

ОСОБИНКИ СЕВЕРНОЙ КУХНИ

В рамках фестиваля «Устьянская сыпчина» в спортивно-оздоровительном комплексе «Малиновка» состоялся семинар «Развитие гастрономического туризма на территории».

С докладом о перспективах этого вида туризма выступил президент Международного Эногастромического Центра Леонид Гелибтерман. В частности, он привел данные UNWTO (Всемирной туристской организации) о том, что 88,2% респондентов считают гастрономию важной составляющей привлекательности (бренда) территории, а 79% путешественников выстраивают маршрут, предварительно изучив календарь гастрономических событий. Каждый третий турист в мире считает национальную кухню серьезной мотивацией к путешествию.

Но не только в международном масштабе гастрономические особенности территории привлекают людей. Даже среди соседей по дому, улице или району не угасает интерес к приготовлению вкусных блюд, особенно по старинным рецептам. Своими «особинками» северной кухни поделились с участниками семинара представители Коноши, Шенкурска и, конечно же, Устьян.

Надежда Гневашева, заведующая туристско-информационным центром Коношской ЦРБ имени И. Бродского, представила для дегустации выпечку с толокном, которая в деревнях Коношского района носит различные названия. В Валдееве – это сочни, в Ротковце – масленики, в Раменской – скородомники, а в Ельцах – поливахи. Рецепт их приготовления прост: замесить в кадке топленое сливочное масло, простоквашу и муку. Полученное тесто раскатать, разрезать на кусочки, на каждый положить начинку из толокна, смешанного с простоквашей, и запечь.

Михаил Бронский, предприниматель из Шенкурска, предложил гастрономический тур на чайную церемонию в гостевом доме, где можно отведать древнерусский напиток на основе иван-чая, о целебных свойствах которого ходят легенды. Но вот заморский чай вытеснил его, а попробовать хочется, особенно в нынешнее время. Кстати, секретом приготовления фиточая в домашних условиях Михаил охотно делился со всеми желающими. Молодые листья иван-чая (кипрея) подсушивают, затем ошпаривают кипятком, перетирают и вновь сушат. В те стародавние времена из молодых побегов и листьев иван-чая готовили салаты, супы. Свежие корни употребляли вместо капусты, из высушенных корешков готовили муку.



Лера Баскакова, руководитель ООО «Устьянское Подворье», представила участникам семинара многообразие Устьянской кухни: «калитки», блины с рыбками и рыбниками... Гости в ходе доклада с огромным интересом рассматривали набор открыток со старинными рецептами традиционных блюд Устьянского района, что подтверждало растущий интерес к территории.

Лера Вадимовна в своем коротком докладе также отметила, что с давних времен главным условием в приготовлении пищи оставалось сохранение её полезных свойств, и этому правилу неукоснительно следовали наши предки. Не случайно горячие блюда никогда не жарили, а только запекали в русской печке, которая теплилась в своем уголке и не гасла совсем. И пусть за окном бушует непогода, индустриализация, электрификация, газификация, русская печь всегда остается неизменной благодаря своим замечательным качествам. Именно в ней лучше всего сушить листья иван-чая, печь скородомники и знаменитые устьянские «калитки».

В день народного гуляния в рамках фестиваля «Устьянская Сыпчина» на площади в п. Октябрьский, несмотря на дождь, собралось немало людей возле палаток, где можно было отведать свежего меда местных и заезжих пчеловодов, попробовать кусочек гигантского пряника шириной 2 и длиной 9 метров. Это гастрономическое событие проводится на фестивале каждый год и стало традицией. В этот же день устьянские «калитки» украсили столы всех поселений Устьянского района и шли нарасхват. Значит, живет, преумножается и приобретает популярность традиционная народная кухня в Устьянах.

Перспектив для развития гастрономического туризма на Устьянской земле много. Ресурсов для этого предостаточно, это и мед и грибы и ягоды и целебные травы. Нужен только системный подход к его продвижению и больше инициатив со стороны местного населения.

«ТОЧКА» НЕ СТАВИТ ТОЧКУ

Четвертый по счету фестиваль молодежных субкультур «Точка отрыва» прошел в этом году на площадке перед ОЦДК п. Октябрьский. Организатор - Управление культуры, спорта, туризма и молодежи администрации МО «Устьянский муниципальный район» постарался разнообразить молодежный праздник новыми развлечениями.

На фестивале каждый находил себе занятие по силам и душе. Девчонок очень заинтересовала роспись хной по телу – мхенди от Анастасии Понамаревой. В отличие от татуировки, она является временным украшением тела, но держится значительно дольше (до трёх недель), не жели краска или другие способы. Наиболее распространена в арабских странах, Индии, Северной Африке, Малайзии и Индонезии. Мхенди появилась около 5000 лет назад – еще в Древнем Египте знатные дамы украшали свое тело и ногти рисунком. Многие индийские женщины считают, что мхенди приносит счастье и защищает от неудач. Традиционные мотивы сильно различаются в зависимости

от региона. Многие мастера, в том числе и Анастасия, сами придумывают эскизы.

