Национальный праздник Новруз

Праздник Новруз ежегодно отмечается в Азербайджане пять дней, включая 20 и 21 марта, день весеннего равноденствия. Дни проведения праздника Новруз на очередной год определяются и объявляются населению до конца декабря. Праздник отмечается в честь прихода весны, обновления природы. В дни Новруза по народной традиции зажигают костры, приготавливают различные сладости (шекербура, бадамбура, пахлава, гогал), украшают хончу (угощения, собранные на подносе или в корзине), высаживают сэмэни, красят варёные яйца и пр.

Новруз — праздник народного оптимизма, победы животворных сил природы, её буйного цветения. И по сей день Новруз-байрам остаётся самым массовым и популярным в народе праздником. А в 2009 году Новруз был включён ЮНЕСКО в Репрезентативный список нематериального культурного наследия человечества.

В день праздника стол — особенный. Здесь можно встретить такие сладости, как шекербура, пахлава, бадамбура, гогал и т. д. Но главным блюдом стола является праздничный плов. Раньше на столе непременно должна была быть рыба, обязательно с головой, которую зачастую подавали фаршированной орехами и кишмишем. По обычаю на столе должна быть пицца, состоящая из семи блюд, название которых начинается с буквы «с» (сумах — приправа, сюд — молоко, сирке — уксус, сэмэни — проросшая в тарелке пшеница, сабзи — зелень и др.). Кроме перечисленных блюд, на стол ставятся зеркало, свечи и крашеные яйца. Сэмэни является непременным атрибутом празднества.

## Обряд гостеприимства

Гостеприимство азербайджанцев широко известно. У азербайджанцев с древних времён существовали очень интересные и поучительные обычаи гостеприимства.

Гостю — всё самое лучшее, что имеется в доме. Никто не может обидеть в доме азербайджанца его гостя. Первое письменное упоминание, которое мы имеем о гостеприимстве азербайджанского народа, встречается в героическом эпосе в XI–XII веках «Деде Коркуд», где говорится, что «дома, в которых не бывает гостей, пусть разрушатся». Великий

Низами в произведении об Александре Македонском — «Искандернаме» (конец XII века), говоря о приеме Искандера (Александра) во дворце Нушабы в Барде, писал о великолепном убранстве, устроенном в честь гостя. Гостеприимство азербайджанцев нашло своё отражение и в произведениях азербайджанского поэта и мыслителя Физули (XVI в.): «Если придёт к моему столу гость, стыдиться не буду, независимо от того, будет он турок, араб или иноверец».<sup>1</sup>

Азербайджанцы были очень внимательны, заботливы и вежливы по отношению к гостю. О гостеприимстве азербайджанцев было известно в своё время на Ближнем Востоке и в России. Источники рассказывают, как радушно встречали Петра I в Дербенте, князя Долгорукого — в Баку и Сальяне, военного губернатора города Шамахи — в Шуше, А. Бестужева — в Кубе, М. Ю. Лермонтова — в Гусарах и т. п.

Азербайджан настолько гостеприимен, что в течение долгого периода в лесах и горах строили гостевые дома для путников, чтобы они смогли комфортно отдохнуть после долго пути.

## Азербайджанская кухня. Рецепт каурма-плова

Одним из наиболее известных блюд азербайджанской кухни является плов. Существует несколько разновидностей азербайджанского плова: каурма-плов (с бараниной), турци-каурма-плов (с бараниной и кислыми фруктами), чий-дошамя-каурма-плов (с бараниной, тыквой и каштанами), тоух-плов

---

<sup>1</sup> Азербайджанская диаспора Санкт-Петербурга <http://diaspora.spb.ru/index.php/41-novosti/500-traditsii-gostepriimstva-v-azerbajdzhanе>



(с курицей, жаренной кусочками), тярчило-плов (с курицей или фаршированным цыплёнком), чигыртма-плов (с курицей, залитой взбитым яйцом), фисинжан-плов (с дичью, орехами, кислыми фруктами и корицей), шешрянч-плов (яичный), сюдлу-плов (молочный) и ширин-плов (фруктовый, сладкий).<sup>2</sup>

В отличие от других кухонь, здесь готовят отдельно рис и отдельно основу плова (тару) — мясо, фрукты и т. д., соединяя всё это в одно блюдо только при подаче на стол.

*Ингредиенты для плова с бараниной:*<sup>3</sup>

1 кг грудинки молодого барашка;  
6–8 головок репчатого лука;  
2–3 стакана свежей алычи (косточки удалить);  
1/2 стакана изюма;  
2 ст. л. топлёного масла;  
соль, перец;

для риса:

2 стакана риса;  
1/2 стакана топлёного масла;  
1 ст. л. настоя шафрана;  
соль;

для казмача:

1,5 стакана пшеничной муки;  
1 яйцо;  
1/4 стакана воды;  
соль.

---

<sup>2</sup> Кулинарный атлас мира. Азербайджан: <https://hist-etnol.livejournal.com/1110957.html>

<sup>3</sup> Рецепт плова с бараниной: <https://cookery.zakazaka.ru/recipe/azerbaydzhanskiy-kaurma-plov-s-baraninoy>

Рис отварить до полуготовности в большом количестве слегка подсоленной кипящей воды. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипячёной водой. Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, раскатать в пласт толщиной 1–1,5 мм. Выстелить пластом дно и стенки казана, затем добавить 1–1,5 стакана отваренного риса, смешанного с половиной топлёного масла, разровнять слой, сверху выложить остальной рис, а на него — оставшееся масло. Накрыть казан полотенцем, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне до полной готовности риса. Баранину нарезать небольшими кусочками, обжарить, добавить нарезанный крупными кубиками лук, изюм, алычу, соль, перец, немного кипятка и тушить на слабом огне 30–45 минут. При подаче рис окрасить настоем шафрана, выложить горкой на блюдо, сбоку положить мясо, с другой стороны — хрустящие кусочки казмача.

## Азербайджанские пословицы, поговорки, загадки

### *Пословицы*

Лучше быть слугой мудреца, чем господином глупца.  
Лучше стоя погибнуть, чем жить на коленях.

### *Поговорки*

Желание ребёнка сильнее воли падишаха.  
Друг смотрит в глаза, а враг — в ноги.

### *Загадки*

Днём и ночью начеку,  
На лету да на скаку,  
Он на мельнице хозяин  
И работник на току.

*(Ветер)*

## Об организации



**Карельская региональная общественная  
организация «Общество национальной  
культуры азербайджанцев «Одлар Юрду»  
(«Страна Огней»)**

*Руководитель:* Гулиев Акиф Наджаф оглы

*Дата регистрации:* 15 февраля 2017 года

*Контакты:* e-mail: [odlar.yurdu-nka@yandex.ru](mailto:odlar.yurdu-nka@yandex.ru),  
тел.: 8 911 409 51 99

Главная задача организации — сохранение национальной самобытности, развитие азербайджанского языка, национальной культуры, а также содействие формированию гражданского общества в России путем эффективного взаимодействия с государственными структурами, развитие межнационального диалога.

Ключевыми направлениями в работе организации являются проведение культурно-просветительских мероприятий, в том числе посвящённых национальным и государственным праздникам Азербайджана и России, оказание правовой помощи мигрантам — соотечественникам, работа с молодёжью, в частности, решение вопросов по трудоустройству молодых специалистов.

С момента регистрации азербайджанская диаспора принимала участие в различных проектах и мероприятиях. Впервые за время существования организации была при-

влечена к деятельности азербайджанская молодёжь: студенты вузов, спортсмены.

В период с конца 2016 года по настоящее время диаспора осуществила множество мероприятий в школах города и республики, а также провела выездные встречи, посвящённые культуре и нравам Азербайджана.

4 марта 2017 года активисты и молодёжь в ресторане «Северный» в рамках праздника «День весны» исполняли русские и азербайджанские песни, танцевали узундере, терекеме и др., рассказывали о Новруз-байраме.

28 мая 2017 года организация участвовала в республиканском семейном фестивале «Город моей мечты», где активисты рассказывали о нравах, обычаях, традициях Азербайджана, угощали горожан сладостями, танцевали в национальных костюмах и пели азербайджанские песни.

Каждый год организация принимает участие в этом проекте.

Футбольная команда КРОО «Одлар Юрду» участвовала в проекте «Кубок дружбы народов», который проводился на стадионе «Спартак» 1 сентября 2017 года, и заняла первое место среди двадцати четырёх сборных.

23 ноября 2017 года общество национальной культуры азербайджанцев приняло участие в «Кулинарном поединке» (средняя школа № 2 г. Петрозаводска). Школьники и представители национальных общественных организаций знакомились с культурой разных народов и учились готовить блюда этих народов.

Один из самых значимых проектов октября 2017 года — установка памятного знака в Сандармохе Медвежьегорского района, посвящённого жертвам репрессий.

21 марта 2018 года объединение организовало праздник Новруз, в котором приняли участие двести двадцать человек. Были приглашены представители других общественных национальных организаций. Активисты диаспоры и молодёжь в национальных костюмах под звуки старинного национального музыкального инструмента — саз — показали на сцене фрагменты из кинофильма «Али и Нино».

13 апреля 2018 года в Автотранспортном техникуме г. Петрозаводска представители диаспоры провели встречу, на которой рассказали студентам о традициях, культуре и нравах Азербайджана.

14 апреля 2018 года в ресторане «Северный» общество национальной культуры «Одлар Юрду» приняло участие в празднике «Грузия и Россия: навстречу друг другу». На мероприятии азербайджанская диаспора угощала гостей пловом, долмой и пахлавой.

16 мая 2018 года в г. Сегеже (школа № 7) прошли уроки дружбы. Учащимся рассказывали об истории Азербайджана, показали национальные костюмы. Дети активно занимались и задавали много вопросов.

5 августа 2018 года КРОО «Одлар Юрду» приняла участие в траурных акциях в Сандармохе в Медвежьегорском районе Карелии.

Азербайджанская диаспора сотрудничает со всеми общественными организациями, принимает участие во многих мероприятиях города и республики, всегда открыта для новых проектов.

## Известные азербайджанцы Карелии

АБДУЛЛАЕВ Насиб Бахыш оглы — бизнесмен, генеральный директор ООО Торгово-производственная компания «Эссойла», генеральный директор АО «Ремонтно-механический завод».

ВЕЛИЕВ Натиг Насир оглы — заслуженный тренер Республики Карелия, неоднократный победитель и призёр чемпионатов России, Европы и мира (в 2017 году в Китае занял 2-е место), президент КРФСО «Федерация ушу Республики Карелия», его воспитанники занимают первые места в России, а также за рубежом.

ГУЛЬМАЛИЕВ Гуршат Караевич — полковник УФСИН России по Республике Карелия, член общественной наблюдательной комиссии по осуществлению общественного контроля за обеспечением прав человека в местах принудительного содержания и по содействию лицам, находящимся в местах принудительного содержания Республики Карелия (ОНК).

ЗЕЙНАЛОВ Айдын Ахмед Ага оглы — заслуженный работник здравоохранения Республики Карелия, работает на благо Карелии с 1962 года. На протяжении 50 лет преподавал на медицинском факультете ПетрГУ, более 15 лет заведовал курсом оперативной хирургии и топографической анатомии.

ИСКЕНДЕРОВ Саяд Джихангир оглы — депутат Медвежьегорского городского поселения, генеральный директор ОАО «Медвежьегорский хлебозавод».

МУРАДОВ Рашад Махир оглы — российский самбист, чемпион и призёр чемпионатов России по боевому самбо, призёр чемпионата мира, мастер спорта России международного класса, член сборной России по самбо.

## АРМЯНЕ Հ Ա Յ Ե Ր

**А**рмения — страна, которую из-за множества природных и культурных памятников называют «музеем под открытым небом». Формирование армянского этноса произошло между XIII и VI веками до н. э. в результате слияния разноязычных племён, населявших Армянское нагорье в бронзовом веке, на основе привнесённого в конце 2-го тысячелетия до нашей эры из Европы протоармянского языка. Антропологически армяне относятся к арменоидному типу южной ветви большой европеоидной расы.

Армянский язык относится к индоевропейской семье языков, составляя особую ветвь. Выдвигаются гипотезы, что наибольшее родство армянский проявляет с греческим языком.

### Национальный костюм армян

Женская верхняя одежда была достаточно разнообразна: платья, кафтанчики и безрукавки. Шили платья, в зависимости от достатка — из сатина, шёлка, парчи и плюша. Женщины под длинной красной рубашкой носили длинные красные штаны, нижнюю часть которых шили из более дорогой

ткани, с вышивкой — орнаментами. Красный цвет считался оберегом, символом женского начала и плодородия. Сверху надевали плечевую одежду (архалу́х), подпоясанную серебряным поясом либо длинным шарфом. Костюм дополняли многообразными украшениями. Ювелирные изделия бережно хранили как семейные драгоценности и передавали из поколения в поколение. Женский головной убор выделялся особым богатством и красотой. При выходе замуж женщина надевала на голову красную шапочку из тончайшего войлока, а поверх шапочки — сшитый из бархата или шёлка плотный круг — вард (роза).

Основные элементы армянского мужского костюма плечевые: рубахи, кафтаны, шубы, — и поясные: штаны, шаровары. Армяне украшали ворот рубахи вышивкой. Материалом повсеместно служила хлопчатобумажная ткань, а западные армяне использовали шерсть ангорской козы. Разнообразны были виды верхней распашной одежды типа кафтанов. Традиционной распашной одеждой была черкесска (верхняя мужская одежда), которую надевали поверх рубахи и кафтана. Мужские нательные штаны (варті́к) отличались от женских тем, что не имели внизу у щиколотки накладной декоративной каймы; штанины заправляли в вязаные носки и обмотки. Поверх нательных штанов надевали шаровары (шалва́р). Обычным головным убором армян была меховая шапка (папа́х), сшитая из овечьих шкур. Обувь в традиционной одежде армян с древнейших времен составляла неотъемлемую часть. Мужская и женская обувь во многом была похожа.

Важное место в костюме армян занимали вязаные узорчатые носки (гулпа́).



## Национальный праздник Вардавар

В ряду армянских традиционных праздников Вардавар — самый большой летний праздник, который отмечается по истечении 14 недель после Пасхи (Затика). В дохристианской Армении Вардавар связывали с богиней любви и красоты Астхик, в чей храм на священное место паломники возлагали букеты из роз и совершали жертвоприношения. После принятия христианства праздник внешне изменился, но сохранил свою суть. Церковь заменила его праздником Преображения Христа, который по армянскому календарю отмечался в первый день месяца Навасард — 11 августа. Впоследствии праздник нового Преображения переместился на первое воскресенье через 14 недель после Пасхи. Вардавар отмечается в течение 35 дней — с 28 июня по 1 августа. Слово «Вардавар» имеет разные значения. По одному из вариантов, оно состоит из корней «вард (уард)» — «вода» и «вар» — «мыть, поливать» и означает «опрыскивать водой», что и составляет смысл праздника.

Праздник начинается с самого раннего утра, все поливают друг друга водой, кто из чего может, невзирая при этом ни на возраст, ни на пол, ни на общественное положение. Обижаться или проявлять недовольство нельзя, потому что считается, что в этот день вода обладает целебной силой. В прошлом праздник сопровождался традиционными песнями, танцами и играми. Люди дарили друг другу розы, а влюблённые юноши пускали в небо голубей. Если голубь трижды кружился над крышей дома его любимой, осенью её выдавали замуж.

Иная картина наблюдалась в горной местности, где климат — сравнительно прохладный. Здесь главная роль отводилась жертвоприношению животных, дальнему паломничеству,

веселью. Люди с двухдневным припасом еды шли к святым источникам, вели с собой украшенных животных, которых приносили в жертву, надеясь на милость богов.

Как и другие традиционные праздники, Вардавар несёт в себе смысл плодородия. Вардавар — единственный в своём роде праздник, который знаменует объединение всей семьи, всего рода, и неслучайно, что в этот день принято навещать своих родителей и родственников. Другое значение праздника включает в себя любовь, которая олицетворяется любовью бога Ваагн и богини Астхик. Некоторые исследователи Астхик называли праздник «Вардаматн», связывая слово «Вардавар» с корнем «вард» (роза). Даря розы и разливая розовую воду, она сеяла любовь по всей армянской стране, а Ваагн, вечно борясь со Злом, охранял и защищал эту любовь.

