



Рождество по-уральски

Какие блюда, связанные с нашим краем, можно приготовить к празднику?

Татьяна БУРОВА

В советские годы многие из нас привыкли устраивать обильные застолья на Новый год. До революции пришествие начиналось в Рождество, после возвращения со всенощного бдения, а до этого держали пост. Сегодня немалое число россиян также следуют православной традиции. Поэтому есть смысл напомнить о традиционных блюдах сочельника и Рождества и дать несколько рецептов уральских рождественских блюд.

Родители моего предшешки были житками, поэтому от бабушки я слышал, что в рождественское утро в их доме накрывали большой стол, на который выставляли дожину блюдо – по числу святочных дней, которые следуют за Рождеством, – рассказывает **Валерий Коцев**, который по примеру предков пошёл в купцы – занялся торговлей. В своей семье на Рождество я по традиции готовлю гуся. А жена с детьми пекут пряники и печенье в форме ангелочков и зверушек – овец, козочек, петушков. Их мы раздаём соседям и знакомым.

Валерий признаётся, что готовит птицу без особых забот: маринует в горчице с мёдом, из пряностей использует только чеснок, фарширует квашеной капустой собственного засола или антоновской из своего сада и запекает в гусятнице, которая досталась от бабушки. Готовую птицу выкладывает на блюдо и обкладывает мочёными яблоками.

Гусь с разными начинками является общероссийским блюдом рождественского стола. Но есть ли исконно уральские яства? С этим во-



Все блюда в книге «Уральская кухня» включают в себя какие-то ингредиенты, которые характерны только для Урала

просом мы обратились к **Марине Чеботавой**, автору проекта «Двигаем Урал в Россию и в мире» и соавителю книги «Уральская кухня», которая выдержала уже несколько изданий.

– Бытует мнение, что уральской кухни нет, но она существует, – говорит Марина Чеботавая. – Во многих семьях из поколения в поколение передаются рецепты, в которых используются набор продуктов, характерный для Урала: моршшка, клюква, черёмуха, дичь, рыба. Мы собирали рецепты не только по географическому принципу. Городские и сельские жители, богатые и бедные готовили разную еду: одни – поросёнка с хреном, другие – редьку с квасом.

А теперь – несколько рецептов из книги «Уральская кухня», которые, по словам Марины Чеботавой, очень

подойдут для рождественского стола.

Мясная шейка в кедровых орешках

Этот рецепт привезён из одного из уральских сёл на севере Свердловской области. Для приготовления этого блюда понадобятся: мясо кабана или медвежатины – 1 кг; кедровые орехи очищенные – 250 грамм; крупные пучки зелени: петрушка, укропа, кинза; репчатый лук – 150 грамм; 3–4 зубчика чеснока; брусника – 300 грамм; 5–7 листьев смородины (по желанию); стручок перца чили; соль, чёрный перец по вкусу; еловые ветки.

В первую очередь мясо нарезаем кубиками, солим, перчим, разминаем и оставляем на 30–40 минут. Кедровые орехи слегка раскаты-

ваем скалкой, разминаем в них мясо и оставляем ещё на 40 минут. Затем шинкуем зелень, смешиваем с мясом, туда же добавляем еловые ветки и маринуем 3–4 часа.

На дно толстостенной кастрюли наливаем растительное масло, нагреваем. Вынимаем еловые ветки, выкладываем мясо, слегка обжариваем и оставляем тушиться на слабом огне под крышкой, периодически помешивая. Далее добавляем мелко нарезанный лук и тёртый чеснок. Через час добавляем бруснику и на 15 минут кладем сверху еловую лапу, после чего оставляем мясо тушиться под крышкой полчаса. Когда блюдо приготовится, кладем в него несколько листиков смородины, крупно нарезанный перчик чили и оставляем настаиваться 15 минут. Подавать к столу лучше с печёным картофелем.