Участницы помладше с удовольствием подставляли личики под кисть Наталии Истоминой, которая проводила мастер-класс по аквагриму. Рядом под чутким руководством молодой мастерицы Марии Селяниной изготавливали подсвечники. Девушка на деле показывала, что при помощи смекалки и материалов для творчества: акриловой краски и лака – кракелюра, обычную баночку из-под детского питания можно превратить в очаровательный предмет интерьера.

Любителям музыки были представлены мастер-классы по овладению инструментами: Сергей Едемский – игра на гитаре, Даниил Ижемцев – игра на барабанной установке. Настоящими звездами фестиваля стали гости из г. Северодвинска: Илья Пантиков и Иван Шабалин. Все они – представители Молодежного центра. Илья работает на заводе «Севмаш», Иван учится в школе, но их обоих связывает интерес к уличному стилю танца – брейк дансу.

ГЛАВНОЕ – ПОДДЕРЖАТЬ ТРАДИЦИЮ

Хотя погода не баловала участников 5 областного конкурса пчеловодов, состоявшегося 15 августа, лучших было из кого выбрать.

Для участия в конкурсе заявились 7 пчеловодов, а мед для определения лучшего на ярмарке представили 10 пчеловодов. Текущий год для пчеловодов оказался не очень удачным по медосбору, потому и на ярмарку приехала очень малая часть устьянских пчеловодов.

Разжечь дымарь – это первый этап конкурса. Все участники справились с заданием, хотя времени на разжигание дымаря потребовалось чуть больше обычного – спички под дождем отсырели. Но в течение трех минут и даже меньше практически все задание выполнили.

Сколачивание рамок и натягивание проволоки – операция довольно непростая, тем более, когда руки дрожат и от холода, и от волнения. Но никто не сошел с дистанции. Даже наши гости из Кирова тоже решили проверить свои возможности и поучаствовали в сколачивании рамок, облачившись в дождевики. Самые качественные рамки изготавлили Владимир Пушкин, Владимир Кокорин и Николай Верюжский.

Независимая комиссия также проводила оценку качества меда, и определила лучший мед ярмарки, а покупатели, отдавая жетоны за понравившийся мед, определили приз зрителей.



символий.

По итогам проведенного 5 областного конкурса пчеловодов первое место завоевал известный пчеловод Владимир Пушкин (на фото) из села Березник, второе – Николай Верюжский из села Бестужево, на третьем месте Владимир Аладин из Коноши.

Лучший мед ярмарки в этом году у Владимира Аладина из Коноши, неоднократного участника Устьянской Сыпчины.

Приз зрителей получил Николай Верюжский из села Бестужево.

Лучший медовый квас привез на ярмарку старший пчеловод из села Шангала Николай Афанасьевич Крылов.

Все номинанты и победители удостоены дипломов, призовых кубков и

подарков.

Специальные призы также вручены: Владимиру Александровичу Кокорину, Николаю Афанасьевичу Крылову (Устьянский район), Анатолию Григорьевичу Бодяну и Виктору Александровичу Куклину (Вельский район).

Валерию Павловичу Пушкину из села Березник, Зинаиде Ильиничне Микулиной из деревни Митинская, Василию Михайловичу Ламову из Тарногского района за активное участие в ярмарке меда были вручены благодарности и призы.

Жаль, что немногие пчеловоды смогли представить свою продукцию на ярмарке. Ведь не важно, сколько ты меда привез, главное, поддержать хорошую традицию Устьянской Сыпчины.



Это один из самых экстремальных танцевальных стилей, он одинаково популярен как у парней, так и девушек. Ребята просто покорили устьянок, хотя на мастер-класс многие выходить стеснялись. Парни показывали танцевальные элементы под бит-боксинг Евгения Старостина. Северодвинцы были удивлены количеством талантливых людей и теплому приему в Устьянах. «Приедем еще», – обещали они.

Иван, Илья и Анна Кочергина выступили также и на вечерней концертной программе. Местные таланты показали, что тоже не лыком шиты. На «Точке Отрыва» выступали Кристина Залесская, Артем Буторин, рэп-группа «Фрилон» в составе Андрея Ешколова, Артема Мамонова, Артема Кокорина, Наташа Шалатонова, Настя Кошутина, Александр Пачин и Павел Бовыкин. Танец «Happy hands» совместно исполняли хореографический

коллектив «Сириус» и волонтеры. В конце вечера на сцене внепланово, но очень хорошо выступил Парвиз Мамедов. Ведущие праздника Елена Леонец и Павел Федоров отработали на все сто!