Об этом свидетельствует и другое сказание. Однажды Астхик, услышав о том, что её возлюбленный ранен, так спешила его увидеть, что пустилась в путь босиком. По дороге, не замечая ничего вокруг, она изранила ноги о кусты роз, и цветы от её крови стали красными. Вот так красная роза стала символом любви. В некоторых сохранившихся обычаях: украшаться розами, обливать друг друга водой, выпускать голубей, — христианская церковь видит отзвуки старых традиций Библии, связанных с всемирным потопом, Ноевым голубем и т. д. И сегодня этот праздник отмечается шумно и весело.

## Обряд рождения ребёнка

Традиционно в армянских семьях много детей. Рождение ребёнка — счастье. Этому событию всегда радовались, особенно когда рождался сын. В дни церковных праздников перед домом,

где родился младенец, играла музыка, а дом украшали зелёными ветвями — символом продолжения рода. Ребёнка не показыва- ют никому, кроме близких, в течение 40 дней после рождения.

При любом радостном событии виновник торжества кла- дёт руку на голову друзьям и близким, говоря: «Таросе кез» («Передаю тебе»), — желая им того же счастья, что и у него.

## Армянская кухня. Рецепт арисы

Национальная кухня Армении — такая же древняя, как и сама история этой страны. Доподлинно известно, что такие процессы, как брожение, хлебопечение, использовались ар- мянскими кулинарами ещё 2500 лет назад.

Блюдо ариса — не праздничное, а повседневное, семейное. Угощая гостя арисой, хозяева как бы принимают его в свой круг, хотят окружить его семейной теплотой и доверием.

*Ингредиенты для арисы:*

1200 г курицы;

1200 г пшеницы дзавар (крупа из цельной пшеницы);

4 л воды;

1 ст. л. соли.

Свежую обработанную курицу порубить на крупные ку- ски и уложить на дно кастрюли с толстым дном. Дзавар хо- рошо промыть, насыпать сверху курицы, залить всё малым количеством воды. Периодически перемешивая, варить три часа под крышкой. Потом куски курицы вынуть, отделить мясо от костей и положить его обратно в кастрюлю. После посолить и хорошо перемешать. Ещё минут 10 арису поде- ржать на огне, а затем добавить сливочное масло.

## Армянские пословицы, поговорки, загадки

### *Пословицы*

Страдания дали скалам — те не выдержали, тогда отдали их человеку.

Брошенный камень обратно не возвращается.

Болезнь приходит бегом, а уходит медленным шагом

### *Поговорки*

Гора с горой не сходятся, а человек с человеком всегда сойдётся.

Мила та, кого сердце полюбило.

### *Загадки*

Без ног — ходит, без глаз — светит, без рта — глотает.

*(Река)*

Снизу — камень, сверху — камень, ест траву, но не корова, яйца несёт, но не курица.

*(Черепаша)*

Не увидать, не поймать, не купить, не продать, и царь, и пленник — все им живут.

*(Ум)*

## Об организации



**Карельская региональная общественная организация «Национально-культурная автономия армян»**

*Руководитель:* Мкртчян Гегам Аршалуйсович

*Дата регистрации:* 6 марта 2002 года

*Контакты:* e-mail: burg@onego.ru,

тел.: 8 911 400 22 20

Карельская региональная общественная организация «Национально-культурная автономия армян» является формой национально-культурного самоопределения и представляет собой общественное объединение граждан Российской Федерации, относящих себя к этнической общности армян на основе их добровольной самоорганизации в целях самостоятельного решения вопросов сохранения самобытности, развития языка, традиций, образования, национальной культуры.

Основными целями автономии являются:

- содействие сохранению армянского языка, возрождению и развитию традиций, национальной армянской культуры в различных формах, включая создание культурных центров, фондов, учреждений и организаций культуры и образования, средств массовой информации, средств коммуникаций; содействие участию граждан в просветительской и благотворительной деятельности, охране памятников истории и культуры, становлению национального образования;
- содействие реализации и защите конституционных прав и свобод, национального достоинства, содействие борьбе с расизмом, национализмом во всех его формах и проявлениях;
- установление культурных связей с Арменией, хранителями армянских народных традиций в иных регионах России и за рубежом;
- представление и защита прав и законных интересов своих членов в органах государственной власти, органах местного самоуправления, выступление с инициативами по различным вопросам общественной жизни.

С первых дней создания Карельской региональной общественной организацией «Национально-культурная автономия

армян» был организован вокально-хореографический ансамбль «Ахтамар» под руководством Лианы Геворгян, который впоследствии был переименован в «Наири», уже более 15 лет им руководит Мери Варданян, благодаря которой ансамбль получил звание образцового коллектива.

Действует армянская воскресная школа, где дети и взрослые не только армянского происхождения изучают армянские письменность, язык, литературу и историю. Этому в последние годы обучает Ани Оганян.

По инициативе Карельской региональной общественной организации «Национально-культурная автономия армян» под председательством Эдуарда Бабаяна в 2004 году было достигнуто и подписано Соглашение об установлении побратимских связей между городами Петрозаводск и духовной столицей Армении Эчмиадзином. И после этого одна из улиц в центре Эчмиадзина была переименована в Петрозаводскую.

А в 2003 году в честь 300-летия Петрозаводска в сквере рядом с собором Александра Невского установлен хачкар (крестовый камень). Это уникальный образец искусной резьбы по камню. В Армении вырезают подобные памятники со времён установления христианства.

## Известные армяне Карелии

**ВАРДАЗАРЯН Ваграм Айрикович** — заслуженный работник образования, ветеран труда, один из основоположников создания армянской диаспоры в Петрозаводске.

**ГАБРИЕЛЯН Карен Карленович** — государственный советник юстиции 2-го класса, почётный работник прокуратуры Российской Федерации, прокурор Республики Карелия.

ДАВИДЯН Людвиг Карапетович — заслуженный деятель искусств Республики Карелия, скульптор, его работы — «Могила Неизвестного солдата», «Братская могила», «Галерея героев Советского Союза — уроженцев Карелии».

КАРАПЕТЯН Тамаз Дарчоевич — главный врач Республиканской больницы имени Баранова.

ТЕРАЦУЯНЦ Георгий Ервандович — заслуженный работник культуры РСФСР, дирижёр, хормейстер.

ХИДИШЯН Ерванд Арутюнович — главный врач Республиканского онкологического диспансера Республики Карелия.

## Г Р У З И Н Ы ქ ა რ თ ვ ე ლ ე ბ ი

**В** настоящее время грузинская диаспора в России, по итогам Всероссийской переписи населения 2010 года, составляет 157 803 человека. В Карелии проживают более 500 грузин, подавляющее большинство которых граждане Российской Федерации.

Грузины (картвелеби) — народ картвельской языковой семьи. Антропологически относятся к понтийскому и кавкасионскому типам европеоидной расы. Формирование грузинского этноса завершилось в VI–X веках. Предания из древнегрузинских хроник свидетельствуют, что грузинский этнос сложился из родственных (картвельских) и неродственных элементов, а его территория расширилась путём ассимиляции других племён, в основном кавказского происхождения. Уже в «Картлис цховреба» даётся мифическая «родословная» картвелов, восходящая к Таргамосу, одному из сыновей библейского Яфета. Там же перечисляются дети «родоначальника» картвелов Картлоса: Кахос, Кухос, Джавахос и др. Эти имена по сути отображают названия исторических областей Грузии — Кахетия, Кухетия, Джавахетия и т. д., — и представляют, таким образом, попытку обосновать их происхождение.



## Национальный костюм грузин

Национальная одежда — своеобразное зеркало, отображающее историю народа.

Национальная женская одежда представляла собой приталенное длинное платье, где лиф был украшен тесёмкой и камнями. Немало внимания уделяли поясу. Роскошный атрибут шили из бархата и украшали вышивкой либо жемчугом.

На мужчинах были хлопковая (ситцевая) рубаша, нижние и верхние штаны. Поверх надевали архалук или чоху, которые выгодно подчёркивали статную фигуру и широкие плечи грузина. Последние несколько лет чоху надевают не только в качестве свадебного наряда, но и для официальных и торжественных приёмов. Изначально чоху изготавливали из верблюжьей, овечьей шерсти. Теперь наряд представляет собой приталенную верхнюю одежду из хлопка или искусственной ткани со свободным ниспадающим подолом. Костюм застёгивают сверху до талии. На груди имеются декоративные вставки в виде газырей. Завершают наряд кожаный пояс, с которого свисает булат из дамасской стали, и аксессуары из серебра. Рукава в костюме покрывают мужские руки до тыльной стороны ладони и играют больше декоративную функцию.

Каждый регион имеет свой головной убор. Они отличаются размером, цветовой палитрой, орнаментом и даже предназначением. Хевсурская шапка (получила название от одноимённой области) отличается яркостью, нарядностью и способом отделки. Вяжут её из полушерстяной мягкой пряжи. В орнаменте обязательно присутствие крестов.

Сванская шапка — грузинский головной убор, сшитый из войлока и украшенный тесёмкой. Носят шапку в горной части

страны (Сванетии). В летний сезон она предохраняет от жаркого солнца, зимой — согревает голову. Кабалахи — конусообразный мегрельский головной убор, сшитый из тонкой шерстяной ткани. Имеет длинные концы и кисть на капюшоне. Папаха — это не головной убор, а гордость и честь любого кавказца. Шапку изготавливают из каракуля либо овечьей шерсти. Чихтикопи — женский ободок, расшитый бисером, с фатой. Распространённый головной убор — лечаки — состоял из вуали из белого тюля и ободка. Поверх надевали багдади (тёмную косынку), которая скрывала лицо грузинки. Замужние женщины также надевали лечаки, но один конец обязательно должен был покрывать их шею.

В мужском костюме преобладает строгость, в женском — грация и элегантность. Девушки из богатых семей носили картули (длинное платье) из атласа и шёлка. В основном они были красного, зелёного, белого и синего цветов. Что касается катиби (верхняя одежда), то она шилась исключительно из бархата, снизу была ватная либо меховая подкладка.

Туфли у богатых девушек были особой модели. У них отсутствовал задник, в основном они были на каблуке и с загнутыми носами. Грузинки низших сословий не могли позволить себе такой роскоши и носили кожаные лапти.

## Национальный праздник Мцхетоба-Светицховлоба

Великий праздник, в основе которого лежит библейское чудо. 14 октября Грузия обрела величайшую святыню — Хитон Господень, после чего и был выстроен главный храм Светицховели.

Каждый грузин знает легенду о том, как два священника привезли в страну Хитон Иисуса — в нём его казнили. Этот Хитон был захоронен, а на его месте вырос большой кедр.

Спустя много лет, кедр стал мироточить. Люди прикасались к дереву и исцелялись от болезней, и поэтому кедр назвали Животворящим Столпом. Впоследствии из ствола дерева были вырезаны столпы для церкви.

В праздничный день патриарх Грузии проводит торжественную службу и массовое крещение желающих у Арагви и Куры. Недалеко от церкви находится древний монастырь Джвари, который ежедневно посещают сотни верующих.

## Обряд гостеприимства

Традиции гостеприимства в Грузии как нельзя лучше отражены в грузинской пословице: «Каждый гость — подарок от Бога». Одним из наиболее известных национальных памятников Грузии является Картлис Деда — мать Грузии. Её статуя высится над Тбилиси с мечом в одной руке и бокалом вина в другой, что символизирует защиту и гостеприимство, которое грузины готовы оказать своим гостям. На протяжении веков грузинский народ развивал традиции щедрости и гостеприимства. Вы почувствуете это в любом грузинском доме, на улице, на деревенском базаре и даже в тбилисском метро. Если вы спросите у грузина дорогу, велика вероятность того, что он не просто покажет направление, а лично сопроводит вас до пункта назначения. Ну а если тот, кого вы спрашиваете, не знает ответа, к нему тут же подключатся все проходящие мимо и обязательно помогут.

Гость в грузинском доме имеет чуть ли не королевский статус, неважно, остается он в доме на один вечер или на несколько дней. Каждые несколько минут радушные хозяйки предлагают гостю угощения и напитки. Грузины особо настаивают, чтобы вы прогостили у них как можно дольше.

Если гость восхищается каким-нибудь предметом в доме, он сразу же получает его в подарок. Грузинская поэзия воспекает гостеприимство больше, чем храбрость или умелое обращение с оружием. Грузинский фольклор идеализирует гостеприимного, щедрого хозяина.

### Грузинская кухня. Рецепт чурчелы

Существует красивая и не совсем обычная легенда о появлении грузинской кухни. Когда-то очень и очень давно на земле жил Бог. И после одной из трапез ему пришлось перебираться через Кавказские горы. А горы эти были настолько высокими, что во время длительного восхождения из котомки Бога незаметно выпали хлеб и мясо. И то место, на которое упали эти продукты, стало в дальнейшем именоваться Грузией. Страной, в которой так чтят и любят все кулинарные традиции. Страной, в которой трапеза — не просто поглощение еды, а ещё и неторопливая беседа, потому что представить грузинское застолье без мирного общения просто невозможно.

*Ингредиенты для чурчелы:*

1 л виноградного или гранатового сока (вкуснее всего чурчела из свежавыжатого сока с мякотью);  
 1/2 стакана пшеничной/кукурузной муки;  
 500 г очищенных орехов (грецкие, фундук);  
 также понадобятся крепкая иголка и толстая хлопчатобумажная нить для нанизывания орехов.

Взять нитку длиной около 30 см и иголку. Нанизать на нитку орехи. Сделать это нужно так, чтобы верхний конец нитки (около 5 см) был свободен. Закончив нанизывать оре-

хи на нитку, закрепить её конец с помощью спички: обернуть спичку ниткой и завязать.

Примерно полтора стакана сока потихоньку смешать с мукой, хорошенько перемешивая, чтобы не было комочков. Весь остальной сок налить в кастрюлю и поставить на маленький огонь. Периодически помешивать сок, а когда он закипит, добавить смесь из муки и сока. Продолжать помешивать. Сок нужно уварить до консистенции очень густого киселя. Дать соку остыть примерно до 50 градусов Цельсия.

После этого нитку с орехами опустить в кастрюлю на 1–1,5 минуты, чтобы все орехи покрылись соком. Вынуть нитку, подсушить минут пять. В это время окунать в сок остальные нитки с орехами. Повторить процедуру с каждой ниткой несколько раз, пока орехи не покроются слоем сока 1,5–2 см. Затем чурчхелу можно будет сушить.

Сушат её несколько недель, чтобы верхний слой сока затвердел, а внутри чурчхела осталась мягкой. Но можно съесть эту вкуснятину и в тот же день, если очень хочется.

## Грузинские пословицы, поговорки, загадки

### *Пословицы*

Гость — от Бога.

Ни вода, ни вино. (Ни рыба, ни мясо.)

### *Поговорки*

Богатство — грех перед Богом, бедность — перед людьми.

Гость хорош сдержанный, а хозяин — щедрый.

### *Загадки*

Один глаз, один рог, но не носорог?

## Об организации



### **Общество грузинской культуры**

*Руководитель:* Чичуа Назиброла (Елена) Зурабовна

*Дата регистрации:* 15 августа 1996 года

*Контакты:* e-mail: elena\_0263@mail.ru,  
тел.: 8 921 226 12 72

Предметом деятельности общественной организации являются:

- культурно-просветительская деятельность, направленная на сохранение и развитие традиций и быта;
- защита общих интересов грузинского народа;
- содействие в реализации прав грузин на сохранение, развитие и использование национального языка;
- сохранение и развитие самобытной культуры, обычаев и традиций.

Грузия — невероятно красивая страна! Широкие равнинные просторы, горные вершины, живописные пейзажи, водопады и леса. Страна с тысячелетней историей, интересной культурой, бытом и глубокими традициями завораживает с первого взгляда.

## Известные грузины Карелии

ГИГОЛАШВИЛИ Тенгиз — член Союза художников России, единственный в Карелии мужчина, профессионально работающий в технике ручного ткачества.

ЛЕСЕЛИДЗЕ Виктор Николаевич — Герой Советского Союза, подполковник, награждён орденом Ленина, погиб при освобождении Советской Карелии.

ТОПУРИЯ Бадри Отарович — живописец, член международной федерации художников при ЮНЕСКО, заслуженный деятель искусств Республики Карелии.