Леща очищаем от чешуи и внутренностей, убираем жабры, промываем, обсушиваем, солим, перчим, смазываем раститель-

КСТАТИ

Кутья и узвар – блюда, которые многие традиционно ставят на стол в сочельник в России даже сейчас. По сути, кутья или сочиво – это каша с фруктами, а узвар или взвар – наваристый компот. Кутью варят на воде из пшеничной, овсяной, гречневой или рисовой крупы, сдабривают мёдом, сухофруктами, ягодами, протёртым запаренным маком. Ингредиентами считаются сакральными: зерно олицетворяет возрождение жизни, мёд – сладкую и благополучную жизнь, мак – достаток. Запеивают сочиво узваром, приготовленным из сушёных яблок, груш, смородины, изюма, клюквы, моршки. Сушёные фрукты и ягоды не варят, а заливают кипятком, добавляют протёртый и процеженный сок клюквы, моршки, закрывают ёмкость и ставят в тепло – в печь или в духовку.

Кержацкий пирог

Этот рецепт из окрестностей Таватуя, вокруг которого в давние времена селились кержаки.

Для теста понадобятся: 1,2 кг муки (200 грамм – на подсып); молоко – 500 мл; вода – 100 мл; соль – 1 ч. л.; сахар – 2 ст. л.; яйца – 1 шт.; дрожжи сухие – 11 грамм; масло растительное – 50 грамм; сахар – 100 грамм на посыпку. Для начинки пирога необходимо: лец – 2,5–3 кг; лук репчатый – 500 грамм; масло сливочное – 100 грамм; масло растительное – 50 грамм; соль, чёрный молотый перец по вкусу.

Воду и немного молока нагреваем до 30 градусов. Добавляем дрожжи, немного сахара, оставляем до растворения дрожжей. Затем добавляем тёплое молоко, 100 грамм муки, перемешиваем и даём смеси постоять 10 минут. Добавляем соль, оставшийся сахар, яйцо, растительное масло, муку и замешиваем негустое тесто. Оставляем для брожения на 40–45 минут, за это время дважды обминаем тесто.

Леща очищаем от чешуи и внутренностей, убираем жабры, промываем, обсушиваем, солим, перчим, смазываем раститель-

ным маслом. Лук мелко рубим и пассеруем на сливочном масле.

Тесто делим на две неравные части. Большую раскатываем толщиной 0,5–0,7 см и укладываем на противень, сверху кладем лук, на него – нарезанную кусками рыбу, сливочное масло. Край слегка приподнимаем и накрываем вторым раскатанным пластом теста. После этого смазываем пирог растительным маслом, посыпаем сахаром и отправляем в духовку при температуре 180 градусов на 35–40 минут. Готовый пирог смазываем сливочным маслом, накрываем полотенцем и оставляем на 10–15 минут.

– Едят мой любимый пирог так, – рассказывает Марина Чеботавая. – Руками отрывают кусочки верхней корочки, макают в сок, который образовался внутри пирога. Затем достают и едят рыбу, а уже потом съедают нижнюю корочку, которая пропиталась соком и маслом. Это объеденье.

Подготовлено в соответствии с критериями, утвержденными приказом Департамента информационной политики Свердловской области от 09.01.2018 №1

Нижний Тагил выбирает логотип к 300-летию города

Гаина СОКОЛОВА

В 2022 году Нижний Тагил отметит 300-летие. Подготовка к юбилею идёт во всю – благоустраиваются территории, продолжается строительство моста через городскую пруд. А на официальном сайте мэрии началось голосование за логотип большого праздника.

Эскизы логотипа подготовили сотрудники Нижнетагильского музея изобразительных искусств, музея-заповедника «Горнозаводской Урал», Центра развития туризма, а также дизайнер **Елена Кирилук**, маркетолог **Макс Шербинин**, студенты и педагоги художественного направления. В приоритете не только содержательность, но и про-



– завязанный узлом металл, на другом «Урал куёт победу», но чаще всего в рисунках просматривается силуэт старинной тагильской башенки.

– У нас в городе есть прекрасный символ, который читается так же легко, как Эйфелева башня в Париже. Это башня на Лисьей горе, – отметил Макс Шербинин. В мэрии не стали брать на себя ответственность за выбор логотипа и пошлИ в народ. – Мы выслушали профессионалов, экспертов и захотели узнать мнение тагильчан.

Все предложенные эскизы будут вынесены на голосование. Итого победит 25 января, – решил глава Нижнего Тагила **Владислав Пинаев**.