Организаторы выражают огромную благодарность ОЦДК в лице его директора О.Л. Протасовой за предоставление площадки для проведения фестиваля, волонтерам-помощникам, всем мастерам и исполнителям, с помощью которых фестиваль прошел «на ура», несмотря на непогоду. И точку на «Точке» ставить рано. В следующем году фестиваль состоится в юбилейный пятый раз. Управление культуры, спорта, туризма и молодежи администрации МО «Устьянский муниципальный район» уже сейчас предлагает обращаться по всем возникающим вопросам и предложениям по телефону 5-14-80. Пусть будет еще больше талантливой молодежи и интересных гостей!

У ПРАЗДНИКА ПОЯВИЛАСЬ ХОЗЯЙКА

В этом зримом образе на нынешнем районном празднике представила Ирина Мякишина, работник Октябрьского ЦДК. Ирина Николаевна 12 лет являлась ведущей Сыпчины, так что прекрасно вжилась в роль Хозяйки. Прекрасный костюм для нее создала студент - дизайнер Наталья Воеводина.

Председатель оргкомитета фестиваля, зам. главы района по социальной работе Ольга Ижемцева надеется, что образ Хозяйки будет жить. Ее можно будет увидеть не только в августе, но и на других мероприятиях. Скажем, в Новый год на сцену с Дедом Морозом выйдет Сыпчина. А так как она наша, местная, будет у Хозяйки Сыпчины и свой дом - это следующая задумка организаторов праздника.



ЧУДО-ПРЯНИК

Вслед за рекордом прошлогодней Сыпчины - самым большим бисквитным пирогом, на этот праздник пришел фирменный пряник, который создали кондитеры Шангальского хлебозавода ООО «ПО «Устьяны».



Его размеры породично превзошли показатели прошлогоднего гиганта: ширина пряника 2 метра, длина 9 метров. Пекари Татьяна Максимовская, Анна Герасимовская, Ольга Акулова, Марина Коптевая три дня выпекали это устьянское чудо. Сюрприз они подготовили совместно с Корпорацией развития Архангельской области, которая проводила во время Сыпчины «Слет координаторов». Выпечку презентовали на главном празднике фестиваля в районном центре.

Учитывая опыт прошлого года, в этом решили делать не один большой корж, а составить его из 810 стандартных пряников - так его было легче делить между участниками праздника. На сладкую выпечку и глазурь ушло 200 кг муки, 140 кг сахара, 150 кг - сахарной пудры, 60 кг - брускини, 40 кг - повидла. Общий вес продукта - более 400 кг! Белковой глазурью мастерицы нарисовали Птицу счастья и вывели надпись «Корпорация развития в Устьянском районе» в честь инициаторов создания вкусного чуда.

Теперь жители и гости района гадают: чем удивят нас местные кулинары в следующем году?

А ТЕБЯ ПОСЧИТАЛИ?

По предположению организаторов Устьянской Сыпчины-2015, в мероприятиях фестиваля должны были принять участие около шести тысяч человек. Решили их посчитать, совместив приятное с полезным. Для этого возле Дома культуры установили счетчик-бочку, ведь по исконной традиции на Сыпчину собирали в бочку всем миром зерно. По задумке, каждый участник мероприятия мог положить в бочку одну монетку любого номинала, чтобы организаторы могли посчитать количество людей на празднике. Однако, лишь монетками не обошлись: во время вечерней программы фестиваля подвели итоги, и в бочке оказалось 498 монет и купюр на общую сумму 11 тысяч 172 рубля.

Все собранные средства было решено направить на покупку лекарственных препаратов и специального питания для полугородовой устьяночки. Эта малышка родилась на сроке 32 недель, второй из двойни и уже перенесла серию операций из-за серьезного заболевания. Также у девочки еще ряд диагнозов, связанных с недоношенностью.

Возможно, собранная сумма не столь велика, зато каждый теперь может представить себе, как легко и просто можно сделать доброе дело сообща.

ЗАБЫЛИ ПРО ДОЖДЬ

Много было нового во время «Сыпчины-2015», но, безусловно, одним из самых ярких моментов стал массовый перепляс на открытии праздника в п. Октябрьский 15 августа.