ЧЕХЕРИЯ Реваз Мамиевич — основатель Карельской региональной общественной организации «Общество грузинской культуры».

ШУКВАНИ Ченка Минаевич — скульптор, член карельского отделения Союза художников России, заслуженный деятель искусств Карелии.

### *Список литературы и ссылки*

<https://ru.wikipedia.org/wiki/>

<https://www.geomigrant.com>

Статья FB.ru Мукаддас Баратова. «Грузинский национальный костюм: традиционная мужская и женская одежда, головные уборы, свадебное платье» от 24.10.2016

Энциклопедия Кавказа, Али Аскеров. «Праздники Грузии» от 13.11.2015.

Тбилисская неделя, Додо Ахвледиани. «Народные праздники и игры Грузии» от 16.03.2017

<http://perfectfood.ru/2010/02/18/churchxela-gruzinskaya-sladost-iz-soka-i-orexov/>

## Е В Р Е И יהודים

**Д**ревнееврейский этнос сформировался в течение 2-го тысячелетия до нашей эры на территории Ханаана (современный Израиль), в результате интеграции семитоязычных кочевников-скотоводов и земледельцев оазисов Ханаана. Согласно еврейской традиции, записанной в Торе, евреи сложились в народ в процессе исхода порабощённых предков евреев из Египта и завоевания ими обетованной Богом «земли Израиля» в середине 2-го тысячелетия до нашей эры. На рубеже 2-го и 1-го тысячелетий до нашей эры евреи уже становятся земледельческим народом. В этот период складывается первое древнееврейское царство, основанное царями Саулом и Давидом со столицей в Иерусалиме, строится первый иерусалимский храм, складывается монотеистическая религия евреев, жреческий иудаизм, создаётся крупнейший религиозный, литературный и исторический памятник Танах (Тора, Невиим, Ктувим), центральной частью которого является Тора, или Пятикнижие Моисеево.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Тишков В. А. (гл. ред.) Народы России. Энциклопедия. М.: Большая российская энциклопедия. 1994. — 485 с.



Еврейская диаспора последовательно сменяет несколько доминирующих центров, где складывались этнические группы евреев, различающиеся по языку и бытовой культуре: Вавилонские (иракские) евреи (Месопотамия, Закавказье) — V–XI века; Сефарды (Пиренейский полуостров) — 1492 год; Ашкенази (Центральная Германия, Восточная Европа) — X век.

В настоящее время существует ряд специфических еврейских языков, крупнейший из которых — идиш — входит в германскую группу языков.

В начале XX века был возрождён как разговорный и литературный язык иврит — официальный язык Государства Израиль.

## Национальный костюм евреев

Еврейский костюм формировался под влиянием одежды окружающих народов и религиозных норм.

Универсальные черты традиционного мужского костюма — шерстяные черно-белые или бело-голубые молитвенные шали с кистями (талит, талес, арбаканфес), длинные халаты, кафтаны, плащи; обязательно покрывают голову специальной шапочкой (кипа, ермолка) на улице и в помещении. Мужчины отпускают бороды и пряди на висках — пейсы.

Во время царствования Соломона еврейские женские наряды были роскошными — использовались лёгкие воздушные ткани, костюмы украшали золотой вышивкой и драгоценными камнями. Знатные женщины любили вплетать нити жемчуга даже в причёски, подчёркивая при этом своё социальное положение. Традиционная женская одежда со временем стала более сдержанной, много внимания уделялось деталям и тому,

чтобы наряд подчёркивал религиозность человека и его принадлежность к определённой общине.

Платья женщин старой веры были длинными и украшались ручной вышивкой или кружевом. Руки скрывали за длинными рукавами, сужающимися к запястьям. Украшенный кружевом воротник-стойка плотно обхватывал шею. Талию стягивали кожаным поясом.

## Национальный праздник Рош ха-Шана

Рош ха-Шанá (буквально «голова года») — один из четырёх главных праздников годового цикла еврейского календаря, еврейский Новый год, празднуемый в первый и второй дни месяца тишрей (выпадает на сентябрь — октябрь) по еврейскому календарю. Это время, когда на небе решается, кому жить, кому нет, каким будет для каждого наступающий год. В первый вечер Рош ха-Шана евреи приветствуют друг друга пожеланием быть вписанным в Книгу жизни: «Да будете вы записаны на добрую и сладкую жизнь в новом году!» Во время праздничной трапезы принято обмакивать круглую халу, над которой было произнесено благословение, в мёд, чтобы наступающий год был сладким; существует также обычай на Рош ха-Шана есть яблоки в меду. Слова пророка Михи: «Он опять умиласердится над нами, изгладит беззакония наши. Ты свергнешь в пучину морскую все грехи наши», — дали основание обряду ташлих: после полудня в первый день Рош ха-Шана евреи собираются возле реки, ручья, источника или у моря и произносят этот стих, другие библейские тексты и покаянные гимны и молитвы. Это время, когда каждый вспоминает, что он сделал в прошедшем году, и решает,

как будет жить в новом. В канун Рош ха-Шана слушают звук шофара, напоминающий о том, что ещё есть время сделать больше добрых дел, которые зачтутся нам перед тем, как закроется книга, в которую записывается наша судьба на текущий год. И если мы решим посвятить себя добрым делам и любви к ближнему, тогда наступающий год будет для нас хорошим и сладким — в духовном и материальном смыслах!

## Обряд Хупы

Хупа<sup>5</sup> — это балдахин, под которым проходит обряд бракосочетания, символизирующий дом жениха, куда вводят невесту. Обычно для хупы используется талит (большое молитвенное покрывало), который держат натянутым за углы (иногда для поддержания углов используют специальную конструкцию на возвышении, но чаще его просто держат четверо — по числу углов — наиболее высоких и сильных гостей). Под этим балдахином, собственно, и ведётся обряд бракосочетания, отсюда и произошли выражения «поставить хупу», «стоять под хупой», и сама свадьба называется «хупой». Непосредственно под хупой стоят: жених и невеста, их родители и раввин, проводящий свадьбу. Хупу принято ставить под открытым небом. Раввин произносит благословение на вино и на свадьбу, жених и невеста отпивают по очереди из бокала, и наступает самая важная часть церемонии. Жених надевает невесте на указательный палец кольцо и произносит: «Вот ты посвящаешься мне этим кольцом по

закону Моисея и [всего] Израиля)». С этого момента они становятся мужем и женой.

После этого зачитывается ктуба — брачный договор, представляющий собой стандартный текст, написанный на арамейском языке, в который вписываются недостающие подробности. Ктуба составляется непосредственно перед церемонией бракосочетания раввином, женихом, свидетелями или представителем невесты.

Наливают второй бокал вина и произносят шева брахот — семь благословений. Их читают либо раввин, либо семь наиболее уважаемых гостей. Новобрачные выпивают вино уже как муж и жена, и мужчина правой ногой разбивает бокал в память о разрушенном Храме, произнося: «Если я забуду тебя, Иерусалим, да забудет меня моя правая рука». Все желают новобрачным счастья.

## Еврейская кухня. Рецепт форшмака

Поскольку евреи исторически живут в разных странах мира, нет единой еврейской кухни: кухня бухарских евреев не похожа на кухню йеменских, горских — на иракских, грузинских — на марокканских. Мы предлагаем рецепт одного из самых распространённых блюд европейских евреев — форшмака, рецептов которого столько, сколько самих евреев, и каждый считает, что именно его рецепт — самый правильный. Но мы-то знаем, что самый правильный — наш форшмак.

*Ингредиенты для форшмака:*

3 сельди;

3 яйца;

1 яблоко;  
1 луковица;  
3 ст. л. растительного масла;  
горчица — по вкусу;  
4 горошины душистого перца;  
1/4 батона белого чёрствого хлеба;  
белый винный уксус;  
белый и чёрный молотый перец — по вкусу.

Разделать 3 сельди на филе — получится 6 частей. Можно купить сразу филе, чтобы сэкономить время. Филе по вкусу должно быть малосольным.

Срезать с батона корочки, нарезать хлеб произвольно, залить небольшим количеством воды с добавлением уксуса.

Очистить лук и яблоко, нарезать произвольно.

Очистить яйца, отделить белки от желтков. Прокрутить в мясорубке селёдку с луком и яблоками, затем добавить в массу хорошо отжатый батон, добавить тёртые или прокрученные белки.

Затем всё вместе перекрутить в мясорубке ещё раз.

Желтки растереть с горчицей.

Добавить уксус, растительное масло, перец молотый белый и чёрный.

Смешать эту массу с селёдочной до однородности, слегка взбить венчиком или вилкой.

Выложить готовый форшмак в подходящую для подачи посуду. Поставить в холодильник на 40 минут.

Перед подачей посыпать свежим зелёным луком.

## Еврейские пословицы, поговорки, загадки

### *Пословицы*

Из трёх пальцев больше одной фиги не получится.  
 Полный карман не заменит пустую голову.  
 Свет даже грошовой свечи разгоняет тьму.

### *Поговорки*

Старая, человек видит хуже, но больше.  
 Когда недодумывают головой, докладывают карманом.  
 Бойся козла спереди, коня — сзади, дурака — со всех сторон.

### *Загадки*

За столом сидят шесть евреев, что находится под столом?

*(Ноги)*

Зелена как трава — ещё не то; красна словно кровь, но ещё не хороша; черна как уголь — то, что надо.

*(Вишня)*

## Об организации



**Региональная общественная организация  
 «Еврейская национально-культурная  
 автономия Республики Карелия» (РЕНКА)**

*Руководитель:* Цвибель Дмитрий Григорьевич

*Дата регистрации:* 14 ноября 2005 года

*Контакты:* e-mail: talit@sampo.ru,  
 сайт: <https://jc-ptz.ru/>  
 тел.: 8 8142 78 39 38

Община проводит национальные праздники, активно участвует в мероприятиях, организуемых Министерством по национальной и региональной политике, городских мероприятиях, в совместных проектах с другими национальными обществами, проводит семинары по еврейским традициям, принимает участие в международных программах. Большое внимание уделяется межконфессиональному и межнациональному согласию, пропаганде толерантного сознания среди молодёжи. Как пример можно привести возникшие в 1995 году дружеские отношения с христианской общиной имени Дитриха Бонхоффера (Тюбинген). Наши общины ежегодно обмениваются делегациями, проводят совместные семинары, ведут переписку.

С 1998 года издаётся ежемесячная газета «Общинный вестник» (редактор Дмитрий Цвибель). Выпущена 21 брошюра из серии «Библиотечка газеты «Общинный вестник». Изданы книги: Дмитрия Цвибеля «Еврейская доминанта Дмитрия Шостаковича», «От станции Зима к Бабьему Яру», «Возрождение еврейской общины в Карелии»; теологический детектив Пауля Целлера «Тайна партизанской Торы» (перевод с немецкого); сборник материалов и статей «Евреи Петрозаводска — христиане Тюбингена: удивительная история любви» (перевод с немецкого); «Краткий очерк еврейского искусства» Залмана Кауфмана.

Большая просветительская работа осуществлялась в открытом 30 августа 2005 года на базе общественного Музея памяти жертв фашизма имени Максимилиана Кольбе (основатель Вадим Мизко) центре ИЦХАК (Информационный центр по холокосту, антисемитизму и ксенофобии). Также заметным явлением в области межконфессиональных от-

ношений в Карелии стали «круглые столы» представителей различных вероисповеданий, проводимые по инициативе еврейской общины.

На старом еврейском кладбище в Петрозаводске и в урочище Сандармох (Медвежьегорский район) общиной установлены памятные мемориальные знаки.

С 1992 года существует воскресная школа «Йом ришон» («День первый»).

С 1998 года функционирует танцевальный ансамбль «Авив» («Весна», руководитель Наталья Гуль).

## Известные евреи Карелии

ГЕНДЕЛЕВ Давид Захарович — почётный гражданин города Петрозаводска. Издатель, историк-архивист, заслуженный работник культуры КАССР, заслуженный работник культуры РСФСР. Автор-составитель трёхтомника «Петрозаводск. 300 лет истории. Документы и материалы», под его редакцией вышел сборник архивных документов и материалов «Карелия в Великой Отечественной войне: освобождение от оккупации и возрождение мирной жизни. 1941–1945 гг.» и другие сборники.

ЗИЛЬБЕР Анатолий Петрович — почётный гражданин города Петрозаводска. Организатор первого в России отделения интенсивной респираторной терапии, затем респираторного центра. Автор концепции медицины критических состояний. Доктор медицинских наук, профессор, действительный член Российской медико-технической академии и Академии проблем безопасности, обороны и правопорядка РФ.



КОЗИЦЫНА Фаина Григорьевна — почётный гражданин города Петрозаводска. Главный врач Петрозаводской станции скорой и неотложной медицинской помощи, заместитель главного врача городской Больницы скорой медицинской помощи.

КОЛКЕР Александр Наумович — почётный гражданин Республики Карелия. Автор песни «Карелия».

МАЙСТЕРМАН Семён Аронович — почётный гражданин города Петрозаводска. Фотохудожник, фотожурналист. Собственный корреспондент ТАСС по Карелии и Мурманской области.

ФЕДЕРМЕССЕР Виталий Александрович — почётный гражданин Республики Карелия. Генеральный директор Кондопожского целлюлозно-бумажного комбината.

Петрозаводская общеобразовательная школа № 9 носит имя Исаака Самойловича ФРАДКОВА; родильный дом № 1 — имя Константина Андреевича ГУТКИНА.



Азербайджанская кухня.  
Каурма-плов.  
Рецепт смотрите на странице 15

Национальный женский костюм  
азербайджанцев





Национальный костюм армян

Армянская кухня.

Ариса.

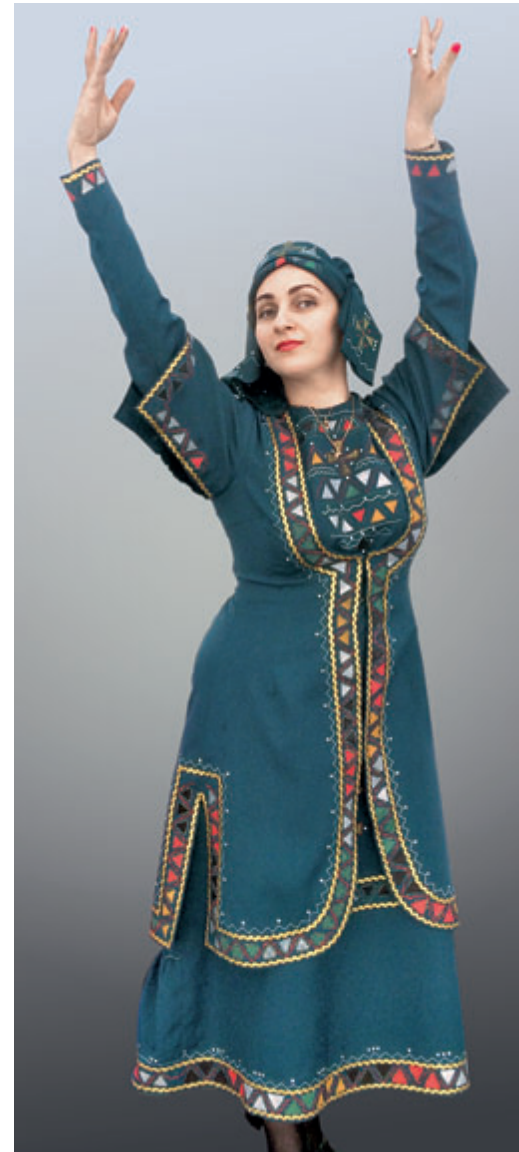
Рецепт смотрите на странице 26





Грузинская кухня.  
Чурчела.  
Рецепт смотрите на странице 35

Национальный женский костюм грузин





Национальный женский костюм евреев

Еврейская кухня.

Форшмак.