Старейший уральский театр обретёт новую жизнь

Юлия БАБУШКИНА

С нового года в Ирбите стартует реконструкция здания драматического театра имени А.Н. Островского. Это старейший театр на Урале, объект культурного наследия регионального значения. Масштабные ремонтные работы в здании не проводилось более 30 лет. Предстоящую реконструкцию ирбитчане уже назвали одним из главных событий.

Восстановление театрального здания обойдётся в 490 млн рублей, реконструкция продлится три года в рамках нацпроекта «Культура». По словам мэра Ирбита **Николая Юдина**, это стало возможным благодаря поддержке губернатора региона **Евгения Куйвашева**. На первый этап власти рассчитывают выделить порядка 100 млн рублей.



В середине XIX века здание театра было деревянным, а к концу столетия его сделали каменным

стема освещения, устройства для оперативной связи с режиссёром и прочее. При этом уникальный исторический облик зала будет сохранён. Изменится и способ подачи тепла в здание театра – местную угольную котельную переведут на газ.

– Наша задача – не только сохранить театр для будущих поколений, но и сделать его современным. Сейчас на основе научно-проектной документации мы готовим техническое задание на проведение строи-

тельно-монтажных работ. Аукцион на выбор подрядчика планируется объявить в январе-феврале. Работы очень много, затягивать с этим не будем, – сказал Николай Юдин.

Кстати, на время реконструкции труппа театра переедет в другое здание. Приостанавливать деятельность актёры и руководство учреждения не намерены. Как отмечают в мэрии, начало восстановления здания драмтеатра станет ещё одним подарком жите-

СПРАВКА «ОГ»
Ирбитский драматический театр был построен в 1846 году – это было деревянное здание. В 1884 году на его месте возвели каменное. Постоянная профессиональная труппа сформировалась в театре в 1919 году. А в 1950 году учреждению было присвоено имя известного русского драматурга **Александра Островского**. Тогда же в театре произошёл пожар. Средства на восстановление здания «выбил» командующий Уральским военным округом, маршал Советского Союза **Георгий Жуков**. В ирбитский театр в разное время приезжали **Вера Марецкая**, **Ростислав Плятт**, **Евгений Самойлов** и другие знаменитые актёры XX века. Сейчас театральная труппа продолжает с успехом ставить спектакли и гастролировать. Так, в 2020 году спектакль «Красавица из Линзна» завоевал Гран-при Международного фестиваля **Мартина МакДонаха**.

лям к юбилею города – в новом году Ирбиту исполняется 390 лет.

Подготовлено в соответствии с критериями, утвержденными приказом Департамента информационной политики Свердловской области от 09.01.2018 №1

Публичное акционерное общество РОСБАНК (ПАО РОСБАНК, ОГРН 1027739460737, ИНН 773006164, КПП 770801001, место нахождения: г. Москва, адрес: 107078, г. Москва, ул. Маши Порываевой, д. 34) уведомляет о том, что 17 декабря 2020 года внеочередным Общим собранием акционеров ПАО РОСБАНК (Протокол № 58 от 18.12.2020 г.) принято решение о реорганизации ПАО РОСБАНК в форме присоединения к нему Общества с ограниченной ответственностью «Русфинанс Банк» (ООО «Русфинанс Банк», ОГРН 1026300001991, ИНН 5012003647, КПП 631501001, место нахождения: г. Самара, адрес: 443013, Самарская область, г. Самара, ул. Чернореченская, д. 42а).