На Театральную площадь рядом с ОЦДК вышло около ста танцоров, практически из всех МО Устьянского района. Подготовила и организовала это действие педагог-хореограф Устьянского детско-юношеского центра Светлана Молчанова, без преувеличения «народный мастер песни и танца». Творческие коллективы съезжались «кустами», и к ним приезжала на репетицию Светлана Анатольевна. Но большую часть участникам танца пришлось репетировать одним, после объяснений хореографа. Народные танцы, наравне с песнями, традициями, являются существенной частью национальной культуры и истории. И, в конце концов, они должны были ворваться в такой фестиваль народной культуры, как Сыпчина. Точно подсчитать, сколько плясок бытует в России, просто нереально, впрочем, как и систематизировать как-то народные гуляния. Однако, можно выделить определенные характерные черты: удасть, широта движений, пластичность, поэтичность, композиция из простоты и чувства собственного достоинства. Народное творчество не стоит на месте. И в наше время русский танец продолжает развиваться, творчески обогащаться талантливыми исполнителями и сочинителями, видоизменяется с требованиями современной

жизни. Светлана Молчанова для массового перепляса выбрала танец, который называется «улица». Его фигуру образуют две параллельные линии, стоящие на небольшом расстоянии лицом друг к другу. В этом году было три пары линий. Они либо сходились одновременно, либо одна линия стояла, а другая шла на нее, и наоборот. В одной линии могут стоять парни, а в другой девушки, однако в этом году мужчин был дефицит, и отдельного ряда из них не сформировали. В танце показали четыре фигуры: фигуры «здорованьице», «домики», «станок» и «кричалки». Чаще всего в них участники держатся за руки, двигаются простым шагом. Передвижениями со сцены руководила Светлана Анатольевна. Народ так разошелся, что стихийно организовал хоровод, так как не хотелось расходиться. Светлана Молчанова спустилась и так же затанцевала с «подопечными». Последним завели хоровод «Капусточку». В нем ведущий хоровода проводит всю вереницу через поднятые руки последних участников, затем вторых, третьих и так далее, пока весь хоровод не завершится в «вилок» капусты. Все - и танцоры, и зрители - на время перепляса забыли про дождь. Надеемся, что в следующем году эта идея трансформируется еще во что-нибудь интересное.

И ВКУСНО, И КРАСИВО

Чего только нет на широкой Сыпчине. Каких только кушаний да напитков разных. Пятнадцатого августа в фойе ОЦДК прошла выставка хлебобулочных изделий «Устьяны - сделано с любовью». Ее уже традиционно проводит Управление АПК, торговли и общественного питания, выделяя лучших производителей и пекарей. На конкурс заявились 4 предприятия. Кроме Устьянских мастеров хлебопечения, прибыли и гости из Вельского района ООО «ВерхнеУстькульское Сельпо». Жаль, что не все наши местные предприятия, занимающиеся выпечкой, приняли участие в мероприятии. Но и от предложенной продукции глаза разбегались, а ноздри трепетали. Выбирай на вкус - на цвет! Оценивало всю эту красоту и вкусноту компетентное жюри, опытные специалисты хлебопечения: Е.П. Угловская, Т.Д. Трофимова, Г.Р. Малюкина, ИП Гапанович И.В. Председателем комиссии была Т.С. Шутихина, специалист Управления АПК, торговли и общественного питания МО «Устьянский муниципальный район». Праздничные хлеба подверглись внимательному рассмотрению. Любая ошибка в технологии изготовления - ничто не ускользнет от судей. Во внимание принимался и внешний вид, соответствие тематике, оригинальность оформления, вкус. В ходе выставки «Устьяны - сделано с любовью» были присуждены победы в пяти номинациях. «Лучшее оформление выставки» - уже какой год 1 место получает ПО «Устьянское». Оно же стало первым в номинации «Не красна изба углами, а красна пирогами». Специалисты ПО «Устьянское» выпекают уже не просто хлеба - это настоящие произведения искусства, которые складываются в единую композицию. Печенья «ветряная мельница», рыбник из це-

лой щуки. Рог изобилия, из которого сплюются пирожки в виде грибов, черепашек, фигурной выпечки, и весь стол с продукцией ПО как его продолжение. Про просто качественное оформление пирогов и говорить не приходится «Заверность народным традициям» - ООО «ВерхнеУстькульское Сельпо» за ягодники, открытые пироги с разной начинкой, кулебяки. Лучшими в «Удивите нас» стала «Тройка - плюс», хлебопекарня из Малодор. Их стол с экспозицией был украшен художественными карточками со стихами про пироги. А на витрине, кроме шанежек, лепешек, пирогов с мясом, шарлоток, лежали «грибы» и «крокодил» с начинкой из капусты. В номинации «С любовью к детям» победительницей стала ИП А.В. Воложская. Ее предприятие, кроме разнообразной выпечки из дрожжевого теста, представила несколько вариантов тортиков и пирожных. Все яркое, вкусное, красивое. Изюминкой выставки от этого предприятия стали капкейки на палочках, гибрид пирожного и чупа-чупса, покрытый кондитерскими украшениями и глазурью.