Рецепт смотрите на странице 43



Национальный женский костюм марийцев

Марийская кухня.  
Трёхслойные блины (коман мелна).  
Рецепт смотрите на странице 53





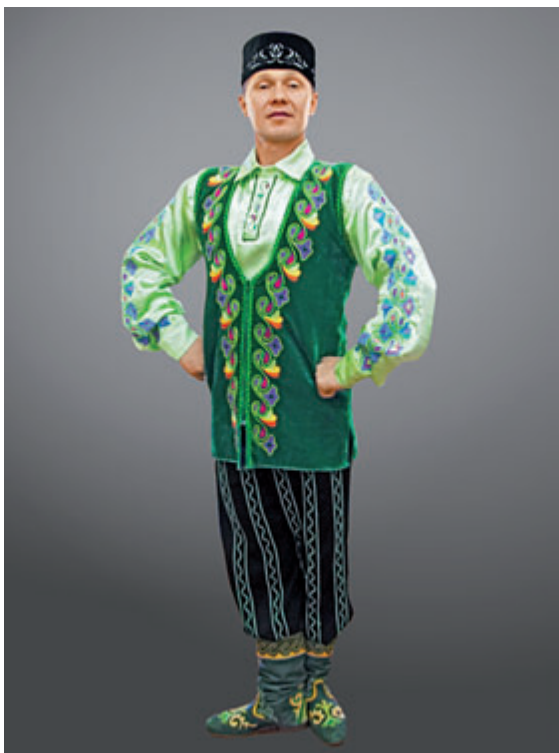
Национальный костюм поляков

Польская кухня.

Бигус по-польски.

Рецепт смотрите на странице 64





Национальный  
костюм татар

Татарская кухня.  
Чак-чак (слева)  
и перемечи.  
Рецепты смотрите  
на страницах 76 и 77





Национальный женский костюм украинцев

Украинская кухня. Чесночные пампушки.  
Рецепт смотрите на странице 90



Национальный женский костюм эстонцев



Эстонская кухня. Десерт с творогом  
и ржаным хлебом. Рецепт смотрите на  
странице 98

## МАРИЙЦЫ М Ä Р Ы

**М**арийцы относятся к поволжской группе финно-угорских народов. Область формирования марийских племён — правобережье Волги между устьями Суры и Цивилия и противоположное левобережье вместе с нижним Поволжьем. Основу марийцев составили потомки ананьинцев, испытавших этническое и культурное влияние позднегогородских племён (предков мордвы). Из этого района марийцы расселились в восточном направлении вплоть до реки Вятки и в южном — до реки Казанки. Всего марийцев в Российской Федерации, по данным Всероссийской переписи населения 2010 года, насчитывается 547 605 человек. Есть луговые марийцы, есть горные марийцы, есть восточные марийцы. Восточные марийцы в основном проживают в Республике Башкортостан. В Карелии живут и луговые, и горные, и восточные марийцы — всего 242 человека.

### Национальный костюм марийцев

Марийский народный костюм красив и оригинален. Народная марийская одежда имела практическую целесообразность, наряду с этим были и отличия локального характера.

Традиционная одежда — рубаха туникообразного покроя (тувыр), штаны (йолаш), распашной летний кафтан (шовыр), поясное полотенце (солык) из конопляного холста, пояс (юштэ). Мужские головные уборы — войлочная шляпа с небольшими полями и шапка.

Костюм женщины-марийки отличался богатством не только съёмных украшений (всевозможные нашейные, нагрудные, наручные и поясные украшения), но и орнаментами. Много вышивки располагалось в области груди с целью охраны женщины-матери — продолжательницы человеческого рода. Кроме защитного и продуцирующего символа, вышивка была признаком, указывающим на принадлежность к той или иной родовой группе, так снохи в большой семье вышивали на своей рубахе знаки своих родителей в виде небольших розеток — «тамка».

## Национальный праздник Шорыкйол (Овечья нога)

Народные календарные праздники и обряды представляют особую ценность в культурном наследии марийского народа. Их празднование играет важную роль в сохранении самобытности народа. Одним из таких праздников является Шорыкйол (Овечья нога). Он отмечается в период зимнего солнцестояния — с 22 декабря. Праздник начинается в пятницу и заканчивается через неделю. Он завершает старый и открывает новый год.

В каждом доме в честь праздника Шорыкйол и «хозяина» дома проводили семейные моления. Выполняли обряды, связанные с разведением скота. В первый день совершали подворный обход дети и девушки — участницы обряда Удырсий (Девичий пир). Они поздравляли домохозяев с приходом нового года и желали благополучной семейной и хозяйственной

жизни, приплода овец. Хозяева угощали их ритуальным супом из конопляных семян, орешками и сладостями. Рано утром в праздник Шорыкйол хозяин выходил на ток, делал гурты из снега. Это было не только магическим действием в знак будущего хорошего урожая, а и необходимым агроприёмом, ибо каждый крестьянин понимал: чем больше снега зимой в поле, тем больше хлеба летом в амбаре. В это же утро надо было с силой встряхивать садовые деревья для продвижения их внутренних «соков», чтобы предотвратить общее замерзание.

Вечером по домам ходила группа ряженных во главе со стариком Василием и его старухой — Васли кува-кугыза. Они воспринимались марийцами как предвестники будущего, так как предсказывали о будущей жизни, урожае, прибавлении в семействе, увеличении поголовья домашнего скота. Ряженные производили проверку хозяйственной деятельности, нерадивых хозяев ругали. Хозяева дома старались встретить ряженных как можно лучше. Специально к празднику берегли лесные орехи, которыми угощали ряженных. Праздник начинали дети. Они гурьбой заходили в чей-либо дом и дружно кричали: «Шорыкйол! Шорыкйол! Шорыкйол!» Также три раза должны были ответить хозяева, которые затем высыпали на пол приготовленные заранее орехи.

Оправдывая своё название, марийский праздник Шорыкйол был и днём почитания овцы. Когда молодые ребята заходили в овчарню (в одежде из белого самотканого сукна — материала из овечьей шерсти), они говорили следующие слова: «Шорыкйол, шочыкто» — «Овечья нога, дай расплод!» От плодovitости овцы зависела жизнь крестьянина: шкура шла на изготовление шуб и тулупов, шерсть — на валенки, варежки и сукно, мясо употребляли в пищу. Ежегодно марийцы Карелии отмечают весёлый праздник «Шорыкйол».

## Марийские обряды

Любопытные сведения о жизни простых марийцев были собраны в XVII веке Г. Ф. Миллером и И.-Г. Георги — немецкими путешественниками и учёными-энциклопедистами, участвовавшими в Великой Сибирской экспедиции. Интересное наблюдение приводится о сложившейся у марийцев традиции имянаречения детей: новорождённому давалось имя того, кто первым придёт в дом после родов. Если же пол гостя не соответствовал полу малыша, право выбрать имя для ребёнка оставалось за матерью. В почёте у мари были прежде всего национальные имена.

Марийская молодёжь всегда свободно общалась друг с другом, знакомясь и сходясь по взаимным интересам. Решающее слово при выборе жениха и невесты оставалось за родителями. Так как женские руки в доме всегда были нужны, молодого человека старались женить как можно раньше: супругу для сына родители начинали присматривать в момент, когда ему исполнялось 14–15 лет. В свою очередь, родители девушек с работницами расставаться не спешили, поэтому марийки обычно оказывались старше своих суженых лет на пять-семь.

Свадебный цикл начинался со смотрин (удыр ончымаш), во время которых согласовывали все детали предстоящего союза, в том числе и день официального сватовства. На смотрины обычно выезжал отец жениха в сопровождении близкого родственника, например, брата или опытной свахи.

В день сватовства в дом невесты отправлялся жених вместе со сватом и свахой. Ожидая гостей, отец девушки ставил на стол свежеиспечённый каравай хлеба и неболь-

шое блюдечко с топлёным маслом. Обмазанный маслом кусок хлеба передавали по цепочке: жених — невеста — отец — невеста — жених; каждый из участвующих при этом откусывал по маленькому кусочку. Таким образом все присутствующие подтверждали твёрдость своих намерений. Окончательно брачные договорённости закрепляла мать невесты, принимая от будущего зятя «плату за молоко» — мелкую монетку. С этого момента отозвать согласие на брак было невозможно.

Во время сватовства оговаривался и олын — размер выкупа за невесту, уточнялись детали приданого и формат проведения свадебной церемонии. Формальным завершением сватовства считался обход молодыми людьми всех соседей с приглашением на свадьбу.

Помимо смотрин и сватовства, был ещё и сговор — пунчал. В этот день на угощение в дом к невесте приглашались не только сваты с женихом, но и все желающие односельчане. Во время посиделок будущий супруг всю расхваливал невесту и своих новых родственников, после чего отдавал отцу наречённой выкуп.<sup>6</sup>

## Марийская кухня. Рецепты трёхслойных блинов (коман мелна) и картофельных пельменей

У марийского народа богатая и разнообразная кухня. Во многих марийских блюдах применяется мёд. В марийской кухне много блюд, основой которых служит картофель.

---

<sup>6</sup> <http://nazaccent.ru/content/24002-tamada-s-plyotkoj-i-zharenyj-petuh.html>

*Ингредиенты для трёхслойных блинов (коман мелна):*

для первого слоя:

30 г ржаной или пшеничной муки;  
1/8 яйца;  
соль;

для второго слоя:

5 г овсяной муки или манной крупы;  
16 г несвернувшегося молока (простокваши или кефира);  
10 г сметаны;

для третьего слоя:

15 г овсяной крупы;  
25 г сметаны.

Толщина готового блина — 7 мм.

Пресное крутое тесто из ржаной муки, яиц и соли раскатать в тонкую лепёшку толщиной 1,5–2 мм по размеру сковороды. Лепёшку слегка зарумянить в жарочном шкафу, затем смазать густой смесью овсяной муки, несвернувшегося кислого молока (или простокваши, кефира) и сметаны. Блин снова зарумянить и затем нанести третий слой, представляющий собой овсяную крупу, которую в течение 8–10 часов вымачивали в сметане.

После этого выпекать блины, смазать топлёным или сливочным маслом и подать горячими — целиком или разрезанными.

*Ингредиенты для картофельных пельменей:*

350 г картофеля;  
25 г пшеничной или овсяной муки;  
1/2 яйца;  
30 г репчатого лука;  
50 г свиного сала;  
15 г сметаны.

Приготовление фарша: свиное сало нарезать мелкими кубиками, добавить мелко рубленный репчатый лук, чёрный перец, соль и тщательно перемешать.

Натёртый сырой картофель слегка отжать и смешать с овсяной или пшеничной мукой, яйцами, солью. Массу разделить на круглые лепёшки и на середину каждой положить фарш. Лепёшки сложить пополам, придавая изделию форму полумесяца, и обжарить во фритюре.

Пельмени подавать со сметаной.<sup>7</sup>

## Марийские пословицы, поговорки, загадки

### *Пословицы*

Большой семьёй легче жить.

Битьём ребёнка не научишь.

Болезнь на желание не смотрит.

### *Поговорки*

Хотя у воронёнка и рот некрасивый, для матери он очень красивый.

Птицу по полёту узнают.

Молния ударяет в высокое дерево.

### *Загадки*

На окне галош стоит.

*(Табакерка)*

На полу шумит, пляшет, а в углу молчит.

*(Веник)*

Рот Марпы затыкаю тряпкой.

*(Дымоход бани)*

---

<sup>7</sup> <http://мастер-повар.пф/mariyskaya-kuhnya-osobnosti.html>



## Об организации



### **Карельская региональная общественная организация сохранения наследия «Марийцы Карелии»**

*Руководитель:* Ассессоров Михаил Алексеевич

*Дата регистрации:* 28 июня 2010 года

*Контакты:* e-mail: [ases@mail.ru](mailto:ases@mail.ru)

Общественная организация «Марийцы Карелии» — добровольная организация, заинтересованная в сохранении и развитии национальной культуры и марийского языка. Она осуществляет свою деятельность на территории Республики Карелия и поддерживает тесные контакты с культурными объединениями марийцев на территории Республики Марий Эл.

Одними из главных целей КРОО «Марийцы Карелии» являются развитие культуры и языка народа мари, сохранение культурного наследия; возрождение народных промыслов; привлечение молодёжи к активному участию в возрождении культуры и языка.

В КРОО «Марийцы Карелии» действует творческий коллектив «Акрет мари» («Древние мари»). Ансамбль создан силами преподавателей и студентов Петрозаводской государственной консерватории.

Во время проведения учредительного собрания организации «Марийцы Карелии» 10 июня 2010 года пришла поздравительная телеграмма от Министерства регионального

развития Российской Федерации, в которой в частности говорится: «Уверены, что создание карельской региональной общественной организации «Марийцы Карелии» даст новый импульс развитию культурного сотрудничества и добрососедства между народами республики, сохранению межнационального мира и согласия».

Так марийцы Карелии и поступают. За 8 лет, прошедших со дня создания организации, было реализовано много проектов. Один из проектов — в партнёрстве с редакцией журнала на финском языке «Carelia» — связан с выпуском тематического номера издания (третий номер за 2011 год), который был полностью посвящён традициям и сегодняшнему дню жителей Республики Марий Эл.

Одно из ярких событий в жизни марийцев Карелии — проведение в июне 2013 года национального праздника «Пеледыш пайрем» («Праздник цветов») в городе Сегеже Республики Карелия.

Особо хочется остановиться на проекте, который был реализован совместно с Карельской региональной общественной организацией «Содружество народов Карелии». Проект назывался «Десять в квадрате». 17–18 ноября 2017 года в Петрозаводске и Сегеже состоялись мероприятия фестиваля «Марийцы под небом Карелии». Мероприятие было приурочено к юбилею фольклорного ансамбля «Акрет мари». Под руководством преподавателя Петрозаводской государственной консерватории имени А. К. Глазунова Алевтины Войтович коллектив участвует в мероприятиях, направленных на гармонизацию межнациональных отношений.

Центральным событием фестиваля стал концерт творческих коллективов в Детской музыкально-хоровой шко-

ле города Петрозаводска. Зрители увидели выступления фольклорного ансамбля «Акрет мари», студентов кафедры музыки финно-угорских народов Петрозаводской государственной консерватории имени А. К. Глазунова, ансамбля народной музыки «Тоиве», а также гостей из Республики Марий Эл — фольклорно-этнографического ансамбля «Мурсескем». Присутствовавшим представилась возможность увидеть народные танцы, услышать фольклорные песни, а также посмотреть на старинные марийские костюмы. Фестиваль «Марийцы под небом Карелии» прошёл с большим успехом.

### Известные марийцы Карелии

ВОЙТОВИЧ Алевтина Аркадьевна — преподаватель кафедры музыки финно-угорских народов, ведущий специалист фольклорного архива, этномузыковед.

КОВАЛЕВСКАЯ Светлана Геннадьевна — сотрудник Сегежского ЦБК, руководитель общественной организации «Марийцы Сегежи» — отделения региональной общественной организации «Марийцы Карелии».

ПЕТРОВ Виталий Ильич — сотрудник Кондопожского ЦБК, руководитель общественной организации «Марийцы Кондопоги» — отделения региональной общественной организации «Марийцы Карелии».

ШУБИН Андрей Аркадьевич — кандидат технических наук, доцент Института лесных, горных и строительных работ ПетрГУ.

ШУБИН Аркадий Дмитриевич — 57 лет стажа в ПетрГУ на лесоинженерном факультете в должности доцента, заведующего кафедрой, декана факультета.

## ПОЛЯКИ POLACY

**П**ольская народность складывалась с формированием и развитием древнепольского государства (X–XI века). Её основу составляли объединения западнославянских племён полян, вислян, поморян. Процесс консолидации Поморья с остальными польскими землями был заторможен не только из-за непрочности политических связей с древнепольским государством, но и из-за своеобразного социально-экономического и культурного развития. В XI–XIII веках отдельные польские земли политически обособились, но культурные и экономические связи не прерывались. В ходе сопротивления немецкой агрессии в XIII–XV веках укрепилась тенденция к объединению польских земель. В рамках многонационального государства Речи Посполитой (1569) происходил процесс консолидации польского народа.<sup>8</sup>

В Карелии проживают около двух тысяч поляков (*см. Приложение*). Волею судеб поляки появились на карельской земле начиная с XVII века. Ссылные, вольнонаёмные либо

---

<sup>8</sup> Тишков В. А. (гл. ред.). Народы России. Энциклопедия. М.: Большая российская энциклопедия. 1994. — 485 с.

в государственных чинах — разными путями попадали они на северо-запад России. Некоторые остались в холодных северных широтах и «пустили корни».