В результате реорганизации в форме присоединения к ПАО РОСБАНК переходят все права и обязанности ООО «Русфинанс Банк» в соответствии с передаточным актом. Реорганизация осуществляется в порядке и сроки, установленные действующим законодательством. ПАО РОСБАНК на основании имеющихся у него лицензий в соответствии с уставом осуществляет следующие банковские операции: привлечение денежных средств физических и юридических лиц во вклады (до востребования и на определённый срок); размещение привлечённых во вклады (до востребования и на определённый срок) денежных средств физических и юридических лиц от своего имени и за свой счёт; открытие и ведение банковских счетов физических и юридических лиц; осуществление переводов денежных средств по поручению физических и юридических лиц, в том числе банков-корреспондентов, по их банковским счетам; инкассация денежных средств, векселей, платёжных и расчётных документов и осуществление кассового обслуживания физических и юридических лиц; купля-продажа иностранной валюты в наличной и безналичной формах; привлечение драгоценных металлов физических и юридических лиц во вклады (до востребования и на определённый срок), за исключением монет из драгоценных металлов; размещение привлечённых драгоценных металлов физических и юридических лиц во вклады (до востребования и на определённый срок), за исключением монет из драгоценных металлов; осуществление переводов денежных средств без открытия банковских счетов, в том числе электронных денежных средств (за исключением почтовых переводов). После завершения реорганизации ПАО РОСБАНК на основании имеющихся у него лицензий предполагает осуществлять следующие банковские операции: привлечение денежных средств физических и юридических лиц во вклады (до востребования и на определённый срок); размещение привлечённых денежных средств физических и юридических лиц во вклады (до востребования и на определённый срок); размещение привлечённых денежных средств физических и юридических лиц во вклады (до востребования и на определённый срок); за исключением монет из драгоценных металлов; осуществление переводов денежных средств без открытия банковских счетов, в том числе электронных денежных средств (за исключением почтовых переводов). После завершения реорганизации ПАО РОСБАНК на основании имеющихся у него лицензий предполагает осуществлять следующие банковские операции: привлечение денежных средств физических и юридических лиц во вклады (до востребования и на определённый срок); размещение привлечённых денежных средств физических и юридических лиц во вклады (до востребования и на определённый срок); размещение привлечённых денежных средств физических и юридических лиц во вклады (до востребования и на определённый срок); за исключением монет из драгоценных металлов; осуществление переводов денежных средств без открытия банковских счетов, в том числе электронных денежных средств (за исключением почтовых переводов).

средств физических и юридических лиц от своего имени и за свой счёт; открытие и ведение банковских счетов физических и юридических лиц; осуществление переводов денежных средств по поручению физических и юридических лиц, в том числе банков-корреспондентов, по их банковским счетам; инкассация денежных средств, векселей, платёжных и расчётных документов и осуществление кассового обслуживания физических и юридических лиц; купля-продажа иностранной валюты в наличной и безналичной формах; привлечение драгоценных металлов физических и юридических лиц во вклады (до востребования и на определённый срок), за исключением монет из драгоценных металлов; размещение привлечённых драгоценных металлов физических и юридических лиц во вклады (до востребования и на определённый срок), за исключением монет из драгоценных металлов; осуществление переводов денежных средств без открытия банковских счетов, в том числе электронных денежных средств (за исключением почтовых переводов). С даты принятия решения о реорганизации и до даты её завершения информация о существенных фактах (событиях, действиях), затрагивающих финансово-хозяйственную деятельность ПАО РОСБАНК будет раскрываться в печатном издании – газете «Российская газета», а при невыходе этого издания – в газете «Ведомости», а также на сайте ПАО РОСБАНК в сети Интернет по адресу www.rosbank.ru. Кредитор ПАО РОСБАНК – физическое лицо в связи с реорганизацией ПАО РОСБАНК вправе потребовать досрочного исполнения соответствующего обязательства, а при невозможности досрочного исполнения – прекращения обязательства и возмещения убытков, если такое обязательство возникло до даты опубликования в журнале «Вестник государственной регистрации» сообщения о принятом решении о реорганизации ПАО РОСБАНК. Кредитор ПАО РОСБАНК – юридическое лицо в связи с реорганизацией ПАО РОСБАНК вправе потребовать досрочного исполнения или прекращения соответствующего обязательства и возмещения убытков, если такое право требования предусмотрено юридическому лицу в соответствии с условиями заключённого с ПАО РОСБАНК договора. Указанные выше требования направляются кредиторами ПАО РОСБАНК в письменной форме в течение 30 дней с даты опубликования в журнале «Вестник государственной регистрации» сообщения о принятом решении о реорганизации ПАО РОСБАНК по адресу ПАО РОСБАНК: 107078 г. Москва, ул. Маши Порываевой, д. 34. Удовлетворение требований кредиторов будет производиться ПАО РОСБАНК в порядке и сроки, установленные действующим законодательством Российской Федерации.