Впервые польские чиновники, инженеры, архитекторы, ксендзы и военные появились в Олонецкой губернии более 150 лет назад, после разгрома царским правительством польских восстаний 1831 и 1863 годов. Рекруты из Польши охотно служили в Петрозаводском батальоне, в гарнизонной страже Александровского завода. Тогда в Петрозаводске и других городах Карелии проживали около 400 поляков. В годы Первой мировой войны польские военнопленные офицеры и солдаты сооружали в Олонецкой губернии Мурманскую железную дорогу.

## Национальный костюм поляков

Краковский женский костюм. Одежда и головной убор женщины зависели от сезона и семейного положения.<sup>9</sup> Девушки чаще ходили с непокрытой головой. Венок был праздничным элементом костюма, либо свадебным, если девушка была подружкой невесты. Он представлял собой жёсткий обод с укрепленными на нём пышными букетами искусственных цветов и лентами. Замужние женщины носили платки. Платки были шёлковыми, полотняными, из тонкой шерсти. Чаще красного цвета, с печатным цветочным орнаментом. Краковянки носили два вида рубашек. Старые рубашки, середины XIX века, не имели воротника. Горловина была украше-

---

<sup>9</sup> Народный костюм (часть 6 — польский национальный костюм на полотнах Петра Стахевича) <https://www.liveinternet.ru/users/2010239/post282948223/page1.html>

на белой ажурной вышивкой и стягивалась ленточкой. Позже к рубашке добавился воротник, отделанный вышивкой либо вывязанным крючком кружевом. Манжеты пышных рукавов также были вышиты.

Для жилеток-кафтанов использовали различные ткани — от бархата до плотной шерсти. Чаще чёрные, но были цвета и повеселее: зелёные, синие, тёмно-красные. Низ украшали фестончиками округлой или трапециевидной формы. Но этот вариант предпочитали молодые девушки. Солидной замужней пани не пристало носить легкомысленные наряды. Жилетки богато украшали золотым шнуром, тесьмой, блёстками, бусинами, бисером, кистями.

Юбки были из тканей с цветочным рисунком, но встречались и однотонные. Они были длинные и пышные, их шили на подкладке. По низу могли быть отделаны бахромчатой или гладкой тесьмой. Фартуки — чуть покороче юбок, широкие, закрывающие бока, из узорного тюля или белого полотна с кружевом и мережкой.

Краковский мужской костюм. Общей чертой мужского краковского костюма является головной убор красного цвета. Есть несколько его названий — рогатывка, кракушка, в других странах он известен как конфедератка. Украшали головной убор павлиньими перьями разной длины, которые собирали в пучок и крепили к боковой части, в середине перья были украшены букетиком из искусственных цветов.

Рубахи мужчины носили белые, с красной ленточкой-завязкой на вороте или серебряной застёжкой с кораллами. Брюки из тонкого льна или хлопка в красно-белую или сине-белую полосу были заужены, их заправляли в сапоги. Жилет со спины был ниже талии и делился на две половинки, которые

шили из синего сукна, а по углам и на воротнике — вышивка шёлковыми нитками зелёного, жёлтого и карминового оттенков. Верхней одеждой считался суконный кафтан — «сукман», один из видов которого — «контуш» — шили с большим отложным воротником и длинными рукавами. Пояс перехватывали белым ремнём с латунной пряжкой, к ремню пришивали несколько рядов декоративных медных пуговиц и несколько красных или зелёных сафьяновых лент или шнуров. На ногах носили чёрные кожаные сапоги либо ботинки до колен.

## Национальный праздник День Всех Святых

День Всех Святых или просто «Всех Святых (Wszystkich Świętych)» — традиционный духовный праздник в современной Польше, корнями уходящий глубоко в историю.

В Польше (римско-католическая церковь) он всегда отмечается 1 ноября. Именно в этот день люди устремляются на кладбища, чтобы зажечь поминальную свечу (znicz). День этот всегда является выходным. Праздник объединяет как верующих христиан, так и неверующих, так как даёт возможность даже без привязки к религии отдать дань памяти умершим предкам.

Первое упоминание о Дне Всех Святых сохранилось в старинных литературных источниках. Самый древний из них — рукописный текст на латыни, который хранится в Праге. Он относится к XV столетию. Сам же праздник намного древнее рукописи.

Торжество Всех Святых вытекает главным образом из традиции поминания мучеников, которые пострадали за Иисуса Христа. В День Всех Святых в костёлах исполняется

молитва Всем Святым, которая является одной из самых старых в христианстве.

В старину на Всех Святых особенным вниманием и почтением одаривали нищих, которые обычно сидели у входа в костёл и на кладбищах. Чтобы почтить память предков, за день или два до 1 ноября женщины выпекали специальные небольшие хлебцы — повалки (rowałki). Делали это для того, чтобы не жечь огонь в печи в сам день поминовения. Считалось, что души предков, возвращающиеся в свой дом в этот день, собираются именно в печи. Печь вообще считалась любимым местом обитания духов. Согласно традиции пекли столько хлебцев, сколько умерших вспоминали в семье. Хлебцы эти вручали нищим с просьбой помолиться о душе усопших родных. В некоторых регионах Польши нищим давали также кашу, сыры и мясо. Хлебец также преподносили ксендзу — священнику, чтобы тот молился о душах, о которых никто не помнил.

Вечером 1 ноября вся семья собиралась в доме на молитву по умершим. На заранее приготовленном столе, покрытом белой скатертью, хозяйки также ставили испечённые хлебцы, чтобы души родных не ушли голодными.

Другим немаловажным акцентом праздника было разжигание костров. Изначально их разводили у развилок дорог, чтобы указать путешествующей душе путь и чтобы она могла обогреться у огня. Примерно на стыке XVI и XVII веков костры начали жечь на могилах. В наше время их заменили свечи. В первые ночи ноября в Польше можно увидеть реки света, заливающие кладбища. Это горят свечи, зажжённые людьми в память о своих ушедших родственниках. Также в костёле подают поминальные записки с просьбой помолиться за усопших.



## Обряд рождения ребёнка

В Польше не принято скрывать беременность. Участие семейства (бабушки и дедушки, тёти, дяди и прочие родственники) часто бывает довольно активным. В особенности со стороны родственников будущей мамы. Как и во многих других европейских странах, в Польше пропагандируется установка на активное вовлечение молодых пап в подготовку к рождению малыша, а затем и уход за ним. Совместный уход за малышом так же, как и совместные посещение врача и роды, здесь в порядке вещей. Один из первых вопросов, который слышит новоявленный польский папа от друзей и коллег: «Когда устраиваешь пэмповэ?» («рѣрkowе» от польск. «рѣрек» — пупок, здесь скорее имеется в виду пуповина).<sup>10</sup> Друзья и коллеги молодого отца собираются вместе, чтобы поздравить его с рождением ребёнка и «обмыть» событие. Существует даже старопольская поговорка, которая гласит: «Необмытый ребёнок — болявый ребёнок».

## Польская кухня. Рецепт бигуса по-польски

На протяжении веков польская кухня находилась под влиянием региональных особенностей, а на территории Речи Посполитой проживало множество наций. В результате чувствуется восточное (татаро-турецкое, а ранее монгольское), русинское, немецкое, французское, итальянское и еврейское кулинарное влияние.

---

<sup>10</sup> Как всё устроено: семейные традиции Польши. <https://letidor.ru/otdyh/kak-vse-ustroeno-semeynye-tradicii-polshi.htm?full>

*Ингредиенты для бигуса по-польски:*<sup>11</sup>

500 г квашеной капусты;  
 200 г свинины;  
 80 г копчёной грудинки;  
 60 г колбасы;  
 50 г сала;  
 10 г сушёных грибов;  
 3/4 стакана красного сладкого вина;  
 1/2 луковицы;  
 4 ч. л. томатной пасты;  
 2 ч. л. муки;  
 1 ч. л. соли;  
 перец чёрный молотый.

Припустить в сотейнике измельчённую квашеную капусту, отварить до готовности сушёные грибы.

Отдельно обжарить нарезанную кусочками свинину, затем порезанное сало.

На сковороде пассеровать вместе мелко нашинкованный лук и томатную пасту.

К капусте добавить готовую свинину, сало, лук, грибы и поставить тушиться.

Добавить за 10–15 минут до окончания варки нарезанные кубиками копчёную грудинку и колбасу, соль, вино, перец, пассерованную муку и всё перемешать.

Подавать бигус по-польски с мясом и квашеной капустой горячим.

---

<sup>11</sup> <http://vkuso.ru/recipe/bigus-po-polski-s-myasom-i-kvashenoi-kapustoj/>

## Польские пословицы, поговорки, загадки

### *Пословицы*

Какое дерево, такой и клин, какой отец, такой и сын.  
Какое яблоко, такая и шкурка, какая мать, такая и дочурка.

### *Поговорки*

Осенью не уродится того, чего весной не засеяли.  
Ещё такой не родился, чтобы каждому угодил.

### *Загадки*

Мету, мету, не вымету,  
Несу, несу, не вынесу,  
А час придёт,  
Само уйдёт.

*(Солнечный свет в избе)*

Утренняя звезда рассыпала, солнце собрало, месяц вернул.  
*(Роса)*

Две галки рядом сидят, а друг друга не видят.  
*(Глаза)*

## Об организации



### **Региональная национально-культурная автономия поляков Карелии «Карельская Полония»**

*Руководитель:* Копецкая Наталья Иосифовна

*Дата регистрации:* 4 октября 2010 года

*Контакты:* e-mail: [kopeckanat@mail.ru](mailto:kopeckanat@mail.ru)

За первые годы работы ряды организации постоянно пополнялись новыми членами. Представители старшего поколения вместе с молодёжью знакомились с польскими традициями, языком и культурой, изучали историю Польши, восстанавливали утраченные связи с исторической родиной предков. Важной составляющей деятельности общества стало изучение польского языка. Полюбились и запомнились замечательные уроки преподавателей из Польши — Магдалены Фидо, Марты Стемпковской, Каролины Пыка, Натальи Копецкой. Количество групп зависит от уровня знания языка, возраст слушателей разный — дети, молодёжь, пенсионеры. В дополнение к основному курсу дети и молодёжь изучают польский язык в летних польских лагерях и школах, на курсах для студентов и преподавателей.

С первых дней создания организации были собраны материалы, рассказывающие о появлении поляков в Карелии, их судьбах, документы и предметы быта. Результатом этой работы стала книга «Поляки в Карелии», изданная на двух языках — русском и польском. На страницах издания читатели смогут ознакомиться с жизнью известных представителей польской диаспоры и отдельных польских семей в Карелии, а также о деятельности автономии поляков Карелии «Карельская Полония».

Стали традиционными ежегодные Дни польской культуры и фестивали польского кино. Экспозиция выставки «Польский след в истории Карелии» (“Polski ślad w historii Karelii”) была сформирована на подлинных материалах, предоставленных поляками Карелии, и является результатом творческого сотрудничества Национально-культурной автономии поляков «Карельская Полония» и Национального музея Республики Карелия. Впервые выставка была открыта в 2011 году в На-

циональном музее Республики Карелия (Петрозаводск), затем она продолжила работу в Государственном музее политической истории России (Санкт-Петербург), в Национальной галерее Республики Коми (Сыктывкар) и в музеях Медвежьегорского и Сегежского районов Карелии.

Республика Карелия очень популярна среди туристов разных стран — для поляков она имеет особое значение. Русский Север привлекает своей загадочностью, красотой природы и, конечно, историей. Многие жители Польши хотят увидеть Север благодаря книгам их соотечественника — польского писателя Мариуша Вилька, который долгое время проживал в Петрозаводске и написал уже не одну книгу о Карелии, её истории, традициях.

Многие из наших польских друзей, приехав раз, хотят повторить своё путешествие по карельской земле вновь, увидеть остров Кижы, побывать на Соловецких островах и Беломорско-Балтийском канале, Валааме и мраморных озёрах, посетить печальное урочище Сандармох.

В марте 2010 года заснеженный лёд Онежского озера стал территорией экстрима. Четверо польских спортсменов совершили переход по льду от острова Кижы до Ивановских островов. Длилась экспедиция 5 дней, навстречу польским друзьям вышли карельские поляки при поддержке спасателей и доставили их на материк.

Популярными стали такие проекты, как летний молодёжный лагерь «Польское лето в Карелии», в программу которого входят учебные занятия: изучение польского и языка и традиций, знакомство с регионами Польши, польскими и карельскими народными ремёслами, танцами, польским национальным костюмом.

С 2010 года в Детской музыкально-хоровой школе Петрозаводска проходят фестивали, посвящённые творчеству Фредерика Шопена. В мае 2018 года состоялся уже VI международный фестиваль-конкурс юных пианистов «Мир и музыка. Россия и Польша», который собрал 96 солистов и 23 ансамбля из России, Польши, Беларуси, Эстонии. Главными партнёрами фестиваля стали Музыкальная школа имени М. Карловича и Музыкальная академия имени Кароля Шимановского в г. Катовице (Республика Польша).

Верующие католики из числа членов «Карельской Полонии» являются прихожанами храма Неустанной Помощи Божьей Матери. В далёком 1898 году на улице Святнаволоцкой в г. Петрозаводске состоялась торжественная церемония закладки краеугольного камня и фундамента римско-католической каплицы. В 1910 году каплица была переведена в ранг костёла со статусом самостоятельного прихода Пресвятой Девы Марии.

В настоящее время богослужения в храме проходят каждый день, по субботам — на польском языке. В церкви звучит орган и поёт приходской хор, открыта детская воскресная школа для маленьких прихожан.

## Известные поляки Карелии

ВИЛЬК Мариуш — польский журналист, писатель, публицист. Долгое время жил на Соловках и в Великой Губе. Его произведения — «Дом над Онего», «Тропами северного оленя», «Волока», «Путём дикого гуся».

КРУПСКИЙ Виктор Иосифович — Герой Советского Союза. Сын рабочего-поляка из украинского города Кременчуга,

лётчик истребительной авиации 147-го и 760-го авиаполков (Карельский фронт).

**ПОВАЛО-ШВЕЙКОВСКИЙ** Христофор Христофорович — олонецкий губернатор, возглавлявший с 1840 по 1848 год администрацию Олонецкой губернии. В 1840 году Николай I направил его губернатором в Олонецкую губернию, где Х. Х. Повало-Швейковский прослужил вплоть до кончины. При самом активном участии Х. Х. Повало-Швейковского в январе 1847 года после длительного 25-летнего перерыва возобновил свою деятельность любительский театр.

**СТЕФАНОВИЧ** Генрих Болеславович — доктор физико-математических наук, профессор ПетрГУ. Более 100 публикаций по физике. Области научных интересов — литография; переход металл-изолятор и оксид-металл; взаимодействие лазерного излучения с поверхностями твёрдых веществ; анодное окисление; высокотемпературная сверхпроводимость.

**ТУРОВСКИЙ** Генрих Всеволодович — руководитель ансамбля «Тойве», музыкант, дирижёр, преподаватель Петрозаводской государственной консерватории, основатель музея дворянской культуры.

## ТАТАРЫ ТАТАРЛАР

**Т**атары — народ Российской Федерации, основное население Татарстана. Численность в России, по данным Всероссийской переписи населения 2010 года, составляет 5,3 млн человек.

Татары делятся на три основные этнотерриториальные группы: волго-уральские (казанские и касимовские), сибирские (тобольские, тюменские, бухарские) и астраханские (юртовские, кундровские, карагаши).

В XIII веке в составе монголов, создавших Золотую Орду, находились покорённые ими тюркские племена кыпчакско-ногайского происхождения, называвшие себя татарами. Именно они сыграли значительную роль в распространении этнонима «татары». В XIII–XIV веках в результате сложных этнических процессов, происходивших в Золотой Орде, численно преобладавшие в этом государстве кыпчаки ассимилировали все остальные тюрко-монгольские племена, но усвоили этноним «татары». Европейские народы, русские, а также некоторые азиатские народы называли татарами население Золотой Орды.

Этническую основу волго-уральских татар составили булгары, создавшие в Среднем Поволжье одно из ранних



государств Восточной Европы Волжско-Камскую Булгарию, просуществовавшую до 1236 года. На месте Волжско-Камской Булгарии Золотая Орда позже организовала одно из десяти административных делений с главным центром в г. Булгаре.

Астраханские татары являются потомками золотоордынских групп, так как это население жило в Ногайской Орде и некоторых ногайских княжествах. С XVIII века усилилось взаимодействие астраханских татар с волго-уральскими, а также усилились этнические контакты волго-уральских и сибирских татар. Во второй половине XIX — начале XX века произошла консолидация всех трёх вышеназванных этнотерриториальных групп в единый этнос. Одним из следствий этого процесса является усвоение всеми группами «общетатарского» самосознания.<sup>12</sup>

## Национальный костюм татар

Народный татарский костюм — важная часть традиционной культуры. Татарский комплект национальной одежды прошёл долгий путь исторического развития. В национальном костюме татар гармонично сочетаются ткани насыщенных «восточных» цветов, головные уборы со сложным и богатым орнаментом, различные виды обуви, высокохудожественные ювелирные украшения, образуя неповторимые образцы народного творчества.

---

<sup>12</sup> Подробнее см.: Исаков Д. М., Мухаметшин Ю. Г., Сусллова С. В., Уразманова Р. К., Халиков И. А. Татары // Народы и религии мира. Энциклопедия. М. 1998. С. 515–520.

Верхняя одежда татар была распашной со сплошной при-таленной спинкой. Поверх рубахи надевали безрукавный камзол. Женские камзолы шили из цветного, чаще однотонного, бархата и украшали по бортам и низу полузаметной тесьмой, мехом. Поверх камзола мужчины носили длинный просторный халат с небольшим шалевым воротником. Его шили из фабричной однотонной или полосатой ткани и подпоясывали кушаком. В холодное время года носили бешметы или дублёные шубы.

Головной убор мужчин — четырёхклинная полусферической формы тюбетейка. Праздничная бархатная позументная тюбетейка вышивалась тамбурным швом. Поверх тюбетейки в холодное время надевали полусферическую или цилиндрическую меховую, либо просто стёганую шапку.

Женская шапочка — калфак — вышита жемчугом, мелкой позолоченной монетой, золотошвейной гладью. Женщины и девушки заплетали волосы в две косы, гладко, на прямой пробор.

Женские украшения татар: крупные миндалевидные серьги; подвески к косам; нагрудные украшения — воротниковая застёжка с подвесками, перевязь; эффектные широкие браслеты и пр.

Традиционная обувь — кожаные ичиги и башмаки с мягкой и жёсткой подошвами, нередко сшитые из цветной кожи. Праздничные женские ичиги и башмаки были орнаментированы в стиле мозаики — так называемые казанские сапожки.

## Национальный праздник Сабантуй

Сабантуй — старинный татарский праздник. Его истоки уходят в глубокую древность и связаны с аграрным культом. Об этом свидетельствует название: «сабан» означает «яро-

вые», «плуг», а туй — «свадьба», «торжество». Таким образом, смысл слова «сабантуй» — торжество в честь сева яровых. Раньше Сабантуй праздновали в честь начала весенних полевых работ (в конце апреля), теперь же — в честь их окончания (в июне).

У татар Сабантуй считался большим событием, поэтому к нему готовились заранее. Всю зиму девушки, молодые женщины готовили подарки — ткали, шили, вышивали. Весной, перед началом праздника, молодые джигиты собирали по деревне подарки для будущих победителей в состязаниях и народных играх: вышитые платки и полотенца, куски ситца, рубашки, куриные яйца. Самым почётным подарком считалось вышитое национальным узором полотенце.

Сбор подарков обычно сопровождался весёлыми песнями, шутками, прибаутками. Подарки привязывали к длинному шесту, иногда джигиты обвязывали себя собранными полотенцами и не снимали их до конца церемонии. Аксакалы, своего рода совет Сабантуя, назначали жюри для награждения победителей, следили за порядком во время состязаний. Кульминацией праздника был майдан — состязания в беге, прыжках, национальной борьбе (куреш) и, конечно, конные скачки. Сабантуй был повсеместно любимым народным праздником.

На Сабантуе принято проводить различные состязания и игры для демонстрации силы, ловкости и просто для развлечения. Самая любимая забава — куреш, борьба на поясах, которая проводится между мужчинами разных возрастов. Очень популярны следующие народные игры: бой мешками с травой или сеном; состязания в беге — с яйцом в ложке, с полными вёдрами воды на коромысле; прыжки в мешках; парные забеги, когда левая нога одного человека крепко связана с правой ногой другого.

На Сабантуе обычно готовят различные традиционные блюда: татарский плов; перемечи — нежнейшие пирожки с мясом, особенностью которых является наличие отверстия сверху булочки; бэлиш с уткой и рисом в мясном бульоне; чак-чак — традиционное сладкое блюдо, представляющее собой песочное печенье, залитое жидким мёдом.

В настоящее время любовь к Сабантую становится все-народной. Постепенно праздник стал всеобщим и межнациональным — отмечается в разных регионах Российской Федерации и СНГ, в разных уголках мира, где проживают татары.

## Обряд татарской свадьбы

В свадебных татарских обрядах, несмотря на локальные различия, имелись общие моменты, составляющие специфику татарской свадьбы.

В предсвадебный период во время сватовства, сговора, помолвки стороны договаривались о количестве и качестве даров, которыми сторона жениха должна была одарить сторону невесты, то есть о калыме; количество приданого невесты (бирнэ) особо не оговаривалось. Основные свадебные обряды, в том числе религиозный обряд бракосочетания, сопровождаемый особым застольем, но без участия молодых, проводились в доме невесты. Молодая оставалась здесь до уплаты калыма (в виде денег и одежды для девушки, продуктов для свадьбы). В это время молодой посещал свою жену по четвергам — раз в неделю. Переезд молодой в дом мужа затягивался до рождения ребёнка и обставлялся множеством обрядов. Специфической особенностью свадебных обрядов,

например у казанских татар, являлось отдельное их проведение для мужчин и женщин, у мишарей существовали свадебные причитания невесты. Во многих районах свадьба проходила либо вообще без спиртных напитков, либо употребление их было незначительно.

## Татарская кухня. Рецепты чак-чака и перемечей

Оригинальная татарская кухня складывалась в процессе многовековой истории существования этноса и его взаимодействия и соприкосновения в повседневной жизнедеятельности с соседями — русскими, марийцами, чувашами и мордвой, казахами, туркменами, узбеками, таджиками.

### *Ингредиенты для чак-чака:*

для теста:

- 1 кг пшеничной муки;
- 10 шт. яиц;
- 100 г молока;
- 20–30 г сахара, соль;

для жаренья:

- 500–550 г масла;

для отделки:

- 900–1000 г мёда;
- 150–200 г сахара;
- 100–150 г монпансье.

Готовится из муки высшего сорта. Выпустить в посуду сырые яйца, добавить молоко, соль, сахар, всё перемешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Разделить тесто на куски весом в 100 г, раскатать их жгутиками толщиной в 1 см. Нарезать

зять жгутики на шарики величиной с кедровый орешек и жарить их, перемешивая, чтобы ровнее прожарились во фритюре. Готовые шарики принимают желтоватый оттенок.

Всыпать в мёд сахарный песок и вскипятить в отдельной посуде. Готовность мёда можно узнать следующим образом: взять на спичку каплю мёда, и если стекающая со спички струйка после остывания делается ломкой, кипячение следует прекратить. Слишком долго кипятить мёд нельзя, так как он может подгореть и испортить вид и вкус блюда.

Прожаренные шарики положить в широкую посуду, полить мёдом и хорошо перемешать. После этого переложить чак-чак на поднос или тарелку и смоченными в холодной воде руками придать ему желаемую форму (пирамиды, конуса, звёзды и т. п.). Чак-чак можно украсить мелкими леденцами (монпансье).

*Ингредиенты для перемечей:*

для фарша:

мясо — говядина или баранина;

репчатый лук;

перец, соль;

дрожжевое или пресное тесто.

Приготовление фарша: промытое мясо мелко нарезать и с репчатым луком пропустить через мясорубку, положить перец, соль и всё тщательно перемешать.

Если фарш густоват, влить холодное молоко или воду и снова перемешать.

Из дрожжевого или пресного теста сделать шарики весом по 50 г, обвалять в муке и раскатать из них лепёшки.

На середину лепёшки положить фарш и примять. Затем приподнять края теста, собрать и красиво защипнуть. В середине перемеча должно оставаться отверстие.

Перемечи обжарить в полуфритюре сначала отверстием вниз, затем, как зарумянятся, перевернуть отверстием вверх. Готовые перемечи должны быть светло-коричневого цвета круглой приплюснутой формы. Подавать горячими.

Перемечи можно делать мелкими. В этом случае продуктов надо брать наполовину меньше.

## Татарские пословицы, поговорки, загадки

### *Пословицы*

Народ, который хранит свой язык, всегда будет в почете.  
После труда и ржаной хлеб вкусный (сладкий).  
Дерево украшают листья, а человека — труд.

### *Поговорки*

Если весна с цветами, то осень будет с плодами.  
Птицы сильны крыльями, а люди — дружбой.  
Друг дороже денег.<sup>13</sup>

### *Загадки*

Под землёй медный пенёк.  
*(Картофель)*

Полная печь перемечей, посередине — один калач.  
*(Луна и звёзды)*

Без рук, без ног открывает ворота.  
*(Ветер)*

---

<sup>13</sup> <http://tatkazan.ru/poslovitsyi-i-pogovorki-na-tatarskom-yaz/>

## Об организации



**Карельская региональная общественная  
организация «Общество татарской  
культуры «Чулпан»**

*Руководитель:* Фадеева Фариды Михайловны

*Дата регистрации:* 28 августа 2014 года

*Контакты:* e-mail: faridafad@mail.ru  
тел.: 8 921 221 74 26

«Чулпан» своей главной целью видит реализацию мероприятий, направленных на сохранение идентичности татарского этноса, развитие и популяризацию языка и традиционной культуры татарского народа, укрепление межнационального сотрудничества в Республике Карелия, формирование у подрастающего поколения уважительного отношения к представителям других национальностей и вероисповеданий.

Начиная с 2014 года КРОО «Общество татарской культуры «Чулпан» инициировало и реализовало четыре комплексных проекта: «Праздничное соцветие», «Мой народ, моя культура — наш мир»; с использованием интерактивной модели в деятельности некоммерческих организаций (НКО) — «Музей в чемодане», «Подиум национальных костюмов. Яркие краски».

В феврале 2015 года произошло значимое событие в жизни республики и общины татар Карелии. Официальная делегация Республики Татарстан во главе с Президентом Республики Татарстан Рустамом Миннихановым посетила Республику Карелия. Был подписан протокол по реализации Соглашения



о сотрудничестве между Правительством Республики Карелия и Республикой Татарстан. Ранее соглашение между Правительством Республики Карелия и Республикой Татарстан о торгово-экономическом, научно-техническом, социальном и культурном сотрудничестве было подписано 17 июля 2014 года в ходе визита в Республику Татарстан Главы Карелии.

Кроме того, Рустам Минниханов провёл встречу с представителями татарской общины Карелии. Участники встречи обсудили вопросы реализации совместных проектов в сферах культуры, искусства и воспитания молодёжи.

С 8 по 10 октября 2015 года в Республике Карелия состоялись Дни культуры Республики Татарстан. В учреждениях культуры прошли творческие встречи деятелей культуры и искусства Татарстана и Карелии, осуществлён показ фильмов татарстанского производства, была представлена выставка-ярмарка народных художественных промыслов. Центральным мероприятием стал концерт мастеров искусств Республики Татарстан в Музыкальном театре Республики Карелия, в котором принял участие Государственный ансамбль песни и танца из Казани. В рамках Дней культуры Татарстана в Республике Карелия состоялась встреча членов Общества татарской культуры «Чулпан» с представителями Республики Татарстан, прибывшими в Карелию.

30 октября 2015 года, в День памяти жертв политических репрессий, в местечке Красный Бор Прионежского района Республики Карелия прошла поминальная акция. В рамках митинга состоялось открытие мемориального знака татарам — жертвам политических репрессий 1937–1938 годов, проект, реализованный на личные средства членов КРОО «Общество татарской культуры «Чулпан».

19 ноября 2015 года в Национальной библиотеке прошёл вечер татарской культуры, в котором приняли участие более 100 жителей Петрозаводска. Устроители — «Чулпан» совместно с Национальной библиотекой — показали фильм о Казани, провели презентацию национальных блюд и рассказали о национальном костюме татар. На вечере прозвучали татарские песни в исполнении активистов «Чулпан», солистов Музыкального театра г. Петрозаводска Эльвины Муллиной, Рината Чуганаева, стихи Г. Тукая читала актриса Елена Сапегина. На вечере сотрудники библиотеки рассказали о книгах, переданных Национальной библиотекой Татарстана в дар Национальной библиотеке Республики Карелия.

В 2016 году 11 детей из Карелии стали участниками межрегионального форума интеллектуального творчества детей и молодёжи «Агыйдел» в Актанышском районе. Дети впервые познакомились с Республикой Татарстан, имели возможность погрузиться в культуру татарского народа, общаться со своими сверстниками татарами. Эта поездка состоялась благодаря приглашению Президента Республики Татарстан Р. Минниханова.

В селе Крошнозеро Пряжинского района Республики Карелия 2 сентября 2017 года состоялся татарский национальный сельский Сабантуй, в котором приняли участие более 200 гостей, на праздник приехали и жители Петрозаводска, и жители соседних поселений. В преддверии праздника активисты «Чулпан» вместе с сотрудниками Министерства национальной и региональной политики Республики Карелия выезжали в Крошнозеро на субботник, привели в порядок культурно-спортивный комплекс, обустроили клумбу, а также привели в порядок воинское захоронение. Гости праздника порадовали своими выступлениями образцовый коллектив современного танца «Феерия» (руководитель Л. Т. Галиева), артисты негосударственного театра

“Ad Liberum”, состоялась презентация восточных единоборств (Р. Фадеев), выступали творческие коллективы с. Крошнозера, п. Пряжи. Местное население смогло познакомиться с традиционными конкурсами праздника Сабантуй, попробовать плов и побаловать себя кондитерскими изделиями с чаем. Специально для праздника были изготовлены призы и сувениры с символикой (значки, брелоки, магниты, светоотражатели, футболки).

Общество татарской культуры «Чулпан» проводит образовательные мероприятия. 26 октября 2017 года в Администрации Петрозаводска состоялся семинар-встреча «Гендерные особенности национального костюма» при поддержке Министерства национальной и региональной политики Республики Карелия и Администрации Петрозаводского городского округа. На семинаре состоялась презентация календаря «Национальный костюм», а одна из авторов — эксперт КРОО «Общество татарской культуры «Чулпан» доктор политических наук Мария Питухина — рассказала о концепции создания этого календаря. Участники встречи, многие из которых были моделями для календаря, с удовольствием демонстрировали свои национальные костюмы, им вручены благодарственные письма от «Чулпан». В семинаре приняли участие чистопольцы (Республика Татарстан) — директор колледжа О. А. Еремеева и заместитель директора по НМР Т. А. Сатунина, гость из Финляндии Юсси Силвонен — доктор наук старший научный сотрудник университета Восточной Финляндии.

В августе 2017 года Ф. М. Фадеева вошла в четвёртый состав Общественной наблюдательной комиссии по общественному контролю за обеспечением прав человека в местах принудительного содержания (от Республики Карелия).

В 2018 году усилия КРОО «Чулпан» направлены на реализацию мероприятий в рамках проекта «Принять сердцем Русский

Север». Одно их ключевых событий — народный праздник Сабантуй — состоялось в августе. В Петрозаводск приехала делегация под руководством и. о. первого заместителя руководителя Исполнительного комитета муниципального образования г. Казани — начальника управления культуры Азата Абзалова. Для гостей Сабантуя была подготовлена концертная программа мастеров искусств Республики Татарстан с участием одного из лучших хореографических коллективов России ансамбля танца «Казань». Представители Казани познакомили гостей праздника с национальной культурой: рассказали о традициях народа, народных промыслах и продемонстрировали, как готовятся блюда татарской традиционной и современной кухни, показали музыкальные инструменты. Гости праздника участвовали в кулинарных мастер-классах по приготовлению татарских блюд, в национальных спортивных играх: бой горшков, бег в мешках, бег с яйцом в ложке, перетягивание палки и других.

«Чулпан» принимает участие в городских и республиканских событиях: празднике «Калакунда», фестивале культур «Многонациональная Карелия» (организатор ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»), выступает на радио. Традиционными стали выезды в муниципальные районы республики, где на базе школ и библиотек проходят «Уроки дружбы» и «Этночасы», «Уроки мира». Живой интерес у аудитории вызывает участие в мероприятиях юных активистов «Чулпан», например, пятилетняя Амина Махмудярова, победительница международных соревнований по фигурному катанию на кубок «Минск-Арена 2018», с удовольствием читает стихи Габдуллы Тукая, а Саша Соловьёва исполняет татарский танец.

Волонтёры и добровольцы «Чулпан» выезжали на мероприятия, организованные при участии исполнительного коми-

тета Всемирного конгресса татар: женские форумы, федеральный Сабантуй в г. Новгороде, г. Астрахани, мастер-классы по приготовлению национальных блюд в г. Казани, шестой съезд Всемирного конгресса татар (г. Казань), молодёжные форумы.

Огромная благодарность активистам КРОО «Чулпан», тем, кто вносят свой вклад в развитие и популяризацию культуры татарского народа: Р. Ш. Нургалиеву, И. П. Фадееву, М. И. Махмудярову, Ильсие и Александру Зиннатулиным, Иркену и Рашиду Мухаметшиным, М. А. Садретдиновой, Е. Р. Сапегиной, Л. Т. Галиевой, Р. Х. Хафизову.

## Известные татары Карелии

АЮКАЕВ Ренат Исхакович — профессор, доктор технических наук, заведующий кафедрой водоснабжения, водоотведения и гидравлики факультета промышленного и гражданского строительства ПетрГУ, директор НПФ «Чистая вода», заслуженный деятель науки РК.

ДЕРЖАВИН Гавриил Романович — губернатор Олонецкого края (май 1784 — октябрь 1785), его предки из обедневшего дворянского рода татар.

МУЛЛИНА Эльвина — солистка Музыкального театра Карелии, заслуженная артистка Республики Карелия.

РЕХМУКОВ Фарид Измайлович — заслуженный архитектор РСФСР; его проекты — здания Законодательного Собрания Республики Карелия, павильона Карелии на ВДНХ в Москве.

САБИРОВА Рауза Лукмановна — заслуженная артистка Карелии, отдавшая сцене Музыкального театра Карелии тридцать пять лет из своей сорокалетней творческой жизни.

## У К Р А И Н Ц Ы У К Р А Ї Н Ц І

**У**краинцы — основное население Украины — 37,5 млн человек. Украинцы вместе с родственными русскими и белорусами относятся к восточным славянам, включают полесские этнографические группы (полищуки) и ряд западноукраинских этнографических групп (бойки, гуцулы, лемки). Историческим центром становления украинского народа было среднее Поднепровье — Киевщина, Переяславщина, Черниговщина. Важную роль в этногенезе украинцев сыграли галицко-волынские земли, ставшие наиболее процветающей и заселённой частью украинских земель.

Предки украинцев — славянские племена полян, древлян, тиверцев, северян, уличей, волян (дулебов) и белых хорватов — наряду с другими племенами вошли в состав средневекового восточнославянского государства — Киевской Руси (IX–XII вв.), а позднее, после его распада, — в Галицко-Волинское княжество (XII–XIV вв.), Переяславское княжество, Киевское княжество, Черниговское княжество.

Начиная с XIV века территория, где складывался украинский этнос, оказалась разделённой между Литвой (Великим княжеством Литовским, Русским и Жемойтским), Польшей и Молда-

вией. С конца XV века начались набеги утвердившихся в северном Причерноморье татарских ханов, сопровождавшиеся массовым пленением и угоном жителей. Немалую роль в истории современной Украины сыграли казачество и созданное им в нижнем течении Днепра административно-военное образование XVI–XVIII веков Запорожская Сечь.<sup>14</sup>

## Национальный костюм украинцев

Национальный костюм украинцев<sup>15</sup> используется с древних времён и до наших дней. Заметно различается в зависимости от конкретного региона, особенно в Карпатах.

Традиционный мужской костюм украинцев очень схож с другими восточнославянскими — русским и белорусским. Основу мужской одежды составляют рубаха, шитая из конопляного или льняного полотна, и суконные (шерстяные) штаны. Рубаха, надеваемая на тело, часто служит и верхней одеждой. Отличительной особенностью мужской украинской рубахи является разрез спереди (пазушка), украшенный вышивкой. Рубаху застёгивают или завязывают у ворота с помощью пуговиц или тесёмок. Украинские мужчины в большинстве регионов носят рубаху, заправляя её подол в штаны; в этом также просматривается отличие от способа ношения рубахи у русских и белорусов — поверх штанов, что объясняется заимствованиями украинцев от восточных кочевых народов.

---

<sup>14</sup> Подробнее см.: Горленко В. Ф. Украинцы// Народы и религии мира. Энциклопедия. М. 1998. С. 568 – 570.

<sup>15</sup> [https://ru.wikipedia.org/wiki/Украинский\\_национальный\\_костюм](https://ru.wikipedia.org/wiki/Украинский_национальный_костюм)

Штаны украинцы закрепляли на теле с помощью шнура или ремня (укр. очкур, гачник), его украинцы носили с пряжкой. Украинские штаны, особенно штаны казаков, отличались очень большой шириной. Штаны шили из холста или сукна. Украинские гуцулы украшали нижний край красных суконных штанов с изнанки вышивкой светло-жёлтыми и зелёными шерстяными нитками. Вышитые концы штанин всегда отгибали наверх.

Женский традиционный костюм украинцев имеет множество локальных вариантов. Этнографические особенности историко-культурных районов Украины в одежде проявились в силуэте, крое, отдельных частях одежды, способах её ношения, цветовом декоре, украшениях. Архаичные элементы одежды более всего сохранялись в Полесье; классической украинской считается одежда среднего Приднепровья; в южных регионах Украины наблюдалось взаимовлияние традиционной одежды различных народов; в костюме населения Подолья заметно этнокультурное взаимодействие украинцев с молдаванами, а в северо-западных — с поляками; своими особенностями характеризовалась и одежда украинских горцев. Женщины носят длинные юбки, рубахи и венки.

## Национальный праздник Меланки

В украинской народной традиции два праздника объединились в Щедрый вечер или праздник Меланки. Отмечается он во многих частях Европы под близким национальным названием — на Украине, в Белоруссии, Польше, Литве, Латвии, Эстонии, Испании, Португалии, Норвегии, Дании, Швеции, Финляндии и Великобритании.



Ещё с самого утра хозяйки берутся готовить главное обрядовое кушанье — кутью. В неё уже позволено добавить сливочное масло: ведь пост миновал, поэтому на стол подают различные скоромные блюда. Остальные ингредиенты щедрой кутьи — такие же, как и для богатой. Ведь все они имели определённое сакральное значение, символизируя благополучие, достаток и богатство наступающего года. Вечер накануне Старого Нового года, 13 января, — настоящая мистерия древних обрядов, традиций и веселья. В народе его называют Щедрым вечером или Меланкою. Церковь в этот день почитает память преподобной Мелании.

Одна из самых популярных традиций сохранилась и до наших дней: чтобы уладить какой-либо конфликт, соседи идут друг к другу мириться, принося в дар немного своей кутьи, чтобы «Новий рік зустріти в мирі і злагоді». Кроме кутьи, по традиции пекут оладьи и блины на молоке, пекут пироги и варят вареники с творогом — это угощение для тех, кто придут щедровать и посеять следующим утром. Довольно часто щедровать собирались небольшие группы девушек, и в их исполнении щедрівки звучали ещё выразительнее. По традиции ритуалы Щедрого вечера завершались символическим сожжением снопа — дідуха, которому отводилось почётное место на покути от самого Святого вечера и до Нового года.

## Обряд украинской свадьбы

Сватовство — обязательный предсвадебный обычай. В сватовстве главную роль играет сваха, с помощью которой родители парня приглядели и выбрали для него будущую жену. Сваха отправлялась в дом к девушке и нахваливала все

достоинства потенциального жениха. Только после того как родители девушки давали «добро», сватовство могло окончиться свадьбой.

Знакомство будущих родственников происходило на смотринах, на которых обе заинтересованные стороны рассматривали возможность женитьбы своих детей. Основными задачами на смотринах являлись:

- оценивание финансовых возможностей жениха для содержания будущей жены;
- решение организационных вопросов по проведению свадьбы, величине материальных вложений на проведение свадьбы, количеству приглашённых гостей.

Так как смотрины проводились в доме жениха, родители жениха накрывали стол с богатым угощением. Провести свадьбу по украинским обычаям не составляет труда, так как украинские и русские свадебные обряды происходят на одной основе — православной вере.

Вместо современных мальчишников и девичников свадьбе предшествовал обычай ритуального плача. Когда в доме невесты собирались подруги и родственники, начинались стенания и вопли о том, что девушка покидает отчий дом и переселяется в новую семью. Пугала девушку неизвестность — что её ждет в новой семье, как она уживётся со свекровью?

Накануне свадьбы замужние женщины семьи невесты и жениха пекли свадебные караваи, которыми обменивались жених и невеста. Для жениха и невесты свадьба начиналась по отдельности. Жених должен был пройти испытание, которое ему устраивали подруги невесты, и щедро откупиться от подруг.

## Украинская кухня. Рецепт чесночных пампушек

Украинская кухня отражает характер этого народа: она щедрая, любит всего побольше и мало думает о фигуре.

Национальное украинское блюдо — пампушки. Это маленькие хлебцы, которые бывают как сладкими, так и несладкими, как с начинкой, так и без неё. К борщу хороши чесночные пампушки.

*Ингредиенты для чесночных пампушек:*

для теста:

1 ч. ложка без горки сухих дрожжей;

2 ст. ложки растительного масла;

1 стакан воды (объёмом 250 г);

1–2 ч. ложки сахара;

2–2,5 стакана пшеничной муки;

1/2 ч. ложки соли;

для чесночной заливки:

5 зубчиков чеснока;

2 ст. ложки растительного масла;

1/4 ч. ложки соли.

Для приготовления пампушек нужно просеять пшеничную муку, взять от неё одну четвёртую часть, развести с дрожжами и тёплой водой. Это опара. Её следует поставить в тёплое место. Когда опара увеличится в объёме в два раза, следует досыпать в неё оставшуюся муку, ввести масло, растворённые в небольшом количестве воды соль и сахар, хорошенько размешать. Тесто поставить в тёплое место ещё на два часа.

Готовое тесто разделить на кусочки весом примерно по 30 г, сформировать из них шарики и разложить на противне. Расстояние между пампушками должно быть не меньше, чем сами

булочки. Противень снова поместить в тепло для расстойки на 15–20 минут. Подошедшие, то есть увеличившиеся в объёме, пампушки можно отправлять в печь (горячую духовку). Через 7–8 минут они будут готовы. Готовые пампушки смазать пастой из чеснока, перетёртого с солью и маслом, и подать к борщу.

## Украинские пословицы, поговорки, загадки<sup>16</sup>

### *Пословицы*

Або пан, або пропав! (Или пан, или пропал!)

Аби цвіт, а ягідки будуть. (Были бы цветы, а ягодки будут.)

З вовками жити — по вовчому вити. (С волками жить — по-волчьи выть.)

### *Поговорки*

Аби день переднювати та ніч переночувати. (Только бы день передневать и ночь переночевать.)

Вареники-хваленики, усі вас хвалять, та не всі варять. (Вареники-хваленики, все их хвалят, да не все их варят.)

### *Загадки*

На ночь два оконца сами закрываются, а с восходом солнца сами открываются.

(Глаза)

Сижу на дереве,  
Кругла как шар,  
Красна как кровь,  
Сладка как мёд.

(Вишня)

<sup>16</sup> <http://detochki-doma.ru/poslovitsyi-na-ukrainskom-yazyike-s-perevodom-na-russkiy/>

## Об организации



**Карельская республиканская общественная  
организация «Общество украинской  
культуры «Калина»**

*Руководитель:* Рукавишникова Светлана Влади-  
мировна

*Дата регистрации:* 18 июня 2001 года

*Контакты:* e-mail: [rukavishnikovasveta@yandex.ru](mailto:rukavishnikovasveta@yandex.ru)  
тел.: 8 911 434 40 95

**Цели и задачи:**

- объединение украинской диаспоры,
- создание условий для развития украинской культуры, украинского языка,
- пропаганда украинской культуры.

Методы достижения поставленных целей и задач: изучение украинского языка, организация концертов, литературно-музыкальных вечеров, диспутов, праздников, приём гостей.

Основной сферой деятельности являются: сохранение духовно-нравственных ценностей и культурных традиций народов, проживающих в Республике Карелия; организация литературно-музыкальных вечеров, концертов, диспутов, проведение национально-культурных праздников, изучение украинского языка; реализация проектов, направленных на сохранение этнокультурного духовного наследия народов республики, на обмен опытом по формированию межнационального, межконфессионального и межкультурного диа-

лога; активное сотрудничество с библиотеками Петрозаводска и районами Карелии.

По инициативе КРОО «Общество украинской культуры «Калина» созданы творческие коллективы, которые работают при республиканском Центре национальных культур Министерства культуры Республики Карелия:

- народный коллектив хор «Українська пісня» работает с октября 1994 года, художественный руководитель — заслуженная артистка Карелии, заслуженный работник культуры РФ Клара Стасюк, концертмейстер — Денис Городничин (Игорь Лавренчук, Дмитрий Степанов);

- детский коллектив «Украинские ласточки» работал с октября 2001 года по декабрь 2011 года, художественный руководитель — Валентина Соболевская, постановщик танцев — Татьяна Сибелева.

С 2001 по 2010 год общество шефствовало над образцовым детским фольклорным коллективом «Земелюшка», с 2012 года сотрудничает с фольклорным ансамблем «Живая водица» (Медвежьегорск), художественный руководитель — Наталья Шепелева.

За прошедшие 25 лет менялось название нашего общества, менялся состав руководства. Активность организации с каждым этапом ее развития возрастала (несмотря на не очень простые отношения с Украиной), мы надеемся, так впрямь и будет. Активных членов общества — десятки, участников мероприятий — сотни, а украинцев в Карелии — тысячи.

В нашем обществе, как во всех общественных организациях, всегда и всё делается только на общественных началах, только на энтузиазме. Не единожды для реализации какого-

либо замысла члены правления и общества сбрасывались и вкладывали личные средства из своих небольших зарплат и пенсий. Значит, нам всем это нужно, значит, в этой работе был и есть смысл нашей жизни, удовлетворение духовных потребностей.

Всегда нам на помощь приходят Министерство национальной и региональной политики Республики Карелия, отдел по общественным связям Петрозаводской городской Администрации, центр национальных культур и народного творчества Республики Карелия и вы, наши дорогие друзья, коллеги и партнёры.

## Известные украинцы Карелии

**БЕЛОСТОЦКИЙ Ефим Исаевич** — украинский советский скульптор, его работа — памятник Карлу Марксу и Фридриху Энгельсу в Петрозаводске.

**ЗВИР Владимир Григорьевич** — врач-офтальмолог, заслуженный врач Республики Карелия, заслуженный врач Российской Федерации. В 2005 году награждён орденом Дружбы.

**ОСТАПЧУК Александр Степанович** — бывший военком Петрозаводска, солист хора «Украинская песня».

**ПЯТИБРАТ Орест Александрович** — солист хора, лауреат международного конкурса фестиваля «Москва — город мира» (2011).

**ФАРТУШНЫЙ Виталий Петрович** — заслуженный артист Карелии, заслуженный деятель искусств Украины, профессор консерватории.

## Э С Т О Н Ц Ы E E S T L A S E D

**Э**стонцы относятся к прибалтийско-финской группе финно-угорских народов, основное население Эстонии. Численность – 909,3 тыс. человек.<sup>17</sup>

Эсты сформировались в восточной Прибалтике на основе смешения пришедших с востока в 1-м тысячелетии до нашей эры финно-угорских племён и древнего аборигенного населения. Позднее они вобрали восточно-финно-угорские, балтские, германские и славянские элементы.

По данным переписи населения Российской Федерации 2002 года, эстонцами себя считали 28,1 тыс. человек, сету — 197, и двое себя записали эстами. Живущих в городах насчитывалось 18 тыс. человек, в сельской местности проживало 10 тыс. человек. Сету больше сосредоточились в деревнях — 142 человека. Почти половина эстонцев, проживающих в России, считают эстонский язык своим родным языком. По характеру эстонцы — интроверты и живут обособленно друг от друга.

Миграцию эстонцев в Россию можно подразделить на несколько периодов. До середины XIX в. они приезжали преи-

---

<sup>17</sup> <http://www.stat.ee/34267>



мущественно в Санкт-Петербург, Псков и Новгород. В 1855–1905 годах их миграционные потоки направлялись вглубь империи — на освоение малонаселённых территорий Поволжья и Урала, а в 1906–1914 годах — в Западную и Восточную Сибирь, вплоть до Сахалина.

За полвека в России возникло более 300 эстонских поселений. Они располагались в районах Петербурга, Пскова и Новгорода на северо-западе России, вдоль Волги — в районах Самары и Саратова, а также в Сибири, на Кавказе и в Крыму.

## Национальный костюм эстонцев

Эстония — небольшая страна, но её регионы различаются как по ландшафту, так и по проявлениям духовной и материальной культуры. Местная народная одежда подразделяется географически на четыре крупные региональные группы: южная Эстония, северная Эстония, западная Эстония и острова.

В формировании местных особенностей большую роль сыграли также историческое развитие (долгое время территория Эстонии подразделялась на Эстляндию и Лифляндию с разными административными отношениями) и общение с соседними народами.

Нельзя недооценивать и консервативность крестьян, а также традицию приписывать одежде магические свойства.

Например, южная Эстония (Вильяндиский, Тартуский и Вырусский уезды) характеризуется более консервативными настроениями. Здесь сохранилось много элементов старинной народной культуры. Мужчины предпочитали длинные штаны, рубахи и верхнюю одежду примитивного покроя.

Наряд женщины состоял из рубашки, полосатой юбки и кофты с баской (seesidega kampsun), типичные для северной Эстонии блузки-кяйсед здесь не прижились. Замужние женщины носили отличавшиеся в зависимости от места проживания чепцы с кружевной оторочкой. Праздничной обувью были постолы.

Мульгиский кафтан (родом из южной Эстонии, из Вильяндиского уезда) стал одним из символов Эстонии. Это длинный кафтан, расшитый красным гарусным шнуром.

## Обряд появления первого зуба у ребёнка

В эстонской народной традиции судьбоносные моменты — рождение, свадьба и смерть — были неотделимы от ритуальных действий, призванных отгонять зло и уберечь от него в дальнейшем. Переход от одной жизненной фазы к другой сопровождался определёнными обрядами.

В Эстонии с этим был связан широко распространённый обычай дарить крещёному монету на зубок. Так что до этого ребёнку приходилось самому доказывать свою жизнеспособность и лично противостоять враждебным силам, и лишь затем он обретал право на существование. Появление первого зуба было подтверждением изменившегося статуса ребёнка, в честь чего младенцу на шею надевали бусы или амулет и давали имя. «На дитятю, когда у него первый зуб выходит, бусы надевают...» Женщины носили бусы как украшение повседневно до самой смерти. Считалось, что бусы — залог здоровья. Отсутствие бус воспринималось как признак бедности: если женщина не носила бусы, то к ней относились как к несчастному и даже презренному существу.

## Национальный праздник Kūūnlarpäev — Сретение Господне

В народном календаре Эстонии дата 2 февраля — это День свечей (Kūūnlarpäev). Данный праздник посвящается «преломлению зимы пополам». На него обязательно готовят особую ритуальную еду и покупают или делают свечи.

В День свечей, согласно народным эстонским традициям, положено варить кашу и готовить блюда из свинины, женщинам следует в этот день пить красное вино и красный сок — чтобы быть здоровыми и пригожими.

Интересно, что если женщинам по обычаю положено идти в трактир, то мужчинам в День свечей предписывается оставаться дома и выполнять женскую работу.

Традиция изготавливать в этот день свечи, как и само название праздника, связана с празднованием католического Сретения, что также отмечается 2 февраля — в день, когда Иисус был принесён в храм Марией и Иосифом. На Сретение свечи освещают в церкви, чтобы потом использовать их в молитвах о семейном благополучии и избавлении от болезней.

## Эстонская кухня.

### Рецепт десерта с творогом и ржаным хлебом

Вкусные сладкие блюда, приготовленные из зачерствевшего хлеба, можно найти в кухнях многих народов. В Эстонии в подобных рецептах часто используется ржаной хлеб.

*Ингредиенты для десерта с творогом и ржаным хлебом:*

100 г сливочного масла;

300 г ржаного хлеба;

3 ст. ложки сахара;  
 2 ч. ложки корицы;  
 5 ч. ложек яблочного варенья или пюре;

для творожной начинки:

200 г творога;  
 200 г сметаны;  
 5 ст. ложек сахара;  
 1 ч. ложка ванильного сахара.

Измельчить чёрствый ржаной хлеб в кухонном комбайне или натереть его на крупной тёрке и затем обжарить на сливочном масле. Перемешать его с сахаром и корицей и хорошо остудить. Смешать творог со сметаной и сахаром.

В двухлитровое стеклянное блюдо выложить слой ржаного хлеба, затем слой варенья и в конце — творожную массу.

Продолжать выкладывать слои в указанной последовательности. Последним должен быть слой ржаного хлеба.

Десерт можно подавать сразу или оставить в холодильнике на несколько часов.

## Эстонские пословицы, поговорки, загадки

### *Пословицы*

Барин и волк — одно и то же.  
 Барский ребёнок и лисёнок оба красивы, когда они маленькие.  
 Женщина без деток как дерево без веток.

### *Поговорки*

Балуешь ребёнка, вырастишь медведя.  
 Баня без веника и суп без соли ничего не стоят  
 Беда не так велика, как позор.

*Загадки*

Ночью кишка, днём колбаса?

*(Чуллок)*

Одна дверь в пять горенок ведёт?

*(Перчатка)*

Четыре лошади в конюшне, а одна вокруг бегаёт?

*(Хозяйка вяжет на спицах носок)*

Об организации



**Карельская региональная общественная  
организация «Общество дружбы с Эстонией  
«Очаг»**

*Руководитель:* Рябикова Елена Николаевна

*Дата регистрации:* 29 декабря 2005 года

*Контакты:* e-mail: ochag\_est@inbox.ru

тел.: 8 905 299 28 80

Деятельность КРОО «Очаг» — это сохранение и развитие языка и традиционной культуры своего народа, реализация общественно значимых проектов и программ.

В 1997 году «Форум переселенческих организаций» (г. Москва) включил «Очаг» в проект ТАСИС «Укрепление и развитие сети переселенческих организаций».

- 1998 — проект «В защиту себя».

- 2001 — проект «Укрепление инфраструктуры организации». Открытие «Центра социальной адаптации» в микрорайоне Сулажгора.

- 2003 — проект «Искусство видеть мир».

- 2004 — проект «Что можем мы с соседями».

- 2005 — проект «Мой бывший враг — мой лучший друг».

- 2006 — проект «Завтра зависит от тебя».

- 2007 — проект «Под звёздами Карелии».

- 2008 — проект «Приглашение в семью».

- 2011 — проект «Время, отпущенное судьбой» реализован в рамках долгосрочной муниципальной целевой программы на 2009–2011 годы «Петрозаводск — территория толерантности».

- 2011 — проект «Багаж переселенца». Цель проекта — вернуть, поведать людям их собственную историю, собрать воспоминания об исторической родине и информацию о жизни на новой родине у членов национальных общественных организаций, действующих на территории Петрозаводска, и опубликовать.

- 2012 — «Дорога во времени». Цель проекта — вызвать познавательный интерес у детей отдалённых микрорайонов к светлым и славным страницам своей малой родины — Сулажгоры и Соломенного.

- 2013 — проект «Спасибо деду за Победу».

- 2013 — проект «Сулажгора — район без конфликтов».

- 2014 — проект «Музей в чемодане». Цель: создание «музея на колёсах» — визитная карточка НКО.

- 2015 — проект «Узелок на память». Цель проекта — создание визитной карточки каждого благополучателя.

- 2015 — проект «Визитная карточка НКО».

- 2016 — проект «Встречи у очага». Цель — упрочение российского самосознания и духовной общности среди населения г. Петрозаводска.
- 2017 — проект «Растопить лёд недоверия». Цель — создание доверительных дружеских отношений с людьми, проживающими на территории Эстонии и Карелии.

### Известные эстонцы Карелии

КАРМА Юрий Юханович — архитектор, его проекты — парк вдоль р. Лососинки (от стадиона «Спартак» до железнодорожного моста), Приозёрный парк на набережной Варкауса, скверы у памятников Пушкину и Шотману, у танка на Первомайском проспекте, парк Победы — на участке между ул. Свердлова и пр. Ленина, парк в долине р. Неглинки между Первомайским проспектом и улицей Антикайнена и пр.

КЕРТ Георгий Мартынович — участник Великой Отечественной войны, кавалер ордена Отечественной войны I степени. Доктор филологических наук, заведующий сектором языкознания в Институте языка, литературы и истории КНЦ, заслуженный деятель науки КАССР и РСФСР, награждён медалью ордена «За заслуги перед Отечеством» II степени.

СЫСТРА Юло Йоаннович — кандидат геолого-минералогических наук, один из основателей национального парка «Паанаярви», награждён медалью «Ветеран труда».

УНТ Вальтер Янович — участник Великой Отечественной войны, научный сотрудник Института леса КНЦ РАН, заслуженный изобретатель и рационализатор Карельской АССР.

*Список литературы:*

Рафик Григорян. «Мудрость народов Эстонии». Издательство auMaх O Õ, Таллинн. 2014;

Тамярв, Марет. «Эстонский народный костюм». Издательство «КПД», Таллинн. 2001;

«Эстонская кухня» под ред. Лии Виркус. Издательство АО Ajakirjade Kirjastus, Таллинн. 2010.



## ПРИЛОЖЕНИЕ

Численность народов в России и Республике Карелия  
согласно Всероссийской переписи населения (2010)

№	Наименование этноса	Численность в России	Численность в Карелии
1.	Украинцы	1 927 988	12 677
2.	Татары	5 310 649	1 888
3.	Поляки	47 125	1 849
4.	Азербайджанцы	603 070	1 793
5.	Армяне	1 182 388	1 606
6.	Евреи	156 801	474
7.	Грузины	157 803	437
8.	Марийцы	547 605	242
9.	Эстонцы	17 875	156

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ФОРМИРОВАНИЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ МЕНЬШИНСТВ В КАРЕЛИИ.....	6
АЗЕРБАЙДЖАНЦЫ.....	11
Национальный костюм азербайджанцев .....	12
Национальный праздник Новруз.....	13
Обряд гостеприимства .....	14
Азербайджанская кухня. Рецепт каурма-плова.....	15
Азербайджанские пословицы, поговорки, загадки .....	17
Об организации. Карельская региональная общественная организация «Общество национальной культуры азербайджанцев «Одлар Юрду» .....	18
Известные азербайджанцы Карелии .....	21
АРМЯНЕ .....	22
Национальный костюм армян.....	22
Национальный праздник Вардавар .....	24
Обряд рождения ребёнка.....	25
Армянская кухня. Рецепт арисы.....	26
Армянские пословицы, поговорки, загадки .....	27
Об организации. Карельская региональная общественная организация «Национально-культурная автономия армян» .....	27
Известные армяне Карелии.....	29
ГРУЗИНЫ .....	31
Национальный костюм грузин .....	32
Национальный праздник Мцхетоба-Светицховлоба .....	33
Обряд гостеприимства .....	34
Грузинская кухня. Рецепт чурчелы .....	35
Грузинские пословицы, поговорки, загадки .....	36
Об организации. Общество грузинской культуры.....	37
Известные грузины Карелии .....	38

ЕВРЕИ .....	39
Национальный костюм евреев.....	40
Национальный праздник Рош ха-Шана .....	41
Обряд Хупы .....	42
Еврейская кухня. Рецепт форшмака.....	43
Еврейские пословицы, поговорки, загадки .....	45
Об организации. Региональная общественная организация «Еврейская национально-культурная автономия Республики Карелия» (РЕНКА).....	45
Известные евреи Карелии .....	47
МАРИЙЦЫ .....	49
Национальный костюм мариЙцев .....	49
Национальный праздник Шорыкйол (Овечья нога).....	50
МариЙские обряды .....	52
МариЙская кухня. Рецепты трёхслойных блинов (коман мелна) и картофельных пельменей.....	53
МариЙские пословицы, поговорки, загадки.....	55
Об организации. Карельская региональная общественная организация сохранения наследия «МариЙцы Карелии» .....	56
Известные мариЙцы Карелии .....	58
ПОЛЯКИ .....	59
Национальный костюм поляков .....	60
Национальный праздник День Всех Святых .....	62
Обряд рождения ребёнка.....	64
Польская кухня. Рецепт бигуса по-польски .....	64
Польские пословицы, поговорки, загадки.....	66
Об организации. Региональная национально-культурная автономия поляков Карелии «Карельская Полония».....	66
Известные поляки Карелии.....	69
ТАТАРЫ .....	71
Национальный костюм татар.....	72
Национальный праздник Сабантуй.....	73

Обряд татарской свадьбы.....	75
Татарская кухня. Рецепты чак-чака и перемечей.....	76
Татарские пословицы, поговорки, загадки.....	78
Об организации. Карельская региональная общественная организация «Общество татарской культуры «Чулпан» .....	79
Известные татары Карелии.....	84
<b>УКРАИНЦЫ</b> .....	85
Национальный костюм украинцев.....	86
Национальный праздник Меланки.....	87
Обряд украинской свадьбы.....	88
Украинская кухня. Рецепт чесночных пампушек.....	90
Украинские пословицы, поговорки, загадки.....	91
Об организации. Карельская республиканская общественная организация «Общество украинской культуры «Калина» .....	92
Известные украинцы Карелии.....	94
<b>ЭСТОНЦЫ</b> .....	95
Национальный костюм эстонцев.....	96
Обряд появления первого зуба у ребёнка.....	97
Национальный праздник Kõünlaräev — Сретение Господне.....	98
Эстонская кухня. Рецепт десерта с творогом и ржаным хлебом .....	98
Эстонские пословицы, поговорки, загадки.....	99
Об организации. Карельская региональная общественная организация «Общество дружбы с Эстонией «Очаг» («Kolle»).....	100
Известные эстонцы Карелии .....	102
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ</b>	
Численность народов в России и Республике Карелия согласно Всероссийской переписи населения (2010).....	104

*Общественно-политическое издание*

## **СЕРДЦЕМ ПРИНЯТЬ РУССКИЙ СЕВЕР**

Корректор — Наталья Гурецкая

Специальная фотосъёмка — Виталий Голубев

Фото на обложке — Александр Коломыцев

Текстовые материалы и фотографии для издания предоставлены  
национальными общественными объединениями Республики Карелия

С 32 Сердцем принять Русский Север / [рук. проекта Ф. Фадеева ; редкол.:  
В. Н. Бирин и др.]. — Петрозаводск : Острова, 2018. — 108 с., [4] л. цв. ил. —  
ISBN 978-5-98686-098-5.

УДК 39

ББК 63.529(2Рос.Кар)

Подписано в печать 19.11.2018. Формат 70x100/12.

Усл. печ. л. 12,6. Тираж 500 экз. Заказ № 3448

Издано: ООО «Издательство «Острова»

185035, г. Петрозаводск, ул. Кирова, 5, оф. 204а

тел. (8142) 63-26-89

e-mail: [izostrova@gmail.com](mailto:izostrova@gmail.com)

<http://izostrova.karelia.ru>

Отпечатано: ФГУП «Издательство «Наука»

(Санкт-Петербургский филиал ФГУП «Издательство «Наука»)

199034, г. Санкт-Петербург, 9-я линия В. о., д. 12

В этом сборнике представлены 9 этнических общностей. У читателей есть возможность узнать об их происхождении, культурных традициях: национальной кухне, праздниках, обрядах, костюме, пословицах, поговорках, загадках. Эксклюзивной частью издания является информация о деятельности национальных общественных объединений Республики Карелия.

Сборник издан в рамках проекта «Принять сердцем Русский Север» Карельской региональной общественной организации «Общество татарской культуры «Чулпан» при поддержке Министерства национальной и региональной политики Республики Карелия.

